

CriAlimentos

Alimentos com Criatividade

4353023.0000 Rev.16 - 16/3/23

DR020402

PO PARA BEBIDA SABOR CHOCOLATE ITALIANO ENRIQUECIDO VITAMINAS E MINERAIS

FABRICANTE: CRIALIMENTOS INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA

MARCA: CRIALIMENTOS

INGREDIENTES: Açúcar, leite em pó integral, cacau em pó, amido milho modificado, extrato de malte, maltodextrina, ácido ascórbico (vitamina C), pirofosfato férrico, sulfato de zinco monohidratado, niacina, riboflavina, mononitrato de tiamina e acetato de retinol (vitamina A), espessante goma xantana e aromatizantes.

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE CEVADA. PODE CONTER OVO, TRIGO E SOJA **CONTÉM GLÚTEN**
Contém aromatizante sintético idêntico ao natural

MODO DE PREPARO: DISSOLVA COMPLETAMENTE O CONTEÚDO DA EMBALAGEM EM 8 LITROS DE ÁGUA FRIA OU QUENTE. BATA NO LIQUIDIFICADOR OU MISTURE BEM E SIRVA.

USO PRETENDIDO: Preparo de bebidas.

USO NÃO INTENCIONAL: Preparo de outras sobremesas

PÚBLICO ALVO: Consumidores em geral

GRUPO VULNERÁVEL: Diabéticos e alérgicos

RENDIMENTO: 1 pacote rende 48 porções de 200 ml (1 copo).

PER CAPITA: 42 gramas do produto seco.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 24			
Porção: 42 g (3 colheres de sopa)			
	100 g**	42 g	%VD*
Valor energético (kcal)	398	167	8
Carboidratos (g)	76	32	11
Açúcares totais (g)	66	28	
Açúcares adicionados (g)	45	19	38
Proteínas (g)	9,4	4	8
Gorduras totais (g)	6,4	2,7	4
Gorduras saturadas (g)	4,9	2,1	11
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,2	0,9	4
Sódio (mg)	218	92	5
Vitamina A (µg)	723	304	38
Vitamina C (mg)	72	30	30
Vitamina B1 (mg)	0,91	0,39	33
Vitamina B2 (mg)	1,3	0,54	42
Vitamina B3 (mg)	11	4,7	31
Ferro (mg)	12	5,2	37
Zinco (mg)	8,5	3,6	33

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção
** No produto exposto a venda

PADRÕES MICROBIOLÓGICOS

Parâmetro: Nível Aceitável: RDC 724/2022 – IN161/2022
Salmonela/25g: Ausencia
Enterobacteriaceae/g: máx 10

PADRÕES MACROSCÓPICOS E MICROSCÓPICOS

Parâmetro: Nível Aceitável: RDC 623/22
Areias ou cinzas insolúveis em ácido: máx. 1,5%
Ácaros mortos: máx. 5 em 100 g
Matérias estranhas: menor que 2 mm
Fragmentos de insetos: máx. 10 em 100 g
Fragmentos de pelos de roedor: máx. 1 em 100 g

REFERÊNCIAS LEGAIS E ESTATUTÁRIAS

ANVISA – RDC 722/2022, 359-360/2003, 163/2006, 429/2020, 269/2005, 240/2018, 275/2002, IN 75/2022 e 655/2022 e Lei 10.674/2003
ABNT – ISO/TS 22002 e ISO 22000
CERTIFICAÇÕES INTERNACIONAIS – IFS GLOBAL MARKETS FOOD e SMETA RESPONSABILIDADE SOCIAL

CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM

Interna: sacos de polietileno leitoso contendo 2 kg Externa: caixas de papelão ondulado contendo 12 kg

VALIDADE E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO: 12 meses a partir da data de fabricação, desde que armazenado em local seco e ventilado, livre de insetos e roedores, em sua embalagem original fechada. Depois da embalagem aberta recomenda-se consumir o produto em até 15 dias.

EMPILHAMENTO MÁXIMO: Seis caixas.

2106.90.10


GLÁUCIA TOREZAN
Engenharia de Alimentos
CREA 5060095187

Rua Atilio Biscuola, nº 2637 - Louveira - SP - CEP: 13.250-000
Fone: (19) 3878-8730 - www.crialimentos.com.br

CriAlimentos

Alimentos com Criatividade

3653053.0000(33653)

Rev.5 - 31/01/2023

MISTURA PARA PREPARO DE BOLO INTEGRAL DE CHOCOLATE ENRIQUECIDO COM MINERAIS

FABRICANTE: CRIALIMENTOS INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA

MARCA: CRIALIMENTOS

INGREDIENTES: Açúcar, farinha de trigo integral, leite em pó, gordura vegetal, ovo pó, proteína de soja, cacau pó, amido de milho, sal, mix minerais (maltodextrina, pirofosfato férrico, sulfato de zinco monohidratado), Fermento químico (amido de milho, INS450i, INS500ii, INS450vii e estabilizante INS170i), emulsificantes (INS471 e 472a) e aroma idêntico ao natural de chocolate.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, OVO, SOJA E LEITE.

CONTÉM LACTOSE

CONTÉM GLÚTEN

Contém aromatizante sintético idêntico ao natural

MODO DE PREPARO: Misture o conteúdo da embalagem em 1/2 litro de água. Bata (em batedeira, liquidificador ou a mão) até obter uma massa lisa e uniforme. Despeje a massa em forma untada e enfarinhada (retangular No. 3ou 25x35 cm). Leve ao forno médio por 40 a 50 minutos.

USO PRETENDIDO: Preparo de bolo

USO NÃO INTENCIONAL: outras receitas

PÚBLICO ALVO: Serviços de alimentação

GRUPO VULNERÁVEL: Diabéticos e alérgicos

RENDIMENTO: 1 pacote rende 20 fatias 60 gramas ou 48 fatias de 25 gramas.

