



## Ficha Técnica de Produto

### Feijão Reserva Preto

Tipo 1

#### Descrição

Feijão Reserva Preto tipo 1. Produto 100% natural.

#### Composição / Ingredientes

100% de feijão

#### Lote e prazo de validade

Conforme impresso em cada embalagem.

#### Fornecedor

Pé Vermelho Alimentos Ltda.  
 CNPJ: 02.883.512/0001-79  
 Insc. Estadual: 90.176.860-94  
 Cidade: Curitiba  
 Estado: Paraná  
 País: Brasil

#### Informação Nutricional

Informação Nutricional - Porção de 60 g (1/2 xícara)	
Quantidade por porção %VD*	209 kcal = 865 kJ
Valor energético	37 g
Carboidratos	13 g
Proteína	0,9 g
Gorduras totais	0,2 g
Gorduras saturadas	0 g
Gorduras trans	9,1 g
Fibra alimentar	0mg
Sódio	67mg
Cálcio	3,9mg
Ferro	

\* %Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.  
 (\*\*) Valor Diário Não Estabelecido.

Rua Dr. Mário Jorge, 135 - CIC | Curitiba - PR CEP: 81450580 | (41) 32887984

#### Análise da Matéria Prima

Características Físicas			
Análise	Valores	Métodos	Interno / Externo
Umidade	máx 15%	Motomco Digital	Interno
Classificação	I.N. 12	Amostragem	Interno
Controle de peso	IPEM	Dwa	Interno

#### Características Organolépticas:

- Aspecto: Aspecto arredondado característico.
- Cor: característica (variando de acordo com lote)
- Textura: firme
- Cheiro: característico (ausência de odores estranhos)
- Sabor: característico do produto

#### Características Gerais:

Grãos de feijão obtidos de sementes com tamanho, cor, formato, densidade e teor de umidade uniformes.

Análise Microbiológicas			
Análise	Resultados	Especificações	Interno / Externo
Mesófilos	3x10 <sup>2</sup> UFC/g	máx 5x10 <sup>3</sup> UFC/g	Externo
Coliformes a 45°	< 10 <sup>3</sup> UFC/g	Ausência em 1g	Externo
Sulfito redutor	< 10x10 UFC/g	máx 2x10 UFC/g	Externo
Salmonella	Ausência em 25g	Ausência em 25g	Externo
Staphylococcus coagulase positiva	< 10 <sup>2</sup> UFC/g	Ausência em 0,1g	Externo

#### Empilhamento Máximo

- Para armazenamento: 10 fardos
- Para transporte: 07 fardos

#### Embalagem

**Embalagem Primária:** Pacote de Polietileno de Baixa Densidade de plástico atóxico, incolor, transparente, termo-soldado, resistente, com capacidade de:

Rua Dr. Mário Jorge, 135 - CIC | Curitiba - PR CEP: 81450580 | (41) 32887984





• 1 kg – EAN (13) = 7896050600269

**Embalagem Secundária:** Fardos de Polietileno de Baixa Densidade de 15 Kg e 30kg

- Fardos 15x1
- Fardos 30x1

**Dimensões dos Pacotes**

- 1kg altura= 02cm largura= 10cm comprimento= 20cm

**Dimensões dos Fardos**

- Fardos 15x1 altura= 20cm largura= 40cm comprimento= 30cm
- Fardos 30x1 altura= 20cm largura= 40cm comprimento= 60cm

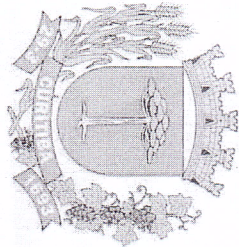
**Paletização**

<b>Paletização Fardos 15X1</b>
10X5
A: 1,00M
L: 1,00M
C: 1,20M
<b>Paletização Fardos 30X1</b>
5X7
A: 1,30M
L: 1,00M
C: 1,20M

**Condições de Armazenamento**

Deve ser conservado em local seco e arejado, sem incidência de luz solar direta.





PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE  
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Informações  
Reclamações



ou 0800-644-0041

## Licença Sanitária

DISTRITO SANITARIO CIC

Nº 05.187/2018

A SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE, com base na Lei Municipal nº 9000/96 artigo nº 39, concede a presente Licença Sanitária a:

Razão Social PE VERMELHO ALIMENTOS LTDA  
Nome Fantasia FEIJAO PE VERMELHO  
Endereço RUA DOUTOR MARIO JORGE 135 CIDADE INDUSTRIAL  
CNPJ: 02.883.512/0001-79 Processo nº 91521/18 Insc. Munic. 20723780146  
Técnico VISA 3880 - 73123

Ramo(s) de Atividade Econômica:  
ATIVIDADES DE PÓS-COLHEITA / COMÉRCIO ATACADISTA DE CEREAIS E LEGUMINOSAS BENEFICIADOS / COMÉRCIO VAREJISTA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL OU ESPECIALIZADO EM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS NÃO ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE / DEPÓSITOS DE MERCADORIAS PARA TERCEIROS, EXCETO ARMAZÉNS GERAIS E GUARDA-MÓVEIS / ENVASAMENTO E EMPACOTAMENTO SOB CONTRATO

CURITIBA, 17 de Setembro de 2018

*Mariângela Kopnik*  
Mariângela Kopnik

Cirurgiã Dentista - CRO 6707

Matrícula P/MC 88834

Validade: até 17/09/2019 e enquanto satisfizer as exigências da legislação em vigor.

Manter em local visível ao público





## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

### Fermento Biológico Seco Instantâneo 125g

Marca APTI

Composição
Fermento Biológico Seco Instantâneo ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ) e Emulsificante (Monoestearato de sorbitana). <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN.</b>

Modo de Preparo
Misture o Fermento Biológico Seco Instantâneo Apti diretamente à farinha seca sem dissolvê-lo. Para aplicação em pão caseiro utilizar 10g para 1kg de farinha, para massa doce e pizza utilizar 20g para cada 1kg de farinha. Após acrescentar os demais ingredientes da receita onde será utilizado.

Dica
Não misturar o fermento diretamente com o sal.

Claim
Ideal para pães, pizzas, massas doces e salgadas

Validade	Armazenamento	Reg.
24 meses	Conservar em local seco e fresco Para melhor conservação, após aberto o pacote, guarde-o bem fechado sob refrigeração e consuma em no máximo 7 dias	Dispensado de registro Resolução nº 23 de 15 de março de 2000.

Embalagem Primária	Embalagem de Transporte	Peso Bruto	Empilhamento Máximo
Pacote de PET+ PET Metal, + PE de 125g	Caixa Papelão Ondulado c/ 4x8	4550g	7

#### Características Físico-Químicas

Informação Nutricional		
Porção de 100g (10 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD por porção*
Valor Energético	358 kcal = 1504 kj	18
Carboidratos	40 g	13
Proteínas	45 g	60
Gorduras Totais	2,0g	4

*Não contém quantidades significativas de gordura saturadas, gorduras trans e sódio.*  
\*% Valores Diários de referência para uma dieta de 2.000kcal ou 8400kj.  
Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas

**OBS.: NÃO HÁ OBRIGATORIEDADE DE DECLARAR INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NO RÓTULO POR SE TRATAR DE ADITIVO:**

#### Características Microbiológicas

Coliformes à 45°C/g	< 5x10
Salmonella sp	Ausência em 25 g

Conforme resolução nº 12 de 02 de janeiro de 2001.

#### Características Microscópicas

Fragmentos de Insetos	Ausência
Sujidades, Larvas e Parasitas	Ausência

<b>Responsável Técnico</b> Vilmã da Silva Engenheira de Alimentos CRQ 13301057 - 13ª Região	<b>Responsável Legal</b> Geilson Dalla Costa Gerente Geral
------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------

Matriz:  
Apti Alimentos Ltda.  
Rua Rancho Guemada 264-D - Avorada  
Fone/Fax: 49 3361 5755  
89 804-440 | Chapecó - SC - Brasil

Filial:  
Apti Alimentos Ltda.  
Rod. Anhangüera - 11 - 54 165 - Foz de  
Fone/Fax: 41 3541 0211  
13 602-040 - Arapongas - SP - Brasil

Inicial: 19/07/2010  
Revisada em: 25/05/2011





**SIVISA Sistema de Informação em Vigilância Sanitária**

SUS - Sistema Único de Saúde

VIGILÂNCIA SANITÁRIA

ARARAS

**LICENÇA DE FUNCIONAMENTO**

Nº CEVS: 350330701-109-000001-1-6

DATA DE VALIDADE: 19/04/2019

NOTA: ESTE DOCUMENTO CONTÉM 2 PÁGINA(S)

