

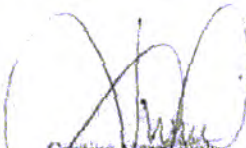
PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS

(1) Contagem de Coliformes a 45°C (<i>Escherichia coli</i>) NMP/g	< 3
(2) Pesquisa de <i>Salmonella sp</i> /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 17, p. 157-180.

Dados do ensaio:
 Início: 10/10/11 Término: 17/10/11


 Anelise Talamini Iversen
 Gerente Técnica
 CRBio 25222-070


 Cristina Maria Pinolo
 Coordenadora do Laboratório
 CRF - 5891PR

000291

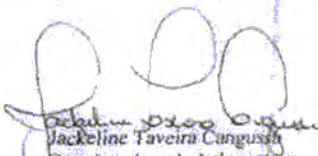
PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

	Unidade de medida	Resultados
Manganês	mg/100 g	0,50
Potássio	mg/100 g	11,38

REFERÊNCIA
 CEPPA. Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos. Análise de Alimentos por ICP OES, PE-LE-033/R00. Curitiba, 2010. 11 p.

Dados do ensaio:
 Início: 13/10/11 Término: 18/10/11 Executoras Técnicas: Andréa B. G. Bonassoli e Louíze L. Caetano.

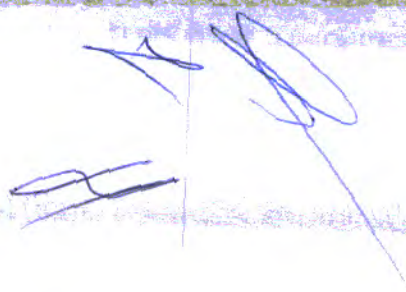

 Emiliang Borges
 Gerente Técnica
 CRQ 09100126


 Jackeline 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.

20





000292

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

	Unidade de medida	Resultado
(1) Umidade	g/100g	0,59
(2) Resíduo mineral fixo	g/100g	0,76
(3) Gordura total	g/100g	0,27
(4) Proteínas (N x 6,25)	g/100g	0,23
(5) Carboidratos	g/100g	98,15
(5) Valor calórico total	kcal/100g	395,35
(6) Matérias corantes artificiais	-	Ausência
(7) Vitamina A	UI/100 g	Inferior ao limite de quantificação: 100,00
(8) Vitamina C	mg/100 g	7,27
(9) Vitamina D3	µg/100 g	Inferior ao limite de quantificação: 1,00
(10) Vitamina B2	mg/100 g	0,81
(11) Vitamina PP	mg/100 g	Inferior ao limite de quantificação: 0,50

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 2005 (item 014/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 da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 360 de 23 de dezembro 2003. Regulamento Técnico sobre Rotulagem 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., 73, n. 12, p. 3402-7, 1990. (Modificado).
- 8-Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4ª ed. Brasília, Anvisa 2005 (item 364/IV).
- 9-SLIVA, M.G. et al. Vitamin D in infant formula and enteral 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: Cíntia L. G.Lopes e Michele C. Siewert.

Curitiba, 28 de outubro de 2011.


 Erielt de Andrade
 Gerente Técnico
 CRBio50292/07-07D


 Cristina Mara Guido
 Coordenadora do Laboratório
 CRF - 5894-PR

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

Handwritten signatures and initials at the bottom of the page, including a large blue signature on the left and a smaller one on the right.



BOA SAFRA ALIMENTOS
PLANTANDO QUALIDADE...COLHENDO SOLUÇÕES!

FICHA TÉCNICA

BEBIDA LÁCTEA SABOR IOGURTE DE MORANGO **PROT. COMUNICAÇÃO INÍCIO DE FABRICAÇÃO M.S 02.2714/08** **MARCA: BOA SAFRA**

INGREDIENTES: Açúcar, leite em pó, amido alimentício modificado, óleo vegetal refinado, lecitina de soja (INS 322), corante natural carmim (INS120), morango desidratado em pó, aroma natural de morango, aroma natural de iogurte, e sal. Não Contém Glúten.

DILUIÇÃO / RENDIMENTO:

Produto (g) = 1000

Água (l) = 4,0

Rendimento = 24 porções de 200 ml

Per Capita = 41,66 g de pó / porção de 100 ml

MODO DE PREPARO: Dissolver por agitação (em liquidificador ou mixer) o conteúdo da embalagem (1 kg) em 4,0 litros de água. Misturar bem até completa dissolução. Deixar em repouso por alguns minutos. Servir.

COMPOSIÇÃO FÍSICO QUÍMICA:

Proteínas	9,01 g %
Gordura total	10,11 g %
Carboidratos	76,72 g %
Umidade	1,74 g %
Resíduo Mineral Fixo	2,42 g %
Lactose	24,65 g %
Caseína	13,29 g %
Valor Calórico Total	433,91 kcal %

EMBALAGEM: Caixa de papelão contendo 12 pacotes de polietileno leitoso, atóxico com 1kg cada.

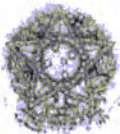
ARMAZENAGEM:

- 1) Em local seco e ventilado;
- 2) Livre de insetos e agentes contaminantes e,
- 3) Embalagem original inviolada.
- 4) Empilhamento máximo de 8 caixas.

PRAZO DE VALIDADE: 01 (um) ano a partir da data de fabricação, respeitando as condições de armazenagem.

