		ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA PRODUTO FINAL BISCOITO CREAM CRACKER PRODASA	
Código: EPF - 024	N.º de Páginas: 1 de 4	Data da Aprovação: 22/10/2010	

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

1. Definição

- É um biscoito salgado obtido pela mistura e homogeneização da farinha de trigo e amido de milho com água, acrescido de outras substâncias alimentícias, seguido por um processo controlado de fermentação e cozimento.

2. Ingredientes

Ingredientes: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, açúcar, sal, extrato de malte, amido de milho, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio (INS 500ii), emulsificantes (lecitina de soja (INS 322) e estearoil-2-lactil lactato de sódio (INS 481i)), melhorador de farinha protease (INS 1101i).

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, CEVADA E SOJA. PODE CONTER LEITE. CONTÉM GLÚTEN.

3. Características Microbiológicas

- Salmonella sp/25g= Ausência em 25g
 - Coliforme a 45°C (Escherichia coli) NMP/g= Máximo 10
 - Estafilococos coagulase positiva UFC/g= Máximo 5×10^2
- Padrão Prodasa
- Bolores e Leveduras UFC/g= Máximo 10^4
 - Bacillus cereus UFC/g= Máximo 5×10^3

4. Características Físicos e Químicos

- Cinzas Insolúveis em Ácido Clorídrico – Máx 1,5%
- * Não existem requisitos físicos e químicos preconizados pela legislação vigente – para umidade
- Umidade - Padrão Prodasa (g/100g)= 2 a 6 %

5. Características Microscópicas

- Produto de acordo com a legislação vigente no que se refere as mat. macroscópicas e microscópicas prejudiciais a saúde humana.
- Fragmentos de Inseto= máximo 225g em 225g
- Presença de Matérias Estranhas Macroscópicas= Ausência
- Presença de Matérias Estranhas Microscópicas= Ausência
- Ácaros Mortos= máximo 5 em 225g



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA PRODUTO FINAL
**BISCOITO CREAM CRACKER
PRODASA**

Código: EPF – 024	N. ° de Páginas: 2 de 4	Data da Aprovação: 22/10/2010
----------------------	----------------------------	----------------------------------

6. Características Micotoxinas

- Desoxinivalenol (DON)= máximo 750LMT ($\mu\text{g}/\text{kg}$)
- Zearalenona= máximo 100 LMT ($\mu\text{g}/\text{kg}$)

7. Embalagem

- Biscoito Cream Cracker Prodasa – Caixa 12 x 400g – (Código 90200170)

Primária = Filme transparente BOPP (Biorientado Polipropileno)

Secundária = PP + PP (Polipropileno + Polipropileno)

Terciária = Caixa de Papelão

- Biscoito Cream Cracker Prodasa – Caixa 30 x 200g (Código 90200016)

Primária = Filme BOPP (Biorientado Polipropileno)

Secundária = Caixa de Papelão

- Biscoito Cream Cracker Prodasa – Caixa com 12 pacotes (1,6 kg) – (Código 90200206)

Primária = Filme transparente BOPP (Biorientado Polipropileno)

Secundária = Caixa de Papelão

8. Prazo de Validade

- 10 meses embalagem original.

Conservar em local seco e fresco. Após aberto, manter a embalagem bem fechada e consumir respeitando o prazo de validade.



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA PRODUTO FINAL
BISCOITO CREAM CRACKER
PRODASA

Código: EPF – 024	N. ° de Páginas: 3 de 4	Data da Aprovação: 22/10/2010
----------------------	----------------------------	----------------------------------

9. Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL/ NUTRITION FACTS Porção de/Serving Size 30g (6 biscoitos)		
Quantidade por porção/Amount per Serving		%VD(*)/ %Daily Value
Valor energético/Energy	119 kcal = 500 kJ	6
Carboidratos/ Carbohydrate	20 g	7
Proteínas/Protein	3,0 g	4
Gorduras totais/ Total fat	2,7 g	5
Gorduras saturadas/ Saturated fat	1,1 g	5
Gorduras <i>trans</i> /Trans fat	0,5 g	**
Fibra alimentar/Fiber	1,6 g	6
Sódio/Sodium	184 mg	8

* %Valores diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ.Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas./Percent Daily Values are based on a 2000 calories diet ou 8400kJ.**VD não estabelecido.

