

**ESTADO DO PARANA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZ MACHADO**

CNPJ: 76.339.688/0001-09

Telefone: 554 1222

Av. Vitória, 167

C.E.P.: 84620-000 - Cruz Machado

PREGÃO PRESENCIAL

Nº.: 4/2017 - PR

Processo Administrativo: 12/2017

Processo Licitatório: 8/2017

Data do Processo: 18/01/2017

Folha: 7/9

Fornecedor: **MERCADO E AÇUGUE AVENIDA LTDA**
Endereço: R LAURO MULLER SOARES - Bairro: CENTRO
Cidade: CRUZ MACHADO UF: PR CEP: 84620-000
CNPJ: 07.166.645/0001-48 Inscrição Estadual: 9032656398

Telefone: 4235541326

Item	Quantidade	Unid.	Especificação do Material	Preço Máximo	Marca	Descto.	Preço Unitário	Preço Total
104	400,00	PCT	MACARRÃO CABELO DE ANJO PCT 500GRS	4,45	ORQUIDEA	0,0000	2,98	1.192,00
105	400,00	PCT	MACARRÃO LETRINHAS COM OVOS 500GRS	4,18	RENATA	0,0000	2,99	1.196,00
106	500,00	UN	Manteiga Extra sem sal, 200gr	6,63	FRIMESA	0,0000	5,99	2.995,00
107	350,00	PCT	MILHO DE PIPOCA, CLASSE AMARELO, TIPO 1 PCT 500GR	2,75	SINHA	0,0000	2,69	941,50
108	450,00	UNI	MILHO VERDE EM CONSERVA, EMBALAGEM DE 200 GRAMAS	1,85	QUERO	0,0000	1,70	765,00
109	200,00	UN	Mistura para preparo de Sagu, Sabor uva, embalagem de 250gr.	3,85	APTI	0,0000	2,65	530,00
110	250,00	UN	MOLHO DE TOMATE TRADICIONAL PRONTO C/ PEDAÇOS REFOGADOS,	1,70	PREDILECTA	0,0000	1,25	312,50
111	480,00	KG	MUSCULO BOVINO SEM OSSO de 1ª QUAL, SEM GORDURA ...	15,98	STA BARBARA	0,0000	14,90	7.152,00
112	120,00	CX	PO PARA MARIA MOLE SABORES: COCO E MORANGO CX COM 50 GR	2,25	APTI	0,0000	2,10	252,00
113	550,00	UN	PÓ PARA SUCO DE FRUTAS, SABORES SORTIDOS, EMBALAGEM 30GR	0,75	APTI	0,0000	0,65	357,50
114	320,00	KG	SALSICHA A GRANEL CARNE BOVINA E OU SUINA CCNDIMENTOS ...	5,95	JAGUA	0,0000	4,99	1.596,80
115	370,00	KG	Presunto Cozido sem capa de gordura, produzido de pernil de	17,98	DÁLIA	0,0000	12,99	4.806,30
116	380,00	UN	Almôndegas de Carne Bovina, congelada, 1Kg	19,95	AURORA	0,0000	17,50	6.650,00
117	640,00	KG	FRANGO INTEIRO CONGELADO C/ INSPEÇÃO SFI SEM TEMPERO COM DAT	6,03	JAGUA	0,0000	5,15	3.296,00
118	280,00	UN	ABACAXI FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM 100 % DE APROVEIT	5,70	T 1	0,0000	4,40	1.232,00
119	360,00	KG	MANGA COM 100% DE APROVEITAMENTO	2,80	T 1	0,0000	4,20	1.512,00
120	330,00	KG	PERA COM 100% DE APROVEITAMENTO	8,75	T 1	0,0000	8,70	2.871,00

000273

CRUZ MACHADO, 31 de Janeiro de 2017

JOÃO DIRCEU MENDES
SÓCIO - GERENTE

**ESTADO DO PARANA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZ MACHADO**

CNPJ: 76.339.688/0001-09 Telefone: 554 1222
Av. Vitória, 167
C.E.P.: 84620-000 - Cruz Machado

**PREGÃO PRESENCIAL
Nº.: 4/2017 - PR**

Processo Administrativo: 12/2017
Processo Licitatório: 8/2017
Data do Processo: 18/01/2017

Folha: 8/9

Fornecedor: **MERCADO E AÇOUGUE AVENIDA LTDA**
Endereço: R LAURO MULLER SOARES - Bairro: CENTRO
Cidade: CRUZ MACHADO UF: PR CEP: 84620-000
CNPJ: 07.166.645/0001-48 Inscrição Estadual: 9032656398
Telefone: 4235541326

