

**COMSERV
COMERCIO E
SERVIÇOS EIRELI-
ME**

A

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

REF. PREGÃO PRESENCIAL Nº 014/2018-SEMED

Tipo de Licitação: MENOR PREÇO POR ITEM

Objeto da Licitação: FORNECIMENTO PARCELADO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (MERENDA ESCOLAR) PARA ATENDER AOS ALUNOS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO (EA, ENSINO FUNDAMENTAL, CRECHE, PRÉ-ESCOLA, ENSINO MÉDIO, AEE, INDÍGENA, QUILOMBOLA E MAIS EDUCAÇÃO – QUILOMBOLA E ENSINO FUNDAMENTAL) PARA O CALENDÁRIO ESCOLAR DE 2018, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA DO ANEXO I – PARTE INTEGRANTE DESTA EDITAL.

[illegible]

St.: Nilson Luiz Jardim de Almeida, identidade RG n° 380.150 F.C./M

Prezados Senhores,

Após cuidadoso exame e estudo do Pregão Presencial em referência, com os quais estamos plenamente de acordo, apresentamos nossa proposta de preços para fornecimento de gêneros alimentícios, objeto

deste certame, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA, QUANTITATIVOS E PREÇOS:

PRODUTOS BÁSICOS

seis mil, novecentos e quarenta e quatro reais.

dezesete mil, seiscentos e doze reais

oito mil, quatrocentos e noventa e dois reais

12	Charque Dianteiro. Preparado com carne bovina dianteiro de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, cheiro e sabor próprios, teor de umidade menor ou igual a 45%, sem adição de nitratos e nitratos de sódio, isento de sujidade, parasita e materiais estranhos, embalagem à vácuo, em sacos plásticos transparentes atóxicos, não violados, resistentes. A embalagem deve conter: data de validade, fabricação, lote, valor nutricional, composição. Embalagem à vácuo de 0,5 kg até 01 kg, acondicionados em caixas de papelão de até 30kg. Não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito.	KG	4.200	BELLO CHARQUE/BELLO CHARQUE	R\$ 23,50	R\$ 98.700,00
noventa e oito mil e setecentos reais						
17	Farinha de Trigo Tradicional, com Fermento, Enriquecida com Fe e Ácido Fólico. Produto com informações nutricionais. Farinha de trigo tradicional, com fermento, enriquecida com Fe e Ácido fólico Embalagem plástica de 1 kg, acondicionados em fardos totalizando 30kg de peso. Líquido Não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no depósito	KG	300	MIRELA/OCRIM	R\$ 2,62	R\$ 786,00
setecentos e oitenta e seis reais						
18	Farinha de Trigo Tradicional, sem Fermento, Enriquecida com Fe e Ácido Fólico. Produto com informações nutricionais. Farinha de trigo tradicional, com fermento, enriquecida com Fe e Ácido fólico Embalagem plástica de 1 kg, acondicionados em fardos totalizando 30kg de peso líquido Não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no depósito	KG	300	MIRELA/OCRIM	R\$ 2,48	R\$ 744,00
setecentos e quarenta e quatro reais						
19	Feijão Carioca Tipo I. Características: aspecto de grãos, cor, odor característico da espécie, ausência de sujidade, parasitas e larvas Embalagem primária: saco atóxico, incolor, transparente, termos soldado, resistente, com capacidade para 01 Kg; Secundária: Fardo plástico atóxico, incolor, termos soldado ou lacrado com fita adesiva, resistente com capacidade para até 30 Kg; Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.	KG	1.700	GAMA LOPES/GAMA LOPES	R\$ 3,10	R\$ 5.270,00
cinco mil, duzentos e setenta reais						
20	Feijão Preto Feijão Preto Comum, grupo I, Classe Preto - tipo I, acondicionados em embalagem resistente de polietileno atóxico, transparente, contendo 01 Kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidade, parasitas, larvas e amterial estranho Embalagem primária: saco atóxico, incolor, transparente, termos soldado, resistente, com capacidade para 01 Kg; Secundária: Fardo plástico atóxico, incolor, termos soldado ou lacrado com fita adesiva, resistente com capacidade para até 30 Kg; Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.	KG	1.300	GAMA LOPES/GAMA LOPES	R\$ 4,37	R\$ 5.681,00
cinco mil, seiscentos e oitenta e um reais						

[Handwritten signatures and marks]

28	Macarrão tipo espaguete Sêmola. Macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpo, isentas de matéria terrosa e de parasitas. Será permitido enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão ao ser colocado na água não deverá turva-lo antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca, tipo parafuso. Primária: pacotes plásticos transparentes com capacidade para até 500g; Secundária: Fardo plástico resistentes, lacrados, com capacidades para até 5 Kg. Não inferior a 180 dias	KG	1.500	RICOSA/OCRIM	R\$ 4,66	R\$ 6.990,00
seis mil, novecentos e noventa reais						
29	Macarrão tipo parafuso Sêmola. Macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpo, isentas de matéria terrosa e de parasitas. Será permitido enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão ao ser colocado na água não deverá turva-lo antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca, de formato longo tipo espaguete. Primária: Pacotes plásticos transparentes com capacidade para até 500g; Secundária: Fardos plásticos resistentes lacrados, com capacidade para até 5 Kg. Não inferior a 180 dias	KG	700	RICOSA/OCRIM	R\$ 4,97	R\$ 3.479,00
três mil, quatrocentos e setenta e nove reais						
30	Margarina comum com sal. Características: Emulsão plástica ou fluida, homogênea, uniforme; cor: amarela ou branca amarelada, homogênea, normal; odor: característica ou de acordo com os ingredientes de sua composição normal. A embalagem deve apresentar: data de fabricação, validade, lote, registro no Ministério de Agricultura SIF/DIPOA. Embalagem primária de 250g e/ou 500 g. embalagem secundária de papelão com 06 Kg. Não inferior a 180 dias	KG	900	MARGARET/MARGAR ET	R\$ 6,05	R\$ 5.445,00
cinco mil, quatrocentos e quarenta e cinco reais						
32	Massa tipo Concha. Características: Macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpos, isentas de matéria terrosa e parasitas. Será permitido enriquecimento do produto com vitaminas minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá curva-lo antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca, tipo concha. Primária: pacotes plásticos transparentes com capacidade para até 500g; Secundária: Fardo plástico resistente, lacrados, com capacidades para até 5 Kg. Não inferior a 180 dias	KG	900	RICOSA/OCRIM	R\$ 4,98	R\$ 4.482,00
quatro mil, quatrocentos e oitenta e dois reais						