Nº PROCESSO: V-510/2005  
Nº PROTOCOLO: 098/18  
SUBGRUPO: FABRIL  
AGRUPAMENTO: INDÚSTRIA DE ALIMENTOS  
ATIVIDADE ECONÔMICA-CNAE: 1099-6/02 FABRICAÇÃO DE PÓS ALIMENTÍCIOS  
OBJETO LICENCIADO: ESTABELECIMENTO

Data do Protocolo: 02/02/2018

**DETALHE:**

RAZÃO SOCIAL: APTI ALIMENTOS LTDA  
NOME FANTASIA: APTI ALIMENTOS LTDA  
CNPJ / CPF: 78.860.863/0002-07  
LOGRADOURO: Rodovia ANHANGÜERA  
COMPLEMENTO: KM 164 165  
BAIRRO: DISTRITO INDUSTRIAL II  
MUNICÍPIO: ARARAS  
CEP: 13602-040  
PÁGINA DA WEB:

CNPJ ALBERGANTE:

NÚMERO: S/Nº

UF: SP

RESPONSÁVEL LEGAL: GELSON DALLA COSTA  
CPF: 49484850987  
Nº INSCR. CONSELHO PROF:

CONSELHO REGIONAL: N/A  
UF: SP

RESPONSÁVEL TÉCNICO: VILMAR DA SILVA  
CPF: 60524839972  
Nº INSCR. CONSELHO PROF: 13301057

CONSELHO REGIONAL: CRQ  
UF: SP

RESPONSÁVEL TÉCNICO SUBSTITUTO: JOÃO ANTONIO SANCHES  
CPF: 77255437834  
Nº INSCR. CONSELHO PROF: 04418285

CONSELHO REGIONAL: CRQ  
UF: SP



# LICENÇA DE FUNCIONAMENTO

CEVS: 350330701-109-000001-1-6

DATA DE VALIDADE: 19/04/2019

## CLASSES DE PRODUTOS E ATIVIDADES AUTORIZADAS

### CLASSE DE PRODUTO:

ALIMENTO

ARMAZENAR EM ÁREA PRÓPRIA

DISTRIBUIR

EMBALAR

EXPEDIR

FABRICAR

TRANSPORTAR

### CATEGORIA:

PÓS OU MISTURAS PARA O PREPARO DE ALIMENTOS E BEBIDAS  
SOBREMESAS E PÓS PARA SOBREMESAS

O(A) AUTORIDADE SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ARARAS

CONCEDE A PRESENTE LICENÇA DE FUNCIONAMENTO, SENDO QUE SEU (S) RESPONSÁVEL (IS) ASSUME (M) CONHECER A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE E CUMPRÍ-LA INTEGRALMENTE, INCLUSIVE EM SUAS FUTURAS ATUALIZAÇÕES, OBSERVANDO AS BOAS PRÁTICAS REFERENTES ÀS ATIVIDADES E OU SERVIÇOS PRESTADO, RESPONDENDO CIVIL E CRIMINALMENTE PELO NÃO CUMPRIMENTO DE TAIS EXIGÊNCIAS, FICANDO, INCLUSIVE, SUJEITO (S) AO CANCELAMENTO DESTA DOCUMENTO.

ASSUMEM AINDA INTEIRA RESPONSABILIDADE PELA VERACIDADE DAS INFORMAÇÕES AQUI PRESTADAS PARA O EXERCÍCIO DAS ATIVIDADES RELACIONADAS E DECLARAM ESTAR CIENTES DA OBRIGAÇÃO DE PRESTAR ESCLARECIMENTOS E OBSERVAR AS EXIGÊNCIAS LEGAIS QUE VIEREM A SER DETERMINADAS PELO ÓRGÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA COMPETENTE, EM QUALQUER TEMPO, NA FORMA PREVISTA NO ARTIGO 95 DA LEI ESTADUAL 10.083 DE 23 DE SETEMBRO DE 1998.

ARARAS

19/04/2018

LOCAL

DATA DE DEFERIMENTO

AUTORIDADE SANITÁRIA

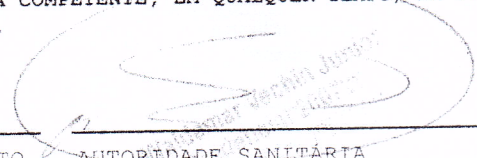
CIENTES:

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL LEGAL

DATA DE CIÊNCIA

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

DATA DE CIÊNCIA



11/05/2018





**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE  
PRODUTO**

2100174

Revisão: 02

Página 1 de 1

Título: **FUBÁ MIMOSO FINO SINHÁ**

Data de aprov.: 11.05.2012

Produto: **FUBÁ MIMOSO FINO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO - SINHÁ**

Nº Reg. M.S.: Produto dispensado de Registro conforme RDC nº 27 de 06 de Agosto de 2010.