PER CAPITA: 50 gramas de produto seco.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL				
Porções por embalagem: 20				
Porção: 50 g (4 colheres de sopa)				
	100 g***	100 g**	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	414	345	207	10
Carboidratos (g)	68	57	34	11
Açúcares totais (g)	40	33	20	
Aç adicionados (g)	38	31	19	38
Proteínas (g)	8,8	7,3	4,4	9
Gorduras totais (g)	11	9,3	5,6	9
Gord saturadas (g)	6	5	3	15
Gord trans (g)	0	0	0	0
Fibras alimentares (g)	5,2	4,3	2,6	10
Sódio (mg)	332	276	166	8
Ferro (mg)	9,4	7,9	4,7	34
Zinco (mg)	7	5,8	3,5	32

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção
 ** No alimento pronto para o consumo
 *** No produto exposto a venda

PADRÕES MICROBIOLÓGICOS

Parâmetro: Nível Aceitável: RDC 724/2022– IN161/2022

Salmonela/25g: Ausencia
 Escherichia coli/g: máx. 10
 Bacillus cereus/g: máx. 10²

PADRÕES MACROSCÓPICOS E MICROSCÓPICOS

Parâmetro: Nível Aceitável: RDC 623/22

Areias ou cinzas insolúveis em ácido: máx. 1,5%
 Ácaros mortos: máx. 5 em 100g
 Matérias estranhas: menor que 2 mm
 Fragmentos de insetos: 225/225g

REFERÊNCIAS LEGAIS E ESTATUTÁRIAS

ANVISA – RDC 722/2022, 163/2006, 429/2020, 269/2005, 240/2018, 275/2002 e 655/2022, IN75/2020 e Lei 10.674/2003
ABNT – ISO/TS 22002 e ISO 22000

CERTIFICAÇÕES INTERNACIONAIS – IFS GLOBAL MARKETS FOOD e SMETA RESPONSABILIDADE SOCIAL

CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM

Interna: sacos de polietileno leitoso contendo 1 kg

Externa: caixas de papelão ondulado contendo 10 kg

VALIDADE E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

6 meses a partir da data de fabricação, desde que armazenado em local seco e ventilado, livre de insetos e roedores, em sua embalagem original fechada. Depois da embalagem aberta recomenda-se consumir o produto em até 15 dias.

EMPILHAMENTO MÁXIMO: Seis caixas.

BOLO INTEGRAL CHOCOLATE -P1.3.6.7 (KG) NCM 1901.20.00 VR



GLÁUCIA TOREZAN
 Engenharia de Alimentos
 CREA 5060095187

Rua Atilio Biscuola, nº 2637 - Louveira - SP - CEP: 13.290-000
 Fone: (19) 3878-8730 - www.crialimentos.com.br

CriAlimentos

Alimentos com Criatividade

5655817.0000(53609)

Rev.2 - 01/02/2023

MISTURA PARA PREPARO DE BOLO MILHO COM FLOCOS DE GOIABA ENRIQUECIDO COM MINERAIS

FABRICANTE: CRIALIMENTOS INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA

MARCA: CRIALIMENTOS

INGREDIENTES: Bolo de Milho e Flocos de Goiaba

USO PRETENDIDO: Preparo de bolo

USO NÃO INTENCIONAL: outras receitas

PÚBLICO ALVO: Serviços de alimentação

GRUPO VULNERÁVEL: Diabéticos e alérgicos

RENDIMENTO: 1 conjunto rende 20 fatias de 60 gramas.

CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM

Interna: 10 sacos de polietileno leitoso com 900 g de bolo e 10 sacos metalizados com 100 g de goiaba cristalizada

Externa: caixa de papelão ondulado com 10 conjuntos (10kg)

VALIDADE E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

6 meses a partir da data de fabricação, desde que armazenado em local seco e ventilado, livre de insetos e roedores, em sua embalagem original fechada. Depois da embalagem aberta recomenda-se consumir o produto em até 15 dias.

EMPILHAMENTO MÁXIMO: Seis caixas.

BOLO MILHO C/GOIABA - KIT 1 KG - P.1.3.7 (UN) NCM 1901.20.00 VR

6653017.0000(63609)

Rev.2 - 11/09/2021

MISTURA PARA PREPARO DE BOLO MILHO ENRIQUECIDO COM MINERAIS

INGREDIENTES: Açúcar, farinha trigo e milho enriquecidas com ferro e ácido fólico, gordura de palma, leite em pó, ovo pó, sal, mix minerais (maltodextrina, pirofosfato férrico, sulfato de zinco monohidratado), fermento químico (INS500(ii), INS450(i) e INS341(i)), emulsificantes (INS 471 e 472a), estabilizante goma xantana e aroma idêntico ao natural de milho.

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

CONTÉM GLÚTEN

CONTÉM LACTOSE

Contém aromatizante sintético idêntico ao natural

MODO DE PREPARO: Misture o conteúdo da embalagem em 400 ml de água. Bata ate obter uma massa lisa e uniforme.

Despeje a massa em forma untada e enfarinhada (retangular No. 3 ou 25x35 cm), jogue as frutas por cima da massa e leve ao forno médio por 40 a 50 min.

PER CAPITA: 50 gramas de produto seco.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL				
Porções por embalagem: 18				
Porção: 50 g (4 colheres de sopa)				
	100 g***	100 g**	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	412	337	206	10
Carboidratos (g)	70	58	35	12
Açúcares totais (g)	38	31	19	
Açúcares adicionados (g)	36	30	18	36
Proteínas (g)	7,8	6,4	3,9	8
Gorduras Totais (g)	11	8,8	5,4	8
Gorduras Saturadas (g)	5,6	4,5	2,8	14
Gorduras trans (g)	0	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,2	0,9	0,6	2
Sódio (mg)	338	276	169	8
Ferro (mg)	11	9,2	5,6	40
Zinco (mg)	7,8	6,4	3,9	35

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção
 ** No alimento pronto para o consumo
 *** No produto como exposto a venda

PADRÕES MICROBIOLÓGICOS

Parâmetro: Nível Aceitável: RDC 724/2022 - IN161/2022

Salmonela/25g: Ausencia

Bacillus cereus presuntivo/g: máx 100

Escherichia coli/g: máx 10

PADRÕES MACROSCÓPICOS E MICROSCÓPICOS

Parâmetro: Nível Aceitável: RDC 623/22

Areias ou cinzas insolúveis em ácido: máx. 1,5%

Ácaros mortos: máx. 5 em 100g

Matérias estranhas: menor que 2 mm



GLÁUCIA TOREZAN
Engenheira de Alimentos
CREA 5060095187

Rua Atilio Biscuola, nº 2637 - Louveira - SP - CEP: 13.290-000
Fone: (19) 3878-8730 - www.crialimentos.com.br

CriAlimentos

Alimentos com Criatividade

OUTROS PADRÕES

ANVISA – RDC 722/2022, 359-360/2003, 163/2006, 429/2020, 269/2005, 240/2018, 275/2002, IN 75/2020 e 655/2022 e Lei 10.674/2003

ABNT – ISO/TS 22002 e ISO 22000

CERTIFICAÇÕES INTERNACIONAIS – IFS GLOBAL MARKETS FOOD e SMETA RESPONSABILIDADE SOCIAL

6555834.0000(64626)

Rev.2 - 11/09/2021

GOIABA CRISTALIZADA EM FLOCOS

INGREDIENTES: Polpa de goiaba, açúcar, pectina, acidulante ácido cítrico e conservador sorbato de potássio.