RESPONSÁVEL TÉCNICO:


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



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
C.X. P. 18.083 - FONES: (41) 3366-3888 / 3361-3195 - FAX: (41) 3266-1647
e-mail: ceppa@ufpr.br - www.ceppa.ufpr.br - CEP 81531-990 - CURITIBA - PARANÁ

000233

CERTIFICADO DE ANÁLISE Nº 112981

PRODUTO: BEBIDA LÁCTEA SABOR IOGURTE DE MORANGO MARCA BOA SAFRA

FABRICANTE/PRODUTOR: Boa Safra Alimentos Ltda.

SOLICITANTE: Boa Safra Alimentos Ltda.

ENDEREÇO: Rua Alfredo Pinto, 1035 Afonso Pena - São José dos Pinhais/PR

PROTOCOLO DE RECEPÇÃO DE AMOSTRA Nº 1561 - 30/09/08

AMOSTRA Nº 4720/08

RESULTADOS

0103

Descrição do produto: amostra recebida sob temperatura ambiente, acondicionada em 03 sacos plásticos leitosos com peso aproximado de 340 g cada.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

[Handwritten Signature]
Danielle Cristina Simião
Gerente Técnica
CRBio 25569-07D

Curitiba, 17 de outubro de 2008.

[Handwritten Signature]
Cristina Mara Duolo
CRF - 5891 PR
Coordenadora do Laboratório

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.

22

[Handwritten Signature]

[Handwritten Signature]

[Handwritten Signature]

000294

PARÂMETROS MICROSCÓPICOS

	A	B	C	D	E
Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana/100 g (1)	aus.	aus.	aus.	aus.	aus.
Sujidades, larvas e parasitos / 100 g (1)	aus.	aus.	aus.	aus.	aus.
Elementos histológicos estranhos ao produto (2)	aus.	aus.	aus.	aus.	aus.
Elementos histológicos identificadores da composição (2)	pres.	pres.	pres.	pres.	pres.
Elementos histológicos constatados (2): Cristais irregulares, substância amilífera, <i>Fragaria sp</i> (morango).					

METODOLOGIAS

1 AOAC. Official methods of analysis of AOAC International. 18ª ed. Gaithersburg, 2005. (Method 960.40)

2 IAL. Métodos de análise microscópica de alimentos: parte 1: isolamento de elementos histológicos. São Paulo: Letras e Letras, 1999.

Dados do ensaio: Início: 02/10/08 Término: 14/10/08


Daniele Cristina Simião
Gerente Técnica
CRBio 25569-07D

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS

Contagem de coliformes a 45°C (<i>Escherichia coli</i>) NMP/g (1)	< 3
Contagem de estafilococos coagulase positiva UFC/g (2)	< 10 ²
Contagem de <i>Bacillus cereus</i> UFC/g (3)	< 10 ²
Contagem de clostrídios sulfito redutores a 46°C UFC/g (4)	< 10 ²
Pesquisa de <i>Salmonella</i> sp/25 g (5)	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. 8ª ed. Washington, 2001. Chapter 8, p. 69-82.


2 LANCETTE, G.A., BENNETT, R.W. *Staphylococcus aureus* and staphylococcal enterotoxins. In: APHA. Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 4ª ed. Washington, 2001. p. 347-401. (Chapter 29).


3 BENNETT, R.W., et al. *Bacillus cereus*. In: APHA. Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 4th ed. Washington, 2001. p. 311-316 (Chapter 32).

4 RHODEGAMET, E. J., HARMON, S. M. *Clostridium perfringens*. In: FDA. Bacteriological analytical manual online. January, 2001. Chapter 16. Disponível em: <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/bam.html>. Acesso em 28 out. 2003.

5 ANDREWS, W. H., et al. *Salmonella*. In: APHA. Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 4ª ed. Washington, 2001. p. 357-389 (Chapter 37).

Dados do Ensaio: Início: 01/10/08 Término: 06/10/08


Fabiana Zara Pastro
Gerente Técnica
CRF 11791


Cristina Maria Guolo
CRF - 5891 PR
Coordenadora do Laboratório

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

07

10

000295

PARÂMETROS FÍSICOS E QUÍMICOS

Umidade (g/100 g) (1)	1,74
Resíduo mineral fixo (g/100 g) (2)	2,42
Gordura total (g/100 g) (3)	10,11
Proteínas (N x 6,38) (g/100 g) (4)	9,01
Carboidratos (g/100 g) (5)	76,72
Valor calórico total (kcal/100 g) (5)	433,91
Matérias corantes artificiais (6)	Ausência
* Rendimento (porções de 200 mL/kg)	24,00
* Per capita (g)	41,66

* Dados extraídos da ficha técnica do produto.


METODOLOGIAS

- 1 Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4ª ed. Brasília, Anvisa 2005. (item 012/IV).
- 2 Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4ª ed. Brasília, Anvisa 2005. (item 018/IV).
- 3 AOAC. Official methods of analysis of AOAC International. 18th ed. Gaithersburg, 2005. (method 963.15).
- 4 AOAC. Official Methods of analysis of AOAC International. 18th ed. Gaithersburg, 2005. (Method 991.20).
- 5 BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 360 de 23 de dezembro 2003. Regulamento Técnico sobre Rotulagem 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).

Dados do ensaio: Início: 01/10/08 Término: 17/10/08 Responsáveis: Angelo Menegatti, Caroline Cristina Nunes e Michele Cristina Siewert.

Jeysin Moreira Traut
Gerente Técnico
CRN 18833 - 5ª Região

Curitiba, 17 de outubro de 2008.


