

RELATÓRIO MOTIVADO DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Pregão Eletrônico SRP nº 90089/2026 – Processo nº 2026031401

1. Identificação

Campo	Dados
Objeto	Registro de preços para aquisição parcelada de 54.000 cestas básicas de alimentos – Secretaria Municipal de Promoção e Ação Social
Licitante avaliada	SABOR & GRÃO COMÉRCIO E EMPACOTAMENTO LTDA – CNPJ 62.559.089/0001-88
Representante legal	Cláudio Nonato de Souza
Classificação	Provisoriamente em 1º lugar
Avaliador(es) designado(s)	Hugo César de Oliveira Pedro, Nathanna Alcântara.
Data de apresentação da amostra	27/10/2026, às 10h 30 min
Data da avaliação	27/10/2026

2. Fundamentação

A avaliação fundamenta-se no art. 41, II, e no art. 64 da Lei nº 14.133/2021, no item 8.3 do Edital, no item 6 do Anexo I – Termo de Referência e no Termo de Convocação para Apresentação de Amostra de 21/10/2026. Nos termos do item 6.3 do TR, a amostra constitui etapa de verificação da conformidade da proposta, e não requisito de habilitação.

3. Antecedentes

3.1. Após a análise da resposta à Diligência nº 001/2026, foi registrada em ata dúvida fundada quanto ao atendimento das especificações do item 5 do TR em relação aos seguintes gêneros:

- **Arroz tipo 1, 5 kg – marca Garfo Legal:** as fotografias da embalagem indicam empacotamento por Bom Sabor Cesta Básica de Alimentos LTDA (CNPJ 40.690.577/0001-97) e distribuição por Super Cesta de Alimentos LTDA (CNPJ 21.467.701/0001-05), enquanto a ficha técnica e a cotação de custo apresentadas são de J P Beneficiamento e Importação LTDA (CNPJ 27.503.437/0001-02), não estando demonstrada a correspondência entre produto, ficha técnica e proposta.
- **Feijão carioca tipo 1, 1 kg – marca Garfo Legal:** a ficha técnica informa vida útil de 7 (sete) meses a contar da fabricação, diante da exigência de validade remanescente mínima de 6 (seis) meses na data da entrega (item 5.2 do TR), sem a demonstração logística e a declaração formal solicitadas na diligência.

3.2. Em 21/10/2026, a licitante foi convocada a apresentar 1 (uma) cesta básica completa, idêntica à ofertada, acompanhada das fichas técnicas de todos os itens, até 28/10/2026, às 12h, e a enviar, no mesmo prazo, pelo sistema Compras.gov.br, os documentos pendentes da Diligência nº 001/2026.

4. Do recebimento da amostra

4.1. A amostra foi entregue em 27/10/2026, às 10 h 30 min, dentro do prazo fixado, por Sydney Lopes, e recebida por Hugo César de Oliveira Pedro - 108416, conforme recibo anexo. O lacre encontrava-se íntegro. Foram entregues as fichas técnicas de todos os 9 (nove) itens.

5. Metodologia

5.1. A amostra foi avaliada exclusivamente segundo os 6 (seis) parâmetros objetivos do item 6.2 do TR, sendo reprovada a amostra que deixe de atender a qualquer deles.

5.2. Foram realizados: conferência visual e documental de cada gênero; pesagem em balança «identificação/aferição»; medição da espessura do saco da cesta com «instrumento»; leitura dos rótulos (marca, empacotador, CNPJ, lote, fabricação, validade, ingredientes e tabela nutricional); e confronto com a proposta (Anexo V) e com as fichas técnicas. Todos os rótulos foram fotografados (Anexo II).

5.3. A validade remanescente foi aferida na data de entrega da amostra, conforme o Termo de Convocação, adotando-se como data-limite 27/04/2027» (data de entrega acrescida de 6 meses).

6. Da avaliação por parâmetro

6.1. Parâmetro 1 – Gramatura e quantidade

Todos os gêneros foram apresentados nas quantidades e gramaturas mínimas do item 5.1 do TR, conforme a Ficha de Avaliação (Anexo I). **ATENDE.**

6.2. Parâmetro 2 – Peso líquido declarado

O peso líquido declarado nos rótulos é compatível com a gramatura exigida, e a pesagem não revelou divergência relevante. **ATENDE.**

6.3. Parâmetro 3 – Integridade e lacre da embalagem individual

A cesta foi apresentada em saco plástico atóxico, transparente, com espessura medida de ideal, devidamente lacrado, íntegro e com todos os gêneros visíveis, conforme o item 5.4 do TR. **ATENDE.**

6.4. Parâmetro 4 – Registros sanitários e rotulagem obrigatória

Todos os gêneros apresentam identificação do produto, lote, data de fabricação e validade, bem como os registros e as classificações exigíveis. **ATENDE.**

6.5. Parâmetro 5 – Validade remanescente mínima de 6 meses

Feijão carioca tipo 1 – Garfo Legal (dúvida registrada no Termo): o produto apresentado tem fabricação em 01/10/2026 e validade em 29/04/2027, com vida útil de aproximados 07 meses.

A validade impressa é igual ou posterior à data-limite de «27/04/2027», razão pela qual o feijão atende ao item 5.2 do TR na data de entrega da amostra.

Demais gêneros: todos com validade igual ou posterior à data-limite

Conclusão do parâmetro: **ATENDE.**

6.6. Parâmetro 6 – Correspondência com a ficha técnica e com a proposta

Arroz tipo 1 – Garfo Legal (dúvida registrada no Termo): o rótulo do produto apresentado indica a marca GARFO LEGAL, o empacotador SUPER CESTA – CNPJ 21.467.701/0001-05

O empacotador indicado no rótulo é J P Beneficiamento e Importação LTDA, a mesma emitente da ficha técnica, que confere com o produto. Fica demonstrada a correspondência entre produto, ficha técnica e proposta.

Demais gêneros: Todos os gêneros correspondem às marcas da proposta e às respectivas fichas técnicas e atendem às especificações do item 5.1 do TR, inclusive: macarrão com ovos; extrato de tomate em lata; bolacha com farinha fortificada com ferro e ácido fólico e sem gordura trans; café com selo ABIC.

Conclusão do parâmetro: **ATENDE.**

6.7. Quadro-síntese

Nº	Parâmetro (TR, item 6.2)	Resultado
1	Gramatura e quantidade	Atende
2	Peso líquido declarado	Atende
3	Integridade e lacre da embalagem individual	Atende
4	Registros sanitários e rotulagem	Atende
5	Validade remanescente $\geq$ 6 meses	Atende
6	Correspondência com a ficha técnica e com a proposta	Atende

7. Conclusão

Diante do exposto, a amostra apresentada pela licitante SABOR & GRÃO COMÉRCIO E EMPACOTAMENTO LTDA atendeu a todos os parâmetros do item 6.2 do Termo de Referência, e as pendências da Diligência nº 001/2026 foram atendidas. Conclui-se pela **APROVAÇÃO DA AMOSTRA** e pela aceitação da proposta, com prosseguimento à fase de habilitação (item 8.3 do Edital). A amostra aprovada permanecerá à disposição da Administração como parâmetro de conformidade até o recebimento definitivo da primeira remessa, quando será devolvida (item 6.4 do TR).

9. Encaminhamentos

9.1. Junte-se este relatório aos autos e divulgue-se no sistema Compras.gov.br.

9.2. Convoque-se a licitante para o envio dos documentos de habilitação (item 9 do Edital).

Catalão/GO, 28 de outubro de 2026.

Hugo César de Oliveira Pedro

(original assinado)

