 J. Macêdo <small>O sabor de fazer bem feito</small>	Especificação Técnica – Produto Acabado
Assunto: Farinha Tipo 1	Código: CORP-ET-PA-P&D-000016
Emitente: Pesquisa e Desenvolvimento	Início da Vigência: 09/01/2017
Aprovador: Diretoria de MKT e Inovação	Revisão/Data: Nº 011 - 09/01/2017

1. Sumário	
1. Sumário.....	1
2. Abrangência.....	2
3. Referência.....	2
4. Conceitos e definições.....	2
4.1. Definição do produto.....	2
4.2. Matérias-primas e funções.....	3
4.2.1. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico.....	3
4.2.2. Mix de Ferro e ácido fólico FAR 5280 – M. Cassab (Cód JMA 20.04.079).....	3
4.2.3. Matérias primas secundárias.....	3
4.2.4. Peróxido de Benzoíla 32% (20.03.002).....	3
4.2.5. Enzimas.....	4
4.2.6. Dióxido de Cloro Estabilizado a 10% (Cód. SAP 100670).....	4
4.3. Formulação.....	4
5. Diretrizes.....	4
5.1. Produção Industrial.....	4
5.1.1. Calibração e Dosador	5
5.2. Controle de qualidade.....	5
5.2. Amostragem.....	6
5.3. Análises de controle do produto final.....	6
5.3.1. Microbiologia.....	7
5.3.2. Microscopia.....	7
5.3.3. Micotoxina.....	7
5.4. Testes de Panificação.....	8
5.5. Identificação da Unidade Produtora.....	9
6. Anexos.....	10
6.1. Índice de Qualidade.....	10
7. Dizeres da rotulagem.....	13
7.1. Tabela Nutricional	13
7.1.2 Lista de Ingredientes.....	13

7.2.Conservação.....	14
7.3.Informações da Embalagem.....	14
8. Histórico e aprovações.....	15

2. Abrangência

O cumprimento dessa Especificação será de responsabilidade da unidade de SSA, FOR, LON, CAS, PGR que são produtoras de Farinha Tipo 1.

3. Referência

- 3.1.** Resolução ANVISA RDC nº 23, de 15 de março de 2000.
- 3.2.** Resolução ANVISA RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001.
- 3.3.** Resolução ANVISA RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002.
- 3.4.** Instrução Normativa MAPA nº 08, de 02 de junho de 2005.
- 3.5.** Resolução ANVISA RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005.
- 3.6.** Resolução ANVISA RDC nº 07, de 18 de fevereiro de 2011.
- 3.7.** Resolução ANVISA RDC nº 138, de 8 de fevereiro de 2017.
- 3.8.** Resolução ANVISA RDC nº 42, de 29 de agosto de 2013.
- 3.9.** Resolução ANVISA RDC nº 14, de 28 de março de 2014.
- 3.10.** Lei N° 10.674, 16 de Maio de 2003.

4. Conceitos e Definições

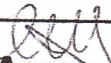
4.1. Definição do produto

A Farinha de Trigo Tipo 1 é obtida através da moagem do trigo, onde são retiradas a casca e o gérmen do grão, restando apenas o endosperma. O resultado é uma farinha clara, com menor teor de cinzas e maior teor de glúten, ideal para a elaboração de pães ou de produtos que necessitem de elasticidade da massa.

Farinha Sol (plástico) 5kg	7891080000164	17891080000161
Farinha Sol (papel) 5kg	7891080000157	17891080000154
Farinha Veneranda (papel) 1kg	7896005276914	17896005276911
Farinha Veneranda (papel) 5kg	7896005276921	17896005276928

8. Histórico e aprovações

Revisão	Modificações	Data
00	Alteração do modelo e nomenclatura do documento e inclusão da RDC 138 de limites para micotoxinas.	Agosto/ 2017
11	Alteração do modelo do documento	Janeiro/2017
10	Revisão Regulatórios e inclusão de Dióxido de Cloro.	Abril2012
09	Revisão de Regulatórios.	Dezembro/2011
08	Alteração dos skus de BAN para SAP.	Outubro/2010
07	Inclusão de limite de dosagem máxima para mix de ferro e ácido fólico.	Junho/2008
06	Inclusão de novo SKU – Farinha Brandini	Junho/2007
05	atualização da tabela nutricional, inclusão do modo de preparo do pão e do bolo, inclusão do item 7 (dizeres de rotulagem).	Fevereiro/2006
04	alteração do período de validade da farinha, inclusão do índice de qualidade para pão caseiro.	Julho/2005
03	Atualização e Cortes de SKU's.	Outubro/2004
02	Cortes de SKU's.	Outubro/2004
01	Inclusão de novas marcas. Mudanças na tabela nutricional e na denominação do produto.	Março/2004