Cristina Mara Guolo
CRF - 5891 PR
Coordenadora do Laboratório

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.

Handwritten marks and signatures at the bottom of the page, including a large blue checkmark and several initials.

000296

ANEXO X

A RECEBIMENTO VISA/DATA

MINISTÉRIO DA SAÚDE
AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
DIRETORIA DE ALIMENTOS E TOXICOLOGIA

SESA/SVS/DEVS

Protocolo Nº02.2714/2008
02ª Regional de Saúde

Data: 31/10/08 639154-1

COMUNICAÇÃO DO INÍCIO DE FABRICAÇÃO DE PRODUTOS
DISPENSADOS DE REGISTROS

B DADOS DA EMPRESA DETENTORA DO PRODUTO(S) / MARCA(S)

CNPJ/CPF 08.342.669/0001-85
RAZÃO BOA SAFRA ALIMENTOS LTDA
SOCIAL

RUA RUA ALFREDO PINTO

BAIRRO AFONSO PENA

FONE 041382 3313

UF PR MUNICÍPIO SAO JOSE DOS PINHAIS

E-MAIL boasafrafood@onda.com.br

NÚMERO 1035

CEP 83050320

FAX 0413823099

C DADOS DA UNIDADE FABRIL

CNPJ/CPF 08.342.669/0001-85
RAZÃO BOA SAFRA ALIMENTOS LTDA
SOCIAL

RUA RUA ALFREDO PINTO

BAIRRO AFONSO PENA

FONE (041)382-3313

UF PR MUNICÍPIO SAO JOSE DOS PINHAIS

E-MAIL boasafrafood@onda.com.br

PRÓPRIA TERGEIRIZADA

NÚMERO 1035

CEP 83.050-320

FAX (041)3823-099

D TERMO DE RESPONSABILIDADE

Informo que a partir de 20/10/2008, esta empresa, devidamente licenciada para a produção de alimentos/embalagens, deu início à fabricação do(s) produto(s) relacionado(s) no verso e / ou no(s) anexo(s), que estarão sendo comercializado(s) em 20/10/2008, e declaro que estou ciente: a) das legislações específicas do(s) produto(s) que fabrico, inclusive as de rotulagem e outras pertinentes; e b) de que a unidade fabril pode ser inspecionada por essa autoridade sanitária, conforme prevê a legislação.

Local / Data: São José dos Pinhais 31/10/2008

Responsável pela Empresa - CPF 669943637-72

Assinatura

E DADOS DA INSPEÇÃO DA INDÚSTRIA (Uso exclusivo da VISA)

ÚLTIMA INSPEÇÃO: 210108

Local / Data: São José dos Pinhais 31/10/08

Assinatura e identificação do Responsável
FLORENCE CRISTINA CORTES MATOSO
Engenheira de Alimentos - CRQ nº 09301953/PR
Chefe da Divisão de Vigilância Sanitária
Portaria 532/2005 - Secretaria Municipal de Saúde

20

Handwritten signature

ANEXO X - VERSO

000297

F PRODUTOS DISPENSADOS DE REGISTRO COM FABRICAÇÃO INICIADA

EMPRESA DETENTORA DE REGISTRO

CNPJ/CPF 05.342.669/0001-85

CONTROLE DE ANEXOS

UNIDADE FABRIL

CNPJ/CPF 05.342.669/0001-85

FOLHAS DE

PRODUTO -->	CATEGORIA 4200098	DESCRIÇÃO DA CATEGORIA PÓ OU MISTURAS PARA O PREPARO DE ALIMENTOS E	PERSPECTIVA COMERCIAL <input type="checkbox"/> MUNICIPAL <input type="checkbox"/> ESTADUAL <input checked="" type="checkbox"/> NACIONAL <input type="checkbox"/> EXPORTAÇÃO
NOME DO PRODUTO	MISTURA PARA PREPARO DE BEBIDA LÁCTEA IOGURTE DE MORANGO		VALIDADE (ANO/MES/DIA) 012 <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
MARCA	BOA SAFRA		
TIPO(S) DE EMBALAGEM	FILME DE POLIETILENO		
PRODUTO -->	CATEGORIA 4200098	DESCRIÇÃO DA CATEGORIA PÓ OU MISTURAS PARA O PREPARO DE ALIMENTOS E	PERSPECTIVA COMERCIAL <input type="checkbox"/> MUNICIPAL <input type="checkbox"/> ESTADUAL <input checked="" type="checkbox"/> NACIONAL <input type="checkbox"/> EXPORTAÇÃO
NOME DO PRODUTO	PÓ PARA PREPARO DE BEBIDA LÁCTEA SABOR IOGURTE DE PÊSSEGO		VALIDADE (ANO/MES/DIA) 012 <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
MARCA	BOA SAFRA		
TIPO(S) DE EMBALAGEM	FILME DE POLIETILENO		
PRODUTO -->	CATEGORIA 4200098	DESCRIÇÃO DA CATEGORIA PÓ OU MISTURAS PARA O PREPARO DE ALIMENTOS E	PERSPECTIVA COMERCIAL <input type="checkbox"/> MUNICIPAL <input type="checkbox"/> ESTADUAL <input checked="" type="checkbox"/> NACIONAL <input type="checkbox"/> EXPORTAÇÃO
NOME DO PRODUTO	PÓ PARA PREPARO DE BEBIDA LÁCTEA IOGURTE COM ABACAXI		VALIDADE (ANO/MES/DIA) 012 <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
MARCA	BOA SAFRA		
TIPO(S) DE EMBALAGEM	FILME DE POLIETILENO		
PRODUTO -->	CATEGORIA 4200098	DESCRIÇÃO DA CATEGORIA PÓ OU MISTURAS PARA O PREPARO DE ALIMENTOS E	PERSPECTIVA COMERCIAL <input type="checkbox"/> MUNICIPAL <input type="checkbox"/> ESTADUAL <input checked="" type="checkbox"/> NACIONAL <input type="checkbox"/> EXPORTAÇÃO
NOME DO PRODUTO	PÓ PARA PREPARO DE BEBIDA LÁCTEA IOGURTE COM FRUTAS		VALIDADE (ANO/MES/DIA) 012 <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
MARCA	BOA SAFRA		
TIPO(S) DE EMBALAGEM	FILME DE POLIETILENO		
PRODUTO -->	CATEGORIA 4200098	DESCRIÇÃO DA CATEGORIA PÓ OU MISTURAS PARA O PREPARO DE ALIMENTOS E	PERSPECTIVA COMERCIAL <input type="checkbox"/> MUNICIPAL <input type="checkbox"/> ESTADUAL <input checked="" type="checkbox"/> NACIONAL <input type="checkbox"/> EXPORTAÇÃO
NOME DO PRODUTO	PÓ PARA PREPARO DE BOLO DE CHOCOLATE COM CALDA DE CHOCOLATE		VALIDADE (ANO/MES/DIA) 9 <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
MARCA	BOA SAFRA		
TIPO(S) DE EMBALAGEM	FILME DE POLIETILENO		