Item	Quantidade	Unid.	Especificação do Material	Preço Máximo	Marca	Desccto.	Preço Unitário	Preço Total
121	800,00	KG	FEIJO PRETO DE 1ª QUALIDADE - SAFRA NOVA - PACOTE DE 1KG	6,93	FLOR DO SUL	0,0000	4,68	3.744,00
122	250,00	UN	FUBA AMARELO MÉDIO, EMBALAGEM DE 01 KG	2,65	PAIOL	0,0000	1,79	447,50
123	120,00	UN	FARINHA DE MILHO BRANCA BIJU, EMBALAGEM DE 01 KG	4,00	PAIOL	0,0000	3,49	418,80
124	350,00	UN	PÃO 7 GRÃO, FATIADO, 500 GRAMAS SUPERFÍCIE LISA ...	5,80	TIO TICO	0,0000	5,70	1.995,00
125	18.000,00	UNI	PAO FRANCES 50 GR MASSA FARINHA TRIGO ESPECIAL FERM ...	0,54	GULLA	0,0000	0,54	9.720,00
126	4.600,00	UN	PÃO INTEGRAL 25 GR COM FAR TRIGO ESPECIAL E FARINHA INTEGRAL	0,50	GULLA	0,0000	0,49	2.254,00
127	17.400,00	UN	PÃO INTEGRAL 50GR MASS FARINHA DE TRIGO ESPECIAL E F INTEGRA	0,80	GULLA	0,0000	0,78	13.572,00
128	4.800,00	UN	PAO FRANCES 25 GRAMAS C MASSA DE FARINHA ESPECIAL FERMEN ...	0,45	GULLA	0,0000	0,45	2.160,00
129	600,00	UN	PÃO DE FORMA BRANCO FATIADO 500 GR, NÃO DEVE APRESENTAR ...	5,50	TIO TICO	0,0000	4,90	2.940,00
130	400,00	UNI	PÃO DE FORMA DE CENTEIO FATIADO 500GR SUPERFÍC LISA MACIA ...	5,50	TIO TICO	0,0000	4,90	1.960,00
131	350,00	UN	PÃO PLUMA FATIADO C/ 500gr NÃO DEVE APRESENTAR ...	5,50	TIO TICO	0,0000	4,90	1.715,00
132	600,00	UN	PÃO DE FORMA INTEGRAL 500GR	5,50	TIO TICO	0,0000	4,98	2.988,00
133	340,00	UN	Pão tipo bisnaguinha, embalagem de 300gr com aproximadamente	0,00		0,0000	0,00	0,00
134	100,00	UN	CALDO DE GALINHA EM PÓ, PACOTE DE 1KG (BOA SAFRA)	10,95		0,0000	0,00	0,00

000279

CRUZ MACHADO, 31 de Janeiro de 2017

JOÃO DIRCEU MENDES
SÓCIO - GERENTE

**ESTADO DO PARANA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZ MACHADO**

CNPJ: 76.339.688/0001-09 Telefone: 554 1222
Av. Vitória, 167
C.E.P.: 84620-000 - Cruz Machado

**PREGÃO PRESENCIAL
Nº.: 4/2017 - PR**

Processo Administrativo: 12/2017
Processo Licitatório: 8/2017
Data do Processo: 18/01/2017
Folha: 9/9

Fornecedor: **MERCADO E AÇUGUE AVENIDA LTDA**
Endereço: R LAURO MULLER SOARES - Bairro: CENTRO
Cidade: CRUZ MACHADO UF: PR CEP: 84620-000
CNPJ: 07.166.645/0001-48 Inscrição Estadual: 9032656398
Telefone: 4235541326

Item	Quantidade	Unid.	Especificação do Material	Preço Máximo	Marca	Descto.	Preço Unitário	Preço Total
135	150,00	UNI	LEITE CONDENSADO, CAIXA DE 395 GRAMAS	4,29	TRIANGULO	0,0000	3,25	487,50

Reservado para Observações do Fornecedor:
PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA 60 (SESSENTA) DIAS DA DATA DA LICITAÇÃO. PRAZO DE ENTREGA NÃO SUPERIOR A 5 (CINCO) DIAS ÚTEIS DA DATA DA AUTORIZAÇÃO.

Total Geral: 418.413,80

(Valores expressos em Reais R\$)

Total por Extenso: (quatrocentos e dezoito mil quatrocentos e treze reais e oitenta centavos)

000230

CRUZ MACHADO, 31 de Janeiro de 2017

JOÃO DIRCEU MENDES
SÓCIO - GERENTE

[Handwritten signatures and initials in blue ink]



BOA SAFRA ALIMENTOS
PLANTANDO QUALIDADE...COLHENDO SOLUÇÕES!