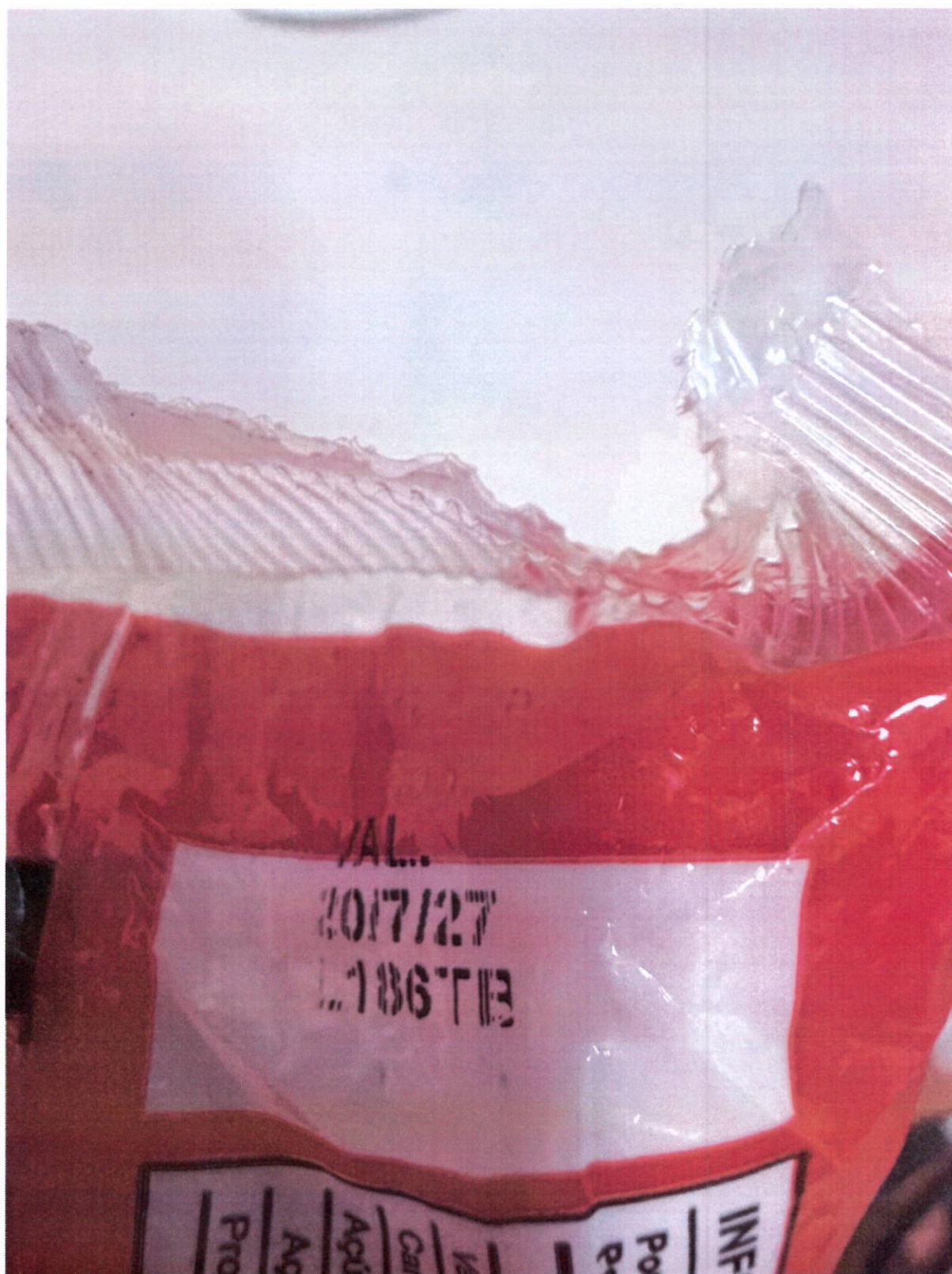
Nathanna Alcântara Vilar

Anexos

- Anexo I – Ficha de Avaliação de Amostra preenchida e assinada.
- Anexo II – Registro fotográfico: cesta lacrada; saco e medição da espessura; rótulo frontal de cada gênero; empacotador e CNPJ do arroz; datas de fabricação e validade do feijão; pesagens.
- Anexo III – Fichas técnicas apresentadas.

























FICHA DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Pregão Eletrônico SRP nº 90089/2026 – Processo nº 2026031401

Objeto: Registro de preços para aquisição parcelada de 54.000 cestas básicas de alimentos – Secretaria Municipal de Promoção e Ação Social.

Licitante: Sabor & Grão Comércio e Empacotamento Ltda – CNPJ 62.559.089/0001-88.

Fundamento: art. 41, II, e art. 64 da Lei nº 14.133/2021; item 8.3 do Edital; item 6 do Anexo I – Termo de Referência; Termo de Convocação para Apresentação de Amostra de 21/10/2026.

Regra de julgamento: a amostra é avaliada exclusivamente pelos 6 (seis) parâmetros objetivos do item 6.2 do TR e será reprovada se deixar de atender a qualquer deles. Não é admitida troca de marca ou de produto nem alteração do preço ofertado.

1. Recebimento da amostra

Campo	Registro
Prazo fixado no Termo	Até 28/10/2026, às 12h
Data e hora da entrega	27/10/2026, às 10 h 30 min.
Entrega dentro do prazo?	(x) Sim () Não – entregue às 10h30
Entregue por:	Sidney Lopes
Recebido por:	Hugo César de Oliveira Pedro - 108416
Condição do lacre na entrega	(x) Íntegro () Violado – fotografado antes da abertura: () Sim
Data da abertura e da avaliação	27/10/2026
Prazo final para avaliação (5 dias úteis da apresentação)	27/10/ 2026
Instrumentos utilizados	(x) Registro fotográfico

2. Conferência documental – fichas técnicas

Nº	Gênero	Marca na proposta	Ficha entregue?	Observação
1	Arroz tipo 1, agulhinha, 5 kg	Garfo Legal	(x) S () N	Ficha do empacotador real (ver item 5.1)
2	Feijão carioca tipo 1, 1 kg	Garfo Legal	(x) S () N	Vida útil declarada: ____ meses
3	Açúcar tipo 1, 5 kg	Cristal de Minas	(x) S () N	Sacarose $\geq$ 99,3%; umidade $\leq$ 0,3%
4	Óleo de soja, 900 ml	COAMO	(x) S () N	
5	Sal refinado iodado, 1 kg	SALINAS	(x) S () N	NaCl $\geq$ 98,5%; iodo: ____ mg/kg
6	Macarrão espaguete nº 8 com ovos, 500 g	Mangiare	(x) S () N	
7	Extrato de tomate, lata 340 g	Xavante	(x) S () N	
8	Bolacha rosquinha de coco, 600 g	Mabel	(x) S () N	
9	Café torrado e moído, 250 g, selo ABIC	Coração Mineiro	(x) S () N	

3. Embalagem individual da cesta (TR, item 5.4) – Parâmetro 3

Requisito	Atende	Não atende
Saco plástico atóxico e transparente	(x)	()

Requisito	Atende	Não atende
Espessura mínima de 0,10 mm (100 µm) – medida: _____ mm	(x)sem condições de aferir exatamente, pelo toque é um saco grosso, que suportou o transporte da cesta	()
Devidamente lacrado, sem sinal de violação, rasgo ou remendo	(x)	()
Resistente ao peso do conjunto, mantendo unidos e visíveis todos os gêneros	(x)	()

4. Avaliação por gênero

4.1. Identificação, quantidade e gramatura (Parâmetros 1, 2 e 6)

Nº	Gênero / exigência mínima	Qtd. exigida	Marca proposta	Marca amostra	Qtd. amostra	Peso rótulo	Confere
1	Arroz tipo 1 agulhinha, emb. transparente, 5 kg	2 pct	Garfo Legal	Garfo Legal	2 pct	5 kg	(x) S () N
2	Feijão carioca tipo 1, emb. transparente, 1 kg	2 pct	Garfo Legal	Garfo Legal	2 pct	1 kg	(x) S () N
3	Açúcar tipo 1, emb. transparente, 5 kg	1 pct	Cristal Minas	Cristal de Minas	1 pct	5 kg	(x) S () N
4	Óleo de soja, emb. plástica, 900 ml	2 un	COAMO	COAMO	2 un	900 ml	(x) S () N
5	Sal refinado iodado, emb. transparente, 1 kg	1 pct	SALINAS	SALINAS	1 pct	1 kg	(x) S () N
6	Macarrão espaguete nº 8 com ovos, emb. transparente, 500 g	2 pct	Mangiere	Mangiare	2 pct	500 g	(x) S () N
7	Extrato de tomate em lata, 340 g	2 un	Xavante	Xavante	2 un	340 g	(x) S () N
8	Bolacha rosquinha de coco, 600 g	1 pct	Mabel	Mabel	1 pct	600 g	(x) S () N
9	Cafê torrado e moído, selo ABIC, 250 g	1 pct	Coração Mineiro	Coração Mineiro	2 pct	250 g	(x) S () N

4.2. Rotulagem, registro e validade (Parâmetros 4 e 5)

Validade mínima exigida: data de entrega da amostra + 6 meses. Se entregue em 28/10/2026, a validade impressa deve ser igual ou posterior a **28/04/2027**.

Nº	Gênero	Lote	Fabricação	Validade	Restante ≥ 6 meses	Rotulagem completa	Registro sanitário / classificação
1	Arroz	187	20/10/2026	20/10/2027	(x) S () N	(x) S () N	(x) S () N
2	Feijão	G8E83	01/10/2026	29/04/2027	(X) S () N	(X) S () N	(X) S () N
3	Açúcar	06201026	20/10/2026	20/10/2028	(X) S () N	(X) S () N	(X) S () N
4	Óleo de soja	526000114	02/05/2026	02/05/2027	(x) S () N	(X) S () N	(X) S () N
5	Sal	03/2026	03/2026	03/2029	(X) S () N	(X) S () N	(X) S () N
6	Macarrão	186 TB		20/07/2027	(X) S () N	(X) S () N	(X) S () N
7	Extrato de tomate	07/01/26	07/01/26	01/28	(X) S () N	(X) S () N	(X) S () N
8	Bolacha	80050026GS04 26V05		10/08/2027	(x) S () N	(x) S () N	(x) S () N
9	Cafê	02	20/10/2026	19/10/2027	(x) S () N	(x) S () N	(x) S () N

4.3. Requisitos específicos de composição (Parâmetro 6 – correspondência com a proposta e o TR)

Nº	Verificação	Atende	Não atende
1	Arroz: tipo 1 e subgrupo agulhinha declarados no rótulo	(x)	()

Nº	Verificação	Atende	Não atende
2	Feijão: tipo 1 e classe carioca declarados no rótulo; isento de sujidades, mofo e bolores	(x)	()
6	Macarrão: rótulo e lista de ingredientes indicam massa com ovos	x()	()
7	Extrato de tomate: embalagem em lata (sachê ou caixa não atende)	(x)	()
8	Bolacha: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico na lista de ingredientes	(x)	()
8	Bolacha: 0 g de gordura trans e ausência de gordura hidrogenada nos ingredientes	(x)	()
9	Cafê: selo de pureza ABIC na embalagem	(x)	()
5	Sal: iodo declarado _____ mg/kg (TR: 10 a 15 mg/kg – ver observação abaixo)	(x)	()

Observação sobre o sal: a faixa de iodo do TR (10 a 15 mg/kg) diverge, em princípio, da faixa legal da ANVISA (RDC nº 23/2013: 15 a 45 mg/kg). Produto regular perante a norma sanitária não deve ser reprovado apenas por esse motivo; registrar a ocorrência no relatório.