FLORENCE CRISTINA CORTES MATOSO
 Engenheira de Alimentos - CRQ nº 09301953/PR
 Chefe da Divisão de Vigilância Sanitária
 Portaria 532/2005 - Secretaria Municipal de Saúde

DE



FICHA TÉCNICA

PUDIM SABOR LEITE CONDENSADO COM OVOS

PROT.COMUNICAÇÃO INÍCIO DE FABRICAÇÃO M.S. 02.0263/05
MARCA: BOA SAFRA

INGREDIENTES: Açúcar, leite em pó integral e desnatado, amido de milho, ovo integral em pó, leite condensado em pó, corante natural urucum INS 160 b. Não Contém Glúten.

DILUIÇÃO / RENDIMENTO:

Produto (g) = 1000

Água (l) = 3,0

Rendimento = 18,50 porções de 200 ml

Per Capita = 54,05 g de pó / porção de 200 ml

MODO DE PREPARO: Em uma panela dissolver o conteúdo da embalagem (1 Kg) em 3 litros de água fria. Levar ao fogo e após início da fervura cozinhar por 3 minutos mexendo sempre. Servir.

MODO DE PREPARO PARA ANÁLISE SENSORIAL: Em uma panela dissolver o conteúdo da embalagem de (165g) em 500ml de água fria. Levar ao fogo após início da fervura cozinhar por 3 minutos mexendo sempre. Servir.

COMPOSIÇÃO FÍSICO QUÍMICA:

Proteínas	10,66 g %
Gorduras Totais	8,25 g %
Carboidratos	76,02 g %
Umidade	2,47 %
Resíduo Mineral Fixo	2,60 g %
Caseína	8,24 g %
Lactose	14,59 g %
Colesterol	25,47mg %
Calorias	420,97kcal %

EMBALAGEM: Caixa de papelão contendo 12 pacotes de polietileno leitoso, atóxico com 1kg cada.

ARMAZENAGEM:

- 1) Em local seco e ventilado;
- 2) Livre de insetos e agentes contaminantes;
- 3) Embalagem original inviolada.
- 4) Empilhamento máximo de 8 caixas.

PRAZO DE VALIDADE: 01 (um) ano a partir da data de fabricação, respeitando as condições de armazenagem.

RESPONSÁVEL TÉCNICO:

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



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) 3366-3668 / 3361-3196 - FAX: (41) 3266-1647
e-mail: ceppa@ufpr.br - www.ceppa.ufpr.br - CEP 81531-990 - CURITIBA - PARANÁ



CERTIFICADO DE ANÁLISE

Nº 104585

PRODUTO: MISTURA PARA O PREPARO DE PUDIM DE LEITE COM OVOS E LEITE CONDENSADO MARCA BOA SAFRA

FABRICANTE/PRODUTOR: Boa Safra Alimentos Ltda.

SOLICITANTE: Boa Safra Alimentos Ltda.

ENDEREÇO: Rua Alfredo Pinto, 1035 Afonso Pena - São José dos Pinhais/PR

PROTOCOLO DE RECEPÇÃO DE AMOSTRA Nº 1384 - 06/09/07

AMOSTRA Nº 4380/07

000239

RESULTADOS

01/03

Descrição do produto: amostra recebida sob temperatura ambiente, acondicionada em 03 sacos plásticos leitosos, com peso aproximado de 340 g cada.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Próprio.

Cor: Própria (bege claro).

Sabor: Próprio.

Odor: Próprio.

Textura: Característica (cremosa).

PARÂMETROS MICROSCÓPICOS

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana/100 g (1).....	Ausência
Sujidades, parasitos e larvas/100 g (1).....	Ausência
Elementos histológicos estranhos (2).....	Ausência
Elementos histológicos identificadores da composição (2).....	Presença
Elementos histológicos constatados (2): Cristais irregulares, amido de <i>Zea mays</i> (milho), <i>Bixa orellana</i> (urucum).	