CONTÉM GLÚTEN

ALÉRGICOS: PODE CONTER TRIGO, OVO, SOJA E LEITE

MODO DE PREPARO: Utilize no preparo de bolos.

PER CAPITA: 30 gramas do produto seco.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 3			
Porção: 30 g (1/2 colher de sopa)			
	100 g**	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	322	62	3
Carboidratos (g)	80	15	5
Açúcares totais (g)	79	15	-
Açúcares adicionados (g)	47	14	28
Proteínas (g)	0,5	0	0
Gorduras Totais (g)	0	0	0
Gorduras Saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,7	0,5	2
Sódio (mg)	0	0	0

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção
** No alimento pronto para o consumo

PADRÕES MICROBIOLÓGICOS

Parâmetro: Nível Aceitável: RDC 724/2022–IN161/2022

Salmonela/25g: Ausencia

Bacillus cereus presuntivo/g: máx 100

Escherichia coli/g: máx 10

PADRÕES MACROSCÓPICOS E MICROSCÓPICOS

Parâmetro: Nível Aceitável: RDC 623/22

Areias ou cinzas insolúveis em ácido: máx. 1,5%

Ácaros mortos: máx. 5 em 100g

Matérias estranhas: menor que 2 mm

OUTROS PADRÕES

ANVISA – RDC 722/2022, 359-360/2003, 163/2006, 429/2020, 269/2005, 240/2018, 275/2002, IN 75/2020 e 655/2022 e Lei 10.674/2003

ABNT – ISO/TS 22002 e ISO 22000

CERTIFICAÇÕES INTERNACIONAIS – IFS GLOBAL MARKETS FOOD e SMETA RESPONSABILIDADE SOCIAL


GLÁUCIA TOREZAN
Engenharia de Alimentos
CREA 50600951-07

CriAlimentos

Alimentos com Criatividade

DR020402 - 3303503.0000

Rev 23. - 25/09/2023

PO PARA PREPARO DE ALIMENTO A BASE DE SOJA SABOR LIMAO ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS - FONTE DE CÁLCIO

FABRICANTE: CRIALIMENTOS INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA

MARCA: CRIALIMENTOS

INGREDIENTES: Açúcar, proteína isolada soja, limão pó (suco desidratado de limão), ácido ascórbico, mix minerais (maltodextrina, pirofosfato férrico e sulfato de zinco monohidratado) e mix vitaminas (maltodextrina, nicotinamida, riboflavina, mononitrato de tiamina e acetato de retinol), acidulante INS330, antiuementante fosfato tricálcico, regulador de acidez INS331iii, aroma idêntico ao natural de limão, espessante INS 466 e espessante INS 415.

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

CONTÉM GLÚTEN.

Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.

MODO DE PREPARO: DISSOLVA COMPLETAMENTE O CONTEÚDO DA EMBALAGEM EM 9 LITROS DE ÁGUA FRIA OU GELADA. MISTURE BEM E SIRVA.

USO PRETENDIDO: Preparação de refrescos

USO NÃO INTENCIONAL: Preparação de aperitivos ou sobremesas

PÚBLICO ALVO: Serviços de Alimentação.

GRUPO VULNERÁVEL: Alérgicos às proteínas do produto.

RENDIMENTO: 48 porções de 200 ml.

PER CAPITA: 21 g do produto seco.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL				
Porções por embalagem: Cerca de 48				
Porção: 21 g (1 colher de sopa)				
	100 g***	100 ml**	21 g	%VD*
Valor energético (kcal)	379	40	80	4
Carboidratos (g)	93	10	20	7
Açúcares totais (g)	90	9,3	19	
Açúcares adicionados (g)	90	9,3	19	38
Proteínas (g)	1,9	0,4	0,4	1
Gorduras Totais (g)	0	0	0	0
Gorduras Saturadas (g)	0	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0	0
Sódio (mg)	302	33	63	3
Vitamina A (µg)	1200	125	252	32
Vitamina C (mg)	143	15	30	30
Vitamina B1 (mg)	1,8	0,2	0,39	33
Vitamina B2 (mg)	1,8	0,2	0,39	33
Vitamina B3 (mg)	24	2,3	5	33
Cálcio (mg)	735	77	154	15
Ferro (mg)	21	2,4	4,5	32
Zinco (mg)	18	1,9	3,8	34

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção
 ** No alimento pronto para o consumo
 *** No alimento como exposto a venda

PADRÕES MICROBIOLÓGICOS

Parâmetro: Nível Aceitável: RDC 724/2022- IN161/2022

Salmonela/25g: Ausencia

Enterobacteriaceae/g: máx 10

PADRÕES MACROSCÓPICOS E MICROSCÓPICOS

Parâmetro: Nível Aceitável: RDC 623/22

Areais ou cinzas insolúveis em ácido: máx 1,5%

Ácaros mortos: máx 5 em 100g

Matérias estranhas: menor que 2 mm

REFERÊNCIAS LEGAIS E ESTATUTÁRIAS

ANVISA – RDC 240/2018, 722/2022, 429/2020, 727/2022, 275/2012, 655/2022e Lei 10.674/2003

RDC 719/2022, 778/2023 e IN 211/2023

ABNT – ISO/TS 22002 e ISO 22000

CERTIFICAÇÕES INTERNACIONAIS – IFS GLOBAL MARKETS FOOD e SMETA RESPONSABILIDADE SOCIAL

CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM

Interna: sacos de polietileno leitoso contendo 1 kg.

Externa: caixas de papelão ondulado contendo 10 kg.

VALIDADE E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO: 12 meses a partir da data de fabricação, desde que armazenado em local seco e ventilado, livre de insetos e roedores, em sua embalagem original fechada. Depois da embalagem aberta recomenda-se consumir o produto em até 15 dias.

EMPILHAMENTO MÁXIMO: Seis caixas.