[Handwritten signatures and initials in blue ink]

33 Massa tipo Padre Nosso. Características: Macarrão de milho branco, sem ovelha, isentas de matéria terrosa e parasitas. Será permitido enriquecimento do produto com vitaminas minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá curva-lo antes da cocção e não poderá ressecar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca, tipo padre nosso. Primária: pacotes plásticos transparentes com capacidade para até 500g; Secundária: Fardo plástico resistentes, lacrados, com capacidades para até 5 Kg. Não inferior a 180 dias.	KG	900	RICOSA/OCRIM	R\$ 4,98	R\$ 4.482,00
quatro mil, quatrocentos e oitenta e dois reais					
34 Massa tipo Boca de Leão Características: Macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpos, isentas de matéria terrosa e parasitas. Será permitido enriquecimento do produto com vitaminas minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá curva-lo antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca, tipo boca de leão. Primária: pacotes plásticos transparentes com capacidade para até 500g; Secundária: Fardo plástico resistente, lacrados, com capacidades para até 5 Kg. Não inferior a 180 dias	KG	900	RICOSA/OCRIM	R\$ 4,98	R\$ 4.482,00
quatro mil, quatrocentos e oitenta e dois reais					
36 Molho de Tomate. Características técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. Características técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	600	FUJINI	R\$ 4,58	R\$ 2.748,00
dois mil, setecentos e quarenta e oito reais					
38 Óleo de soja. Óleo Comestível; Composto De Soja, Isento De Ranço E Substancias Estranhas, cor e odor característico. Embalagem plástica de 500 ml acondicionadas em caixas de papelão totalizando 20 garrafas Apresentar data de fabricação de no máximo 30 dias antes da entrega no depósito	LT	2.100	SINHA	R\$ 6,94	R\$ 14.574,00
quatorze mil, quinhentos e setenta e quatro reais					
42 Seleto de Legumes - Produto com informações nutricionais, seleto de legumes em conserva, grãos de ervilha, cenoura e batata em cubos, em salmoura, com peso líquido 280g e drenado 200g. Embalagem em lata e/ou tetrapak com pesos bruto, caixas com 24 unidades. Não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no depósito	KG	400	SO FRUTA	R\$ 9,50	R\$ 3.800,00
três mil e oitocentos reais					

Handwritten signature and initials in blue ink.

47	Tempero Completo sem pimenta. Embalagem primária de 300g. Não será aceito pimenta na sua composição. Validade mínima de 12 meses. Não inferior a 03 meses.	KG	350	CASTELO	R\$ 7,20	R\$ 2.520,00
----	---	----	-----	---------	----------	--------------

dois mil, quinhentos e vinte reais

51	MPP Bebida Sabor Morango. Proteína texturização de soja, maltodextrina, farinha de milho pré gelatinizada, gordura vegetal, carne bovina desidratada, sal refinado, amido de milho, glutamato monossódico, cenoura e batata desidratada em cubos, salsa e cebola desidratada em flocos. Saco de políéster metalizado + polietileno resistente termo soldável, peso líquido do produto 01kg. Acondicionados em caixas de papelão reforçada de 10 ou 10 kg peso líquido. Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no depósito.	KG	1000	SUSTENTARE/SUSTEN TARE	R\$ 18,50	R\$ 18.500,00
----	--	----	------	------------------------	-----------	---------------

dezoito mil e quinhentos reais

52	MPP Bebida Sabor Chocolate (brigadeiro). Produto feito a partir de leite em pó reconstituído, soro de leite em pó reconstituído, açúcar, preparado de morango, fermento lácteo, amido modificado, aroma idêntico ao Natural de morango, corante natural carmim de cochonilha e conservador sobrado de potássio. Saco de políéster metalizado + polietileno resistente termo soldável, peso líquido do produto 01kg. Acondicionados em caixas de papelão reforçada de 10 ou 10 kg peso líquido. Não inferior a 30 dias e ter sido embalada a 10 dias antes da entrega no depósito.	KG	1000	SUSTENTARE/SUSTEN TARE	R\$ 18,50	R\$ 18.500,00
----	--	----	------	------------------------	-----------	---------------

dezoito mil e quinhentos reais

53	MPP Mingau de Farinha Láctea. Mistura para preparo de Mingau de Farinha Láctea. Embalagem apropriada, fechada automaticamente, contendo todas as informações técnicas necessárias, dentro da legislação vigente, bem como número de lote, data de fabricação e validade Saco de políéster metalizado + polietileno resistente termo soldável, peso líquido do produto 01kg. Acondicionados em caixas de papelão reforçada de 10 ou 10 kg peso líquido. Não inferior a 30 dias e ter sido embalada a 10 dias antes da entrega no depósito.	KG	1.100	SUSTENTARE/SUSTEN TARE	R\$ 17,83	R\$ 19.613,00
----	--	----	-------	------------------------	-----------	---------------

dezenove mil, seiscentos e treze reais

54	MPP Bebida Alimentar a Base de Soja, Sabor Abacaxi. Mistura para preparo de Bebida Alimentar a Base de Soja, sabor Abacaxi. Embalagem apropriada, fechada automaticamente, contendo todas as informações técnicas necessárias, dentro da legislação vigente, bem como número de lote, data de fabricação e validade. Saco de políéster metalizado + polietileno resistente termo soldável, peso líquido do produto 01kg. Acondicionados em caixas de papelão reforçada de 10 ou 10 kg peso líquido. Não inferior a 30 dias e ter sido embalada a 10 dias antes da entrega no depósito.	KG	1.000	SUSTENTARE/SUSTEN TARE	R\$ 19,16	R\$ 19.160,00
----	---	----	-------	------------------------	-----------	---------------

dezenove mil, cento e sessenta reais

TOTAL GLOBAL		Valor Total		R\$ 334.036,00
--------------	--	-------------	--	----------------

A presente proposta importa no valor de R\$ 323.643,00

Validade da proposta: 60 dias

Handwritten signature and initials in blue ink.

Dados do receptor das ordens de fornecimento:

Nome: Marco Antonio da Silva Afonso / Estado Civil: Casado / CPF: 702.785.392-20 / RG nº 3861344 PC/PA

Telefone (FAX): Celular: 91-99961-1723 / E-mail: m201n126@gmail.com

A entrega do objeto desta licitação deverá ser feita no **Município de Aurora do Pará**, nas quantidades, locais, dias e horários indicados no momento da solicitação, correndo por conta da Contratada as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

Declaramos que os preços ofertados incluem todos os custos e despesas, tais como, e sem se limitar a: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, transporte, seguros, outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus anexos.

