



Qualidade Láctea Internacional

FICHA TÉCNICA

LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO

1 - DESCRIÇÃO:

Leite integral passado pelo processo de desidratação com a adição de lecitina, seguindo procedimentos de GMP e HACCP.

2- PESO LÍQUIDO :

400 g

3- PESO BRUTO :

CAIXA : 10,5 KG -- 25 UNIDADES x 400 g

4 – ESTABELECIMENTO PRODUTOR :

Sancor Cooperativas Unidas Ltda
SUNCHALES Província de Santa Fé

5 –

| <u>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</u> | | |
|---|-----------------|---------|
| Porção de 26 g (2 colheres de sopa) equivale a 200 ml (1copo) de leite reconstituído | | |
| Quantidade por porção | | %VD (*) |
| Valor energético | 127Kcal = 535KJ | 6 |
| Carboidratos | 9,9g | 3 |
| Proteínas | 6,8g | 9 |
| Gorduras totais | 6,8g | 12 |
| Gorduras saturadas | 4,4g | 20 |
| Sódio | 107mg | 4 |
| Não contém quantidades significativas de gorduras trans e fibra alimentar. | | |
| * % Valores diários de referencia com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. | | |

6 – ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS:

| | |
|-------------------------------------|-----------------|
| Coliformes 30°C | < 10 UFC/g |
| Coliformes 45°C | < 3 NMP/g |
| Staphylococcus aureus (Coag. Pos.) | < 10UFC /g |
| Salmonella spp | ausência/25 grs |

7- ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS :

| | |
|---------|------------------|
| Umidade | 3,5% Máx |
| Lactose | 38% Máx |
| Cinzas | 6,5% Máx |
| Cor | Branco Amarelado |
| Sabor | Característico |



Qualidade Láctea Internacional

8 – INGREDIENTES:

Leite Integral (99,97%) e emulsionante lecitina (0,03%). Enriquecido com vitaminas: A e D. Não contém glúten.

9 – EMBALAGEM:

Primária : Sacos plásticos de polietileno aluminizado com dizeres legais (impresso em rotogravura) e acondicionados em caixas de papelão.

Secundária : Caixa de Papelão : 297x397x230mm.

10 – VALIDADE:

15 meses após a data de fabricação.

11 – NÚMERO DE REGISTRO:

Registro no Ministério da Agricultura .SIF/DIPOA sob nº 0010/ SI 00009 .

12 – CÓDIGO DO PRODUTO: 4398 – 400 g

13 - CÓDIGO DE BARRAS - Unidade: 7790080043754

14-CONSERVAÇÃO :

Manter em local seco e fresco , a temperatura ambiente, livre de odores estranhos.

Uma vez aberto manter bem fechado nas condições descritas e consumir antes de 60 dias da abertura do envase.

15- RENDIMENTO:

Com 130 g de leite em pó integral instantâneo (10 colheres cheias) e 900 ml de água potável fervida durante 3 a 5 minutos se obtém 1 litro de leite .

Para preparar um copo de leite em pó integral instantâneo, colocar 2 colheres cheias de leite em pó em 180 ml de água fervida.

Côm um pacote de leite em pó integral instantâneo (400g) preparamos 3 litros de leite.

*Neófito A. Sarmiento.
Controle de Qualidade
SanCor do Brasil*

► Consulta de Estabelecimento Nacional

► Dados do Estabelecimento Nacional

CNPJ: Fantasia:
 Razão:

Dados Gerais \ Áreas de Atuação \ Categorias/Classes \ Ocorrências \ Habilitações

SIF: Data de Reserva: Data de Registro:
 Nr. Processo: Situação:
 Endereço:

Logradouro:
 Bairro: CEP:
 Município: UF:
 Telefone: Fax:
 E-Mail:
 Site:

Nome

Descrição (Categoria / Classe)

| Data | Descrição |
|------|-----------|
|------|-----------|



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
6º SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - 6º SÍPOA
RUA TREZE DE MAIO, 1558 - 7º ANDAR - Bairro BELA VISTA - SP, CEP 01327-002
Tel: 11 3284-6822 - <http://www.agricultura.gov.br>

INFORMAÇÃO Nº 1448/6º SÍPOA/D/INSP/CSI/CGI/DIPOA/MAPA/SDA/MAPA
PROCESSO Nº 21052.005734/2018-87

INTERESSADO(A): RHINO PARTICIPAÇÕES E DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA

Interessada: Rhino Participações e Distribuidora de Alimentos Ltda.