2106.90.10



GLÁUCIA TOREZAN
 Engenharia de Alimentos
 CREA 5060095187

Rua Atílio Biscuola, nº 2637 - Louveira - SP - CEP: 13.290-000
 Fone: (19) 3878-8730 - www.crialimentos.com.br

Assinado por 5 pessoas: JAILTON PEREIRA DOS SANTOS, RAFAEL PIRES LOPES, FRANCIELLI RIBEIRO MIGUEL, EDIVAN LIMA DE MATTOS e LEANDRO DE MORAES
 Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/ED91-BAB3-D425-F19F> e informe o código ED91-BAB3-D425-F19F



CriAlimentos

Alimentos com Criatividade

DR020402 - 3303501.0000

Rev 23. - 9/25/2023

PO PARA PREPARO DE ALIMENTO A BASE DE SOJA SABOR LARANJA ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS - FONTE DE CÁLCIO

FABRICANTE: CRIALIMENTOS INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA

MARCA: CRIALIMENTOS

INGREDIENTES: Açúcar, proteína isolada soja, suco desidratado de laranja, ácido ascórbico, mix minerais (maltodextrina, pirofosfato férrico e sulfato de zinco monohidratado), mix vitaminas (maltodextrina, nicotinamida, riboflavina, mononitrato de tiamina e acetato de retinol), acidulante INS330, antiemectante fosfato tricálcico, regulador de acidez INS331iii, aroma idêntico ao natural de laranja, espessante INS 466, corante curcumina, espessante INS 415 e corante n

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

CONTÉM GLÚTEN.

Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.

MODO DE PREPARO: DISSOLVA COMPLETAMENTE O CONTEÚDO DA EMBALAGEM EM 9 LITROS DE ÁGUA FRIA OU GELADA. MISTURE BEM E SIRVA.

USO PRETENDIDO: Preparação de refrescos

USO NÃO INTENCIONAL: Preparação de aperitivos ou sobremesas

PÚBLICO ALVO: Serviços de Alimentação.

GRUPO VULNERÁVEL: Alérgicos às proteínas do produto.

RENDIMENTO: 48 porções de 200 ml.

PER CAPITA: 21 g do produto seco.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL				
Porções por embalagem: Cerca de 48				
Porção: 21 g (1 colher de sopa)				
	100 g***	100 ml**	21 g	%VD*
Valor energético (kcal)	379	40	80	4
Carboidratos (g)	93	10	20	7
Açúcares totais (g)	90	9,3	19	
Açúcares adicionados (g)	90	9,3	19	38
Proteínas (g)	1,9	0,4	0,4	1
Gorduras Totais (g)	0	0	0	0
Gorduras Saturadas (g)	0	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0	0
Sódio (mg)	302	33	63	3
Vitamina A (µg)	1200	125	252	32
Vitamina C (mg)	143	15	30	30
Vitamina B1 (mg)	1,8	0,2	0,39	33
Vitamina B2 (mg)	1,8	0,2	0,39	33
Vitamina B3 (mg)	24	2,3	5	33
Cálcio (mg)	735	77	154	15
Ferro (mg)	21	2,4	4,5	32
Zinco (mg)	18	1,9	3,8	34

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção
** No alimento pronto para o consumo
*** No alimento como exposto a venda

PADRÕES MICROBIOLÓGICOS

Parâmetro: Nível Aceitável: RDC 724/2022 - IN161/2022

Salmonela/25g: Ausencia

Enterobacteriaceae/g: máx 10

PADRÕES MACROSCÓPICOS E MICROSCÓPICOS

Parâmetro: Nível Aceitável: RDC 623/22

Areais ou cinzas insolúveis em ácido: máx 1,5%

Ácaros mortos: máx 5 em 100g

Matérias estranhas: menor que 2 mm

REFERÊNCIAS LEGAIS E ESTATUTÁRIAS

ANVISA - RDC 240/2018, 722/2022, 429/2020, 727/2022, 275/2012, 655/2022e Lei 10.674/2003

RDC 719/2022, 778/2023 e IN 211/2023

ABNT - ISO/TS 22002 e ISO 22000

CERTIFICAÇÕES INTERNACIONAIS - IFS GLOBAL MARKETS FOOD e SMETA RESPONSABILIDADE SOCIAL

CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM

Interna: sacos de polietileno leitoso contendo 1 kg.

Externa: caixas de papelão ondulado contendo 10 kg.

VALIDADE E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO: 12 meses a partir da data de fabricação, desde que armazenado em local seco e ventilado, livre de insetos e roedores, em sua embalagem original fechada. Depois da embalagem aberta recomenda-se consumir o produto em até 15 dias.

EMPILHAMENTO MÁXIMO: Seis caixas.


GLÁUCIA TOREZAN
Engenharia de Alimentos
CREA 5060095187

2106.90.10

Rua Atilio Biscuola, nº 2637 - Louveira - SP - CEP: 13.290-000
Fone: (19) 3878-8730 - www.crialimentos.com.br

Assinado por 5 pessoas: JAILTON PEREIRA DOS SANTOS, RAFAEL PIRES LOPES, FRANCIELLI RIBEIRO MIGUEL, EDIVAN LIMA DE MATTOS e LEANDRO DE MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/ED91-BAB3-D425-F19F> e informe o código ED91-BAB3-D425-F19F





Sistema Estadual de Vigilância Sanitária
Prefeitura Municipal de LOUVEIRA

LICENÇA SANITÁRIA - VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Nº CEVS: 352730601-109-000004-1-8 DATA DE VALIDADE: 13/10/2024

Nº PROCESSO: 01954-138/2009
Nº PROTOCOLO: 2663/2012-5 DATA DO PROTOCOLO: 11/10/2023
SUBGRUPO: FABRIL
AGRUPAMENTO: INDÚSTRIA DE ALIMENTOS
ATIVIDADE ECONÔMICA-CNAE: 1099-6/02 FABRICAÇÃO DE PÓS ALIMENTÍCIOS
OBJETO LICENCIADO: ESTABELECIMENTO

DETALHE:

RAZÃO SOCIAL: CRIALIMENTOS INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA CNPJ ALBERGANTE:
NOME FANTASIA: CRIALIMENTOS
CNPJ / CPF: 00.636.372/0001-09
LOGRADOURO: RUA ATÍLIO BISCUOLA NÚMERO: 2637
COMPLEMENTO:
BAIRRO: SÍTIO MONTELATTO
MUNICÍPIO: LOUVEIRA
CEP: 13290-540 UF: SP
PÁGINA DA WEB:

RESPONSÁVEL LEGAL: GUIOMAR DOS SANTOS VIEIRA
CPF: 03479733883 CONSELHO REGIONAL: CREA
Nº INSCR. CONSELHO PROF: 601239209 UF: SP

RESPONSÁVEL TÉCNICO: GLÁUCIA TOREZAN
CPF: 13753705888 CONSELHO REGIONAL: CREA
Nº INSCR. CONSELHO PROF: 5060095187 UF: SP

RESPONSÁVEL TÉCNICO SUBSTITUTO: GUIOMAR DOS SANTOS VIEIRA
CPF: 03479733883 CONSELHO REGIONAL: CREA
Nº INSCR. CONSELHO PROF: 601239209 UF: SP

O presente documento digital foi conferido com o original e assinado digitalmente por ROGERSON APARECIDO CREMON, em terça-feira, 17 de outubro de 2023 15:00:46 GMT-03:00, CNS: 12.529-4 - TABELÃO DE NOTAS E DE PROTESTO DE LETRAS E TÍTULOS DA COMARCA DE VINHEDO-SP/SP, nos termos da medida provisória N. 2.200-2 de 24 de agosto de 2001. Sua autenticidade deverá ser confirmada no endereço eletrônico www.cenad.org.br/autenticidade. O presente documento digital pode ser convertido em papel por meio de autenticação no Tabelionato de Notas. Provimto nº 100/2020 CNJ - artiao 22.