5. Pontos de dúvida fundada registrados no Termo de Convocação

5.1. Arroz tipo 1, 5 kg – marca Garfo Legal (Parâmetro 6)

Dúvida registrada: a embalagem indica empacotamento por Bom Sabor Cesta Básica de Alimentos LTDA (CNPJ 40.690.577/0001-97) e distribuição por Super Cesta de Alimentos LTDA (CNPJ 21.467.701/0001-05), ao passo que a ficha técnica e a cotação são de J P Beneficiamento e Importação LTDA (CNPJ 27.503.437/0001-02).

Verificação	Registro
Marca no rótulo da amostra	(x) Garfo Legal () Outra: _____
Empacotador no rótulo (razão social)	J P Beneficiamento
CNPJ do empacotador no rótulo	27.503.437/0001-02
Distribuidor no rótulo (se houver)	Não há
Ficha técnica entregue é do empacotador do rótulo?	(x) Sim () Não
Dados da ficha (classificação, gramatura, embalagem) conferem com o produto?	(x) Sim () Não

Enquadramento:

- (x) Empacotador = J P Beneficiamento e marca Garfo Legal → correspondência demonstrada.

5.2. Feijão carioca tipo 1, 1 kg – marca Garfo Legal (Parâmetro 5)

Dúvida registrada: a ficha técnica informa vida útil de 7 (sete) meses a contar da fabricação; o item 5.2 do TR exige validade remanescente mínima de 6 (seis) meses na data da entrega. Conforme o Termo, a validade remanescente é conferida na data de entrega da amostra.

Verificação	Registro
Data de fabricação impressa	01/10/2026
Data de validade impressa	29/04/2027
Vida útil resultante (fabricação → validade)	07 meses
Data de entrega da amostra + 6 meses	27/10/2026
Validade impressa ≥ data-limite?	(x) Sim () Não
Vida útil da nova ficha técnica igual à da diligência (7 meses)?	(x) Sim () Não

6. Quadro-síntese – Parâmetros do item 6.2 do TR

Nº	Parâmetro	Atende	Não atende
1	Correspondência da gramatura e da quantidade de cada gênero com as especificações mínimas do item 5.1	(x)	()
2	Peso líquido declarado em rótulo compatível com a gramatura exigida	(x)	()
3	Integridade e lacre da embalagem individual, na forma do item 5.4	(x)	()
4	Presença dos registros sanitários exigíveis e das informações obrigatórias de rotulagem	(x)	()
5	Prazo de validade remanescente não inferior a 6 (seis) meses	(x)	()
6	Correspondência integral com a ficha técnica apresentada e com a proposta	(x)	()

Resultado da amostra: (x) APROVADA () REPROVADA –

7. Assinaturas

Catalão/GO, 28 de outubro de 2026.

Hugo César de Oliveira Pedro
(original assinado)

Nathanna Alcântara Vilar

SABOR & GRÃO COMÉRCIO E EMPACOTAMENTO LTDA

Rua das Margaridas, 57 – Campina Verde – Contagem/MG – CEP 32.150-360



E-mail: saborgraocomercioltda@yahoo.com | Contato: (31) 98634-3876

AMOSTRA**CATALÃO****Secretaria Municipal de Promoção e Ação Social****PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90089/2026****PROCESSO LICITATORIO Nº 2026031401/2026**

OBJETO - O objeto da presente licitação é o Registro de Preços para futura e eventual aquisição parcelada de 54.000 (cinquenta e quatro mil) cestas básicas de alimentos, compreendendo o fornecimento, a montagem, o acondicionamento, o transporte e a entrega nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Promoção e Ação Social, pelo período de 12 (doze) meses, destinadas: (i) à concessão de benefício eventual de auxílio alimentação às famílias e aos indivíduos em situação de vulnerabilidade social, observadas as hipóteses, os critérios de elegibilidade e a periodicidade fixados na legislação municipal de assistência social e na resolução do Conselho Municipal de Assistência Social; e (ii) à doação de cestas básicas de alimentos aos servidores públicos municipais ativos, inativos e pensionistas que se enquadrem no limite salarial estabelecido pelo Decreto Municipal nº 1.630, de 23 de abril de 2026 — conforme especificações técnicas, quantitativos e demais condições estabelecidas no Anexo I — Termo de Referência.

Item	Componente	Descrição integral TR	Marca	Qtd
1	ARROZ-5KG	Arroz tipo 1, agulhinha, embalagem plástica atóxica transparente mínima de 5 kg, com identificação do produto, lote, data de fabricação e validade	GARFO LEGAL	2
2	FEIJAO-1KG	Feijão tipo 1, carioca, isento de sujidades, mofo e bolores, embalagem plástica atóxica transparente mínima de 1 kg, com identificação do produto, lote, data de fabricação e validade	GARFO LEGAL	2
3	AÇUCAR-5KG	Açúcar tipo 1, obtido da cana-de-açúcar, teor de sacarose mínimo de 99,3% p/p, umidade máxima de 0,3% p/p, isento de sujidades, embalagem plástica atóxica transparente mínima de 5 kg	CRISTAL DE MINAS	1
4	OLEO-900ML	Óleo de soja, uso culinário, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, embalagem plástica atóxica mínima de 900 ml	COAMO	2
5	SAL-1KG	Sal refinado iodado, cloreto de sódio cristalizado, mínimo de 98,5% de cloreto de sódio, dosagem de iodo entre 10 e 15 mg/kg, embalagem plástica atóxica transparente mínima de 1 kg	SALINAS	1
6	MACARRAO ESPAGUETE-500G	Macarrão tipo espaguete, massa com ovos nº 8, isento de sujidades, mofo e bolores, embalagem plástica atóxica transparente mínima de 500 g	MANGIARE	2

7	EXTRATO TOMATE- 340G	Extrato de tomate, produto concentrado, preparado com frutos maduros, sem pele e sem semente, embalagem atóxica (lata) mínima de 340 g	XAVANTE	2
8	BISCOITO ROSQUINHA- 600G	Bolacha tipo rosquinha de coco, produzida com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, crocante, livre de gorduras trans, embalagem atóxica mínima de 600 g	MABEL	1
9	CAFÉ-500G	Café torrado e moído, produto de primeira qualidade, com selo de pureza ABIC e registro no órgão sanitário competente, embalagem atóxica mínima de 250 g	CORAÇÃO MINEIRO	1

AMOSTRA

Contagem/MG, 26 de outubro de 2026.

Recebimento:

	FICHA TÉCNICA ARROZ	Número 08	Rev. 03
		Data 11/11/2024	Fl. 1/3

1 BENEFICIADOR

Razão Social: J P Beneficiamento e Importação LTDA

CNPJ: 27.503.437/0001-02

Endereço: Rodovia BR 040, Km 598, Morada Nova - Contagem/ MG - CEP: 32.145-480

Fone: (31) 3149-3840

E-mail: julia@jpbeneficiamento.com.br

2 IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Arroz Garfo Legal Tipo 1

EAN: 7893595717599

NCM: 10063021

CÓDIGO INTERNO: 0100017

3 REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE

Produto isento de registro no Ministério da Saúde – ANVISA – Resolução nº 23 de 2000.

4 INGREDIENTES

Arroz agulhinha

ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA.