Estamos cientes de que os quantitativos constantes da Planilha de Quantidades e Preços são estimativos, e poderão variar para mais ou para menos, em função das reais necessidades da PREFEITURA, observado: os limites legais.

Nossa proposta é válida por 60 (sessenta) dias.

Atenciosamente,

Belém/PA, 13 de março de 2018

COMSERV - COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI-
CNPJ: 03.667.772/0001-70

COMSERV

Comércio e Serviços Eirele – EPP

CNPJ 03.667.772/0001-70 – Inscrições: Est. 15.210.728-2 – Mun.: 150.156-8
TV Dezesete, 152- Conj. Catalina - Mangueirão – CEP 66.640-420. E-mail: m201n126@gmail.com
-----Belém-Pará-----

DECLARAÇÃO DO LICITANTE

REF.: Pregão Presencial nº 014/2018.

Empresa COMSERV COMERCIO E SERVIÇOS EIRELI inscrita no CNPJ nº 03.667.772/0001-70, por intermédio de seu representante legal o Sr Nilson Luiz Jardim de Almeida, portador da Carteira de Identidade RG nº 5801508 e do CPF nº 039.478.822-20, DECLARA que os preços propostos para o(s) Itens(s) nº01,04,06,07,09,10,11,12,17,18,19,20,24,28,29,30,32,33,34,36,38,42,47,51,52,53,54, estão inclusos todas as despesas com tributos e fornecimento de certidões e documentos, bem como encargos fiscais, sociais, trabalhistas, previdenciários, comerciais, e outros de qualquer natureza e ainda gastos com o transporte e acondicionamento dos materiais em embalagens adequadas.

Belém, 13 de março de 2018



COMSERV COERCIO E SERVIÇOS EIRELI

CNPJ: 03.667.772/0001-70





À Prefeitura Municipal de Aurora do Pará/Pá.

Comissão permanente de Licitação

PREGÃO PRESENCIAL Nº 014/2018-SEMED

Relação de Amostras

01	Açúcar Cristal	KG	2
04	Amido de Milho	KG	2
06	Arroz polido T1	KG	2
07	Aveia em Flocos Finos	UND	2
09	Biscoito Doce Tipo Maria	UND	2
10	Biscoito salgado tipo cream cracker	UND	2
11	Biscoito Doce Sabor Leite (Rosquinha)	UND	2
12	Charque Dianteiro.	KG	2
17	Farinha de Trigo Tradicional, com Fermento, Enriquecida com Fe e Ácido Fólico	KG	2
18	Farinha de Trigo Tradicional, sem Fermento, Enriquecida com Fe e Ácido Fólico	KG	2
19	Feijão Carioca Tipo I	KG	2
20	Feijão Preto	KG	2
24	Leite em pó integral enriquecido com vitaminas A e D, contendo cálcio.	UND	2
28	Macarrão tipo espaguete Sêmola	UND	2
29	Macarrão tipo parafuso Sêmola	UND	2
30	Margarina comum com sal	UND	2
32	Massa tipo Concha	UND	2
33	Massa tipo Padre Nosso	UND	2

COMSERV

Comércio e Serviços Eirele - EPP

CNPJ 03.667.772/0001-70 - Inscrições: Est. 15.210.728-2 - Muni.: 150.156-8
Conj. Catalina - TV Dezesete, 152 - Mangueirão - CEP 66.640-420. E-mail: m201n126@gmail.com
Belém-Pará

34	Massa tipo Boca de Leão	UND	2
36	Molho de Tomate	UND	2
38	Óleo de soja	UND	2
42	Seleita de Legumes	UND	2
47	Tempero Completo sem pimenta	UND	2
51	MPP Bebida Sabor Morango.	UND	2
52	MPP Bebida Sabor Chocolate (brigadeiro).	UND	2
53	MPP Mingau de Farinha Láctea.	UND	2
54	MPP Bebida Alimentar a Base de Soja, Sabor Abacaxi.	UND	2

COMSERV COM. SERV. EIRELI

03.667.772/0001-70

DAE
08/03/18



PREFEITURA MUNICIPAL DE AURORA DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE MERENDA ESCOLAR

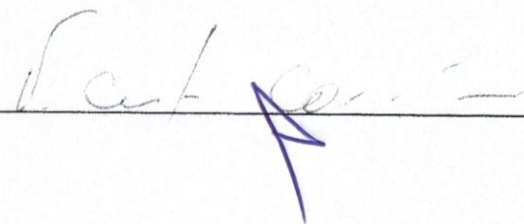


Aurora do Pará – 08/03/2018

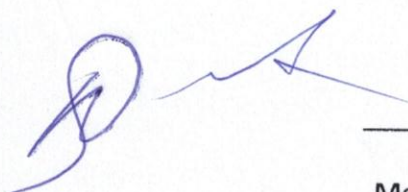
DECLARAÇÃO DE ADIMPLÊNCIA

A Prefeitura de Aurora do Pará, através do seu Departamento de Alimentação Escolar, declara que a empresa **CONSERV COMERCIO E SERVIÇOS EIRELI-EPP**, inscrita no **CNPJ sob o Nº 03.667.772/0001-70** sediada **CONJ.CATALINA-TV DEZESSETE Nº 152, - MANGUEIRÃO** encontra-se APTA a participar do processo licitatório, para aquisição de gêneros alimentícios para o programa de alimentação escolar no exercício de 2018, tendo a mesma cumprido com suas obrigações contratuais e/ou ainda não forneceu para este Município.

Representante da Empresa:









**Diretor do Departamento da
Merenda Escolar de Aurora do Pará**







PREFEITURA MUNICIPAL DE AURORA DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE MERENDA ESCOLAR



Aurora do Pará – 08/03/2018

DECLARAÇÃO DE ENTREGA

Declaro que a empresa **CONSERV COMERCIO E SERVIÇOS EIRELI-EPP**, entregou as amostras solicitadas na licitação 014/2018, referente a compras de produtos para a merenda escolar do Município de Aurora do Pará, os itens entregues e observações sobre as amostras estão na planilha em anexo.

A empresa fica no aguardo da avaliação dos produtos pelo responsável técnico, para a certificação dos produtos, que será enviado por email.