Localização: Jandira – SP

Área de Atuação: Lâcteos (leite em pó e soro de leite em pó)

Temperatura de Armazenamento: Ambiente

Assunto: Solicitação de Título de Relacionamento na Categoria de Casa Atacadista

A empresa supracitada apresenta documentação solicitando Relacionamento na categoria de Casa Atacadista junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Para tanto, anexa plantas, memoriais e demais documentos. O presente já havia sido analisado pelo 6º SÍPOA e indeferido conforme Informação 691 (4278336), agora retorna com esclarecimentos.

Analisando a documentação apresentada, fazemos as seguintes considerações:

- 1) As ressalvas da informação anterior foram satisfatoriamente atendidas. O estabelecimento informa que está localizado dentro de um condomínio empresarial e que armazenará apenas produtos de origem animal, no caso leite em pó e soro de leite em pó;
- 2) Foi realizada vistoria no estabelecimento, conforme Relatório de Supervisão em estabelecimento relacionado (4703129) e Relatório de Vistoria em casa atacadista (4703178). As não conformidades apontadas geraram o plano de ação em anexo (4703159), o qual foi verificado pelo AFPA Fábio de Carvalho Sousa. De acordo com o Despacho 2446 (4703190), as irregularidades foram corrigidas e o estabelecimento apresenta condições higiênico-sanitárias para realizar a atividade de casa atacadista, tendo sido emitido parecer favorável ao seu relacionamento junto ao MAPA.
- 3) O CNPJ consta no anexo 4265268 e o registro junto ao Órgão de Vigilância Sanitária no anexo 4702964.

Considerando o relatório de vistoria, o relatório de supervisão e demais documentos apresentados, somos de parecer favorável ao Relacionamento do estabelecimento **Rhino Participações e Distribuidora de Alimentos Ltda**, na categoria de Casa Atacadista, na área de atuação Produtos Lâcteos, com estocagem em Temperaturas Ambiente, chamando atenção especial as seguintes considerações:

1. A empresa deverá estar ciente que de acordo com a Lei nº 7.889/89, a competênciação da Casa Atacadista é da Vigilância Sanitária do Município, portanto deverá manter

atualizado o Cadastro Municipal da Vigilância Sanitária (CMWS);

2. O presente Título está sendo concedido, apenas para a operação de reinspeção e liberação do SIF aos Produtos de Origem Animal importados (art. 7º da Lei nº 1.283/50);

3. Atenção especial ao artigo 2º e seu parágrafo 1º, art. 23 e seus parágrafos 2º e 3º, art. 32 e seu parágrafo único, art. 33, art. 34 e seu parágrafo 1º, art. 35 e seu parágrafo 1º do Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017;

4. Este Relacionamento está sendo concedido para armazenagem de produtos (lâcteos), cuja tecnologia necessita de temperatura **ambiente** para sua conservação;

5. As estocagens de outros produtos diferentes daqueles supramencionados não serão consideradas, em virtude de não se apresentarem especificados pela empresa.

Desta forma, propomos o encaminhamento do presente à Chefia do 6º SÍPOA para ciência e emissão do Título de Relacionamento, salvo melhor juízo.

As considerações superiores,



Documento assinado eletronicamente por **PRISCILA JORGE, Auditor(a) Fiscal Federal Agropecuário**, em 25/05/2018, às 14:17, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4721621** e o código CRC **F901D551**.

Referência: Processo nº 21052.005734/2018-87

SEI nº 4721621



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Superintendência Federal de Agricultura no Estado de São Paulo
Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal

Título de Relacionamento

Certifico que a Casa Atacadista, de propriedade de RHINO PARTICIPAÇÕES E DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA, localizada na Estrada Velha de Itu, nº 1200 – Armazém Módulo A4, no Bairro Jardim Alvorada, Município de Jandira/SP está **RELACIONADA** neste Serviço de Inspeção sob o nº **4716**, atendidos os dispositivos regulamentares em vigor.