10. Documento de Referência

Físico-químico

- Resolução RDC nº14 de 28 de março de 2014 – ANVISA

Microbiologia

- Resolução RDC nº12 de 02 de janeiro de 2001 – ANVISA

Microscópicas e Macroscópicas

- Resolução RDC nº14 de 28 de março de 2014 – ANVISA

Micotoxinas

- Resolução RDC nº07 de 18 de fevereiro de 2011 – ANVISA

Alergênicos

- Resolução RDC nº 26, de 02 de julho de 2015 – ANVISA



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA PRODUTO FINAL
BISCOITO CREAM CRACKER
PRODASA

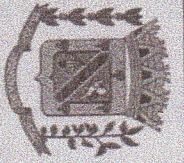
Código: EPF – 024	N.º de Páginas: 4 de 4	Data da Aprovação: 22/10/2010
----------------------	---------------------------	----------------------------------

11. Responsável Técnica

Laíce Arantes Alves de Seixas
CRQ nº 09301295

12. NATUREZA DAS MODIFICAÇÕES

Revisão	Data	Histórico de Revisão	Responsável
1	16/03/11	- Alteração da quantidade de pacotes/cx	Laíce
2	22/07/11	- Alteração do item 5 Características Microscópicas conforme legislação.	Daniela
3	03/07/12	- Revisão geral e inclusão das análises de micotoxinas.	Daniela
4	26/06/13	- Inserção da nova tabela nutricional; - Atualização da lista de ingredientes	Aline
5	12/02/14	- Inserção da nova tabela nutricional (novo teor de sódio); - Atualização da lista de ingredientes (novo teor de sódio)	Aline
6	06/03/14	- Inserção da discriminação da caixa de 1,6kg	Aline
7	04/07/14	- Inserir a frase "Pode conter traços de leite" ao final da lista de ingredientes e atualização legislação microscopia	Aline
8	07/04/15	- Inserir a frase de conservação do produto e revisar legislação.	Aline
9	13/10/15	Inserir frase de alerta aos alérgicos	Aline
10	16/10/15	- Inserção do item acidez nas características físico-química	Aline
11	23/12/15	- Correção do item "contém cevada" por "contém derivado de cevada" na frase aos alérgicos	Aline
12	11/07/16	- Adequação RDC 26 - Alergênicos	Rubia
13	13/09/16	- Revisão geral	Daniela
14	11/09/17	- Revisão geral	Daniela



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE ARAPONGAS
DEPARTAMENTO DE SANEAMENTO E VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Ramo de atividade de FABRICAÇÃO DE BISCOITOS E BOLACHAS E MASSAS

Biscoito Doce e Salgado

Carimbo e licenciamento



CNPJ/CPF: 8.14/0003-52

Área construída (m²)
19,191, 21m²

Num. resp. Técni.

CNAE

Exercício
2018

CONTRIBUINTE

PRODUTOS ALIMENTÍCIOS ARAPONGAS S/A – PRODASA
AV. MARACANÃ, 4289 – PARQUE INDUSTRIAL
ARAPONGAS – PR

RESPONSÁVEIS TÉCNICOS

Nome

Conselho Regional

Horário do R.T.

LAÍCE ARANTES ALVES SEIXAS FERREIRA – CRQ 09301295

Responsável da Inspeção

Cleuson E. P. Silva
Médico Veterinário
CRMV - 4025
VISA - Arapongas

Carimbo e assinatura

Responsável do Serviço
Ernesto Simões de Mello
Assessor Téc. Executivo da VIS
Arapongas - PR

LICENÇA SANITÁRIA Nº


1094/17

VÁLIDO POR 12 (DOZE) MESES, APÓS A DATA DO LICENCIAMENTO

Observações

A afixação desta licença em local visível ao consumidor/usuário é obrigatória.

Item 05
Café

	Tipo	Documento	Emissão
	FICHA TÉCNICA	FT-001-B	28/11/18
Título			
CAFÉ ALVORADA TRADICIONAL			

CATEGORIA DE PRODUTO

Café torrado e moído.
Aspecto de Pó Homogêneo.
Cor: Castanho Claro
Aroma e sabor Próprio.
Ausência de Parasitas, larvas ou substâncias

DESCRIÇÃO

Café torrado e moído em moinhos de martelo e empacotado no sistema automático almofada / alto vácuo.