Representante da Empresa:

V. C. F. Costa

Email:

M201N126@Gmail.Com

Gabriela Caldas Nascimento

Nutricionista – CRN:1093

Resp. Técnica da Merenda Escolar

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO	1ª Emissão: 06/05/2013	Página 1 de 2
		Revisão: 03	
		Atualizado em: 23/02/2017	Documento N°: FTBE 003
Bebida alimentar a base de soja sabor abacaxi			

1 **PRODUTO:** MISTURA PARA O PREPARO DE BEBIDA ALIMENTAR À BASE DE SOJA SABOR ABACAXI. COLORIDA ARTIFICIALMENTE.

2 **MARCA:** TECNUTRI

3 **FABRICANTE:** Sustentare Produtos Alimentícios Ltda.
 CNPJ: 01.345.179/0001-81 Inscrição Estadual: 519.023.047.110
 Estrada Municipal Fioravante Carlotti, 1901 – Bairro Santa Tereza
 Pedreira / SP Cep: 13.920-000 Fone: (19) 3852-8200

4 **REGISTRO M.S.:** Produto Isento de Registro conf. Resolução RDC nº 27 de 06/08/2010 da ANVISA.

5 CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

5.1. INGREDIENTES: Açúcar, farinha micronizada de soja (*Agrobacterium tumefaciens*), aroma sintético idêntico ao natural de abacaxi, espessantes goma xantana e carboximetil celulose sódica, acidulante ácido láctico, regulador de acidez citrato de sódio, corante inorgânico dióxido de titânio, ácido ascórbico (vitamina C) e corantes artificiais amarelo tartrazina e amarelo crepúsculo FCF. **CONTÉM GLÚTEN. Contém amarelo tartrazina.**

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER TRIGO, AVEIA, CEVADA, LEITE, OVO E LÁTEX NATURAL

5.2. Características Físico-Químicas:

Umidade: Máximo 8%

5.3. Características Microbiológicas:

Coliformes a 45° C / g: Máx. 5 x 10 UFC/g
 Salmonella sp / 25 g: Ausente

5.4. Micotoxinas:

Afla Total: 2,8 mcg/kg
 Desoxinivalenol (DON): 238 mcg/kg
 Fumonisin (B1 + B2): 280 mcg/kg
 Ocratoxina A: 1,4 mcg/kg
 Zearalenona: 42 mcg/kg

5.5. Contaminantes Inorgânicos

Arsênio: 0,1 mg/kg
 Chumbo: 0,1 mg/kg
 Cádmio: 0,01 mg/kg

5.6. Características sensoriais:

Cor do Pó: Amarelado
 Odor: Característico conforme o padrão
 Sabor: Abacaxi, conforme o padrão

Elaborador Larissa M. Pazini Nutricionista CRN 27699	Aprovador Francisco F. Pilares Diretor Técnico CRQ. 4º 043 29895
--	--

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO	1ª Emissão: 06/05/2013	Página 2 de 2
		Revisão: 03	
		Atualizado em: 23/02/2017	Documento N°: FTBE 003
Bebida alimentar a base de soja sabor abacaxi			

6 INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	Em 100 g de Pó	Porção de 22 g** (2 colheres de sopa)	% VD *
Valor Energético	384 kcal = 1613 kJ	84 kcal = 353 kJ	4
Carboidratos	95 g	21 g	7
Proteínas	1,6 g	0 g	0
Gorduras Totais	0,8 g	0 g	0
Vitamina C	20 mg	4,4 mg	10

Não contém quantidade significativa de Gorduras Saturadas, Gorduras *Trans*, Fibra Alimentar e Sódio.

* % Valores Diários de referência com base numa dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.

** A porção de 22 g é fração suficiente para fazer 200 ml de produto pronto para o consumo.

7 MODO DE PREPARO: Dissolver o conteúdo do pacote (1 Kg), em 09 Litros de água fria ou gelada. Mexer até a completa dissolução.

8 RENDIMENTO POR KG: aproximadamente 45 porções de 200 ml.
PER CAPITA: 22 g

9 VALIDADE: Doze meses após a data de fabricação.

10 EMBALAGEM:

Primária: Saco de Poliéster + Polietileno, Resistente, Termossoldável.

Peso Líquido do Produto: 1 kg

Secundária: Caixa de Papelão Reforçada:

Peso Líquido do Produto: 10 kg

11 CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO: Manter as embalagens em local fresco e seco, evitando contato com produtos químicos e protegidos da ação direta de raios solares, insetos e roedores. Após aberto consumir em até 30 dias.

- Empilhamento Máximo: 06 Caixas

12 LEGISLAÇÃO RELACIONADA:

- RDC 12 de 12/01/2001 da ANVISA.
- RDC 14 de 28/03/2014 da ANVISA.
- RDC 42 de 29/08/2013 da ANVISA.
- RDC 7 de 18/02/2011 da ANVISA.
- RDC 26 de 02/07/2015 da ANVISA

13 Histórico e Revisões:

Revisão	Descrição	Data
Revisão 03	Inclusão da frase dos alergênicos, inclusão do nome do gene da farinha de soja e alteração da denominação do produto	23/02/2017

Elaborador Larissa M. Pazini Nutricionista CRN 27699	Aprovador Francisco F. Pilares Diretor Técnico CRQ. 4ª 043 29895
--	--

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO	1ª Emissão: 06/05/2013	Página 1 de 2
		Revisão: 00	
		Atualizado em: 18/05/2016	Documento N°: 031 FTMR
MINGAU FARINHA LACTEA			

1 PRODUTO: MISTURA PARA O PREPARO DE MINGAU SABOR FARINHA LÁCTEA COM VITAMINAS, FERRO E ZINCO. COLORIDA ARTIFICIALMENTE

2 MARCA: SUSTENTARE

3 FABRICANTE: Sustentare Produtos Alimentícios Ltda.
 CNPJ: 01.345.179/0001-81 Inscrição Estadual: 519.023.047.110
 Estrada Municipal Fioravante Carlotti, 1901 – Bairro Santa Tereza
 Pedreira / SP Cep: 13.920-000 Fone: (19) 3852-8200

4 REGISTRO M.S.: Produto Isento de Registro conf. Resolução RDC nº 27 de 06/08/2010 da ANVISA

5 CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

5.1.INGREDIENTES: Açúcar, amido de milho (*Bacillus thuringiensis* e/ou *Agrobacterium tumefaciens* e/ou *Streptomyces viridochromogenes* e/ou *Zea mays*), leite integral em pó, maltodextrina, farinha micronizada de soja, extrato de malte, gordura vegetal hidrogenada, sal, mistura de vitaminas e sais minerais (Vitaminas A, C, B1, B6, Niacina, Ferro e Zinco) aroma artificial de baunilha, corante inorgânico dióxido de titânio e corantes artificiais amarelo tartrazina e amarelo crepúsculo FCF. **CONTÉM GLÚTEN.**

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE DE VACA E DERIVADOS DE SOJA E CEVADA. PODE CONTER TRIGO, AVEIA, OVO E LÁTEX NATURAL.