Assinado por 5 pessoas: JAILTON PEREIRA DOS SANTOS, RAFAEL PIRES LOPES, FRANCIELLI RIBEIRO MIGUEL, EDIVAN LIMA DE MATTOS e LEANDRO DE MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/ED91-BAB3-D425-F19F> e informe o código ED91-BAB3-D425-F19F

LICENÇA SANITÁRIA - VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Nº CEVS: 352730601-109-000004-1-8

DATA DE VALIDADE: 13/10/2024

CLASSES DE PRODUTOS E ATIVIDADES AUTORIZADAS

CLASSE DE PRODUTO:

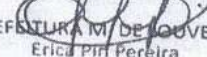
ALIMENTO

- ARMAZENAR EM DEPÓSITO FECHADO
- EXPORTAR
- FABRICAR

(A) AUTORIDADE SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE LOUVEIRA
 CONCEDE A PRESENTE LICENÇA DE FUNCIONAMENTO, SENDO QUE SEU (S) RESPONSÁVEL (IS) ASSUME (M) CONHECER A LEGISLAÇÃO
 SANITÁRIA VIGENTE E CUMPRÍ-LA INTEGRALMENTE, INCLUSIVE EM SUAS FUTURAS ATUALIZAÇÕES, OBSERVANDO AS BOAS PRÁTICAS
 REFERENTES ÀS ATIVIDADES E OU SERVIÇOS PRESTADO, RESPONDENDO CIVIL E CRIMINALMENTE PELO NÃO CUMPRIMENTO DE TAIS
 EXIGÊNCIAS, FICANDO, INCLUSIVE, SUJEITO (S) AO CANCELAMENTO DESTES DOCUMENTOS.
 ASSUMEM AINDA INTEIRA RESPONSABILIDADE PELA VERACIDADE DAS INFORMAÇÕES AQUI PRESTADAS PARA O EXERCÍCIO DAS
 ATIVIDADES RELACIONADAS E DECLARAM ESTAR CIENTES DA OBRIGAÇÃO DE PRESTAR ESCLARECIMENTOS E OBSERVAR AS EXIGÊNCIAS
 LEGAIS QUE VIEREM A SER DETERMINADAS PELO ÓRGÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA COMPETENTE, EM QUALQUER TEMPO, NA FORMA
 PREVISTA NO ARTIGO 95 DA LEI ESTADUAL 10.083 DE 23 DE SETEMBRO DE 1998.

LOUVEIRA

11/10/2023

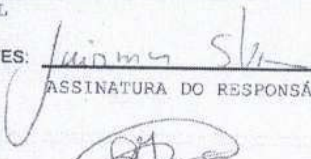

 PREFEITURA MUNICIPAL DE LOUVEIRA
 Erica Pin Pereira
 Diretora de Departamento
 RG: 28.132.353-7

MUNICÍPIO DE LOUVEIRA

DATA DE DEFERIMENTO


AUTORIDADE SANITÁRIA

ASSINANTES:


 ASSINATURA DO RESPONSÁVEL LEGAL

13/10/2023

DATA DE CIÊNCIA


 ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

13/10/2023

DATA DE CIÊNCIA

O presente documento digital foi conferido com o original e assinado digitalmente por ROGERSON APARECIDO CREMON, em terça-feira, 17 de outubro de 2023 15:00:46 GMT-03:00, CNS: 12.529-4 - TABELÃO DE NOTAS E DE PROTESTO DE LETRAS E TÍTULOS DA COMARCA DE VINHEDO-SP/SP, nos termos da medida provisória N. 2.200-2 de 24 de agosto de 2001. Sua autenticidade deverá ser confirmada no endereço eletrônico www.cnpj.org.br ou no endereço eletrônico www.cnpj.org.br. Este documento digital pode ser convertido em papel por meio de autenticação no Tabelionato de Notas. Provimento nº 100/2020 CNJ - art. 22.

Assinado por 5 pessoas: JAILTON PEREIRA DOS SANTOS, RAFAEL PIRES LOPES, FRANCIELLI RIBEIRO MIGUEL, EDIVAN LIMA DE MATTOS e LEANDRO DE MORAES
 Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/ED91-BAB3-D425-F19F> e informe o código ED91-BAB3-D425-F19F





GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
 AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS
 INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Relatório de Ensaio

RE 02.114/09

INTERESSADO: Crialimentos Ind. e Com. Ltda.
 Rua Atilio Biscuola, 2637 – Sítio Montelato - Louveira/SP - CEP 13290-000

MATERIAL ANALISADO: Filme plástico

ANALISTAS: Rosa M. Vercelino Alves; Christiane Q. Moreira; Juliana Zanini; Leonel João Y. F. Alves

DATA DE RECEBIMENTO DA AMOSTRA: 15/07/09

Descrição da Amostra

Foi recebida para determinação da espessura total e taxa de permeabilidade ao vapor d'água, uma amostra de filme plástico flexível pigmentado de branco. Segundo o interessado, o material do filme apresenta estrutura composta de polietileno linear de baixa densidade (PELBD) e foi produzida pela Polyplastic S/S Ind. e Com. Ltda. e será utilizado para acondicionar mistura ou pós dos seguintes produtos:

- Sopa;
- Caldo de galinha, carne, legumes, bacon;
- Molhos;
- Pudins, cremes, mingaus;
- Proteína texturizada de soja;
- Bolos;
- Bebidas lácteas;
- Refresco, gelatina, flan;
- Tempero completo;
- Risotos;
- Curau, canjica, arroz doce, sagú;
- Achocolatado, chocolate em pó;
- Pão de queijo;
- Jardineira de legumes;
- Polenta;
- Ovos mexidos;
- Bolos salgados;
- Purê;
- Batata flocos;
- Recheios e coberturas para bolo;
- Manjar;
- Gel vegetal;
- Mousses;
- Enriquecedores para leite;
- Caldas.



CETEA
 CENTRO DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO DE EMBALAGENS
 (CENTRO DE TECNOLOGIA DE EMBALAGEM)
 Av. Brasil, 2880 • CEP 13.070-178 • Campinas/SP • Brasil
 Tel. 19 3743-1900 • Fax 19 3241-8445
<http://www.cetea.ital.org.br>



1/3





GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS
INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Qualidade do ITAL e não foram consideradas no cálculo dos resultados apresentados, mas encontram-se à disposição do contratante, mediante consulta formal.