NÃO CONTÉM GLÚTEN

5 PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO

12 meses

6 PESO LÍQUIDO DO PRODUTO NA EMBALAGEM

5kg

7 CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco e arejado.

8 EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAMENTO

Elaborado por Jordelha dos Santos	Alterado por Lucas Aleixo Reis	Verificado por Luís Fernando Pessoa	Aprovado por Luís Fernando Pessoa
---	--------------------------------------	---	---

	FICHA TÉCNICA ARROZ	Número 08	Rev. 03
		Data 11/11/2024	Fl. 2/3

05 X 07 = 35 FARDOS POR PALLET

9 DIMENSÕES

Embalagem individual 5kg: 30cm de altura, 22cm de largura e 10cm de profundidade

Fardo 30kg (6 pacotes de 5kg): 60cm de altura, 30cm de largura e 18cm de profundidade

10 MATERIAIS DAS EMBALAGENS

Embalagem primária: polietileno de baixa densidade

Embalagem secundária: polietileno

11 INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 100			
Porção: 50g (1/4 xícara)			
	100 g**	50 g	**% VD
Valor energético (kcal)	172	179	9
Carboidratos (g)	28	39	13
Açúcares total (g)	0	0	
Aç adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	2,5	3,6	7
Gorduras totais (g)	5,2	0	0
Gord saturada (g)	0,8	0	0
Gord trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,6	0,8	3
Sódio (mg)	0	0	0
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
**No alimento pronto para consumo.			

Elaborado por Jordelha dos Santos	Alterado por Lucas Aleixo Reis	Verificado por Luís Fernando Pessoa	Aprovado por Luís Fernando Pessoa
---	--------------------------------------	---	---

	FICHA TÉCNICA ARROZ	Número 08	Rev. 03
		Data 11/11/2024	Fl. 3/3

12 PADRÕES PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS E CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO

Umidade máxima recomendada: 14%

Arroz Beneficiado Polido

(Limites máximos de tolerância de defeitos/tipo, % em peso)

TIPO	Defeitos Graves		Total de quebrados e quirera	Quirera máxima
	Matérias estranhas e impurezas(**)	Mofados e Ardidos		
1	0,10%	0,15%	7,5%	0,50

Os limites máximos de tolerância admitidos para cada defeito geral, considerado isoladamente para efeito de enquadramento em tipo são: manchados e picados, 1,75%; amarelos, 0,50%; rajados, 1,0%; e, gessados, 2,00% acima destes limites, o produto será considerado como Abaixo do Padrão.

OBSERVAÇÃO: O limite máximo de tolerância admitido para marinheiro, é de 10 (dez) grãos em 1000 g (um mil gramas) para todos os tipos. Acima desse limite, o produto será considerado como Fora de Tipo.

Fonte: (*) ANEXO VI, IN MAPA 12/2010

13 DADOS SOBRE O RESPONSÁVEL PELA FABRICAÇÃO DO PRODUTO

Lucas Aleixo Reis

Nutricionista - Responsável Técnico e Coordenador do Setor de Qualidade

CRN-9: 34632

Elaborado por Jordelha dos Santos	Alterado por Lucas Aleixo Reis	Verificado por Luís Fernando Pessoa	Aprovado por Luís Fernando Pessoa
--------------------------------------	-----------------------------------	--	--------------------------------------

FICHA TÉCNICA

FEIJÃO CARIOCA GARFO LEGAL Tipo 1 • 1 kg



Qualidade
no seu
dia a dia.



Frente da embalagem



Verso da embalagem

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Feijão comum, classe cores, carioca, tipo 1, in natura. Grão comestível proveniente da espécie *Phaseolus vulgaris* L., constituído de, no mínimo, 97% de grãos na cor característica da variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos.

4. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

Bão Grão Importação, Empacotadora e Comércio Ltda
Rua Dez, 45 – Bairro Kennedy – Contagem/MG
CEP: 32.148-130
CNPJ: 34.278.627/0001-20
Insc. Est.: 003497828.00-10
Serviço de Orientação ao Consumidor: (31) 3394-4384
Código de barras: 0789300078406

7. MODO DE PREPARO

Escolha o feijão, lave e cozinhe em uma panela de pressão por 40 minutos, abrindo de 15 em 15 minutos para verificar a quantidade de água. Amasse dois dentes de alho e meia cebola, refogando em seguida até dourar. Acrescente a este tempero apenas os grãos de feijão e deixe refogar por um minuto. Junte o caldo separado e sirva.

8. SUGESTÃO

Se desejar um caldo mais grosso, amasse alguns grãos na própria panela e deixe cozinhar por 30 minutos.

2. CLASSIFICAÇÃO

Grupo I: Feijão comum
Classe: Cores
Tipo: 1
Peso líquido: 1 kg

5. EMBALAGEM

Embalagem primária:
plástica resistente,
lacrada por termosoldagem.
Apresentação comercial:
pacote de 1 kg.

3. PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: grãos íntegros
Cor: característica
Textura: firme
Cheiro: característico
Sabor: característico do produto
Umidade máxima: 14%

6. ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO

Armazenar sobre estrados e em temperatura ambiente.
Conservar em local fresco, seco e arejado.
Vida útil: 7 meses a contar da data de fabricação (210 dias).

9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: cerca de 17
Porção: 60 g (1/2 xícara)

	100 g	60 g	%VD*
Valor energético (kcal)	320	192	10
Carboidratos (g)	62	37	12
Açúcares totais (g)	0	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	18	11	22
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	17	10	40
Sódio (mg)	0	0	0
Cálcio (mg)	123	74	7
Ferro (mg)	8	4,8	34

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



Ficha Técnica

BENEFICIADOR

Razão Social: Via Sudeste Açúcar Ltda

Endereço: Rua dos Lírios, 258/220 B: Chácara Boa Vista – Contagem – MG

Fone: (31) 30327378

email: viasudesteacucar@gmail.com

CNPJ: 34.148.518/0001-99

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Açúcar Cristal – Cristal de Minas

REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE

Isento de Registro conforme Lei 9.972 de 25/05/2000, regulamentada pelo Decreto 3664 de 17/11/2000 do Ministério da Agricultura e da Resolução do Ministério da Saúde RDC nº 27, de 06.08.2010.

INGREDIENTES

Sacarose de cana de açúcar

PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO

24 meses

PESO LÍQUIDO DO PRODUTO NA EMBALAGEM

5 quilos **Fardo** 5x5

2 quilos **Fardo** 15x2

1 quilo **Fardo** 30x1

5 quilos **Fardo** 6x5

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar em local seco, limpo e arejado.

EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAMENTO

Devem ser armazenados a uma altura de 20 a 25 cm do chão, sob estrados, numa distância de 45 cm da parede e 80 cm do teto sem nenhum contato com parede ou teto.

O empilhamento máximo de carga deve ser feito de maneira a evitar danos nas embalagens.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL – PORÇÃO DE 5g (1 colher de chá)

QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
Valor Energético	20 kcal = 85kj	1
Carboidratos	5 g	2
Proteínas	0 g	0
Gorduras Totais	0 g	0
Gorduras Saturadas	0 g	0
Gorduras trans	**	**
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	0 mg	0

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

OBSERVAÇÃO

Este produto é beneficiado e empacotado conforme os parâmetros estabelecidos pela Legislação vigentes de Boas Práticas de Fabricação e pelo Sistema de segurança alimentar

DADOS SOBRE O RESPONSÁVEL PELA DISTRIBUIÇÃO DO PRODUTO

Nome: Fernanda de Cássia Oliveira

Cargo: Responsável Técnica Sanitarista CRBio: 57502/04-D

Responsável técnica:

Data: 17/02/2022

FOTO DA EMBALAGEM - AÇÚCAR CRISTAL DE MINAS 5 KG



Imagem da embalagem fornecida para identificação visual do produto.

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

1.1. Nome do produto	Óleo de Soja Refinado Coamo – Tipo 1
1.2. Código interno de identificação do produto	24.365-7
1.3. Código EAN	789627960053-8
1.4. Código DUN	1789627960054-2
1.5. Código NCM	1507.90.11

2. COMPOSIÇÃO E INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

2.1. Descrição	Óleo de Soja Refinado Coamo – Tipo 1 é puro, claro, leve e não tem cheiro. Possui boa estabilidade oxidativa, ótima aplicabilidade, não faz fumaça e não interfere no sabor dos alimentos.
2.2. Aplicação	Preparação de alimentos, frituras, saladas e culinária em geral.
2.3. Composição	Óleo de soja refinado (geneticamente modificado a partir do <i>Agrobacterium tumefaciens</i> e/ou <i>Bacillus thuringiensis</i> e/ou <i>Delftia acidovorans</i> e/ou <i>Stenotrophomonas maltophilia</i> e/ou <i>Streptomyces viridochromogenes</i> e/ou <i>Zea mays</i>) e antioxidantes: terc-butil-hidroquinona TBHQ (INS 319) e ácido cítrico (INS 330). NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.
2.4. Validade	12 meses a partir da data de fabricação. Após aberto consumir no máximo em 30 dias.

2.5. Tabela Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 69			
Porção: 13 ml (1 colher de sopa)			
	100 ml	13 ml	%VD*
Valor energético (kcal)	828	108	5
Carboidratos (g)	0	0	0
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	92	12	18
Gorduras saturadas (g)	16	2,1	11
Gorduras trans (g)	0	0	0
Gorduras monoinsaturadas (g)	23	3	15
Gorduras poli-insaturadas (g)	53	6,8	34
Ômega 6 (g)	47	6,1	34
Ômega 3 (mg)	5422	705	18
Colesterol (mg)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	0	0	0
Vitamina E (mg)	17	2,3	15
Não contém quantidades significativas de carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, gorduras trans, colesterol, fibras alimentares e sódio.			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção			

3. CONSERVAÇÃO, ESTOCAGEM E TRANSPORTE

3.1. Conservação e Estocagem	Em local seco, longe de fonte de calor e ao abrigo da luz.
3.2. Transporte	Em caminhões limpos, livres de odores estranhos e ao abrigo da luz.