5.2. Características Físico-Químicas:

Umidade: Máximo 8%

5.3. Características Microbiológicas:

B. Cereus / g: Máx. 10³ UFC/g
 Coliformes a 45° C / g: Máx. 5 x 10 UFC/g
 Salmonella sp / 25 g: Ausente

5.4. Micotoxinas:

Afla M1: 1,0 mcg/kg
 Afla Total: 6,0 mcg/kg
 Desoxinivalenol (DON): 496 mcg/kg
 Fumonisin (B1 + B2): 584 mcg/kg
 Ocratoxina A: 3,0 mcg/kg
 Zearalenona: 88 mcg/kg

5.5. Contaminantes Inorgânicos

Arsênio: 0,1 mg/kg
 Chumbo: 0,1 mg/kg
 Cádmio: 0,05mg/kg

5.6. Características sensoriais:

Cor do Pó: Bege
 Odor: Característico conforme o padrão
 Sabor: Farinha láctea, conforme o padrão

Elaborador Larissa M. Pazini Nutricionista CRN 27699	Aprovador Francisco F. Pilares Diretor Técnico CRQ. 4ª 043 29895
--	--

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO	1ª Emissão: 06/05/2013	Página 2 de 2
		Revisão: 00	
		Atualizado em: 18/05/2016	Documento N°: 031 FTMR
MINGAU FARINHA LACTEA			

6 INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

	Em 100 g de Pó	Porção de 24 g ** (3 colheres de sopa)	% VD *
Valor Energético	337 kcal = 1415 kJ	81 kcal = 340 kJ	4
Carboidratos	73 g	17 g	6
Proteínas	6,7 g	1,6 g	2
Gorduras Totais	1,9 g	0 g	0
Gorduras Saturadas	0,4 g	0 g	0
Gorduras Trans	0 g	0 g	***
Fibra Alimentar	1,4 g	0 g	0
Cálcio	21 mg	5 mg	1
Sódio	208 mg	50 mg	2
Ferro	17,5 mg	4,21 mg	30
Zinco	8,75 mg	2,1 mg	30
Vitamina A	742 mcg RE	178 mcg RE	30
Vitamina B1	1,5 mg	0,36 mg	30
Vitamina B6	1,62 mg	0,39 mg	30
Vitamina C	55,6 mg	13,35 mg	30
Niacina	19,75 mg	4,74 mg	30

* % Valores Diários de referência com base numa dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo das suas necessidades energéticas.

** A porção de 24 g é fração suficiente para fazer 120 g de sobremesa pronta para o consumo.

***VD não estabelecido

7 MODO DE PREPARO: Despejar cada 1 kg do produto em 2 Litros de água fria e misturar bem. Acrescentar mais 2 litros de água quente e levar ao fogo. Após iniciar a fervura, cozinhar em fogo brando por 2 minutos, mexendo sempre.

8 RENDIMENTO POR KG: aprox. 42 porções de 120 g de mingau pronto para consumo.
PER CAPITA: 24 g

9 VALIDADE: Doze meses após a data de fabricação.

10 EMBALAGEM: Primária: Saco de Poliéster + Polietileno, Resistente, Termossoldável.
Peso Líquido do Produto: 1 kg ou 2 kg
Secundária: Caixa de Papelão Reforçada:
Peso Líquido do Produto: 10 kg ou 12 kg

11 CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO: Manter as embalagens em local fresco e seco, evitando contato com produtos químicos e protegidos da ação direta de raios solares, insetos e roedores. Após aberto consumir em até 30 dias.

- Empilhamento Máximo: 06 Caixas

12 LEGISLAÇÃO RELACIONADA:

- RDC 12 de 12/01/2001 da ANVISA.
- RDC 14 de 28/03/2014 da ANVISA.
- RDC 42 de 29/08/2013 da ANVISA.
- RDC 7 de 18/02/2011 da ANVISA.
- RDC 26 de 02/07/2015 da ANVISA

13 Histórico e Revisões:

Revisão	Descrição	Data
Revisão 01	Inclusão da frase dos alergênicos	18/05/2016

Elaborador Larissa M. Pazini Nutricionista CRN 27699	Aprovador Francisco F. Pilares Diretor Técnico CRQ. 4ª 043 29895
--	--

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO	1ª Emissão: 06/05/2013	Página 1 de 2
		Revisão: 00	
		Atualizado em: 18/05/2016	Documento N°: FTBE 044
BEBIDA DE CHOCOLATE			

1 PRODUTO: MISTURA PARA O PREPARO DE BEBIDA SABOR CHOCOLATE (BRIGADEIRO) COM VITAMINAS, FERRO QUELATO (FERRO DE ALTA ABSORÇÃO) E ZINCO.

2 MARCA: SUSTENTARE

3 FABRICANTE: Sustentare Produtos Alimentícios Ltda.
CNPJ: 01.345.179/0001-81 Inscrição Estadual: 519.023.047.110
Estrada Municipal Fioravante Carlotti, 1901 – Bairro Santa Tereza
Pedreira / SP Cep: 13.920-000 Fone: (19) 3852-8200

4 REGISTRO M.S.: Produto Isento de Registro conf. Resolução RDC nº 27 de 06/08/2010 da ANVISA.

5 CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

5.1. INGREDIENTES: Açúcar, soro de leite em pó, maltodextrina, leite em pó integral, farinha micronizada de soja, cacau em pó, amido modificado, gordura vegetal de algodão, sal, mistura de vitaminas e sais minerais (A, C, B1, B6, Niacina, Ferro Quelato (ferro de alta absorção) e Zinco), emulsificante lecitina de soja, espessante goma guar e aroma artificial baunilha. **CONTÉM GLÚTEN.**

ALÉRGICOS: CONTÉ LEITE DE VACA E DERIVADOS E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER TRIGO, AVEIA, CEVADA, OVO E LÁTEX NATURAL.