Este relatório foi elaborado de acordo com a Norma Interna CE-017 - Elaboração e Envio de Relatórios, os resultados apresentados aplicam-se apenas às amostras enviadas ao CETEA para ensaio e só pode ser reproduzido na íntegra, a reprodução parcial requer aprovação formal deste Centro.

Os documentos e registros relativos a esse trabalho, assim como a cópia desse relatório, serão mantidos pelo CETEA pelo período de 5 anos.

Este relatório somente é válido com as assinaturas ou a rubrica originais em todas as páginas

Campinas, 11 de agosto de 2009.

Rosa M. Vercelino Alves

Rosa M. Vercelino Alves
Pesquisadora

Eloísa Elena C. Garcia

Eloísa Elena C. Garcia
Gerente – Embalagens Plásticas
e de Meio Ambiente

RAM 841/09
GSN

3/3

Relatório de Ensaio CETEA RE 02.114/09





GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS
INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Método

Espessura

A espessura total do material foi determinada por meio de micrômetro de ponta plana marca Starrett, modelo no. 732, com resolução de 0,001mm.

Taxa de permeabilidade ao vapor d'água

A taxa de permeabilidade ao vapor d'água foi determinada para a condição 30°C/80%UR por meio do método gravimétrico, baseado na metodologia ASTM E 96/E 96 M-05 - *Standard test methods for water vapor transmission of materials*. Esse método se baseia no aumento de peso do cloreto de cálcio anidro, colocado no interior de uma cápsula de alumínio e isolado do ambiente de condicionamento pelo material cuja TPVA se deseja conhecer. A área efetiva de permeação de cada corpo-de-prova foi de 50cm². O ganho de peso foi quantificado em balança analítica Mettler, modelo AT 400, com resolução de 10⁻⁴g. O condicionamento foi feito em câmara Vötsch - VC 0033 com temperatura de 30,0 ± 0,1°C e umidade relativa de 80,0 ± 0,4%UR.

Resultado

Os resultados de espessura e da taxa de permeabilidade ao vapor d'água estão apresentados nas Tabelas 1 e 2, respectivamente.

TABELA 1. Espessura total do material.

Amostra	Espessura (µm)		
	M	IV	CV
PELBD	99	96 - 102	1,7%

Valores referentes a vinte e cinco determinações
M - média; IV - intervalo de variação; CV - coeficiente de variação

TABELA 2. Taxa de permeabilidade ao vapor d'água a 30°C/80%UR - método gravimétrico.

Amostra	TPVA (g água/(m ² .dia))		
	M	IV	CV
PELBD	1,6	1,6 - 1,6	-

Valores referentes a cinco determinações
M - média; IV - intervalo de variação; CV - coeficiente de variação

Os ensaios apresentados neste relatório fazem parte do escopo da habilitação do CETEA/ITAL pela Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde - Reblas. Entretanto, os pareceres e interpretações dos resultados não fazem parte desse escopo.

Observações

Este trabalho foi realizado com equipamentos e instrumentos de inspeção, medição e ensaio calibrados. Suas incertezas totais estão de acordo com os critérios de aceite estabelecidos pelo Sistema de Gestão da

Relatório de Ensaio CETEA RE 02.114/09

2/3





GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS
INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Relatório de Ensaio

RE 02.059/16

INTERESSADO: Crialimentos Ind. e Com. Ltda.

R. Atílio Biscuola, 2637 - Sítio Montelato - Louveira / SP - CEP 13290-000

MATERIAL ANALISADO: Filme laminado metalizado

ANALISTAS: Christiane Quartaroli Moreira; Ana Paula P. Barbante; Alessandro da Silva Rocha

DATA DE RECEBIMENTO DA AMOSTRA: 07/03/16

DATA DE ANÁLISE: 12/03/16 a 22/03/16

Descrição da Amostra

Foi recebida para determinação das espessuras total e parciais e das taxas de permeabilidade ao vapor d'água e ao oxigênio, uma amostra de filme laminado metalizado. Segundo o interessado, o material de embalagem apresenta estrutura composta por PET (poliéster) metalizado/PEBD (polietileno de baixa densidade) e foi produzido pela Indústria de Plásticos Marau Ltda.

Também segundo informações recebidas do interessado, este material será utilizado para acondicionar misturas ou pós para o preparo dos seguintes produtos:

- sopa;
- caldo de galinha, carne, legumes e bacon;
- molhos;
- pudins;
- cremes;
- mingaus;
- proteína texturizada de soja;
- bolos;
- bebidas;
- compostos lácteos;
- shakes;
- chás;
- refresco;
- gelatina, flan;
- tempero completo;
- risotos;
- curau;
- canjica;
- arroz doce;
- sagu
- achocolatado;
- chocolate em pó;
- pão de queijo;
- jardineira de legumes;
- polenta;
- ovos mexidos;
- bolos salgados;
- purê;
- batata flocos;
- recheios e coberturas para bolos;
- manjar;
- gel vegetal;
- mousses;
- enriquecedores para leite;
- caldas;
- frutas cristalizadas;
- macarrão;
- preparo sólido para refresco.



CETEA – CENTRO DE TECNOLOGIA DE EMBALAGEM
Av. Brasil, 2880 • CEP 13.070-178 • Campinas/SP • Brasil
Tel. 19 3743-1900 • Fax 19 3241-8445
<http://www.cetea.ital.sp.gov.br>



1/3





GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS
INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

TABELA 3. Taxa de permeabilidade ao oxigênio (TPO₂).

Amostra	TPO ₂ (mL (CNTP). m ⁻² .dia ⁻¹)		
	M	IV	CV
PET metalizado/PEBD	0,78	0,63 – 0,93	27,0%

Valores referentes a duas determinações

M – média; IV - intervalo de variação; CV – coeficiente de variação

1cm³=1mL

Embora a taxa de permeabilidade ao oxigênio seja normalmente expressa em mL (CNTP).m⁻².dia⁻¹, no sistema internacional de unidades é expressa em mol. m⁻².s⁻¹, onde 1mL (CNTP) equivale a 44,62μmol e 1 dia são 86,4x10³s.

Referências

ASTM INTERNATIONAL. **ASTM D 3985-05 (Reapproved 2010)e1**: standard test method for oxygen gas transmission rate through plastic film and sheeting using a coulometric sensor. Philadelphia, 2005. 7 p.