Processo: 21052.005734/2018-87

Válido até 29/05/2021


Área de Atuação: Lácteos

Tipo de Estocagem: Ambiente

São Paulo, 29 de maio de 2018.

DOUGLAS WILLENS DE SOUZA
AUDITOR FISCAL FEDERAL AGROPECUARIO
Carteira Fiscal nº 1563
Chefe do SIFOP/DIRSP/CSIC/SIDIPOA

Responsável pelo Laudo de Inspeção e Relatório de Supervisão nº 01/18: A.F.F.A. Fábio de Carvalho Souza (documento SEI 4703178 e 4703129) de 23/05/2018 e 04/05/2018, respectivamente.

| | | | |
|--|--------------------------------------|--------------------------------------|-----------------|
|  | | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA | |
| | | MASSA ROBERTA – PARAFUSO OVOS P&D | Código ET-04 |
| Título: Área: | MASSA ROBERTA – PARAFUSO OVOS P&D | | |

1. DESCRIÇÃO GERAL

Massa alimentícia é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, semolina ou da sêmola de trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas.

Registro de Produto:

Isento

Fabricado por:

Ninfa Indústria de Alimentos Ltda.
 BR 277 km 667,4 – Medianeira/PR – CEP 85884-000 - Fone (45) 32 8500
 CNPJ 78.099.777/0001-42 – I.E. 42.001.890-81
 www.ninfa.com.br – qualidade@ninfa.com.br

COMPOSIÇÃO

Ingredientes: Sêmola farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (B9), ovos, corantes naturais: cúrcuma e urucum. **CONTÉM GLUTEN.**

2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

| | |
|---------------------------|----------------|
| Aspecto: | Característico |
| Cor: | Característica |
| Odor: | Característico |
| Sabor: | Característico |
| Textura: | Característica |
| Tempo de cozimento (min): | 6 a 8 |
| Sólidos Solúveis (%): | 8 a 12 |

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| | |
|--------------|-------------|
| Umidade (%): | Máximo 12,5 |
|--------------|-------------|

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS ¹

| | |
|---|---------------------------|
| <i>Bacillus Cereus</i> (UFC/g): | Máx. 5x10 ³ /g |
| <i>Salmonella sp</i> (UFC/g): | Ausência em 25 g |
| <i>Coliformes a 45°</i> (UFC/g): ⁵ | Máx. 10 ² /g |
| <i>Estaf. Coag. Positiva</i> (UFC/g): | Máx. 5x10 ³ /g |

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICA ²


| | |
|------------------------|---|
| Fragmentos de insetos: | Máx. 225 unidades/ 225 g |
| Areia | 1,5 % de areia ou cinzas insolúveis em ácido. |
| Ácaros mortos | Máx. 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias. |

Matérias macroscópicas estranhas Ausência

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS ³

| Porção de 80g (1 Prato Raso) | | % VD (*) |
|------------------------------|--------------------|----------|
| Valor energético | 282 kcal = 1184 kJ | 14 |
| Carboidratos | 58 g | 19 |
| Proteínas | 8,9 g | 12 |

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

| | | | | |
|---|--------------------------------------|--------------------------------------|-----------------|---------------|
|  | Título: Área: | MASSA ROBERTA – PARAFUSO OVOS P&D | Código ET-04 | Revisão 01 |
| | MASSA ROBERTA – PARAFUSO OVOS P&D | | | |

| | | |
|--------------------|-------|----|
| Gorduras totais | 1,6 g | 3 |
| Gorduras saturadas | 0,7 g | 3 |
| Gorduras trans | 0 g | ** |
| Fibra Alimentar | 2,1 g | 8 |
| Sódio | 16 mg | 1 |

*% Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

** VD não estabelecido.

ALERGÊNICOS ⁴

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E OVO.

GMO

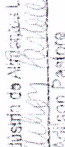
Controle de GMO: este produto atende ao Decreto Presidencial nº 4680, de 24 de abril de 2011 assegurando o limite de 1% de GMO (Organismos Geneticamente Modificados).