 Aprovações
Alexandre Martos Gerente de P&D



PREFEITURA DE PONTA GROSSA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
LICENÇA SANITÁRIA Nº 59283

*Item 06
Farinha Trigo*

Contribuinte

J MACEDO S/A

RUA RODOVIA BR 376, Nº. PARTE 'C', DISTRITO INDUSTRIAL, PONTA GROSSA - PR

Ramo de Atividade

MOAGEM DE TRIGO, FABRICAÇÃO DE DERIVADOS, COMÉRCIO ATACADISTA DE OUTROS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS NÃO ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE.

A afiliação desta licença em local visível ao consumidor usuário é **OBRIGATORIA.**

VALIDATE

22/06/2019

DATA DE EXPEDIÇÃO

22/06/2018

CODIGO DE AUTENTICIDADE

774335842593594

AUTORIDADE SANITÁRIA
RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO

Silvia Margarida do Carmo
Téc. Segurança do Trabalho
Reg. MTE PR/001501.6
Vigilância Sanitária

COORDENADOR(A)

ANA MERI MACIEL

Observação

Protocolo PMPG
1270236 / 2018

Grupo
2

SubGrupo
3

Fator Risco
1,5

Area Ponderada
250 m²

Alíquota s/VR
250%

Responsável Técnico

Item 07
Farinha Mandioca



FICHA TÉCNICA

1- Dados Gerais

Descrição: FARINHA DE MANDIOCA BRANCA EXTRA FINA

Marca: MANÁ

Fabricante: JUCILIA MARTINS CEREAIS LTDA., CNPJ: 11.938.148/0001-98

2- Composição

Ingredientes: Farinha de mandioca extra fina. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

3- Conservação e validade

Conservação: Este produto deve ser conservado em local limpo, seco, inodoro e ao abrigo de luz. Após aberto, conservar em recipiente fechado obedecendo aos mesmos critérios.

Validade: 12 meses após a data de fabricação.

4- Embalagem

Apresentação: O produto é embalado em sacos plásticos de polietileno de 1 kg e acondicionados em sacos de polietileno com capacidade para 10 kg.

Peso e código: Embalagem primária: peso líquido 1 kg. Embalagem secundária: peso líquido 10 kg.

Dimensões: Embalagem primária: 27cmX15cmX3cm. Embalagem secundária: 44cmX27cmX15cm.


5- Estocagem e transporte

Paletização: Por lote de 100 fardos (10 kg)

Nº de camadas: 10 Total por pallet: 1.000 kg

Estocagem: O produto deve ser armazenado em local seco, sobre pallets e em temperatura ambiente evitando exposição a luz solar.

Transporte: O transporte do produto deve ser feito em caminhão baú devidamente limpo.


ANIELE PACHECO GALDINA
NUTRICIONISTA / CRN - 10.2766P
Controle Revisões
Nº Revisão Aprovado / Elaborado
Revisão 20/06/2018

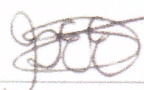

Item 07
Farinha Mandioca



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANGÃO
SECRETÁRIA DE SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

ALVARÁ SANITÁRIO

nº 12/2018

PARA: <input checked="" type="checkbox"/> Estabelecimentos industriais, comerciais e agropecuários <input type="checkbox"/> Habitação (Habite-se) <input type="checkbox"/> Estabelecimentos de Saúde, de Educação Pré-Escolar e outros		
NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA JUCILIA MARTINS CEREAIS LTDA.		CNPJ OU CPF Nº: 11.938.148/0001-98
DENOMINAÇÃO COMERCIAL – NOME FANTASIA DO ESTABELECIMENTO JUCILIA MARTINS CEREAIS LTDA.		
ENDEREÇO – LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA) SC - 443	Nº KM4	CEP: 88717-000
BAIRRO: CENTRO	MUNICÍPIO SANGÃO	FONE: (48)99838-0100
ATIVIDADE ECONOMICA (DESCRIÇÃO): INDÚSTRIA DE ALIMENTOS		
O/A ESTABELECIMENTO/EDIFICAÇÃO ACIMA AUTORIZADO (A) A FUNCIONAR/SER HABITADA, CONFORME A LEI ESTADUAL Nº 6.320 DE 20 DE DEZEMBRO DE 1983 E SEUS REGULAMENTOS. E LEIS MUNICIPAIS: 200/98, 045/13.		
PRAZO DE VALIDADE: 03/09/2019	LOCAL E DATA: SANGÃO 03/09/2018	
CONCEDIDO POR: VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL		
AUTORIDADE DE SAÚDE: SINARA ESTEVAN EDUARDO 	FISCAIS: ANGELI CORREA 	
OBSERVAÇÃO: Inspeção Sanitária Referente a Indústria de Alimentos		

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO.