ASTM INTERNATIONAL. **F 1249 – 13**: standard test methods for water vapor transmission rate through plastic film and sheeting using a modulated infrared sensor. Philadelphia, 2013. 6 p.

INTERNATIONAL STANDARD ORGANIZATION. **ISO 4593**: plastics - film and sheeting - determination of thickness by mechanical scanning. Switzerland, 1993. 2 p.

Observações

Este trabalho foi realizado com equipamentos de monitoramento, medição e inspeção calibrados e adequados às medições requeridas, segundo critérios de aceite estabelecidos pelo Sistema de Gestão da Qualidade do ITAL.

Este relatório foi elaborado de acordo com a Norma Interna CE-017 - Elaboração e Envio de Relatórios, os resultados apresentados aplicam-se apenas às amostras enviadas ao CETEA para ensaio e só pode ser reproduzido na íntegra, a reprodução parcial requer aprovação formal deste Centro.

Os documentos e registros relativos a esse trabalho, assim como a cópia desse relatório, serão mantidos pelo CETEA pelo período de 5 anos.

A versão final deste relatório é a versão eletrônica Adobe PDF e sua autenticidade é verificada por uma assinatura digital emitida por Autoridade Certificadora (verificar no topo da página).

Todas as impressões devem ser comparadas com a cópia eletrônica contendo assinatura digital válida.

Campinas, 24 de março de 2016.

Christiane Quartaroli Moreira

Pesquisador Analítico-Tecnológico

Eloísa Garcia

Gerente - Embalagens Plásticas e Meio Ambiente

RAm 311/16



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS
INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Relatório de Ensaio

RE 02.059/16

INTERESSADO: Crialimentos Ind. e Com. Ltda.

R. Atílio Biscuola, 2637 - Sítio Montelato - Louveira / SP - CEP 13290-000

MATERIAL ANALISADO: Filme laminado metalizado

ANALISTAS: Christiane Quartaroli Moreira; Ana Paula P. Barbante; Alessandro da Silva Rocha

DATA DE RECEBIMENTO DA AMOSTRA: 07/03/16

DATA DE ANÁLISE: 12/03/16 a 22/03/16

Descrição da Amostra

Foi recebida para determinação das espessuras total e parciais e das taxas de permeabilidade ao vapor d'água e ao oxigênio, uma amostra de filme laminado metalizado. Segundo o interessado, o material de embalagem apresenta estrutura composta por PET (poliéster) metalizado/PEBD (polietileno de baixa densidade) e foi produzido pela Indústria de Plásticos Marau Ltda.

Também segundo informações recebidas do interessado, este material será utilizado para acondicionar misturas ou pós para o preparo dos seguintes produtos:

- sopa;
- caldo de galinha, carne, legumes e bacon;
- molhos;
- pudins;
- cremes;
- mingaus;
- proteína texturizada de soja;
- bolos;
- bebidas;
- compostos lácteos;
- shakes;
- chás;
- refresco;
- gelatina, flan;
- tempero completo;
- risotos;
- curau;
- canjica;
- arroz doce;
- sagu
- achocolatado;
- chocolate em pó;
- pão de queijo;
- jardineira de legumes;
- polenta;
- ovos mexidos;
- bolos salgados;
- purê;
- batata flocos;
- recheios e coberturas para bolos;
- manjar;
- gel vegetal;
- mousses;
- enriquecedores para leite;
- caldas;
- frutas cristalizadas;
- macarrão;
- preparo sólido para refresco.



CETEA – CENTRO DE TECNOLOGIA DE EMBALAGEM
Av. Brasil, 2880 • CEP 13.070-178 • Campinas/SP • Brasil
Tel. 19 3743-1900 • Fax 19 3241-8445
<http://www.cetea.ital.sp.gov.br>



1/3





GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS
INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Método

Espessura

As espessuras total e de cada camada de material foram determinadas de acordo com a norma ISO 4593 (ISO,1993).

Taxa de permeabilidade ao vapor d'água – 38°C/90%UR- equipamento Permatran

A taxa de permeabilidade ao vapor d'água foi determinada em um equipamento com sensor infravermelho PERMATRAN, Modelo W 3/31 e W 3/33, da MOCON, segundo procedimento descrito na norma ASTM F1249-13 (ASTM INTERNATIONAL, 2013). Neste ensaio o vapor d'água que passa através do filme é carregado para o sensor infravermelho por um fluxo de nitrogênio ultra seco. O sensor mede a fração de energia absorvida pelo vapor d'água e emite um sinal elétrico de amplitude proporcional à concentração de vapor d'água. A amplitude deste sinal é comparada à do sinal produzido pelo vapor d'água que passa por um filme de calibração, cuja taxa de permeabilidade ao vapor d'água é conhecida. A área efetiva de permeação de cada corpo de prova foi de 50cm².

Taxa de permeabilidade ao oxigênio

A taxa de permeabilidade ao oxigênio foi determinada segundo a norma ASTM D 3985-05 (ASTM INTERNATIONAL, 2005), em equipamento OXTRAN, da MOCON. O lado externo da amostra foi colocado em contato com o gás permeante (100% O₂). As leituras foram corrigidas para 1 atm para gradiente de pressão parcial de gás permeante.

Área de permeação: 50 cm²

Ensaio: 23°C a seco.

Resultado

Os resultados de espessura e das taxas de permeabilidade ao vapor d'água e ao oxigênio estão apresentados nas Tabelas 1, 2 e 3, respectivamente.

TABELA 1. Espessuras do filme laminado metalizado.

Espessura	Resultados			
	M (μm)	IV (μm)	CV	
Total	121	117 - 126	2,2%	
Parcial	PEBD (filme interno)	110	107 - 115	1,7%
	PET (filme externo)	13	11 - 16	8,4%

Valores referentes a vinte e cinco determinações

M – média; IV - intervalo de variação; CV - coeficiente de variação

TABELA 2. Taxa de permeabilidade ao vapor d'água (TPVA).

Amostra	TPVA (g água . m ⁻² .dia ⁻¹)		
	M	IV	CV
PET metalizado/PEBD	0,30	0,25 – 0,37	18,4

Valores referentes a quatro determinações

M – média, IV - intervalo de variação, CV - coeficiente de variação

Ingredientes

Banana-passa, cobertura sabor chocolate ao leite sem adição de açúcares, maçã desidratada, canela em pó e gordura de palma sustentável. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE LEITE E DE SOJA. PODE CONTER NOZES. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Porção de 24 g (1 unidade)

Porção: (medida caseira)

Quantidade por porção			%VD*
Valor Energético	81 kcal = 341 kJ	4%	
Carboidratos	16 g dos quais:	5%	
Açúcares	7.4g	**	
Proteínas	1.0 g	1%	
Gordura Totais	1.5g	3%	
Gordura Saturadas	1.3g	6%	
Gordura Trans	0g	**	
Fibras Alimentares	1.8g	7%	
Sódio	0mg	0%	
Potássio	195 mg	**	

*% Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **Valores diários não estabelecidos.