5.2. Características Físico-Químicas:

Umidade: Máximo 8%

5.3. Características Microbiológicas:

B. cereus/g: Máx. 10³ UFC/g
Coliformes a 45°C/g: Máx. 10 UFC/g
Estaf. Coag. Positiva/g: Máx. 10² UFC/g
Salmonella sp/25g: Ausente

5.4. Micotoxinas:

Afla M1: 2,0 mcg/kg
Afla Total: 3,0 mcg/kg
Desoxinivalenol (DON): 238 mcg/kg
Fumonisin (B1 + B2): 280 mcg/kg
Ocratoxina A: 1,6 mcg/kg
Zearalenona: 42 mcg/kg

5.5. Contaminantes Inorgânicos

Arsênio: 0,1 mg/kg
Chumbo: 0,1 mg/kg
Cádmio: 0,05 mg/kg

5.6. Características sensoriais:

Cor do Pó: Marrom
Odor: Característico conforme o padrão
Sabor: Chocolate, conforme o padrão

Elaborador Larissa M. Pazini Nutricionista CRN 27699	Aprovador Francisco F. Pilares Diretor Técnico CRQ. 4ª 043 29895
--	--

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO	1ª Emissão: 06/05/2013	Página 2 de 2
		Revisão: 00	
		Atualizado em: 18/05/2016	Documento Nº: FTBE 044
BEBIDA DE CHOCOLATE			

6 INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

	Em 100 g de Pó	Porção de 43 g ** (4 colheres de sopa)	% VD *
Valor Energético	307 kcal = 1289 kJ	132 kcal = 554 kJ	7
Carboidratos	58 g	25 g	8
Proteínas	12 g	5,2 g	7
Gorduras Totais	3,3 g	1,4 g	2
Gorduras Saturadas	1,2 g	0,5 g	2
Gorduras Trans	0 g	0 g	***
Fibra Alimentar	0,6 g	0,2 g	1
Cálcio	364 mg	156 mg	16
Sódio	322 mg	138,5 mg	6
Ferro****	9,8 mg	4,21 mg	30
Zinco	4,9 mg	2,1 mg	30
Vitamina A	414 mcg RE	178 mcg RE	30
Vitamina B1	0,84 mg	0,36 mg	30
Vitamina B6	0,90 mg	0,39 mg	30
Vitamina C	31,05 mg	13,35 mg	30
Niacina	11,04 mg	4,74 mg	30

* % Valores Diários de referência com base numa dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.

**A porção de 43 g é fração suficiente para o preparo de 200 ml de bebida pronta para o consumo.

*** VD não estabelecido.

****O sal de ferro utilizado tem uma biodisponibilidade de 19%, o que o torna de alta absorção.

7 MODO DE PREPARO: Dissolver cada 1 kg do produto em 4 Litros de água fria, gelada ou morna. Mexer até a completa dissolução.

8 RENDIMENTO POR KG: 23 porções de 200 ml de bebida pronta para o consumo.
PER CAPITA: 43 g

9 VALIDADE: Doze meses após a data de fabricação.

10 EMBALAGEM Primária: Sacos de Poliéster + Polietileno, Resistente, Termossoldável.
Peso Líquido do Produto: 1 kg ou 2 kg
Secundária: Caixa de Papelão Reforçada:
Peso Líquido do Produto: 10 kg ou 12 kg

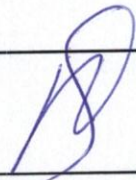
11 CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO: Manter as embalagens em local fresco e seco, evitando contato com produtos químicos e protegidos da ação direta de raios solares, insetos e roedores. Após aberto consumir em até 30 dias.- Empilhamento Máximo: 06 Caixas

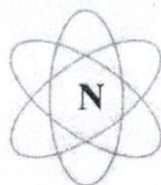
12 LEGISLAÇÃO RELACIONADA:

- RDC 12 de 12/01/2001 da ANVISA.
- RDC 14 de 28/03/2014 da ANVISA.
- RDC 42 de 29/08/2013 da ANVISA.
- RDC 7 de 18/02/2011 da ANVISA
- RDC 26 de 02/07/2015 da ANVISA

13 Histórico e Revisões:

Revisão	Descrição	Data
Revisão 01	Inclusão da frase dos alergênicos	18/05/2016

Elaborador Larissa M. Pazini Nutricionista CRN 27699	Aprovador  Francisco F. Pilares Diretor Técnico CRQ. 4º 043 29895
---	--



INSTITUTO NACIONAL DE ANÁLISES E PESQUISAS

(Registro nos Conselhos: CRQ IV Região n.º 14854-F - CRBM 1ª Região n.º 2009-2257-0 - CREA SP N.º 1780099)

CERTIFICADO DE ANÁLISE – MFQ 14182/17

Solicitante: SUSTENTARE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA.

Produto: MISTURA PARA O PREPARO DE BEBIDA SABOR CHOCOLATE (BRIGADEIRO) COM VITAMINAS, FERRO QUELATO (FERRO DE ALTA ABSORÇÃO) E ZINCO

Marca: SUSTENTARE **Fabricação:** 03/02/2017 **Validade:** 03/02/2018 **Lote:** 044917

Fabricante: SUSTENTARE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA.

Estrada Municipal Fioravante Carlotti, 1901 – Pedreira/SP

Data da entrada da amostra: 06/02/2017 – amostra entregue pelo solicitante

Exame Físico-Químico

Teste	Resultado
Valor Calórico Total Kcal/100 g	299
Carboidratos g/100g	56
Proteínas g/100g	11
Gorduras Totais g/100g	3,4
Gorduras Saturadas g/100g	1,3
Gorduras Trans g/100g	0
Sódio mg/100g	324
Ferro mg/100g	9,9
Zinco mg/100g	4,8
Vitamina A mcg/100g	414
Vitamina B1 mg/100g	0,85
Vitamina B6 mg/100g	0,90
Vitamina C mg/100g	31,08
Niacina mg/100g	11,02
Fibra Alimentar g/100g	0,6
Cálcio mg/100g	362
Umidade g/100g	2,79

Exame Microbiológico

Teste	Resultado
<i>B.cereus</i>	< 1,0 x 10 ² UFC/g est.
Coliformes a 45° C	< 1,0 x 10 ¹ UFC/g est.
Estafilococos Coagulase Positiva	< 1,0 x 10 ² UFC/g est.
<i>Salmonella</i> SP, em 25g	Ausência em 25 g

Exame Microscópico e Macroscópico

Presença de partículas de açúcar, maltodextrina, leite em pó, cacau em pó, amido e sal. Ausência de elementos histológicos estranhos ao produto.