FICHA TÉCNICA
CHÁ DE CAMOMILA COM LIMÃO

Prot. Comunicação Início de Fabricação M.S. 02.1242/07

MARCA: BOA SAFRA

INGREDIENTES: Açúcar, malto dextrina, antiemectante fosfato tricálcico (INS 341 III), extrato de camomila, corante natural cúrcuma (INS 100 i), aromas naturais: limão e camomila, mix de vitaminas e minerais. Não Contém Glúten.

DILUIÇÃO / RENDIMENTO:

Produto (g) = 1000

Água (l) = 10,00

Rendimento = 54 porções de 200 ml

Per capita = 18,51 g de pó / porção 200 ml

MODO DE PREPARO: Despejar o conteúdo do pacote (1 kg) em um recipiente, medir 10 litros de água filtrada ou fervida, adicionar aos poucos água ao produto, misturando bem.

COMPOSIÇÃO FÍSICO QUÍMICA EM 100 GRAMAS:

Proteínas	0
Gorduras totais	0
Carboidratos	98,42 g
Umidade	1,58 g
Calorias	391,2 kcal
Resíduos Mineral Fixo	0,39 g
Vitamina A (Palmitato de Retinol)	431,41 mcg
Vitamina C (Ácido Ascórbico)	4,69 mg
Vitamina D3 (Colecalciferol)	6,39 mcg
Vitamina B2 (Riboflavina)	0,90 mg
Vitamina PP (Nicotinamida)	10,36 mg
Pantotenato de Cálcio	4,05 mg
Vitamina B6 (Piridoxina)	0,85 mg
Ácido Fólico	< 38 mcg
Vitamina B12 (Cianocobalamina)	2,50 mcg
Iodo (Iodeto de Potássio)	108,05 mcg
Flúor (Fluoreto de Sódio Anidro)	3,24 mg
Selênio (Selenito de Sódio)	27,55 mcg
Cromo (Cromo Quelato)	<0,10 mcg
Manganês (Sulfato de Manganês Monohidratado)	8,00 mg

000281

EMBALAGEM: Caixa de papelão contendo 12 Kg , com pacotes de polietileno leitoso, atóxico com 500 gramas ou 1 kg.

PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a partir da data de fabricação, respeitando as condições de armazenagem.

RESPONSÁVEL TÉCNICO:

ISABELA GOULART DE FREITAS POMBO
NUTRICIONISTA - CRN 8ª Região Nº 446

BOA SAFRA ALIMENTOS LTDA - Rua Alfredo Pinto, 1035 - Bairro Afonso Pena - São José dos Pinhais /PR - CEP 83.050- 320
Fone/Fax: (41) 3382-3313 - E-mail: boasafrafood@onda.com.br - CNPJ 05.342.669/0001-85 - INS. EST. 90.299.708-39
Site: www.boasafraalimentos.com.br



BOA SAFRA ALIMENTOS
PLANTANDO QUALIDADE...COLHENDO SOLUÇÕES!

FICHA TÉCNICA
CHÁ DE CAMOMILA COM MEL E LIMÃO

Prot. Comunicação Início de Fabricação M.S. 02.1242/07

MARCA: BOA SAFRA

INGREDIENTES: Açúcar, malto dextrina, antiuamectante fosfato tricálcico (INS 341 III), extrato de camomila, corante natural cúrcuma (INS 100 I), aromas naturais :camomila, mel e limão. mix de vitaminas e minerais. Não Contém Glúten.

DILUIÇÃO / RENDIMENTO:

Produto (g) = 1000

Água (l) = 10,00

Rendimento = 54 porções de 200 ml

Per capita = 18,51 g de pó / porção 200 ml

MODO DE PREPARO: Despejar o conteúdo do pacote (500g) em um recipiente, medir 5 litros de água filtrada ou fervida, adicionar aos poucos água ao produto, misturando bem.

COMPOSIÇÃO FÍSICO QUÍMICA EM 100 GRAMAS:

Proteínas	0
Gorduras totais	0
Carboidratos	98,42 g
Umidade	1,58 g
Calorias	391,2 kcal
Resíduos Mineral Fixo	0,39 g
Vitamina A (Palmitato de Retinol)	431,41 mcg
Vitamina C (Ácido Ascórbico)	4,69 mg
Vitamina D3 (Colecalciferol)	6,39 mcg
Vitamina B2 (Riboflavina)	0,90 mg
Vitamina PP (Nicotinamida)	10,36 mg
Pantotenato de Cálcio	4,05 mg
Vitamina B6 (Piridoxina)	0,85 mg
Ácido Fólico	< 38 mcg
Vitamina B12 (Cianocobalamina)	2,50 mcg
Iodo (Iodeto de Potássio)	108,05 mcg
Flúor (Fluoreto de Sódio Anidro)	3,24 mg
Selênio (Selenito de Sódio)	27,55 mcg
Cromo (Cromo Quelato)	<0,10 mcg
Manganês (Sulfato de Manganês Monohidratado)	8,00 mg

000282

EMBALAGEM: Caixa de papelão contendo 24 Kg , com pacotes de polietileno leitoso, atóxico com 500 gramas.

PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a partir da data de fabricação, respeitando as condições de armazenagem.

RESPONSÁVEL TÉCNICO:

ISABELA GOULART DE FREITAS POMBO

NUTRICIONISTA - CRN 8ª Região Nº 446

BOA SAFRA ALIMENTOS LTDA - Rua Alfredo Pinto, 1035 - Bairro Afonso Pena - São José dos Pinhais /PR - CEP 83.050-320
Fone/Fax: (41) 3382-3313 - E-mail: boasafrafood@onda.com.br - CNPJ 05.342.669/0001-85 - INS. EST. 90.299.708-39
Site: www.boasafraalimentos.com.br



BOA SAFRA ALIMENTOS
PLANTANDO QUALIDADE...COLHENDO SOLUÇÕES!

FICHA TÉCNICA
CHÁ DE CAMOMILA COM PÊSSEGO

Prot. Comunicação Início de Fabricação M.S. 02.1242/07

MARCA: BOA SAFRA

INGREDIENTES: Açúcar, malto dextrina, antiúmectante fosfato tricálcico (INS 341 III), extrato de camomila, corante natural cúrcuma (INS 100 i), aromas naturais: pêssego e camomila, mix de vitaminas e minerais. Não Contém Glúten.

DILUIÇÃO / RENDIMENTO:

Produto (g) = 1000

Água (l) = 10,00

Rendimento = 54 porções de 200 ml

Per capita = 18,51 g de pó / porção 200 ml

MODO DE PREPARO: Despejar o conteúdo do pacote (1 kg) em um recipiente, medir 10 litros de água filtrada ou fervida, adicionar aos poucos água ao produto, misturando bem.

COMPOSIÇÃO FÍSICO QUÍMICA EM 100 GRAMAS:

Proteínas	0
Gorduras totais	0
Carboidratos	98,42 g
Umidade	1,58 g
Calorias	391,2 kcal
Resíduos Mineral Fixo	0,39 g
Vitamina A (Palmitato de Retinol)	431,41 mcg
Vitamina C (Ácido Ascórbico)	4,69 mg
Vitamina D3 (Colecalciferol)	6,39 mcg
Vitamina B2 (Riboflavina)	0,90 mg
Vitamina PP (Nicotinamida)	10,36 mg
Pantótenato de Cálcio	4,05 mg
Vitamina B6 (Piridoxina)	0,85 mg
Ácido Fólico	< 38 mcg
Vitamina B12 (Cianocobalamina)	2,50 mcg
Iodo (Iodeto de Potássio)	108,05 mcg
Flúor (Fluoreto de Sódio Anidro)	3,24 mg
Selênio (Selenito de Sódio)	27,55 mcg
Cromo (Cromo Quelato)	<0,10 mcg
Manganês (Sulfato de Manganês Monohidratado)	8,00 mg

EMBALAGEM: Caixa de papelão contendo 12 Kg , com pacotes de polietileno leitoso, atóxico com 500 gramas ou 1 kg.

PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a partir da data de fabricação, respeitando as condições de armazenagem.

RESPONSÁVEL TÉCNICO:

ISABELA GOULART DE FREITAS POMBO
NUTRICIONISTA - CRN 8ª Região Nº 446

BOA SAFRA ALIMENTOS LTDA - Rua Alfredo Pinto, 1035 - Bairro Afonso Pena - São José dos Pinhais /PR - CEP 83.050-320
Fone/Fax: (41) 3382-3313 - E-mail: boasafrafood@onda.com.br - CNPJ 05.342.669/0001-85 - INS. EST. 90.299.708-39
Site: www.boasafraalimentos.com.br



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

SETOR DE TECNOLOGIA

CEPPA - CENTRO DE PESQUISA E PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS

CENTRO POLITÉCNICO - PRÉDIO DAS USINAS PILOTO - BLOCO B - SALA PP01
 CX. P. 19.083 - FONES: (41) 3366-3688 / 3361-3195 - FAX: (41) 3266-1647
 e-mail: ceppa@ufpr.br - www.ceppa.ufpr.br - CEP: 81531-980 - CURITIBA - PARANÁ

CERTIFICADO DE ANÁLISE Nº 131749

PRODUTO: CHÁ DE CAMOMILA MARCA BOA SAFRA
 FABRICANTE/PRODUTOR: Boa Safra Alimentos Ltda.
 SOLICITANTE: Boa Safra Alimentos Ltda.
 ENDEREÇO: Rua Alfredo Pinto, 1.035 - Afonso Pena - São José dos Pinhais/PR
 PROTOCOLO DE RECEPÇÃO DE AMOSTRA Nº: 1221 - 07/10/11
 AMOSTRA: 4027/11