Item 08
Feijão

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Produto: FEIJÃO PRETO

Marca: NOTA MIL

Fabricante: COMÉRCIO DE CEREAIS AREIA BRANCA LTDA.

Endereço: Rua Maria de Souza Coelho, nº 185 - CIC - Curitiba - Paraná - Brasil.

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

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

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

2.1 - Aspecto

Aspecto arredondado característico.

2.2 - Cor

O feijão possui cor preta.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

3.1 - Umidade Máxima: 14%

3.2 - Não Contém Glúten

3.3 - Características Nutricionais:

	PORÇÃO DE 60 g (1 xícara das de chá):	% VD (**)
VALOR ENERGÉTICO	209 kcal = 878 kJ	10
CARBOIDRATOS	37 g	12
PROTEÍNAS	13 g	17
GORDURAS TOTAIS	0,9 g	2
GORDURAS SATURADAS	0,2 g	1
GORDURAS TRANS	0 g	**
FIBRA ALIMENTAR	9,1 g	36
SÓDIO	0 mg	0

*% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

** Valor Diário Não Estabelecido

4. CLASSIFICAÇÃO

4.1 Grupo: I - Feijão Comum

4.2 Classe: Preto

4.3 Tipo: 1

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Coliformes a 45°C: < 10³ UFC/g

Staphylococcus coagulase positiva: < 10² UFC/g

Pesquisa de Salmonella: Ausência/25g

6. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Insetos ou outros animais inteiros ou em partes: ausência

Parasitas: ausência

Excrementos de insetos ou de outros animais: ausência

7. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS

Presença de impurezas e matérias estranhas: máximo 0,50%

Presença de grãos ardidos, mofados, germinados, carunchados e atacados por lagartas das vagens: máximo 1,50%

8. ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO:

8.1 - Peso / volume líquido: 1 kg.


8.2 - Embalagem primária: Pacote de Polietileno de Baixa Densidade.

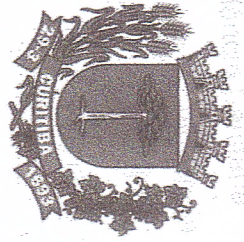
8.3 - Embalagem secundária: Fardos de Polietileno de Baixa Densidade com 30 unidades de 1kg, totalizando 30kg.

8.4 - Acondicionamento e Transporte: Deve ser acondicionado e transportado em ambiente seco e arejado, ao abrigo de insetos e roedores.

8.5 - Prazo de validade: 6 meses.

Curitiba, 15 de Maio de 2015


Laércio Cruz da Fonseca
Responsável Técnico e Legal



PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Informações
Reclamações



ou 0800-644-0041

Licença Sanitária

DISTRITO SANITARIO CIC

Nº 07.160/2017

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

Razão Social COMERCIO DE CEREAIS AREIA BRANCA LTDA
Nome Fantasia COMERCIO DE CEREAIS AREIA BRANCA
Endereço RUA MARIA DE SOUZA COELHO 185 CIDADE INDUSTRIAL
Processo nº 085280/2017 Insc. Imob. Insc. Munic.
Técnico VISA 68511 - 73123

Ramo(s) de Atividade Econômica:

COMERCIO ATACADISTA DE CEREAIS E LEGUMINOSAS BENEFICIADOS / COMERCIO VAREJISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EM GERAL OU ESPECIALIZADO EM
PRODUTOS ALIMENTICIOS NAO ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE / DEPOSITOS DE MERCADORIAS PARA TERCEIROS EXCETO ARMAZENS GERAIS E GUARDA
MOVEIS / CARGA E DESCARGA / ENVASAMENTO E EMPACOTAMENTO SOB CONTRATO

Maria Helena Kobrik

Christina Dentina - CRP 09707

Matrícula P/MC 89834

Chefe de Serviço Vigilância Sanitária/DSCIC

CURITIBA, 20 de Dezembro de 2017

Validade: até 20/12/2018 e enquanto satisfazer as exigências da legislação em vigor. **Manter em local visível ao público**