Ensaio

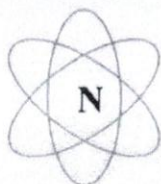
Ensaio	Resultado
Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas práticas	
Matérias estranhas microscópicas	Ausência / 225 g

Av. Capitão Mário Toledo de Camargo, 1646 • Salas 13 a 19 • Vila Pires • Santo André/SP

Fone: (11) 4972-6230 • Fax: (11) 4972-6229 • CEP 09170-150

e-mail: lab.nac@uol.com.br

CNPJ 04.248.764/0001-51



INSTITUTO NACIONAL DE ANÁLISES E PESQUISAS

(Registro nos Conselhos: CRQ IV Região n.º 14854-F - CRBM 1ª Região n.º 2009-2257-0 - CREA SP N.º 1780099)

Matérias estranhas macroscópicas	Ausência / 225 g
Fragmentos de insetos	Ausência / 225 g
Insetos inteiros mortos	Ausência / 225 g
Bárbulas	Ausência / 225 g
Ácaros mortos	Ausência / 225 g
Outras matérias estranhas microscópicas	Ausência / 225 g
Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde	
Matérias estranhas macroscópicas	Ausência / 225 g
Fragmentos de pelo de roedor	Ausência / 225 g
Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos	Ausência / 225 g
Filmes plásticos	Ausência / 225 g
Fragmentos de vidros	Ausência / 225 g
Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	Ausência / 225 g
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm	Ausência / 225 g
Outras matérias estranhas macroscópicas	Ausência / 225 g

Propriedades Organolépticas

Aspecto: mistura uniforme dos ingredientes

Cor e sabor: característico

Odor: próprio do produto

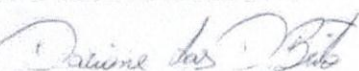
Exame Toxicológico

Ausência de corantes artificiais.

Conclusão: Produto de acordo com os padrões legais vigentes. Resultado restrito à amostra recebida.

Metodologia: Oficial.

Data: 15 de Fevereiro de 2017.


Dariane das Dores Brito

Analista Química
CRQ IV N° 04480510


Aline Ferreira da Silva

Microbiologista
Biomédica – CRBM N° 11070


Wagner Benevides
Responsável Legal
RG. 11.200.380-1

“Documento válido somente em original, pelo prazo máximo de 1 ano”

Av. Capitão Mário Toledo de Camargo, 1646 • Salas 13 a 19 • Vila Pires • Santo André/SP

Fone: (11) 4972-6230 • Fax: (11) 4972-6229 • CEP 09170-150

e-mail: lab.nac@uol.com.br

CNPJ 04.248.764/0001-51

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO	1ª Emissão: 06/05/2013	Página 1 de 2
		Revisão: 00	
		Atualizado em: 18/05/2016	Documento N°: FTBE 029
BEBIDA MORANGO			

1 **PRODUTO:** MISTURA PARA O PREPARO DE BEBIDA SABOR MORANGO COM VITAMINAS, FERRO QUELATO (FERRO DE ALTA ABSORÇÃO) E ZINCO, COLORIDA ARTIFICIALMENTE

2 **MARCA:** SUSTENTARE

3 **FABRICANTE:** Sustentare Produtos Alimentícios Ltda.
 CNPJ: 01.345.179/0001-81 Inscrição Estadual: 519.023.047.110
 Estrada Municipal Fioravante Carlotti, 1901 – Bairro Santa Tereza
 Pedreira / SP Cep: 13.920-000 Fone: (19) 3852-8200

4 **REGISTRO M.S.:** Produto Isento de Registro conf. Resolução RDC nº 27 de 06/08/2010 da ANVISA.

5 **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

5.1. **INGREDIENTES:** Açúcar, soro de leite em pó, maltodextrina, leite em pó integral, farinha micronizada de soja, amido modificado, gordura vegetal de algodão, sal, mistura de vitaminas e sais minerais (A, C, B1, B6, Niacina, Ferro Quelato (ferro de alta absorção) e Zinco), emulsificante lecitina de soja, espessante goma xantana, aromatizante idêntico ao natural de morango, corante inorgânico dióxido de titânio e corantes artificiais vermelho bordeaux S e amarelo crepúsculo FCF. **CONTÉM GLÚTEN.**

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE DE VACA E DERIVADOS E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER TRIGO, AVEIA, CEVADA, OVO E LÁTEX NATURAL.

5.2. **Características Físico-Químicas:**

Umidade: Máximo 8%

5.3. **Características Microbiológicas:**

B. cereus/g: Máx. 10³ UFC/g
 Coliformes a 45°C/g: Máx. 10 UFC/g
 Estaf. Coag. Positiva/g: Máx. 10² UFC/g
 Salmonella sp/25g: Ausente

5.4. **Micotoxinas:**

Afla total: 3,0 mcg/kg
 Desoxinivalenol (DON): 250 mcg/kg
 Fumonisin (B1 + B2): 294 mcg/kg
 Ocratoxina A: 1,5 mcg/kg
 Zearalenona: 44 mcg/kg

5.5. **Contaminantes Inorgânicos**

Arsênio: 0,1 mg/kg
 Chumbo: 0,1mg/kg
 Cádmio: 0,05 mg/kg

5.6. **Características sensoriais:**

Cor do Pó: Rosado
 Odor: Característico conforme o padrão
 Sabor: Morango, conforme o padrão

Elaborador Larissa M. Pazini Nutricionista CRN 27699	Aprovador Francisco F. Pilares Diretor Técnico CRQ. 4ª 043 29895
---	---

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO	1ª Emissão: 06/05/2013	Página 2 de 2
		Revisão: 00	
		Atualizado em: 18/05/2016	Documento N°: FTBE 029
BEBIDA MORANGO			

6 INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

	Em 100 g de Pó	Porção de 43 g ** (4 colheres de sopa)	% VD *
Valor Energético	307 kcal = 1289 kJ	132 kcal = 554 kJ	7
Carboidratos	58 g	25 g	8
Proteínas	12 g	5,2 g	7
Gorduras Totais	3,3 g	1,4 g	2
Gorduras Saturadas	1,2 g	0,5 g	2
Gorduras Trans	0 g	0 g	***
Fibra Alimentar	0,6 g	0,2 g	1
Cálcio	364 mg	156 mg	16
Sódio	322 mg	138,5 mg	6
Ferro****	9,8 mg	4,21 mg	30
Zinco	4,9 mg	2,1 mg	30
Vitamina A	414 mcg RE	178 mcg RE	30
Vitamina B1	0,84 mg	0,36 mg	30
Vitamina B6	0,90 mg	0,39 mg	30
Vitamina C	31,05 mg	13,35 mg	30
Niacina	11,04 mg	4,74 mg	30

* % Valores Diários de referência com base numa dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.