4. PROPRIEDADES FÍSICAS, QUÍMICAS e MICROBIOLÓGICAS

4.1. Características Sensoriais	
4.1.1. Aspecto a 25°C	Límpido e isento de sedimentos
4.1.2. Odor	Característico
4.1.3. Sabor	Característico
4.2. Cor Lovibond Cuba 5.1/4"	Máx. 20A/2,0V
4.3. Impurezas	Máx. 0,05 %
4.4. Índice de Acidez	Máx. 0,15 mg KOH/g
4.5. Índice de Peróxido	Máx. 1,0 mEq/kg

4.6. Matéria Insaponificável	Máx. 1,5 %
4.7. Ponto de Fumaça	Mín. 210 °C
4.8. Sabões	Máx. 3,0 mg/kg
4.9. Umidade e voláteis	Máx. 0,10 %
4.10. Microbiológica	-

5. CONTAMINANTES

5.1. Metais Pesados	
5.1.1. <i>Arsênio total</i>	Máx. 0,1 mg/kg
5.1.2. <i>Chumbo</i>	Máx. 0,1 mg/kg
5.1.3. <i>Cobre</i>	Máx. 0,1 mg/kg

6. INFORMAÇÕES EMBALAGEM

6.1. Material	Garrafa PET
6.2. Paletização	
6.2.1. <i>Empilhamento Máximo</i>	6 caixas
6.2.2. <i>Arranjo do Paleta</i>	9 lastros x 6 altura
6.2.3. <i>Altura sem Paleta</i>	400 mm
6.3. Peso e Dimensões da Garrafa PET	
6.3.1. <i>Peso Líquido</i>	0,828 kg ou 900 mL
6.3.2. <i>Peso Bruto</i>	0,8482 kg
6.3.3. <i>Largura</i>	79 mm
6.3.4. <i>Profundidade</i>	-
6.3.5. <i>Altura</i>	244 mm
6.4. Peso e Dimensões da Caixa	
6.4.1. <i>Peso Líquido</i>	16,5 kg
6.4.2. <i>Peso Bruto</i>	17,22 kg
6.4.3. <i>Largura</i>	400 mm
6.4.4. <i>Profundidade</i>	325 mm
6.4.5. <i>Altura</i>	255 mm

7. REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE

ANVISA	Isento conforme a RDC nº 27, de 06 de agosto de 2010.
--------	---

8. INFORMAÇÕES RESPONSÁVEL TÉCNICO

8.1. Responsável Técnico	Eng. Alexandro Cruzes
8.1.1. <i>CREA</i>	PR/77653/D
8.2. Responsável Técnico	Eng. Paulo Ricardo Zanuto Dias
8.2.1. <i>CREA</i>	PR-143925/D - Visto 42944

9. Referências Regulatórias

Resolução RDC Nº 727, de 01 de julho de 2022 – ANVISA.
 Instrução Normativa nº 49, de 22 de dezembro de 2006 – MAPA.
 RDC nº 722, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.
 Instrução Normativa nº 160, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.
 RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.
 Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.
 Resolução GMC MERCOSUL nº 12/2011.

Isenção de responsabilidade: O produto especificado neste documento é produzido em conformidade com as referências regulatórias acima mencionadas e demais normas legais concernentes, razão pela qual todas as informações, características e recomendações trazidas nesta "Especificação de Produtos" são precisas e confiáveis até a data de sua divulgação, estando sujeitas a alterações imprevisíveis, independentemente de prévio aviso. Por isso, este documento substitui qualquer versão anterior relativa ao produto aqui identificado. O presente termo de "Especificação de Produto" é disponibilizado apenas com a finalidade de dar conhecimento ao possuidor do produto quanto a sua composição, conservação, armazenamento/estocagem, transporte, modo de uso, manejo e processamento, destino da sua aplicação e demais conteúdos gerais. Considerando que a aplicação específica ou desejada do produto é de exclusiva competência do cliente/usuário, recomenda-se o feito de testes antes de realizar a sua aplicação definitiva ou, em persistindo dúvidas quanto as informações aqui descritas, recomenda-se também realizar prévio contato com a COAMO para fins de melhores esclarecimentos.

Fim do documento

ANEXO FOTOGRÁFICO DO PRODUTO

Óleo de Soja Refinado Coamo · Tipo 1 | Embalagem PET 900 mL



Imagem ilustrativa da embalagem do produto identificado na ficha técnica.

As especificações técnicas do fabricante estão preservadas nas páginas 1 e 2.

 SALINAS SAL INDUSTRIAL	FICHA TÉCNICA Sal Refinado Iodado	

FICHA TÉCNICA

Descrição: Sal Inorgânico, sólido em forma de cristais, branco e inodoro.

Nome Químico: Cloreto de Sódio

Sinônimo: Sal marinho Refinado

Peso Molecular: 58,44

CAS: 7647-14-5

• **Propriedades e Especificações:**

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS			
Análise	Unidade	Método	Resultado
Sais de Iodo Metalóide	Mg/kg		20
Umidade	%	NBR 11636	0,450
Insolúveis	%	NBR 11636	0,039
Cálcio	%	NBR 11636	0,0521
Magnésio	%	NBR 11636	0,0486
Sódio	%	NBR 11636	39,87
Sulfato	%	NBR 11636	0,1931
Cloreto de Sódio (B.S.)	%	NBR 11636	99,6671
Cloreto de Sódio (B.U.)	%	NBR 11636	99,1671
Ferrocianeto de Sódio	PPM	INS 535	5
Dureza (CaCO ₃)	PPM	-	-
Ph (Solução a 1%)		-	6,2

CARACTERÍSTICAS GRANULOMÉTRICAS		
Abertura (mm)	Método	Resultado (%)
1,68	NBR 11636	3,15
1,00	NBR 11636	15,9580
Fundo	-	84,0420

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA	
Coliforme 45	Ausente
Coliforme Termotoler	Ausente
Salmonela	Ausente

METAIS PESADOS		
Descrição	Resultado (Mg/kg)	RDC
Arsênio	< 0,50	Nº 42 de 29/08/2013
Cádmio	< 0,50	Nº 42 de 29/08/2013
Chumbo	< 2,00	Nº 42 de 29/08/2013

- **Armazenamento:** Sobre palhetes em área coberta, ventilada e seca - (U.R.A.) 75%.

REFINARIA DE SAL SALINAS LTDA

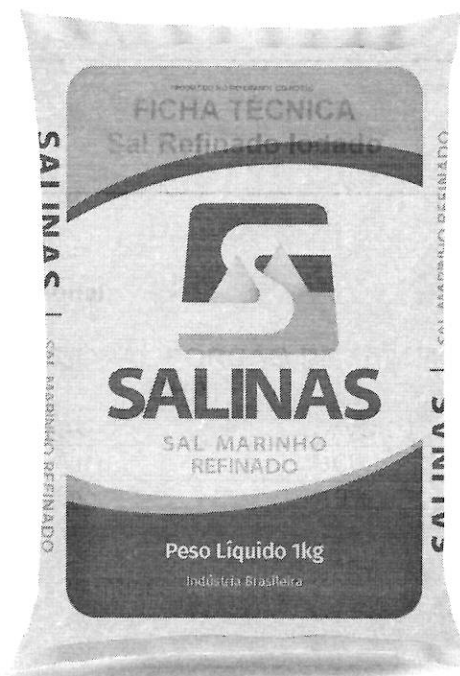
Ac. Várzea das Cacimbas, S/N, Galpão 02, Zona Rural - Porto do Mangue/RN

 SALINAS SAL MARINHO	FICHA TÉCNICA Sal Refinado Iodado	

• **Informação nutricional:**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PORÇÃO DE 1g (1/4 COLHER DE CHÁ)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		%VD (*)
SÓDIO	390 mg	16%
ODO	25 mg	19%

• **Prazo de Validade:** 24 meses



REFINARIA DE SAL SALINAS LTDA

Ac. Várzea das Cacimbas, S/N, Galpão 02, Zona Rural - Porto do Mangue/RN

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

MANGIARE - ESPAGUETE Nº 8



1. Identificação do Produto e Fabricante

Item	Informação
Nome do Produto	Espaguete nº 8 — Macarrão de Sêmola com Ovos
Marca	Mangiare
Validade:	12 meses
Fabricado por	ALIMENTOS DO VALLE LTDA.
CNPJ (Fabricante)	15.138.853/0001-61
Endereço Industrial	Rua Victorio Colau, 265 - Bairro Recanto das Traíras - Juquiá-SP - CEP: 11.800-000
Contato / Telefone	(13) 996918217
Distribuído por	SABOR & GRÃO COMÉRCIO E EMPACOTAMENTO LTDA.
CNPJ (Distribuidora)	62.559.089/0001-88
Endereço (Distribuidora)	Rua Das Margaridas, 57 - Bairro Campina Verde - CEP: 32.150-360
SAC / Contato	E-mail: saborgraocomercioltda@yahoo.com Contato: (31) 98634-3876
Origem	Indústria Brasileira

2. Especificações de Embalagem

- **Peso Líquido:** 500 g
- **Largura do Filme:** 230 mm ($\pm$ 3 mm)
- **Passo Fotocélula:** 330 mm ($\pm$ 3 mm)
- **Marca Fotocélula:** 20 x 10 mm
- **Cores Impressão:** Magenta, Yellow, Black, White, Pantone 485 C, Pantone 151 C
- **Fornecedor Clichê:** Clicheria Blumenau / Golden Pack

3. Parâmetros de Preparo

Tempo de Cozimento: 8 a 11 MINUTOS

Modo de Preparo:

1. Ferver 1L de água para cada 100g de macarrão.
2. Adicionar o macarrão (opcional: azeite e sal).
3. Mexer de vez em quando (cozinhar 8 a 11 min).
4. Escorrer e servir com o molho de preferência.

4. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo em pó, corantes naturais de urucum e curcumina.

ALERTAS E ALERGÊNICOS:

- **CONTÉM GLÚTEN.**
- **ALERGÊNICOS:** CONTÉM OVOS E DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA E SOJA.

Armazenamento: Manter em local limpo, seco, arejado e longe de produtos de limpeza. Após aberto, manter bem fechado.

5. Tabela de Informação Nutricional

Porções por embalagem: Cerca de 6 porções | Porção de referência: 80 g (1 prato raso)

Item Nutricional	Por 80 g	% VD* (por 80 g)
Valor energético (kcal)	287,19	1146,24%
Carboidratos (g)	59,13	19,7%
Açúcares totais (g)	0	-
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	9,59	4,89%
Gorduras totais (g)	1,37	0,70%
Gorduras saturadas (g)	0	0
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra alimentar (g)	2,98	1,57%
Sódio (mg)	0	0

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



GARANTIA DE QUALIDADE EMISSÃO: 22/08/2014

DOCUMENTO: FICHA TÉCNICA

REVISÃO: 23/08/2023

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: EXTRATO - 350g

CÓDIGO:

MARCA: XAVANTE

PÁGS: 1/2

DESCRIÇÃO

EXTRATO DE TOMATE É O PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DO SUCO DE TOMATES SELECIONADOS COM A ADIÇÃO DE SAL E AÇÚCAR.

INGREDIENTES

TOMATE, SAL E AÇÚCAR

APLICAÇÃO

PREPARO DE MOLHOS, ETC.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção por embalagem : 12 Porções

Porção de 30g (02 colheres de sopa)

	100g	30g	% VD
VALOR CALÓRICO (kcal)	55	16	1
CARBOIDRATOS (g)	12	3,6	1
AÇÚCARES TOTAIS (g)	10	3	
AÇÚCARES ADICIONADOS (g)	1,7	0,5	1
PROTEÍNAS (g)	1,7	0,5	1
GORDURAS TOTAIS (g)	0	0	0
GORDURAS SATURADAS (g)	0	0	0
GORDURAS TRANS (g)	0	0	0
FIBRA ALIMENTAR (g)	2	0,6	2
SÓDIO (mg)	400	120	6

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

ELABORAÇÃO

O EXTRATO DE TOMATE É ELABORADO A PARTIR DA SELEÇÃO DE TOMATES MADUROS E SÃOS, OS QUAIS SÃO TRITURADOS, EM SEGUIDA SOFREM UMA INATIVAÇÃO ENZIMÁTICA, PARA SEREM DESPOLDADOS (SEPARAÇÃO DE PELE E SEMENTE DO SUCO). EM SEGUIDA O SUCO É CONCENTRADO A VÁCUO ONDE SÃO ADICIONADOS OS INGREDIENTES: SAL E AÇÚCAR.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

COR - AVERMELHADA PRÓPRIA DO PRODUTO

SABOR: PRÓPRIO DOS INGREDIENTES

ASPECTO: PRÓPRIO DO PRODUTO

ODOR : PRÓPRIO DO TOMATE

TEXTURA : MASSA HOMOGÊNEA MOLE - PRÓPRIA DO PRODUTO

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS :

pH : 3,7 A 4,5

CONSISTÊNCIA(BOSTWICK): 9 A 11 cm

BRIX : 10 A 14%

% SAL (NaCl) : 1,0 %

% AÇÚCAR ADICIONADO : 1,7 %

IND. E COM. XAVANTE LTDA



GARANTIA DE QUALIDADE

EMISSÃO: 22/08/2014

DOCUMENTO: FICHA TÉCNICA

REVISÃO: 23/08/2023

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: EXTRATO - 350 g

CÓDIGO:

MARCA: XAVANTE

PÁGS: 2/2

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

APÓS 10 DIAS DE INCUBAÇÃO A 35 °C, NÃO DEVE SER OBSERVADO ALTERAÇÕES FÍSICAS OU QUÍMICAS NO PRODUTO, TAIS COMO VAZAMENTO, ESTUFAMENTO OU VARIAÇÃO DO pH.

SALMONELAS EM 25g - AUSÊNCIA - CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE - 0 UFC/25g

COLIFORMES A 45 °C/g - AUSÊNCIA - CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE - MÁX 10² UFC/g

BOLORES E LEVEDURAS - AUSÊNCIA - CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE - MÁX 10⁴ UFC/g

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

MATÉRIAS ESTRANHAS PREJUDICIAIS A SAÚDE - AUSÊNCIA

LARVAS E PARASITAS - AUSÊNCIA

ELEMENTO HISTOLÓGICO DO TOMATE - PRESENTE

EMBALAGEM**EMBALAGEM PRIMÁRIA (INTERNA)**

LATAS DE FOLHAS DE FLANDES COM APLICAÇÃO INTERNA DE VERNIZ SANITÁRIO

PESO LÍQUIDO: 350 g

CÓDIGO DE BARRAS

7896235-80018-7

EMBALAGEM SECUNDÁRIA (EXTERNA)

CAIXA DE DE PAPELÃO ONDULADO KRAFT - COM 24 UNIDADES 350g

GRAMATURA - 412 g/m²

CÓDIGO DE BARRAS

17896235-80018-4

DIMENSÕES INTERNAS - 305 X 230 X 190mm

DIZERES DE ROTULAGEM

NOME DO PRODUTO " EXTRATO DE TOMATE "

PESO LÍQUIDO : 350 g (TAMANHO DOS CARACTERES ALFA NUMÉRICOS >= 4 mm)

INDÚSTRIA BRASILEIRA, FABRICADO POR IND. E COM. XAVANTE LTDA, CNPJ 08.935.629/0003-05

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, CÓDIGO DE BARRAS, LOTE, VALIDADE, INGREDIENTES:

TOMATE, SAL E AÇÚCAR, " NÃO CONTÉM GLÚTEN ", APÓS ABERTO CONSERVAR EM GELADEIRA NO MÁX. POR 03 DIAS "

ARMAZENAMENTO

ARMEZENAR EM LOCAL FRESCO E SECO

EMPILHAMENTO MÁXIMO : 10 CAMADAS

VALIDADE

VALIDADE : 2 ANOS

EMPRESA

INDÚSTRIA E COMÉRCIO XAVANTE LTDA

RUA ESMAEL COLETTI, 181 - JD ESPERANÇA II - ITÁPOLIS / SP - CEP.: 14.900-000

CNPJ: 08.935.629/0003-05 I.E.: 375.027.901.113

RESPONSÁVEL TÉCNICO

NOME: JOSÉ WALDYR DE BRITO MACIEL

CRQ.: 01.302.740 1ª REGIÃO - CREA :5061993450 / SP.

FUNÇÃO: ENGENHEIRO QUÍMICO

Waldyr
ASSINATURA

IND. E COM. XAVANTE LTDA.

IDENTIFICACAO VISUAL DO PRODUTO

Extrato de Tomate Xavante - Lata 350 g



Imagem ilustrativa da embalagem para identificacao do produto.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO ROSQUINHA MABEL SABOR COCO	Data de Publicação: 24/01/2025 Vigência: Janeiro/2027
Código do Documento: FTP.EC.OPE.P&D.0431	Operações – Pesquisa e Desenvolvimento	Revisão: 03

1. NOME DO PRODUTO

Rosquinha Mabel sabor coco.

2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Biscoito doce sabor artificial de coco.