Informações da amostra			
Acondicionadas em:	03 sacos plásticos leitosos	Temperatura:	ambiente
Peso/Volume aproximado de:	340 gramas cada	Responsável pela coleta:	solicitante

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Próprio
Cor: Própria
Sabor: Próprio
Odor: Próprio

000234

PARÂMETROS MICROSCÓPICOS

(1) Matéria estranha prejudicial à saúde humana /100 g	Ausência
(1) Sujidades, parasitos e larvas /100 g	Ausência
(2) Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência
(2) Elementos histológicos identificadores da composição	Presença
(2) Elementos histológicos constatados: Cristais irregulares e <i>Curcuma longa</i> (cúrcuma).	


METODOLOGIAS


1 AOAC Association of Official Analytical Chemists. Official methods of analysis of AOAC International method 945.80, 18th ed. Rev. 3. Gaithersburg, 2010.
 2 AÇÚCARES e similares. In: IAL. Métodos de análise microscópica de alimentos: parte 1. isolamento de elementos histológicos. São Paulo: Letras e Letras, 1999, p. 16-17.

Dados do ensaio:

Início: 13/10/11 Término: 17/10/11

Curitiba, 28 de outubro de 2011.


 Daniele Cristina Simião
 Gerente Técnica
 CRBio 25569-07D


 Cristiana Maria Duolo
 Coordenadora do Laboratório
 CRF - 5891/PR

OBSERVAÇÃO: - A PRESENTE ANÁLISE TEM SEU VALOR RESTRITO À AMOSTRA RECEBIDA PELO CEPPA.
 - AS INFORMAÇÕES CONSTANTES NESTE CERTIFICADO DE ANÁLISE SÃO CONFIDENCIAIS E PERTENCENTES AO SOLICITANTE.
 - É PERMITIDA A REPRODUÇÃO, DESDE QUE INTEGRALMENTE E SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

20


A


PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS

(1) Contagem de Coliformes a 45°C (<i>Escherichia coli</i>) NMP/g	< 3
(2) Pesquisa de <i>Salmonella</i> sp/25 g	Ausência


METODOLOGIAS

1. KORNACKI, J. L., JOHNSON, J. L. Enterobacteriaceae, Coliforms, and *Escherichia coli* as quality and safety indicators. In: APHA. Compendium of methods for the microbiological examination of foods - 4th ed. Washington, 2001. Chapter 8, p. 69-82.

2. ANDREWS, W. H., et al. *Salmonella*. In: APHA. Compendium of methods for the microbiological examination of foods - 4th ed. Washington, 2001. Chapter 12, p. 257-280.

Dados do ensaio:

Início: 10/10/11 Término: 17/10/11


Anelise Talamini Iwersen
Gerente Técnica
CRBio 25222-07D


Cristiane Maria Gregório
Coordenadora do Laboratório
CRF - 5898 PR

000285

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

	Unidade de medida	Resultados
Manganês	mg/100 g	0,52
Potássio	mg/100 g	22,18


REFERÊNCIA

CEPPA. Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos. *Análise de Alimentos por ICP OES*. PI-1.E-033/R00, Curitiba, 2010. 11 p.

Dados do ensaio:

Início: 13/10/11 Término: 18/10/11 Executoras Técnicas: Andréa B. G. Bonassoli e Louize L. Caetano.


Emília Borges
Gerente Técnica
CRQ 09100126


Jacqueline Taveira Cangussu
Coordenadora do Laboratório
CRQ 09200768 - 9^ª Região

OBSERVAÇÃO: - A PRESENTE ANÁLISE TEM SEU VALOR RESTRITO A AMOSTRA RECEBIDA PELO CEPPA.
- AS INFORMAÇÕES CONSTANTES NESTE CERTIFICADO DE ANÁLISE SÃO CONFIDENCIAIS E PERTENCENTES AO SOLICITANTE.
- É PERMITIDA A REPRODUÇÃO, DESDE QUE INTEGRALMENTE E SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

	Unidade de medida	Resultado
(1) Umidade	g/100g	0,64
(2) Resíduo mineral fixo	g/100g	0,65
(3) Gordura total	g/100g	0,19
(4) Proteínas (N x 6,25)	g/100g	0,11
(5) Carboidratos	g/100g	98,41
(5) Valor calórico total	kcal/100g	395,79
(6) Matérias corantes artificiais	-	Ausência
(7) Vitamina A	UI/100 g	Inferior ao limite de quantificação: 100,00
(8) Vitamina C	mg/100 g	7,03
(9) Vitamina D3	µg/100 g	Inferior ao limite de quantificação: 1,00
(10) Vitamina B2	mg/100 g	Inferior ao limite de quantificação: 0,50
(11) Vitamina PP	mg/100 g	Inferior ao limite de quantificação: 0,50