METODOLOGIAS

1 AOAC. Official methods of analysis of AOAC International. 18ª ed. Gaithersburg, 2005 (Método 960.49)

2 IAL. Métodos de análise microscópica de alimentos: parte 1: isolamento de elementos histológicos. São Paulo: Letras e Letras, 1999.

Dados do ensaio:

Início: 10/09/07 Término: 12/09/07

Fabiana Zara Pastro
Gerente Técnica Substituta
CRF 11791

/m

Curitiba, 14 de setembro de 2007.

Marcia Regina Beux
CRBio 04907-7D
Coordenadora do Laboratório

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.

20

000300

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

De diluição:

Quantidade do produto, conforme indicação da embalagem, para obtenção de 1 (uma) porção de 200 mL do produto preparado (g).....

54,05

Prazo de validade.....

12 meses

Obs.: Dados extraídos da ficha técnica do produto.

PARÂMETROS FÍSICOS E QUÍMICOS

Umidade (g/100 g) (1).....	2,47
Resíduo mineral fixo (g/100 g) (2).....	2,60
Gordura total (g/100 g) (3).....	8,25
Proteínas (N x 6,38) (g/100 g) (4).....	10,66
Proteínas na porção (g/200 mL).....	5,76
Carboidratos (g/100 g) (5).....	76,02
Valor calórico total (kcal/100 g) (5).....	420,97
Valor calórico na porção (kcal/200 mL).....	227,53
Lactose (g/100 g) (6).....	14,59
Caseína (g/100 g) (7).....	8,24
Matérias corantes artificiais (8).....	ausência
Colesterol (mg/100 g) (9).....	26,99
Rendimento (porções de 200 mL/kg).....	18,50

METODOLOGIAS

- 1 Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4ª ed. Brasília, Anvisa 2005. (item 012/IV).
- 2 Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4ª ed. Brasília, Anvisa 2005. (item 018/IV).
- 3 AOAC. Official methods of analysis of AOAC international. 17th ed. Gaithersburg, 2000. (method 963.15).
- 4 Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4ª ed. Brasília, Anvisa 2005. (item 036/IV).
- 5 BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº360 de 23 de dezembro 2003. Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, 26 de dez. 2003. Seção 1, p.33-34.
- 6 BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 68 de 12 de dezembro de 2006. Oficializa Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para controle de leite e produtos Lácteos. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, 14 dez de 2006.
- 7 Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4ª ed. Brasília, Anvisa 2005. (item 436/IV).
- 8 Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4ª ed. Brasília, Anvisa 2005. (item 051/IV).
- 9 AL-HASANI, S.M. et al. Rapid determination of cholesterol in single and multicomponent prepared foods. J. AOAC Int., v. 76, n. 4, p. 902-906, 1993. (Modificado).

Dados do ensaio:

Início: 10/09/07 Término: 13/09/07 Responsáveis: Ângelo Menegatti, Caroline Cristina Nunes e Dinizete de Andrade.

Jeyson Moreira Train
Gerente Técnico
CRN 18833 - 5ª Região

/m

Curitiba, 14 de setembro de 2007.

Cristina Maria Guolo
CRF - 5891 PR
Coordenadora do Laboratório

OBSERVAÇÃO: - A PRESENTE ANÁLISE TEM SEU VALOR RESTRITO A AMOSTRA RECEBIDA PELO CEPQA.
- 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

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS

000301

Contagem total de bactérias mesófilas UFC/g (1).....	6,0 x 10
Contagem de coliformes totais NMP/g (2).....	< 3
Contagem de coliformes fecais NMP/g (2).....	< 3
Contagem de bolores e leveduras UFC/g (3).....	< 10 ²
Contagem de estafilococos coagulase positiva UFC/g (4).....	< 10
Contagem de <i>Bacillus cereus</i> UFC/g (5).....	< 10 ²
Contagem de organismos anaeróbios sulfito redutores (<i>Clostridium perfringens</i> e outros) UFC/g (6).....	< 10 ²
Pesquisa de <i>Salmonella</i> sp/250 g (7).....	Ausência


METODOLOGIAS

- 1 MORTON, R.D. Aerobic plate count. In: APHA. Compendium of methods for the microbiological of foods. 4th ed. Washington, 2001. Chapter 7 p.63-67.
- 2 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.
- 3 BEUCHAT, L.R., COUSIN, M. A. Yeasts and molds. In: APHA. Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 4th ed. Washington, 2001, p. 209-215 (Chapter 20).
- 4 LANCETTE, G.A., BENNETT, R.W. *Staphylococcus aureus* and staphylococcal enterotoxins. In: APHA. Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 4th ed. Washington, 2001. p. 387-403, (Chapter 39).
- 5 BENNETT, R. W., et al. *Bacillus cereus*. In: APHA. Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 4th ed. Washington, 2001, p. 311-316 (Chapter 32).
- 6 RIGGIEHAMEL, E. J., HARMON, S. M. *Clostridium perfringens*. In: FDA. Bacteriological analytical manual online. January, 2001. Chapter 16. Disponível em: <http://www.cfsan.fda.gov/~cbam/bam-5.html>. Acesso em 28 out.2003.
- 7 ANDREWS, W. H., et al. *Salmonella*. In: APHA. Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 4th ed. Washington, 2001, p. 357-380 (Chapter 37).

