

FOTOS AMOSTRAS APRESENTADAS COOPRAF



Quiabo

FOTOS AMOSTRAS APRESENTADAS COOPRAF

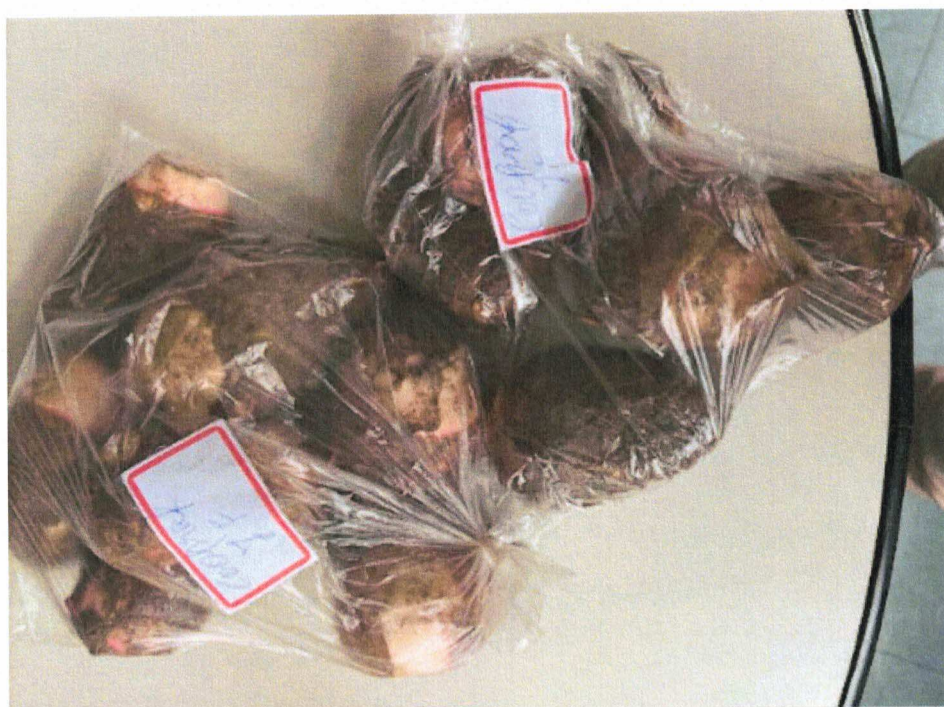


Mandioca

FOTOS AMOSTRAS APRESENTADAS COOPRAF



Banana



Inhame

FOTOS AMOSTRAS APRESENTADAS COOPRAF



Abóbora



Abobrinha

FOTOS AMOSTRAS APRESENTADAS COPACON

277



Fubá



FICHAS TÉCNICAS ANEXADAS NO PROCESSO FÍSICO 0002

VOLUME 01, FOLHAS 322, 323, 324

FOTOS AMOSTRAS APRESENTADAS COPACON

276



Fubá



FICHAS TÉCNICAS ANEXADAS NO PROCESSO FÍSICO 0002

VOLUME_01_, FOLHAS_322,323,324

FOTOS AMOSTRAS APRESENTADAS COPACON



Feijão preto



FICHAS TÉCNICAS ANEXADAS NO PROCESSO FÍSICO 0002

VOLUME_01_, FOLHAS_319,320,321

FOTOS AMOSTRAS APRESENTADAS COPACON

274



Feijão preto

FICHAS TÉCNICAS ANEXADAS NO PROCESSO FÍSICO 0002

VOLUME_01_, FOLHAS_319,320,321

FOTOS AMOSTRAS APRESENTADAS COPACON

272



Canjiquinha



FICHAS TÉCNICAS ANEXADAS NO PROCESSO FÍSICO 0002

VOLUME_01_, FOLHAS_325, 326_

FOTOS AMOSTRAS APRESENTADAS COPACON

272



Canjiquinha

FICHAS TÉCNICAS ANEXADAS NO PROCESSO FÍSICO 0002

VOLUME_01_, FOLHAS_325,326

FOTOS AMOSTRAS APRESENTADAS NOSSA TERRA

271



Leite em pó

FICHAS TÉCNICAS ANEXADAS NO PROCESSO FÍSICO 0002

VOLUME_01_, FOLHAS_110,111_

FOTOS AMOSTRAS APRESENTADAS NOSSA TERRA

270



Feijão preto

FICHAS TÉCNICAS ANEXADAS NO PROCESSO FÍSICO 0002

VOLUME_01_, FOLHAS_130,131_

FOTOS AMOSTRAS APRESENTADAS
NOSSA TERRA

269



Arroz



FICHAS TÉCNICAS ANEXADAS NO PROCESSO FÍSICO 0002

VOLUME_01___, FOLHAS_138,139,140, 141

PRODUCIDO POR:
 DIOGO MACIEL DE ARAÚJO
 PRODUTOR RURAL
 RUA DAS FLORES, 306 - GRAMA
 JUIZ DE FORA - MG
 INSC. EST.: 0033407140029