000236

METODOLOGIAS

- 1-AOAC. Official methods of analysis of AOAC international. 18.ed. Gaithersburg, 2010.
- 2-Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4ª ed. Brasília, Anvisa 2008. (item 018/IV).
- 3-AOAC. Official methods of analysis of AOAC international. 18th ed. Gaithersburg, 2010. (method 963.15).
- 4-AOAC. Official Methods of analysis of AOAC International. 18th ed. Gaithersburg, 2010. (Method 991.20).
- 5-BRASIL. Ministério de Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 360 de 23 de dezembro 2003. Regulamento Técnico sobre Rotagem Nutricional de Alimentos Embalados. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, 26 de dez. 2003. Seção 1, p.33-34.
- 6-Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4ª ed. Brasília, Anvisa 2005. (item 051/IV).
- 7-ZAHAR, M., SMITH, D.E. Vitamin A quantification in fluid dairy products: rapid method for vitamin A extraction for High performance liquid chromatography. J. Dairy Sci., v. 73, n. 12, p. 3402-7, 1990. (Modificado).
- 8-Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4ª ed. Brasília, Anvisa 2008. (item 364/IV).
- 9-SLIVA, M.G. et al. Vitamin D in infant formula and cereal products by liquid chromatography: collaborative study. J. AOAC Int., v. 79, n. 1, p. 73-80, 1996.
- 10-BASF. Animal Nutrition. HPLC Determination of Nicotinic Acid, Nicotinamides Pyridoxin, Folic Acid, Riboflavin (Riboflavin Phosphatase) and Thiamin in liquid and solid vitamin mixtures MEA/EC - 1, 1989.
- 11-BASF. Animal Nutrition. HPLC Determination of Nicotinic Acid, Nicotinamides Pyridoxin, Folic Acid, Riboflavin (Riboflavin Phosphatase) and Thiamin in liquid and solid vitamin mixtures MEA/EC - 1, 1989.

Dados do ensaio: Início: 14/10/11 Término: 28/10/11
 Executoras Técnicas: Cintia L. G. Lopes e Michele C. Siewert.

Curitiba, 28 de outubro de 2011.

Eriel T. de Andrade
 Gerente Técnico
 CRBio50292/07-07D

Cristina Maria Chulato
 Coordenadora do Laboratório
 CRF - 3891 PR

OBSERVAÇÃO: • A PRESENTE ANÁLISE TEM SEU VALOR RESTRITO A AMOSTRA RECEBIDA PELO CEPFA.
 • AS INFORMAÇÕES CONSTANTES NESTE CERTIFICADO DE ANÁLISE SÃO CONFIDENCIAIS E PERTENCENTES AO SOLICITANTE.
 • É PERMITIDA A REPRODUÇÃO, DESDE QUE INTEGRALMENTE E SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

70

[Handwritten signature]

[Large handwritten signature]

[Handwritten signature]



BOA SAFRA ALIMENTOS
PLANTANDO QUALIDADE...COLHENDO SOLUÇÕES!

FICHA TÉCNICA
CHÁ DE ERVA DOCE

Prot. Comunicação Início de Fabricação M.S. 02.1242/07

MARCA: BOA SAFRA

INGREDIENTES: Açúcar, malto dextrina, antiumectante fosfato tricálcico (INS 341 III), extrato de erva doce, corante natural clorofila (INS 140i), aroma natural de erva doce e, mix de vitaminas e minerais. Não Contém Glúten.

DILUIÇÃO / RENDIMENTO:

Produto (g) = 1000
Água (l) = 10,00
Rendimento = 54 porções de 200 ml
Per capita = 18,51 g de pó / porção 200 ml

000287

MODO DE PREPARO: Despejar o conteúdo do pacote (500g) em um recipiente, medir 5 litros de água filtrada ou fervida, adicionar aos poucos água ao produto, misturando bem.

COMPOSIÇÃO FÍSICO QUÍMICA EM 100 GRAMAS:

Proteínas	0,23
Gorduras totais	0,27
Carboidratos	98,15 g
Umidade	0,59 g
Calorias	395,35 kcal
Resíduos Mineral Fixo	0,76 g
Vitamina A (Palmitato de Retinol)	421,02 mcg
Vitamina C (Ácido Ascórbico)	7,27 mg
Vitamina D3 (Colecalciferol)	5,02 mcg
Vitamina B2 (Riboflavina)	0,81 mg
Vitamina PP (Nicotinamida)	15,11 mg
Pantotenato de Cálcio	4,05 mg
Vitamina B6 (Piridoxina)	0,80 mg
Ácido Fólico	< 38 mcg
Vitamina B12 (Cianocobalamina)	1,94 mcg
Iodo (Iodeto de Potássio)	108,05 mcg
Flúor (Fluoreto de Sódio Anidro)	3,24 mg
Selênio (Selenito de Sódio)	27,55 mcg
Cromo (Cromo Quelato)	13,50 mcg
Manganês (Sulfato de Manganês Monohidratado)	<0,10 mg

EMBALAGEM: Caixa de papelão contendo 24 Kg , com pacotes de polietileno leitoso, atóxico com 500 gramas.

PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a partir da data de fabricação, respeitando as condições de armazenagem.

RESPONSÁVEL TÉCNICO:
ISABELA GOULART DE FREITAS POMBO
NUTRICIONISTA - CRN 8ª Região Nº 446



BOA SAFRA ALIMENTOS
PLANTANDO QUALIDADE...COLHENDO SOLUÇÕES!

FICHA TÉCNICA
CHÁ DE ERVA DOCE COM MEL E CANELA

Prot. Comunicação Início de Fabricação M.S. 02.1242/07

MARCA: BOA SAFRA

INGREDIENTES: Açúcar, malto dextrina, antiúmectante fosfato tricálcico (INS 341 III), extrato de erva doce, canela em pó, corante natural clorofila (INS 140i), aromas naturais: erva doce e mel, mix de vitaminas e minerais. Não Contém Glúten.

DILUIÇÃO / RENDIMENTO:

Produto (g) = 1000

Água (l) = 10,00

Rendimento = 54 porções de 200 ml

Per capita = 18,51 g de pó / porção 200 ml

000288

MODO DE PREPARO: Despejar o conteúdo do pacote (1 kg) em um recipiente, medir 10 litros de água filtrada ou fervida, adicionar aos poucos água ao produto, misturando bem.

COMPOSIÇÃO FÍSICO QUÍMICA EM 100 GRAMAS:

Proteínas	0
Gorduras totais	0
Carboidratos	98,53 g
Umidade	1,47 g
Calorias	394,12 kcal
Resíduos Mineral Fixo	0,39 g
Vitamina A (Palmitato de Retinol)	421,02 mcg
Vitamina C (Ácido Ascórbico)	4,10 mg
Vitamina D3 (Colecalciferol)	5,02 mcg
Vitamina B2 (Riboflavina)	0,81 mg
Vitamina PP (Nicotinamida)	15,11 mg
Pantotenato de Cálcio	4,05 mg
Vitamina B6 (Piridoxina)	0,80 mg
Ácido Fólico	< 38 mcg
Vitamina B12 (Cianocobalamina)	1,94 mcg
Iodo (Iodeto de Potássio)	108,05 mcg
Flúor (Fluoreto de Sódio Anidro)	3,24 mg
Selênio (Selenito de Sódio)	27,55 mcg
Cromo (Cromo Quelato)	13,50 mcg
Manganês (Sulfato de Manganês Monohidratado)	<0,10 mg

EMBALAGEM: Caixa de papelão contendo 12 Kg , com pacotes de polietileno leitoso, atóxico, com 500 gramas ou 1 kg.

PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a partir da data de fabricação, respeitando as condições de armazenagem.

RESPONSÁVEL TÉCNICO:

ISABELA GOULART DE FREITAS POMBO
NUTRICIONISTA - CRN 8ª Região Nº 446

BOA SAFRA ALIMENTOS LTDA - Rua Alfredo Pinto, 1035 - Bairro Afonso Pena - São José dos Pinhais /PR - CEP 83.050-320
Fone/Fax: (41) 3382-3313 - E-mail: boasafrafood@onda.com.br - CNPJ 05.342.669/0001-85 - INS. EST. 90.299.708-39
Site: www.boasafraalimentos.com.br



BOA SAFRA ALIMENTOS
PLANTANDO QUALIDADE...COLHENDO SOLUÇÕES!

FICHA TÉCNICA
CHÁ DE ERVA DOCE COM MEL E LIMÃO

Prot. Comunicação Início de Fabricação M.S. 02.1242/07

MARCA: BOA SAFRA

INGREDIENTES: Açúcar, malto dextrina, antiemectante fosfato tricálcico (INS 341 III), extrato de erva doce, corante natural clorofila (INS 140i), aromas naturais: erva doce, mel e limão, mix de vitaminas e minerais. Não Contém Glúten.

DILUIÇÃO / RENDIMENTO:

Produto (g) = 1000
Água (l) = 10,00
Rendimento = 54 porções de 200 ml
Per capita = 18,51 g de pó / porção 200 ml

000289

MODO DE PREPARO: Despejar o conteúdo do pacote (1 kg) em um recipiente, medir 10 litros de água filtrada ou fervida, adicionar aos poucos água ao produto, misturando bem.