Dados do ensaio:

Início: 10/09/07 Término: 14/09/07


Fabiana Zara Pasto
 Gerente Técnica
 CRF 11791


Marcia Regina Beux
 CRBio 04907-07D
 Coordenadora do Laboratório

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

07





ANEXO X

DVS/ISEP/GEISA-PR

MINISTÉRIO DA SAÚDE
AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
DIRETORIA DE ALIMENTOS E TOXICOLOGIA

SISTEMA DE REGISTRO PRODUTOS/EMPRESAS

PROTOCOLO No.: 02.0263/05

000332

**COMUNICAÇÃO DO INÍCIO DE FABRICAÇÃO DE PRODUTOS
DISPENSADOS DE REGISTROS**

DATA: 10/06/05

B DADOS DA EMPRESA DETENTORA DO PRODUTO(S) / MARCA(S)

CNPJ/CPF: 05.342.669/0001-85

RAZÃO SOCIAL: BOA SAFRA ALIMENTOS LTDA

RUA: RUA ALFREDO PINTO NÚMERO: 1035

BAIRRO: AFONSO PENA CEP: 83060320

FONE: (041)382-3313 FAX: (041)3823099

UF: PR MUNICÍPIO: SAO JOSE DOS PINHAIS

E-MAIL: boasafrafood@onda.com.br

C DADOS DA UNIDADE FABRIL

CNPJ/CPF: 05.342.669/0001-85 PRÓPRIA TERCEIRIZADA

RAZÃO SOCIAL: BOA SAFRA ALIMENTOS LTDA

RUA: RUA ALFREDO PINTO NÚMERO: 1035

BAIRRO: AFONSO PENA CEP: 83.060-320

FONE: (041)382-3313 FAX: (041)3823-099

UF: PR MUNICÍPIO: SAO JOSE DOS PINHAIS

E-MAIL: boasafrafood@onda.com.br

D TERMO DE RESPONSABILIDADE

Informo que a partir de 06/01/2005, esta empresa, devidamente licenciada para a produção de alimentos/embalagens, deu início à fabricação do(s) produto(s) relacionado(s) no verso e / ou no(s) anexo(s), que estarão sendo comercializado(s) em 06/01/2005, e declaro que estou ciente: a) das legislações específicas do(s) produto(s) que fabrico, inclusive as de rotulagem e outras pertinentes; e b) de que a unidade fabril pode ser inspecionada por essa autoridade sanitária, conforme prevê a legislação.

Local / Data: São José dos Pinhais, 12/01/2005.

Isabela Galant de Freitas Pombo 665843617-72
Responsável pela Empresa - CPF

Isabela Galant de Freitas Pombo
Assinatura

E DADOS DA INSPEÇÃO DA INDÚSTRIA (Uso exclusivo da VISA)

ÚLTIMA INSPEÇÃO: 25/01/05

Local / Data: São José Pinhais, 10/06/05.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
Depto. Saúde Comunitária - VISA
LENY DA COSTA WARGHA PINTO
Médico Veterinário - Matrícula 010479

Assinatura e identificação do Responsável

02

[Handwritten signature]

ANEXO X - VERSO

F PRODUTOS DISPENSADOS DE REGISTRO COM FABRICAÇÃO INICIADA	
EMPRESA DETENTORA DE REGISTRO CNPJ/CPF <u>05.342.669/0001-85</u>	CONTROLE DE ANEXOS
UNIDADE FABRIL CNPJ/CPF <u>05.342.669/0001-85</u>	FOLHAS <u>05</u> DE <u>08</u>

PRODUTO -->	CATEGORIA <u>4200098</u>	DESCRIÇÃO DA CATEGORIA <u>PÓ OU MISTURAS PARA O PREPARO DE ALIMENTOS E</u>	PERSPECTIVA COMERCIAL <input type="checkbox"/> MUNICIPAL <input type="checkbox"/> ESTADUAL <input checked="" type="checkbox"/> NACIONAL <input type="checkbox"/> EXPORTAÇÃO
NOME DO PRODUTO <u>PÓ PARA O PREPARO DE PUDIM LEITE CONDENSADO COM OVOS</u>			
MARCA <u>BOA SAFRA</u>			
TIPO(S) DE EMBALAGEM <u>FILME DE POLIETILENO</u>			VALIDADE (ANO/MES/DIA) <u>012</u> <input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> D

PRODUTO -->	CATEGORIA <u>4200098</u>	DESCRIÇÃO DA CATEGORIA <u>PÓ OU MISTURAS PARA O PREPARO DE ALIMENTOS E</u>	PERSPECTIVA COMERCIAL <input type="checkbox"/> MUNICIPAL <input type="checkbox"/> ESTADUAL <input checked="" type="checkbox"/> NACIONAL <input type="checkbox"/> EXPORTAÇÃO
NOME DO PRODUTO <u>PÓ PARA O PREPARO DE PUDIM LEITE CONDENSADO COM OVOS E CALDA DE CARAMELO</u>			
MARCA <u>BOA SAFRA</u>			
TIPO(S) DE EMBALAGEM <u>FILME DE POLIETILENO</u>			VALIDADE (ANO/MES/DIA) <u>012</u> <input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> D

PRODUTO -->	CATEGORIA <u>4200098</u>	DESCRIÇÃO DA CATEGORIA <u>PÓ OU MISTURAS PARA O PREPARO DE ALIMENTOS E</u>	PERSPECTIVA COMERCIAL <input type="checkbox"/> MUNICIPAL <input type="checkbox"/> ESTADUAL <input checked="" type="checkbox"/> NACIONAL <input type="checkbox"/> EXPORTAÇÃO
NOME DO PRODUTO <u>PÓ PARA O PREPARO DE PUDIM SABOR CHOCOLATE COM COCO</u>			
MARCA <u>BOA SAFRA</u>			
TIPO(S) DE EMBALAGEM <u>FILME DE POLIETILENO</u>			VALIDADE (ANO/MES/DIA) <u>012</u> <input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> D

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
 Depto. Saúde Comunitária - 111A
 LENY DA COSTA WARGHA PINTO
 Médico Veterinário - Matrícula 010471

[Handwritten signature]
 [Handwritten initials]

[Handwritten signature]
 [Handwritten initials]



BOA SAFRA ALIMENTOS
PLANTANDO QUALIDADE...COLHENDO SOLUÇÕES!