** A porção de 43 é fração suficiente para fazer 200 ml de bebida pronta para o consumo.

***VD não estabelecido

****O sal de ferro utilizado tem uma biodisponibilidade de 19%, o que o torna de alta absorção.

7 MODO DE PREPARO: Dissolver cada 1 kg do produto em 4 Litros de água fria ou gelada. Mexer até a completa dissolução.

8 RENDIMENTO POR KG: 23 porções de 200 ml de bebida pronta para o consumo.
PER CAPITA: 43 g

9 VALIDADE: Doze meses após a data de fabricação.

10 EMBALAGEM Primária: Saco de Poliéster + Polietileno, Resistente, Termossoldável.
Peso Líquido do Produto: 1 kg ou 2 kg
Secundária: Caixa de Papelão Reforçada:
Peso Líquido do Produto: 10 kg ou 12 kg

11 CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO: Manter as embalagens em local fresco e seco, evitando contato com produtos químicos e protegidos da ação direta de raios solares, insetos e roedores. Após aberto consumir em até 30 dias.

- Empilhamento Máximo: 06 Caixas

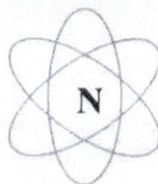
12 LEGISLAÇÃO RELACIONADA:

- RDC 12 de 12/01/2001 da ANVISA.
- RDC 14 de 28/03/2014 da ANVISA.
- RDC 42 de 29/08/2013 da ANVISA.
- RDC 7 de 18/02/2011 da ANVISA
- RDC 26 de 02/07/2015 da ANVISA

13 Histórico e Revisões:

Revisão	Descrição	Data
Revisão 01	Inclusão da frase dos alergênicos	18/05/2016

Elaborador Larissa M. Pazini Nutricionista CRN 27699	Aprovador Francisco F. Pilares Diretor Técnico CRQ. 4º 043 29895
---	---



INSTITUTO NACIONAL DE ANÁLISES E PESQUISAS

(Registro nos Conselhos: CRQ IV Região n.º 14854-F - CRBM 1ª Região n.º 2009-2257-0 - CREA SP N.º 1780099)

CERTIFICADO DE ANÁLISE – MFQ 14186/17

Solicitante: SUSTENTARE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA.

Produto: MISTURA PARA O PREPARO DE BEBIDA SABOR MORANGO COM VITAMINAS, FERRO QUELATO (FERRO DE ALTA ABSORÇÃO) E ZINCO – COLORIDA ARTIFICIALMENTE

Marca: SUSTENTARE **Fabricação:** 07/12/2016 **Validade:** 07/12/2017 **Lote:** 043245

Fabricante: SUSTENTARE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA.

Estrada Municipal Fioravante Carlotti, 1901 – Pedreira/SP

Data da entrada da amostra: 09/02/2017 – amostra entregue pelo solicitante

Exame Físico-Químico

Teste	Resultado
Valor Calórico Total Kcal/100 g	308
Carboidratos g/100g	58
Proteínas g/100g	11
Gorduras Totais g/100g	3,6
Gorduras Saturadas g/100g	1,6
Gorduras Trans g/100g	0
Sódio mg/100g	329
Ferro mg/100g	9,6
Zinco mg/100g	4,5
Vitamina A mcg/100g	412
Vitamina B1 mg/100g	0,82
Vitamina B6 mg/100g	0,85
Vitamina C mg/100g	31,01
Niacina mg/100g	11,02
Fibra Alimentar g/100g	0,58
Cálcio mg/100g	366
Umidade g/100g	2,88

Exame Microbiológico

Teste	Resultado
<i>B.cereus</i>	< 1,0 x 10 ² UFC/g est.
Coliformes a 45° C	< 1,0 x 10 ¹ UFC/g est.
Estafilococos Coagulase Positiva	< 1,0 x 10 ² UFC/g est.
<i>Salmonella</i> SP, em 25g	Ausência em 25 g

Exame Microscópico e Macroscópico

Presença de partículas de açúcar, maltodextrina, leite em pó, amido e sal. Ausência de elementos histológicos estranhos ao produto.

Ensaio

Resultado

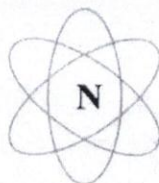
Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas práticas	
Matérias estranhas microscópicas	Ausência / 225 g

Av. Capitão Mario Toledo de Camargo, 1646 • Salas 13 a 19 • Vila Pires • Santo André/SP

Fone: (11) 4972-6230 • Fax: (11) 4972-6229 • CEP 09170-150

e-mail: lab.nac@uol.com.br

CNPJ 04.248.764/0001-51



INSTITUTO NACIONAL DE ANÁLISES E PESQUISAS

(Registro nos Conselhos: CRQ IV Região n.º 14854-F - CRBM 1ª Região n.º 2009-2257-0 - CREA SP N.º 1780099)

Matérias estranhas macroscópicas	Ausência / 225 g
Fragmentos de insetos	Ausência / 225 g
Insetos inteiros mortos	Ausência / 225 g
Bárbulas	Ausência / 225 g
Acaros mortos	Ausência / 225 g
Outras matérias estranhas microscópicas	Ausência / 225 g
Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde	
Matérias estranhas macroscópicas	Ausência / 225 g
Fragmentos de pelo de roedor	Ausência / 225 g
Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos	Ausência / 225 g
Filmes plásticos	Ausência / 225 g
Fragmentos de vidros	Ausência / 225 g
Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	Ausência / 225 g
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm	Ausência / 225 g
Outras matérias estranhas macroscópicas	Ausência / 225 g

Propriedades Organolépticas

Aspecto: mistura uniforme dos ingredientes

Cor e sabor: característico

Odor: próprio do produto

Exame Toxicológico

Presença de corantes artificiais.

Conclusão: Produto de acordo com os padrões legais vigentes. Resultado restrito à amostra recebida.

Metodologia: Oficial.

Data: 15 de Fevereiro de 2017.

Darlane das D. Brito
Darlane das D. Brito

Analista Química
CRQ IV N.º 04480510

Aline Ferreira da Silva
Aline Ferreira da Silva

Microbiologista
Biomédica - CRBM N.º 11070

Vagner Benevides
Vagner Benevides
Responsável Legal
RG. 11.200.380-1

"Documento válido somente em original, pelo prazo máximo de 1 ano"

Av. Capitão Mário Toledo de Camargo, 1646 • Salas 13 a 19 • Vila Pires • Santo André/SP

Fone: (11) 4972-6230 • Fax: (11) 4972-6229 • CEP 09170-150

e-mail: lab.nac@uol.com.br

CNPJ 04.248.764/0001-51