COMPOSIÇÃO FÍSICO QUÍMICA EM 100 GRAMAS:

Proteínas	0
Gorduras totais	0
Carboidratos	98,53 g
Umidade	1,47 g
Calorias	394,12 kcal
Resíduos Mineral Fixo	0,39 g
Vitamina A (Palmitato de Retinol)	421,02 mcg
Vitamina C (Ácido Ascórbico)	4,10 mg
Vitamina D3 (Colecalciferol)	5,02 mcg
Vitamina B2 (Riboflavina)	0,81 mg
Vitamina PP (Nicotinamida)	15,11 mg
Pantotenato de Cálcio	4,05 mg
Vitamina B6 (Piridoxina)	0,80 mg
Ácido Fólico	< 38 mcg
Vitamina B12 (Cianocobalamina)	1,94 mcg
Iodo (Iodeto de Potássio)	108,05 mcg
Flúor (Fluoreto de Sódio Anidro)	3,24 mg
Selênio (Selenito de Sódio)	27,55 mcg
Cromo (Cromo Quelato)	13,50 mcg
Manganês (Sulfato de Manganês Monohidratado)	<0,10 mg

EMBALAGEM: Caixa de papelão contendo 12 Kg , com pacotes de polietileno leitoso, atóxico com 500 gramas ou 1 kg.

PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a partir da data de fabricação, respeitando as condições de armazenagem.

RESPONSÁVEL TÉCNICO:

ISABELA GOULART DE FREITAS POMBO
NUTRICIONISTA - CRN 8ª Região Nº 446

BOA SAFRA ALIMENTOS LTDA - Rua Alfredo Pinto, 1035 - Bairro Afonso Pena - São José dos Pinhais /PR - CEP 83.050-320
Fone/Fax: (41) 3382-3313 - E-mail: boasafrafood@onda.com.br - CNPJ 05.342.669/0001-85 - INS. EST. 90.299.708-39
Site: www.boasafraalimentos.com.br



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

SETOR DE TECNOLOGIA

CEPPA - CENTRO DE PESQUISA E PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS

CENTRO POLITECNICO - PRÉDIO DAS USINAS PILOTO - BLOCO B - SALA PP01
 CX. P. 19.083 - FONES: (41) 3366-3668 / 3361-3195 - FAX: (41) 3266-1647
 e-mail: ceppa@ufpr.br - www.ceppa.ufpr.br - CEP 81531-990 - CURITIBA - PARANÁ

CERTIFICADO DE ANÁLISE Nº 131750

PRODUTO: CHÁ DE ERVA DOCE MARCA BOA SAFRA
 FABRICANTE/PRODUTOR: Boa Safra Alimentos Ltda.
 SOLICITANTE: Boa Safra Alimentos Ltda.
 ENDEREÇO: Rua Alfredo Pinto, 1.035 - Afonso Pena - São José dos Pinhais/PR
 PROTOCOLO DE RECEPÇÃO DE AMOSTRA Nº: 1221 - 07/10/11
 AMOSTRA: 4026/11

Informações da amostra			
Acondicionadas em:	03 sacos plásticos leitosos	Temperatura:	ambiente
Peso/Volume aproximado de:	340 gramas cada	Responsável pela coleta:	solicitante

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

000290

Aspecto: Próprio
Cor: Própria
Sabor: Próprio
Odor: Próprio

PARÂMETROS MICROSCÓPICOS

(1) Matéria estranha prejudicial à saúde humana /100 g	Ausência
(1) Sujidades, parasitos e larvas /100 g	Ausência
(2) Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência
(2) Elementos histológicos identificadores da composição	Presença
(2) Elementos histológicos constatados: Cristais irregulares.	

METODOLOGIAS


1. AOAC. Association of Official Analytical Chemists. Official methods of analysis of AOAC International, method 945.80. 18th ed./Rev. 3. Gaithersburg, 2010
 2. AÇUCARES e similares. In: IAL. Métodos de análise microscópica de alimentos: parte I. isolamento de elementos histológicos. São Paulo: Letras e Letras, 1999. p. 16-17.

Dados do ensaio:

Início: 13/10/11 Término: 17/10/11

Curitiba, 28 de outubro de 2011.


 Daniele Cristina Simião
 Gerente Técnica
 CRBio 25569-07D


 Cristiana Maria Duarte
 Coordenadora do Laboratório
 CRF - 5891 RR

OBSERVAÇÃO: - A PRESENTE ANÁLISE TEM SEU VALOR RESTRITO A AMOSTRA RECEBIDA PELO CEPPA.
 - AS INFORMAÇÕES CONSTANTES NESTE CERTIFICADO DE ANÁLISE SÃO CONFIDENCIAIS E PERTENCENTES AO SOLICITANTE.
 - É PERMITIDA A REPRODUÇÃO, DESDE QUE INTEGRALMENTE E SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.