3. INFORMAÇÕES GERAIS

| | |
|-----------------------------|--|
| Embalagem: | Embalagem primária: Filme BOPP + PP Embalagem secundária: PE Isenta de rasgos, furos e pragas. Fardo com capacidade para 15kg |
| Condições de armazenamento: | O armazenamento é feito na embalagem original, sob pallets forrados papelão e com distanciamento de 50 cm das paredes, em local coberto, seco, em temperatura ambiente, sem incidência de luz solar direta, livre de contaminantes ou odores ativos. Se armazenado em silo, estes mantidos livre de infiltrações e acesso de pragas. No momento da paletização deverá ser aplicado filme stretch, de forma e envolver a b do pallet, garantindo a sustentação do bloco, evitando tombamento. |

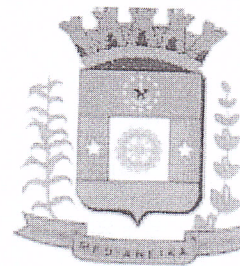
O transporte é realizado sob condições higiênicas, em veículo com forro lona, evitando contato direto com o chão da carroceria e exposição material, ao abrigo de chuva e poeira. A carroceria do caminhão deve ser limpa, livre de insetos ou qualquer contaminante, sem o contato com produtos não alimentícios ou alimentícios de outra origem. O produto será identificado com n° de lote, data de fabricação. O produto transportado de forma paletizada (padrão PBR).

| | |
|----------------------|--|
| Validade: | 24 meses a contar da data de fabricação. |
| Responsável Técnico: | Adilson Pastore CRQ 09201701 |
| Referências: | (¹) RDC Nº 12, de 02 de janeiro de 2001 (ANVISA); (²) RDC Nº 14, de 28 de março de 2014 (ANVISA); (³) RDC Nº 359, de 23 de dezembro de 2003 e RDC Nº 360, de 23 de dezembro de 2003 (ANVISA); (⁴) RDC Nº 26, de 02 de julho de 2015 (ANVISA); |


 Adilson Pastore
 CRQ 09201701-9-PR

PREFEITURA DE MEDIANEIRA

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



A Secretaria Municipal de Saúde de Medianeira, de acordo com a lei 13.331 de 23/11/2001 e Decreto 5.711 de 05/05/2002, concede o presente

Alvará Sanitário

Nº Licença: 6440/2018

Contribuinte: NINFA ALIMENTOS

Razão Social: NINFA INDUSTRIA DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 78.099.777/0001-42

Área: 3.000,00 m²

IE:

Endereço: BR 277, KM 667 - , AREA INDUSTRIAL, MEDIANEIRA-PR

LICENCIADO EM

06/07/2018

VÁLIDO ATÉ

06/07/2019

CNAE: FABRICAÇÃO DE BISCOITOS E BOLACHAS: 1094-5/00 - FABRICAÇÃO DE MASSAS ALIMENTÍCIAS: 1122-4/03 - FABRICAÇÃO DE REFRESCOS, XAROPES E PÓS PARA REFRESCOS, EXCETO REFRESCOS DE FRUTAS;

Resp. Técnico: ADILSON PASTORE (CRQ 09201701);

OBSERVAÇÕES

É OBRIGATÓRIA A FIXAÇÃO DESTA LICENÇA EM LOCAL VISÍVEL AO CONSUMIDOR/USUÁRIO

Vigilância Sanitária

Roberto Rosas
HEC. VIG. SANIT.
Vigilância Sanitária
RG: 4.000
MEDIANEIRA - PR

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Óleo de Soja Refinado
 Marca: Sinhá
 Nº Reg.: Produto dispensado de Registro conforme RDC nº 27 de 06 de Agosto de 2010.