Obtenção: Moagem e classificação do milho degerminado.

Validade: 09 meses (armazenado em local seco e arejado).

Embalagem: Sacos de polietileno - 500g em fardos de polietileno ou papel Kraft 30x500g  
Sacos de polietileno - 1kg em fardos de polietileno ou papel Kraft 10x1kg  
Sacos de polietileno - 1kg em fardos de polietileno ou papel Kraft 20x1kg  
Sacos de polietileno - 5kg em fardos plásticos 4x5kg

Utilização: Na culinária: bolos, broas, polentas, sequilhos, sopas, frituras, etc.

Códigos: 196 - 30x500g  
117 - 10x1kg  
148 - 20x1kg

<b>C A R A C T E R Í S T I C A S</b>	
<b>M I C R O B I O L Ó G I C A S</b>	
Contagem de <i>Bacillus cereus</i> :	Máximo 3,0 x 10 <sup>3</sup> ufc/g*
NMP** de Coliformes a 45°C:	Máximo 10 <sup>2</sup> /g
<i>Salmonella sp.</i> :	Ausência em 25g
<b>F Í S I C O - Q U Í M I C A S</b>	
Umidade:	Máximo 13,00%
Extrato Etéreo:	Máximo 2,50%
Acidez:	Máximo 5,00%
Amido:	Mínimo 80,00%
Proteína Bruta:	Mínimo 6,50%
Fibra Bruta:	Máximo 1,00%
Ferro:	Mínimo 4,2mg/100g
Ácido Fólico:	Mínimo 150µg/100g
Aflatoxinas:	Máximo 20 ppb***
<b>G R A N U L O M É T R I C A S</b>	
PENEIRA (ABNT)	RETENÇÃO
30 (0,600 mm)	Máximo 1,00%
40 (0,420 mm)	15,00 a 25,00%
100 (0,150 mm)	40,00 a 60,00%
Fundo	25,00 a 35,00%
<b>M I C R O S C Ó P I C A S</b>	
Sujidades, parasitos e larvas	Ausente

\*ufc/g = unidade formadora de colônia

\*\*NMP = Número Mais Provável

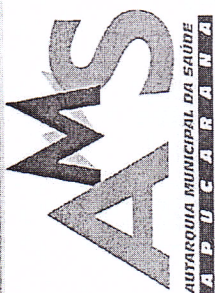
\*\*\*ppb = partes por bilhão

Elaboração	Aprovação
Nome: Sandra Regina Rodrigues	Nome: Edwirges Michellon
Data: 11/05/2012	Data: 11/05/2012

**CÓPIA NÃO CONTROLADA**

10





# Autarquia Municipal de Saúde de Apucarana

Rua Miguel Simeão, 69 - Fone (43) 3422-5888  
APUCARANA - PR



**APUCARANA**

Prefeitura da Cidade

## DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

# LICENÇA SANITÁRIA Nº 5815/2017

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, CAPÍTULO 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*

**FICA LICENCIADO PERANTE O SERVIÇO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA:**

**RAZÃO SOCIAL: CARAMURU ALIMENTOS S/A**

**NOME FANTASIA: \*\*\***

**RAMO DE ATIVIDADE: FABRICAÇÃO DE FARINHA E DERIVADOS, EXCETO ÓLEOS DE MILHO**

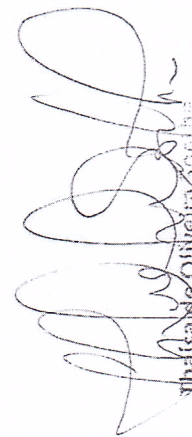
**CNPJ/ CPF: 00.080.671/0012-62**

**ENDEREÇO: AVENIDA CARLÓPOLIS, 35**

**CEP: 86.800-510 - VILA SÃO CARLOS - APUCARANA - PARANÁ**



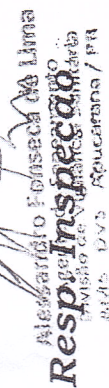
*Data do Licenciamento*



Thaís de Oliveira Pereira  
Médica Veterinária, CRMV/PR nº 6127  
Suplente do Depto. de Vigilância em Saúde

**Resp. Serviço**

AMS - Apucarana / PR

  
Alessandro Fonseca da Lima  
**Resp. Inspeção**  
Médico V.S. Apucarana / PR