Manteiga de primeira qualidade com sal

Informações Nutricionais

**porção de 10g
(1 colher de sopa)**

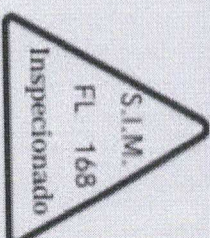
Quantidade por porção. %VD(*)

VALOR ENERGÉTICO	76KCAL = 314KJ	4
CARBOIDRATOS	0	0
PROTEÍNAS	0	0
GORDURAS TOTAIS	8,56	15
GORDURAS SATURADAS	5,76	26
GORDURAS TRANS	0	-
FIBRA ALIMENTAR	0	0
SÓDIO	38MG	1

*% valores diários com base em
 uma dieta de 2.000Kcal ou
 8400KJ. Seus valores diários
 podem ser menores
 dependendo de suas
 necessidades energéticas.



MANTER REFRIGERADO ATÉ 08°C.
 APÓS ABERTO CONSUMIR EM ATÉ 5 DIAS



Validade 120 Dias

Frases de Advertência :

- alérgico: contém derivados do leite
- Contém lactose
- Não contém glúten.

Ingredientes :

Creme de leite
 pasteurizado e Cloreto
 de Sódio(sal)

Embalagens e Códigos :

- Conteúdo : 500g
- Embalagem: 16x500G
- EAN: 7895088334845





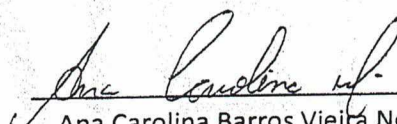
Secretaria Municipal de saúde
Departamento de Vigilância Sanitária

Número: 01/2022

O coordenador de Vigilância Sanitária do município de Rio Novo, estado de Minas Gerais, de acordo com a legislação vigente e tendo em vista a regularidade do processo em que é interessado **FUBÁ CAMONGE**, resolve conceder-lhe **ALVARÁ SANITÁRIO** pelo período de 01 (um) ano, que o habilita a manter a atividade de **FABRICAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DO FUBÁ**.

Sítio Camonge, S/n – Zona Rural, Rio Novo-MG, sob a responsabilidade Gilda do Nascimento Ferraz, CPF: 84461799620

Rio Novo, 29 de novembro de 2022


Ana Carolina Barros Vieira Neves Maia
Fiscal da Vigilância Sanitária

Observação:

- 1- A taxa de expediente devida foi recolhida por meio de DAM.
- 2- Este documento deverá ser afixado no estabelecimento em local visível ao público.
- 3- O presente alvará deverá ser renovado anualmente de acordo com o disposto no art. 85 do código de saúde de Minas Gerais Lei Nº 13.317/99.
- 4- O presente documento poderá ser cassado a qualquer momento por irregularidade no estabelecimento.

FICHA TÉCNICA

Produto: Fubá de Moinho de Pedra

Marca: Camonge

Proponente: Cooperativa Regional de Produtores, Trabalhadores Rurais da Economia Familiar.
CNPJ: 20.119.311/0001-81. I.E: 002.346.979.00-60

Endereço: Avenida Getúlio Vargas, nº 200, LOJA 08 – Centro, CEP: 36.010-110, Juiz de Fora – MG, Telefone: (32) 3211-5629.

Ingredientes: Milho – Produto natural e sem conservantes, produzido através da moagem do milho.

Beneficiado e embalado por: Gilda do Nascimento Ferraz.

Informação Nutricional

Fubá de Moinho de Pedra		
Informação Nutricional porção de 50g (½ xícara)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	181 Kcal / 760kj	9%
Carboidratos	38 g	13%
Proteínas	4,1 g	5%
Gorduras totais	1,8 g	3%
Gorduras Saturadas	0,3 g	1%
Gorduras Trans	ND	ND
Fibra Alimentar	3,7 g	15%
Sódio	18 mg	1%

*Valores diários com base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400KJ. Seus Valores diários podem ser maiores ou menores dependendo das suas necessidades energéticas.

Apresentação do Produto: Embalagem Plástica de 1 kg

Armazenamento e Conservação: Local fresco e embalagem fechada, após aberto conservar na geladeira.

Validade do Produto: 60 dias

Registro: Alvará da Vigilância Sanitária Municipal

Responsável Técnico: Fernanda Gargiulo – Nutricionista (CRN9 – 16463)

Fernanda G. Gargiulo
Nutricionista
CRN 9-16463

FICHA TECNICA**PRODUTO: FEIJAO PRETO COMUM****CLASSE: PRETO GRUPO : IN NATURA****PRODUTOR : RAMON VIEIRA DOS REIS (AGRICULTOR FAMILIAR)****EMBALADO POR : : RAMON VIEIRA DOS REIS (AGRICULTOR FAMILIAR)****RESPONSABILIDADE TECNICA: : RAMON VIEIRA DOS REIS (AGRICULTOR FAMILIAR)****CPF: 071.469.786-99****END: fazenda do pombal****GUIDOVAL –MG****INFORMAÇÃO NUTRICIONAL****Porção de 60g (1/2 xícara)**