000304

FICHA TÉCNICA

CALDO DE GALINHA

PROT. COMUNICAÇÃO INÍCIO DE FABRICAÇÃO M.S. 02.0280/05

MARCA BOA SAFRA

INGREDIENTES: Sal refinado, amido de milho, óleo vegetal refinado, estabilizante lecitina de soja (INS 322), glutamato monossódico (INS 621), vegetais desidratados (salsa, alho e cebola em pó), aroma natural de galinha e corante natural de cúrcuma (INS 100 I). **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

DILUIÇÃO / RENDIMENTO:

Produto (g) 20g
Água (litros) 1,0
Rendimento: 5 porções de 200 ml
Per Capita = 4 g de pó para porção de 200ml

MODO DE PREPARO: Dissolva o caldo na quantidade de 20 g de pó em 1 litro de água fervente; cozinhe por 3 minutos em fogo baixo. Obs: 20g equivale a aproximadamente 2 colheres de sopa. Para o preparo de 1 Kg usar 50 litros de água.

COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA:

Resíduo Mineral Fixo	54,54 g %
Umidade	3,63 g %
Proteínas	2,54 g %
Gorduras Totais	5,91 g %
Carboidratos	33,38 g %
Valor Calórico	196,87 %Kcal
Sódio	1,86 g %

EMBALAGEM: Caixa de papelão contendo 12 pacotes de polietileno leitoso atóxico com 1kg cada.

ARMAZENAGEM:

- 1) Local seco e ventilado;
- 2) Livre de insetos e agentes contaminantes;
- 3) Na embalagem original, inviolada;
- 4) Empilhamento máximo de 8 caixas.

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

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

000305



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

SETOR DE TECNOLOGIA

CEPPA - CENTRO DE PESQUISA E PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS

CENTRO POLITÉCNICO - PRÉDIO DAS USINAS PILOTO - BLOCO B - SALA 1101
 CX. P. 19.083 - FONES: (41) 3366-2668 / 3361-3195 - FAX: (41) 3286-1647
 e-mail: ceppa@ufpr.br - www.ceppa.ufpr.br - CEP 81531-980 - CURITIBA - PARANÁ

01/02

CERTIFICADO DE ANÁLISE Nº 131736

PRODUTO: CALDO DE GALINHA 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: 4024/11

Informações da amostra			
Acondicionadas em:	03 sacos plásticos leitosos	Temperatura:	ambiente
Peso/Volume aproximado de:	326 gramas cada	Responsável pela coleta:	solicitante

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

PARÂMETROS MICROSCÓPICOS

(1) Matéria estranha prejudicial à saúde humana /10 g	Ausência
(1) Sujidades, parasitos e larvas /10 g	Ausência
(2) Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência
(2) Elementos histológicos identificadores da composição	Presença
(2) Elementos histológicos constatados: Cristais irregulares, amido de <i>Zea mays</i> (milho), <i>Allium sativum</i> (alho), <i>Allium cepa</i> (cebola), <i>Curcuma longa</i> (cúrcuma), <i>Petroselinum sativum</i> (salsa).	

METODOLOGIAS

1- AOAC. Official methods of analysis of AOAC International. 18th ed. Gaithersburg, 2005. (Method 975.48 B)

2- CONDIMENTOS. In: IAL. Métodos de análise microscópica de alimentos: parte 1: isolamento de elementos histológicos. São Paulo: Letras e Letras, 1999. p.67-72

Dados do ensaio:

Início: 13/10/11 Término: 17/10/11

Curitiba, 28 de outubro de 2011.

Daniel Cristina Simião
 Gerente Técnica
 CRBio 25569-07D

Cristina Mara Giobbi
 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.

000306

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-KORNAUCKI, L.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 17, p. 157-180.

Dados do ensaio:
 Início: 10/10/11 Término: 17/10/11


 Anelise Talamini Iwersen
 Gerente Técnica
 CRBio 25222-07/D


PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

	Unidade de medida	Resultado
(1) Umidade	g/100g	3,63
(2) Resíduo mineral fixo	g/100g	54,54
(3) Gordura total	g/100g	5,91
(4) Proteínas (N x 6,25)	g/100g	2,54
(5) Carboidratos	g/100g	33,38
(5) Valor calórico total	kcal/100g	196,87
(6) Matérias corantes artificiais	-	Ausência

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. 4^a ed. Brasília, Anvisa 2008. (item 018/1V)
 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 da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 360 de 23 de dezembro 2003 Regulamento Técnico sobre Rotulagem 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. 4^a ed. Brasília, Anvisa 2005. (item 05/1V)

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 F. de Andrade
 Gerente Técnico
 CRBio50292/07-07D