3. CODIFICAÇÃO

CÓDIGO DO PRODUTO	EMBALAGEM	EAN	DUN
80100018	300 g	7896071030007	17896071030004
80100008	500 g	7896071021548	17896071021545
80100001	600 g	7896071025638	17896071025635

4. LOCAL DE FABRICAÇÃO

Aparecida de Goiânia – GO
Itaporanga D'Ajuda - SE

5. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

5.1. Características Sensoriais

PARÂMETROS	ESPECIFICAÇÃO
Aparência	<ul style="list-style-type: none"> • Levemente ovalado; • Produto com furo central; • Superfície rugosa; • Cor dourada / assada, com algumas protuberâncias mais escuras;
Sabor / Odor	<ul style="list-style-type: none"> • Doce; • Coco; • Caramelizado; • Assado;
Textura	<ul style="list-style-type: none"> • Leve dureza na primeira mordida; • Crocante; • Textura aerada;

5.2. Características Físico-Químicas

PARÂMETROS	ESPECIFICAÇÃO
Umidade (%)	Máx. 3,5

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO ROSQUINHA MABEL SABOR COCO	Data de Publicação: 24/01/2025 Vigência: Janeiro/2027
Código do Documento: FTP.EC.OPE.P&D.0431	Operações – Pesquisa e Desenvolvimento	Revisão: 03

5.3. Características Microbiológicas

PARÂMETROS	ESPECIFICAÇÃO	MÉTODO
<i>Salmonella sp.</i>	Ausência/25 g	Laboratório externo
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	Máx. 10 ² ufc/g	Laboratório externo
<i>Escherichia coli</i>	Máx. 10 ufc/g	Laboratório externo
Bolores e Leveduras	Máx. 5x10 ² ufc/g	Laboratório externo

De acordo com Instrução normativa nº161 de 01 de julho de 2022.

5.4. Características Microscópicas/Macroscópicas

PARÂMETROS	ESPECIFICAÇÃO	MÉTODO
Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	225 em 225g	Laboratório externo
Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido	Laboratório externo
Ácaros mortos	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias	Laboratório externo
Objetos rígidos (pedra, metal, dentes, caroço inteiro ou fragmentado) (≤ 2mm)	Ausência	Laboratório externo

De acordo com RDC /ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022.

5.5. Características de Contaminantes Inorgânicos

PARÂMETROS	ESPECIFICAÇÃO	MÉTODO
Arsênio (mg/kg)	Máx. 0,20	Laboratório externo
Cádmio (mg/kg)	Máx. 0,20	Laboratório externo
Chumbo (mg/kg)	Máx. 0,20	Laboratório externo

De acordo com Resolução RDC/ANVISA nº 722 de 01 de julho de 2022 e Instrução normativa nº160 de 01 de julho de 2022.

5.6. Características de Micotoxinas

PARÂMETROS	ESPECIFICAÇÃO	MÉTODO
Desoxinivalenol (DON)	Máx. 1000 mcg/kg	Laboratório externo
Zearalenona	Máx. 100 mcg/kg	Laboratório externo
Aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2	Máx. 5 mcg/kg	Laboratório externo
Ocratoxina A	Máx. 10 mcg/kg	Laboratório externo

De acordo com Resolução RDC/ANVISA nº 722 de 01 de julho de 2022 e Instrução normativa nº160 de 01 de julho de 2022.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO ROSQUINHA MABEL SABOR COCO	Data de Publicação: 24/01/2025 Vigência: Janeiro/2027
Código do Documento: FTP.EC.OPE.P&D.0431	Operações – Pesquisa e Desenvolvimento	Revisão: 03

6. INSTRUÇÕES DE ROTULAGEM

6.1. Lista de ingredientes

Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal de soja, amido de milho (*Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Zea mays*, *Sphingobium herbicidovorans* e *Diabrotica firgifera*), açúcar líquido invertido, sal, polidextrose, coco ralado, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e difosfato dissódico, emulsificante lecitina (*Agrobacterium sp.* e *Bacillus thuringiensis*) e aromatizante.

6.2. Modo de Preparo

Não aplicável.

6.3. Alergênicos

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E DE SOJA. PODE CONTER LEITE, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, AMENDOIM, AMÊNDOA, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, NOZES E PECÃS. CONTÉM GLÚTEN.

6.4. OGM (Organismo Geneticamente Modificado)

Amido de milho (*Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Zea mays*, *Sphingobium herbicidovorans* e *Diabrotica firgifera*) e lecitina de soja (*Agrobacterium sp.* e *Bacillus thuringiensis*).

6.5. Rotulagem Nutricional frontal / Lupa

ALTO EM AÇÚCAR ADICIONADO.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO ROSQUINHA MABEL SABOR COCO	Data de Publicação: 24/01/2025 Vigência: Janeiro/2027 Revisão: 03
Código do Documento: FTP.EC.OPE.P&D.0431	Operações – Pesquisa e Desenvolvimento	

6.6. Tabela / Informação Nutricional

Rosquinha Mabel Sabor Coco – 300 g			
Porções por embalagem: 10			
Porção: 30 g (5 ½ unidades)			
	100 g	30 g	% VD*
Valor Energético (kcal)	408	122	6
Carboidratos totais (g)	72	22	7
Açúcares totais (g)	28	8,4	
Açúcares adicionados (g)	28	8,4	17
Proteínas (g)	6,8	2	4
Gorduras totais (g)	10	3	5
Gorduras saturadas (g)	1,9	0,6	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,4	0,4	2
Sódio (mg)	361	108	5
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Rosquinha Mabel Sabor Coco – 500 g			
Porções por embalagem: Cerca de 17			
Porção: 30 g (5 1/2 unidades)			
	100 g	30 g	% VD*
Valor Energético (kcal)	408	122	6
Carboidratos totais (g)	72	22	7
Açúcares totais (g)	28	8,4	
Açúcares adicionados (g)	28	8,4	17
Proteínas (g)	6,8	2	4
Gorduras totais (g)	10	3	5
Gorduras saturadas (g)	1,9	0,6	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,4	0,4	2
Sódio (mg)	361	108	5
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO ROSQUINHA MABEL SABOR COCO	Data de Publicação: 24/01/2025 Vigência: Janeiro/2027
Código do Documento: FTP.EC.OPE.P&D.0431	Operações – Pesquisa e Desenvolvimento	Revisão: 03

Rosquinha Mabel Sabor Coco – 600 g			
Porções por embalagem: 20			
Porção: 30 g (5 1/2 unidades)			
	100 g	30 g	% VD*
Valor Energético (kcal)	408	122	6
Carboidratos totais (g)	72	22	7
Açúcares totais (g)	28	8,4	
Açúcares adicionados (g)	28	8,4	17
Proteínas (g)	6,8	2	4
Gorduras totais (g)	10	3	5
Gorduras saturadas (g)	1,9	0,6	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,4	0,4	2
Sódio (mg)	361	108	5
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

6.7. Registro de Lote e Validade

A codificação para registro de lote e validade podem variar de acordo com a unidade produtora, mas devem conter informações suficientes para rastreabilidade do lote. Deve conter no mínimo informação de lote, validade e unidade produtora.

7. EMBALAGEM

Código	Embalagem	Embalagem Primária					Embalagem Secundária				
		Peso		Dimensão			Peso		Dimensão		
		Líqu. (g)	Bruto (g)	Comp. (mm)	Larg. (mm)	Alt. (mm)	Líqu. (kg)	Bruto (kg)	Comp. (mm)	Larg. (mm)	Alt. (mm)
80100018	32 x 300 g	300,0	305,41	180	15	227	9,60	10,47	593	369	272
80100008	24 x 500 g	500,0	506,79	195	15	260	12,00	12,86	593	369	272
80100001	18 x 600 g	600,0	608,36	235	15	270	10,8	11,64	593	369	272

7.1. Embalagem Primária

- Filme BOPP Transparente + Filme BOPP Transparente.

7.2. Embalagem Secundária

- Caixa de papelão.

7.3. Embalagem Terciária

Não se aplica.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO ROSQUINHA MABEL SABOR COCO	Data de Publicação: 24/01/2025 Vigência: Janeiro/2027
Código do Documento: FTP.EC.OPE.P&D.0431	Operações – Pesquisa e Desenvolvimento	Revisão: 03

8. VIDA ÚTIL (VALIDADE)

12 meses.

9. ARMAZENAMENTO

9.1. Armazenamento

Mantenha o produto fechado em local seco e arejado, protegido da umidade e do sol, longe de produtos químicos ou odores fortes.

9.2. Paletização

PRODUTO	LASTRO	CAMADA	PALLET
80100018	5	6	30
80100008	5	6	30
80100001	5	6	30

10. MÉTODO DE DISTRIBUIÇÃO

Distribuição deve ser realizada através de transporte em veículo fechado, limpo, sem odor, em temperatura ambiente.

11. USO PRETENDIDO E RAZOAVELMENTE ESPERADO

Produto pronto para consumo.

12. USUÁRIOS CONSUMIDORES VULNERÁVEIS

Produto destinado a população em geral, exceto diabéticos, tolerantes á lactose e alérgicos a um ou mais ingredientes descritos na formulação.