Benefícios

A linha Supino reúne os melhores ingredientes em opções nutritivas, práticas e saborosas. A combinação de banana-passa com uma deliciosa cobertura de chocolate zero adição de açúcares promove saciedade, energia e sensação de bem-estar, já que a banana e o cacau contêm em sua composição o aminoácido essencial triptofano, que ajuda o organismo a produzir serotonina, um neurotransmissor que melhora o humor.


Processo Administrativo Eletrônico: 993/2023 1Doc

Pregão Eletrônico Nº: 132/2023



Objeto: Contratação de empresa para fornecimento parcelado de formulados (industrializados) para as Unidades Escolares e Departamento de Educação, conforme especificações do termo de referência, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).

No dia 23 de janeiro de 2024, às 14:00 horas, na sala de licitações da Prefeitura do Município de Cajati – SP, o Pregoeiro, Senhor JAILTON PEREIRA DOS SANTOS e a equipe de apoio Edivan Lima de Mattos, Rafael Pires Lopes, Leandro de Moraes e Francielli Ribeiro Miguel, designados conforme Portaria 1.703/2023 de 07 de dezembro de 2023, analisando as amostras das licitantes detentoras das menores ofertas, tendo inclusive realizado arquivo fotográfico das amostras apresentadas, referentes ao pregão em epigrafe, conforme disposto no item 21 do edital e seus subitens.



Da análise das amostras apresentadas para os lotes, segue parecer exarado.

LOTE	DESCRIÇÃO	LICITANTE	MARCA / PROCEDÊNCIA	SITUAÇÃO
1	Achocolatado líquido em embalagem Tetra Pak com 200 ml. Reduzido em gorduras e açúcares. Sem adição de adoçantes. Deve ter zero de gordura trans. Rótulo impresso, de forma clara e indelével, com todas as informações exigidas pela legislação vigente. Cada unidade deve ter um canudo embalado individualmente. Validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data de entrega.	GILBERTO DOMINGUES MERCEARIA – ME	Fritop	<i>O item tem que ser reduzido em gorduras e açúcares – REPROVADO - DESCLASSIFICADO</i>
				



				
	<p>Barra de frutas com maçã e canela, sem adição de açúcar. Embalada individualmente, pesando cerca de 30g cada unidade. Pode conter banana-passa, maçã, farelo de aveia, tâmara e canela em pó. Deve ter zero de gordura trans. Rótulo impresso, de forma clara e indelével, com todas as informações exigidas pela legislação vigente. Validade mínima de 7 (sete) meses a contar da data de entrega.</p>	<p>R. A. DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS EIRELI – ME</p>	<p>Enjoy</p>	<p><i>A licitante não anexou sua Proposta atualizada em sistema - DESCLASSIFICADA</i></p>
<p>2</p>	 <p>SEM IMAGEM DO PRODUTO</p>			

	<p>Barra de frutas com maçã e canela, sem adição de açúcar. Embalada individualmente, pesando cerca de 30g cada unidade. Pode conter banana-passa, maçã, farelo de aveia, tâmara e canela em pó. Deve ter zero de gordura trans. Rótulo impresso, de forma clara e indelével, com todas as informações exigidas pela legislação vigente. Validade mínima de 7 (sete) meses a contar da data de entrega.</p>	<p>MR ALIMENTOS SAUDÁVEIS LTDA</p>	<p>Supino</p>	<p>O item possui cobertura sabor chocolate - REPROVADO - DESCLASSIFICADO</p>
<p>2</p>				
<p>6</p>	<p>Bolo sabor chocolate ou baunilha com gotas de chocolate, sem adição de açúcar. Embalagem individual com cerca de 40g. Deve ter zero de gordura trans. Rótulo impresso, de forma clara e indelével, com todas as informações exigidas pela legislação vigente. Validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data de entrega.</p>	<p>R. A. DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS EIRELI - ME</p>	<p>Creck</p>	<p>A licitante não anexou sua Proposta atualizada em sistema - DESCLASSIFICADA</p>

	 SEM IMAGEM DO PRODUTO			
	<p>Bolo sabor chocolate ou baunilha com gotas de chocolate, sem adição de açúcar. Embalagem individual com cerca de 40g. Deve ter zero de gordura trans. Rótulo impresso, de forma clara e indelével, com todas as informações exigidas pela legislação vigente. Validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data de entrega.</p>	<p>51.924.197 LUAN FERREIRA PATUCCI</p>	<p>SM</p>	<p><i>A licitante não anexou sua Proposta atualizada em sistema - DESCLASSIFICADA</i></p>
6	 SEM IMAGEM DO PRODUTO			
11	<p>Mistura em pó para o preparo de bolo integral sabor chocolate. Produzido com farinha de trigo integral. . Preparo somente com adição de água. Rendimento mínimo de 20 porções de 60g por</p>	<p>MARTINUCCI COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES</p>	<p>Crialimentos</p>	<p><i>O produto atende as exigências do edital - APROVADO</i></p>

quilo do produto. Embalagem primária: sacos plásticos ou aluminizados atóxicos, opacos e hermeticamente fechados, com peso de 1 a 1,5 kg. Rótulo impresso, de forma clara e indelével, com todas as informações exigidas pela legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data da entrega do produto.





Cajati/SP, 23 de janeiro de 2024.

JAILTON PEREIRA DOS SANTOS
Pregoeira

EDIVAN LIMA DE MATTOS
Equipe de Apoio

RAFAEL PIRES LOPES
Equipe de Apoio

LEANDRO DE MORAIS
Equipe de Apoio

FRANCIELLI RIBEIRO MIGUEL
Equipe de Apoio



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: ED91-BAB3-D425-F19F

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ JAILTON PEREIRA DOS SANTOS (CPF 251.XXX.XXX-03) em 23/01/2024 14:52:15 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ RAFAEL PIRES LOPES (CPF 069.XXX.XXX-14) em 23/01/2024 15:03:13 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ FRANCIELLI RIBEIRO MIGUEL (CPF 409.XXX.XXX-64) em 23/01/2024 16:38:16 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ EDIVAN LIMA DE MATTOS (CPF 441.XXX.XXX-24) em 24/01/2024 10:15:22 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ LEANDRO DE MORAES (CPF 349.XXX.XXX-25) em 25/01/2024 08:28:44 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://cajati.1doc.com.br/verificacao/ED91-BAB3-D425-F19F>