Cód. interno: 3006 e 3417

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Nome: Caramuru Alimentos S.A.
 Matriz: Via Exp. Júlio Borges de Souza, 4.240 – Bairro Nossa Senhora da Saúde CEP 75520-900 – Itumbiara - GO
 CNPJ: 00.080.671/0001-00
 Telefone: (64) 3404-0300

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Peso líquido: 900 ml e 750 ml
 Ingredientes: Óleo de soja refinado (geneticamente modificado a partir de *Agrobacterium sp* e *Bacillus thuringiensis*) e antioxidantes TBHQ e ácido cítrico.
ALÉRGICOS: CONTÉM SOJA NÃO CONTÉM GLÚTEN.
 Modo de preparo: N.A.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

| Quantidade por porção | Porção 13 ml (1 colher de sopa) | %VD (*) |
|---------------------------|---------------------------------|---------|
| Valor energético | 108 kcal = 444 kJ | 5 % |
| Carboidratos | 0 g | 0 % |
| Proteínas | 0 g | 0 % |
| Gorduras totais | 12 g, das quais: | 22 % |
| Gorduras saturadas | 1,8 g | 8 % |
| Gorduras <i>trans</i> | 0 g | ** |
| Gorduras monoinsaturadas | 2,8 g | ** |
| Gorduras poli-insaturadas | 7,3 g | ** |
| Colesterol | 0 mg | ** |
| Fibra alimentar | 0 g | 0 % |
| Sódio | 0 mg | 0 % |
| Vitamina E | 3,1 mg | 31 % |

* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

** VD não estabelecido.

4. DESCRIÇÃO DA EMBALAGEM

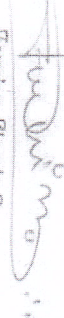
Embalagem primária: Garrafa PET com tampa de PLBD e rótulo de BOPP Perola Metalizado, 900 ml e 750 ml.
 Embalagem secundária: Caixa de papel Kraft, 20x900 ml e 20x750 ml

5. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Prazo de validade: 09 meses
 Conservação e armazenamento: Conservar em local limpo, seco e arejado.
 Transporte e carregamento: Transportar em caminhão limpo, seco e isento de odores fortes. O produto não deve ser carregado juntamente com produtos químicos e de limpeza.

6. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: Francisco Alves de Amorim
 Profissão: Engenheiro Químico
 Conselho Regional: CRQ 12ª Região
 Nº Inscrição: 09300708
 Cargo: Gerente Industrial
 Assinatura:


 Francisco Alves de Amorim
 CRQ 09300708 - 12ª Região
 Engenheiro Químico

Itumbiara, 10 de Março de 2017.



Autarquia Municipal de Saúde de Apucarana
 Rua Miguel Simeão, 69 - Fone (43) 3422-5888
 APUCARANA - PR



DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

LICENÇA SANITÁRIA Nº 5814/2017

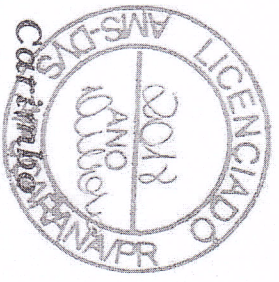
COM BASE NO CÓDIGO DE SAÚDE DO PARANÁ LEI Nº 13331 DE 23 DE NOVENBRO DE 2001, DECRETO Nº 5711 DE 23 DE MAIO DE 2002, CAPTULO III, SEÇÃO II, ARTIGO 165 E 166 "A RENOVAÇÃO DA LICENÇA SANITÁRIA DEVE SER FEITA A CADA DOZE MESES"
 "ESTE DOCUMENTO DEVERÁ SER AFIXADO EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO"

Data de Emissão: 10 / 01 /2018

FICHA LICENCIADO PERANTE O SERVIÇO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA:

RAZÃO SOCIAL: CARAMURU ALIMENTOS S/A
NOME FANTASIA: ***
RAMO DE ATIVIDADE: INDÚSTRIA DE ÓLEOS VEGETAIS
CNPJ/ CPF: 00.080.671/0013-43
ENDEREÇO: RODOVIA DO CAFÉ BR 376 S/N
CEP: 86.800-900 - APUCARANA - PARANÁ

[Handwritten Signature]
 Thaisa de Oliveira Soefre
 Médica Veterinária - CRMV/PR nº 6127
 Superintendente do Depto. de Vigilância em Saúde
 DVS
 Serviço



Data do Licenciamento

Responsável
 Agente de Saneamento
 Divisão de Vigilância Sanitária
 AM/S DVS Apucarana / PR