13. LEGISLAÇÃO ASSOCIADA AO PRODUTO

- Lei nº 10.674 de 16 maio de 2003, Legislativo.
- Portaria nº 93 de 21 de março de 2022, Inmetro.
- Resolução RDC nº 429 de 8 de outubro de 2020, Anvisa.
- Resolução RDC nº 604 de 10 de fevereiro de 2022, Anvisa.
- Resolução RDC nº 623 de 09 de março de 2022, Anvisa.
- Resolução RDC nº 711 de 1 de julho de 2022, Anvisa.
- Resolução RDC nº 722 de 1 de julho de 2022, Anvisa.
- Resolução RDC nº 724 de 1 de julho de 2022, Anvisa.
- Resolução RDC nº 725 de 1 de julho de 2022, Anvisa.
- Resolução RDC nº 727 de 1 de julho de 2021, Anvisa.
- Resolução RDC nº 778 de 1 de março de 2023, Anvisa.
- Resolução RDC nº 779 de 1 de março de 2023, Anvisa.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO ROSQUINHA MABEL SABOR COCO	Data de Publicação: 24/01/2025 Vigência: Janeiro/2027 Revisão: 03
Código do Documento: FTP.EC.OPE.P&D.0431	Operações – Pesquisa e Desenvolvimento	

- Instrução Normativa IN nº 75 de 09 de outubro de 2020, Anvisa.
- Instrução Normativa IN nº 160 de 01 de julho de 2022, Anvisa.
- Instrução Normativa IN nº 161 de 01 de julho de 2022, Anvisa.
- Instrução Normativa IN nº 211 de 01 de março de 2023, Anvisa.
- Instrução Normativa IN nº 221 de 17 de abril de 2023, Anvisa.

14. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU AGRICULTURA

- Registro no Ministério da Saúde: Isento
- Registro no Ministério da Agricultura: Isento

15. HISTÓRICO DE REVISÕES / ALTERAÇÕES

Revisão	Data	Descrição da Alteração	Responsável
03	22/01/2025	Atualização do documento em função da substituição da gordura por óleo de soja.	Vinícius Fernandes
02	24/01/2024	Revisão da tabela nutricional e lista de ingredientes.	Vinícius Fernandes
01	03/11/2023	Revisão da estrutura do documento, atualização dos dizeres de rotulagem e demais informações de produto.	Vinícius Fernandes
00	01/03/2023	Emissão Inicial	Priscila Carvalho Tavares

Elaboração: Priscila Carvalho Analista de P&D	Revisão: Vinícius Fernandes Analista de P&D	Aprovação: Denise Tioko Suiama Gerente de P&D
--	--	--

FOTO DA EMBALAGEM - ROSQUINHA MABEL COCO 600 g



QUALIDADE



PQC 516.002

CERTIFICADO

Certificamos o produto no Programa de Qualidade do Café:

CORACAO MINEIRO - TRADICIONAL
(Embalagem: Almofada)

Na categoria: Tradicional
(faixa de Qualidade Global entre 4,50 a 5,90)

Industrializado por:

E. M. RODEX IND. DE CAFE EIRELI (Nº ABIC: 2455)



ESTE CERTIFICADO É GERADO DE FORMA ONLINE. A AUTENTICIDADE DO DOCUMENTO PODERÁ SER CONFIRMADA JUNTO A ABIC E PELA LEITURA DO QR-CODE.

A validade deste certificado está condicionada ao atendimento contínuo dos requisitos do Programa de Qualidade do Café ABIC.

REGISTRO FOTOGRÁFICO DO PRODUTO

Café Coração Mineiro Tradicional — 250 g



Fotografia da embalagem — 250 g



Imagem publicitária da marca

Imagens anexadas para identificação visual; o certificado ABIC consta na página anterior.

CAFÉ CORAÇÃO MINEIRO TRADICIONAL

FICHA TÉCNICA

CATEGORIA DE PRODUTO - Café torrado e moído em pó homogêneo.

DESCRIÇÃO - Café torrado, moído em moinhos de discos (**moagem fina**) com refrigeração à água e empacotado no sistema vácuo.

- **INFORMATIVO:** Torra Média / AGTRON # 65 a 70 pontos
Sensorial da Qualidade Global de 4,5 a 5,9 pontos



INGREDIENTES: Café arábica e robusta, com predominância do arábica na composição do Blend.

ESPECIFICAÇÕES

Ácidos clorogênicos*	7% a 9%
Aminoácidos	2,5%
Açúcares	30% a 50%
Cafeína	1% a 2,5%
Lipídios	10% a 20%
Sais minerais	0,5%

*presentes na bebida (solução aquosa)

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Umidade, em g/100g	máximo 5,0%
Resíduo Mineral Fixo, em g/100g	máximo 5,0%
Resíduo Mineral Fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, em g/100g	máximo 1,0%
Cafeína, em g/100g	mínimo 0,7%
Cafeína p/prod. descafeinado, em g/100g	máximo 0,1%
Extrato Aquoso, em g/100g	mínimo 25,0%
Extrato Etéreo, em g/100g	mínimo 8,0%

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

AROMA CARACTERÍSTICO.

ACIDEZ MODERADA.

AMARGOR MODERADO.

BAIXA ADSTRINGÊNCIA.

RAZOAVELMENTE ENCORPADO.

MOAGEM FINA.

QUALIDADE GLOBAL DA BEBIDA TRADICIONAL ENTRE 4,5 E 5,9 PONTOS NA ESCALA SENSORIAL.

EMBALAGENS

- Embalagem: Almofada, com estrutura tricamada aluminizada internamente, em poliéster metalizado e polietileno, disponível em 250g e 500g;

CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM

- Recomenda-se ambiente limpo e seco.
- Empilhamento máximo de 8 caixas de 5 kg.

VALIDADE

- Melhor consumir em até 12 meses.
- Obs.: Validade sob condições adequadas de armazenagens.

EAN 13 – Código de barra

Café Coração Mineiro Tradicional almofada 250g – 7 898902 963010

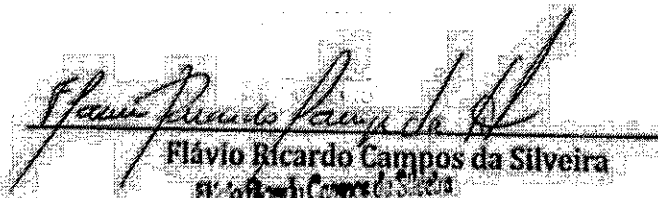
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 5 g (1 colher sopa **)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	2 kcal = 8 kJ	1
Carboidratos	0,6 g	Menor que 1
Proteínas	0,2 g	Menor que 1
Gorduras totais	0,1 g	Menor que 1
Gorduras saturadas	0	0
Gorduras trans	0	"VD não estabelecido"
Fibra alimentar	2,6 g	10
Sódio	0	0
* % de 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.		

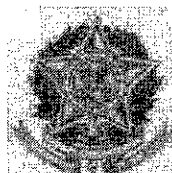
** 5g de pó para o preparo de 50 ml da infusão de café.

FABRICANTE

E. M. Rodex Indústria de Café Eireli - EPP
Rua Santa Cruz, 1199 – Inácia de Carvalho - São José da Lapa - CEP: 33.350-000 - PABX (31)
3621-7489

RESPONSÁVEL TÉCNICO: Flávio Ricardo Campos da Silveira/ CRB 13750-4


Flávio Ricardo Campos da Silveira
Responsável Técnico
CRB 13.750/04-0



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL DE AGRICULTURA - SFA/MG

CERTIFICADO DE REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Área de Interesse: QUALIDADE VEGETAL

Registro MAPA: MG 005063-6

Nome/Nome Empresarial: E.M.RODEX LTDA

CNPJ/CPF Nº: 04.109.359/0001-52

Localizado a: M São José da Lapa, Nº 1199, Rua Santa Cruz - Inacia de Carvalho, CEP: 33350-000, São José da Lapa/MG

Concedido em: 23/09/2025

Válido até: 23/09/2030

Renovado em:

Alterado em: 23/09/2025

CERTIFICAMOS que de acordo com a Lei nº 9.972, de 25/05/2000, regulamentada pelo Decreto nº 6.268 de 22/11/2007 o estabelecimento acima identificado encontra-se habilitado por este Ministério para exercer a(s) seguinte(s) atividade(s):

Atividades	Habilitações
EMBALADOR	EMBALADOR DE CAFÉ TORRADO
PROCESSADOR	INDUSTRIALIZADOR OU PROCESSADOR DE CAFÉ TORRADO
INDUSTRIALIZADOR	INDUSTRIALIZADOR OU PROCESSADOR DE CAFÉ TORRADO

Declaramos que o referido estabelecimento está devidamente registrado no Cadastro Geral de Classificação deste Ministério – CGC/MAPA, sob o número acima identificado, devendo a renovação ser solicitada com antecedência de 60 (sessenta) dias da data de validade. Este certificado deverá estar prontamente disponível e ser apresentado de imediato quando solicitado pela fiscalização.

SIPEAGRO

Documento gerado pelo deferimento automático no sistema Sipeagro, em 23/09/2025, conforme disposto na Instrução Normativa MAPA nº 9/2019. Sujeito ao cancelamento caso não atendidos os dispositivos regulamentares em vigor.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <http://www.agricultura.gov.br>, informando o código: JOCO-YPD8-UX9E-3TEW
Data de expedição: 23 de Setembro de 2025. Este documento é válido por 45 (Quarenta e Cinco) dias após a data de sua expedição.