 Cristina Maria Cuello
 Coordenadora do Laboratório
 CRF - 5891 PR

OBSERVAÇÃO: • A PRESENTE ANÁLISE TEM SEU VALOR RESTRITO A AMOSTRA RECEBIDA PELO CEPRA.
 • 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



ANEXO

SVS/ANEP/SESA-PR/2005

000307

MINISTÉRIO DA SAÚDE
AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
DIRETORIA DE ALIMENTOS E TOXICOLOGIA

SISTEMA DE REGISTRO PRODUTOS/EMPRESAS

COMUNICAÇÃO DO INÍCIO DE FABRICAÇÃO DE PRODUTOS
DISPENSADOS DE REGISTROS

PROTÓCOLO No. 02.0280/05

B DADOS DA EMPRESA DETENTORA DO PRODUTO(S) / MARCA

DATA: 18/04/2005

CNPJ/CPF 05.342.669/0001-85

RAZÃO SOCIAL BOA SAFRA ALIMENTOS LTDA

RUA RUA ALFREDO PINTO NÚMERO 1035

BAIRRO AFONSO PENA CEP 83060320

FONE 041382 3313 FAX 0413823089

UF PR MUNICÍPIO SAO JOSE DOS PINHAIS

E-MAIL boasafrafood@onda.com.br

C DADOS DA UNIDADE FABRIL

CNPJ/CPF 05.342.669/0001-85 PRÓPRIA TERCEIRIZADA

RAZÃO SOCIAL BOA SAFRA ALIMENTOS LTDA

RUA RUA ALFREDO PINTO NÚMERO 1035

BAIRRO AFONSO PENA CEP 83.060-320

FONE (041)382-3313 FAX (041)3823-099

UF PR MUNICÍPIO SAO JOSE DOS PINHAIS

E-MAIL boasafrafood@onda.com.br

D TERMO DE RESPONSABILIDADE

Informo que a partir de 04/01/2005, esta empresa, devidamente licenciada para a produção de alimentos/embalagens, deu início à fabricação do(s) produto(s) relacionado(s) no verso e / ou no(s) anexo(s), que estarão sendo comercializado(s) em 04/01/2005, e declaro que estou ciente: a) das legislações específicas do(s) produto(s) que fabrico, inclusive as de rotulagem e outras pertinentes; e b) de que a unidade fabril pode ser inspecionada por essa autoridade sanitária, conforme prevê a legislação.

Local / Data: São José dos Pinhais, 16/03/2005.

Inabela Goulart de Freitas Rembo 66584361F-72
Responsável pela Empresa - CPF

Inabela Goulart de Freitas Rembo
Assinatura

E DADOS DA INSPEÇÃO DA INDÚSTRIA (Uso exclusivo da VISA)

ÚLTIMA INSPEÇÃO: 25/11/05

Local / Data: SJ Pinhais 18/04/2005

M. G. S.
Assinatura e identificação do Responsável
Márcia Goretti dos Santos
Nutricionista - CEN 4216
Vigilância Sanitária

ANEXO X - VERSO

000308

PRODUTOS DISPENSADOS DE REGISTRO COM FABRICAÇÃO INICIADA		CONTROLE DE ANEXOS
EMPRESA DETENTORA DE REGISTRO CNPJ/CPF: 05.342.669/0001-85		FOLHAS 30 DE 91
UNIDADE FABRIL CNPJ/CPF: 05.342.669/0001-85		

PRODUTO -->	CATEGORIA 4100042	DESCRIÇÃO DA CATEGORIA ESPECIARIAS/TEMPERO	PERSPECTIVA COMERCIAL <input type="checkbox"/> MUNICIPAL <input type="checkbox"/> ESTADUAL <input checked="" type="checkbox"/> NACIONAL <input type="checkbox"/> EXPORTAÇÃO
NOME DO PRODUTO CALDO DE CARNE			VALIDADE (ANO/MES/DIA) 012 [A] [X] [D]
MARCA BOA SAFRA			
TIPO(S) DE EMBALAGEM FILME DE POLIETILENO			

PRODUTO -->	CATEGORIA 4100042	DESCRIÇÃO DA CATEGORIA ESPECIARIAS/TEMPERO	PERSPECTIVA COMERCIAL <input type="checkbox"/> MUNICIPAL <input type="checkbox"/> ESTADUAL <input checked="" type="checkbox"/> NACIONAL <input type="checkbox"/> EXPORTAÇÃO
NOME DO PRODUTO CALDO DE GALINHA			VALIDADE (ANO/MES/DIA) 012 [A] [X] [D]
MARCA BOA SAFRA			
TIPO(S) DE EMBALAGEM FILME DE POLIETILENO			

PRODUTO -->	CATEGORIA 4200098	DESCRIÇÃO DA CATEGORIA PÓ OU MISTURAS PARA O PREPARO DE ALIMENTOS E	PERSPECTIVA COMERCIAL <input type="checkbox"/> MUNICIPAL <input type="checkbox"/> ESTADUAL <input checked="" type="checkbox"/> NACIONAL <input type="checkbox"/> EXPORTAÇÃO
NOME DO PRODUTO MISTURA PARA PREPARO DE CALDA PARA ARROZ DOCE			VALIDADE (ANO/MES/DIA) 012 [A] [X] [D]
MARCA BOA SAFRA			
TIPO(S) DE EMBALAGEM FILME DE POLIETILENO			

M. A. S.
 Márcia Geretta dos Santos
 Nutricionista - CRN 4218
 Vigilância Sanitária

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]