INGREDIENTES

Café arábica e robusta. (Predominância Arábica)

BEBIDA

Dura/Riada isento de gosto RIO ZONA

PORCENTAGEM DE DEFEITOS

Até 25% de PVA (Preto, Verde, Ardido)

FUNDO: 1%

IMPUREZA: 1%

NOTA QUALIDADE GLOBAL

Entre 4,5 e 5,9 em uma escala de 10

TIPO DO CAFÉ: Tipo 8 COB

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Umidade, em g/100g 07,0%
 Resíduo Mineral Fixo, em g/100g 05,0%
 Resíduo Mineral Fixo, insolúvel em HCL...
 0,2g/100g.
 Cafeína mínimo 0,83%
 Extrato aquoso, em g/100g 34,84%

CARACTERÍSTICAS

MICROBIOLÓGICAS

Coliformes fecais a 45° (NMP/g) Negativo
 Ocratoxina A Negativo
 Fonte: SFDK (2018)

EMBALAGENS

- Embalagem: almofada, com estrutura em pet metalizado e polietileno, disponível em 500gr;
- Embalagem: vácuo, com estrutura em Pet + Pet + Met + PE
- Reembalagem: sacos de PE (almofada).
- Reembalagem: caixas de papelão (vácuo).

CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM

- Recomenda-se ambiente limpo e seco.
- Empilhamento máximo de 10 com 5kg cada.

VALIDADE/ DATA DE FABRICAÇÃO

- Até 06 meses (almofada)
 - Até 16 meses (vácuo)
- Obs.: Validade sob condições adequadas de armazenagens.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção: uma xícara de café de 50ml*
 Quantidade por porção % VD**
 Valor energético: 20,9 kcal = 88 KJ... 1%
 "Não contém quantidades significativas de carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar, sódio."
 *Orientação de preparo: 5g de pó de café.
 **Valor diário: base dieta de 2000 calorias.

UNIDADE INDUSTRIAL

Santo Antônio da Platina – PR
 BR 153 , Km 45 , Ribeirão Bonito
 Santo Antônio da Platina – Paraná Brasil
 CEP: 86.430-000
 Tel: (43) 3534-5900

UNIDADE COMERCIAL

Rua Bom Jesus do Iguape, 3258, Boqueirão
 Curitiba – Paraná – Brasil
 CEP: 81.650-030
 Tel: (41) 3078-5158

Responsável Técnico

Emilson R. de Souza

CREA: 153154-7D

Supervisor da Qualidade.

Emilson R. de Souza

RG: 1.850.349-1

CREA: 1715319052

Supervisor da Qualidade



GOVERNO MUNICIPAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL

Item 05
Café

LICENÇA SANITÁRIA Nº 201800010000082

VENCIMENTO: 06 / 03 / 2019

Razão Social: FLORAO ALIMENTOS LTDA
Nome Fantasia: FLORAO ALIMENTOS LTDA
CNPJ: 06.973.355/0001-43
Endereço: Br 153 Km 45,5, Sn - Ribeirao Bonito - Santo Antonio Da Platina/PR - 86430-000

ATIVIDADES LICENCIADAS:

- 4693-1/00 - Comércio atacadista de mercadorias em geral, sem predominância de alimentos ou de insumos agropecuários
- 1093-7/01 - Fabricação de produtos derivados do cacau e de chocolates
- 1081-3/02 - Torrefação e moagem de café

LOCAL E DATA: Santo Antonio Da Platina, 06 de Março de 2018

Beatriz Nogueira Rosa
Gestor da Vigilância Sanitária

Código de Autenticidade: B980023461E1AEFE0C3E40EE0B2E02C3
Endereço para Validação: <https://www.sievisa.sesa.pr.gov.br/sievisa/validarLicenca>

RUA TIRADENTES, Nº 425 - CENTRO - SANTO ANTÔNIO DA PLATINA - PR - CEP: 86430-000

FONE: (43) 3534 9099 / E-MAIL: vigilanciasanitaria@santoantoniodaplatina.pr.gov.br

VÁLIDA EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL
ESTE DOCUMENTO DEVE SER FIXADO EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO (ART.166 – LEI 13.331/2001)

Página: 01/01