	QUANT. POR PRÇAO	% VD
Valor energético	205KC=861 K	10%
Carboidratos	38g	13%
Proteínas	12g	16%
Gorduras totais	0,6g	1%
Gorduras saturadas	0g	0%
Gorduras trans	0g	0%
Fibra alimentar	11g	44%
Sódio	<5,0mg	<1%
ferro	4,8 mg	34%

Valores diários de referencia com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. Fonte : FEMA

PRAZO DE VALIDADE 4 MESES APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO

**Certificado de Registro no S.I.M.**

Razão social: SÍTIO CAMONGE

Nº 041/22

Classificação do Estabelecimento ou Produtos: Granja Avícola

Bairro/Distrito/Comunidade:
Estrada do Camonge / Zona
RuralNúmero:
S/NMunicípio:
Rio Novo

Ins. Estadual: 003631064.00-03

CNPJ/CPF: 832.397.406-30

Responsável Técnico:
Maria Virginia do nascimento Ferraz

Nº do CRMV:

Responsável Legal: Maria Virginia do nascimento Ferraz

Rio Novo, 27 de janeiro de 2022

Prefeito Rio Novo

Médico Veterinário S.I.M.

Presidente AMPAR/CIMPAR

Secretário Executivo CIMPAR**ESTE CERTIFICADO É VÁLIDO POR DOIS ANOS A PARTIR DA DATA DE SUA EMISSÃO**

- 1- O Presente certificado deverá ser renovado bianualmente, a partir da data de expedição.
- 2- O Presente documento poderá ser cassado a qualquer momento, por irregularidade no Estabelecimento.

FICHA TÉCNICA OVO

Produto: Ovos Caipira

Marca: Granja Camonge

Proponente: Cooperativa Regional de Produtores, Trabalhadores Rurais da Economia Familiar.
CNPJ: 20.119.311/0001-81. I.E: 002.346.979.00-60

Endereço: Avenida Getúlio Vargas, nº 200, LOJA 08 – Centro, CEP: 36.010-110, Juiz de Fora – MG, Telefone: (32) 3211-5629.

Beneficiado e embalado por: Maria Virgínia do Nascimento Ferraz

Informação Nutricional

OVOS CAIPIRA		
Informação nutricional de 1 unidade 55 g		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	90 kcal / 378 kj	5%
Carboidratos	1,1 g	0
Proteínas	6,6 g	9%
Gorduras totais	5,5 g	10%
Gorduras Saturadas	2,2 g	10%
Gordura Trans	0	0
Fibra Alimentar	0	0
Sódio	66 mg	3%

*Valores diários com base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400KJ. Seus Valores diários podem ser maiores ou menores dependendo das suas necessidades energéticas.

Apresentação do Produto: Embalagem de papelão c/ 30 unidades

Armazenamento e Conservação: Armazenar preferencialmente refrigerados

Validade do Produto: 20 dias em local seco e arejado, 30 dias sob refrigeração

Registro: Certificado de Registro no S.I.M 041/22

Responsável Técnico: Fernanda Gargiulo – Nutricionista (CRN9 – 16463)

Fernanda G. Gargiulo
Nutricionista
CRN 9 - 16463

Marcas: Delícias D^a Alice

Vicariante: Cooperativa Regional de Produtores, Trabalhadores Rurais da Economia Familiar - CNEP 20.219-311/0001-81.16.002.345.979.00-60

Endereço: Avenida Getúlio Vargas, nº 200, LOJA 08 - Centro, CEP: 36.010-110, Juiz de Fora - MG. Telefone (32) 3211-5629

Gerenciado e embalado por: Alice Helena Gonçalves Morais Campos

Informação Nutricional

Biscoito de Nata		
	Informação nutricional de 1 unidade 55 g	%VD (*)
Quantidade por porção		
Valor Energético	119 kcal / 500 kJ	6%
Carboidratos	19 g	6%
Proteínas	2,3 g	3%
Gorduras totais	3,7 g	7%
Gorduras saturadas	1,9 g	8,6%
Gordura Trans	0	ND
Coolesterol	22,4 mg	7,5%
Fibra Alimentar	0,7 g	3%
Sódio	34,2 mg	3,4%
Ferro	0,4 mg	2,8%
Calcio	7,3 mg	0%

*Valores diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400KJ. Seus Valores diários podem ser maiores ou menores dependendo das suas necessidades energéticas.

Apresentação do Produto: Embalagem de plástico 250g.

Armazenamento e Conservação: Local fresco e embalagem fechada

Proponentes: Cooperativa Regional de Produtores, Trabalhadores Rurais e Economia Familiar.
CNPJ: 20.119.311/0001-81. I.E: 002.346.979.00-00

Endereço: Avenida Getúlio Vargas, nº 200, LOJA 08 – Centro, CEP: 36.010-110, Juiz de Fora –
MG, Telefone: (32) 3211-5629

Beneficiado e embalado por: Alice Helena Gonçalves Morais Campos

Informação Nutricional

Biscoito de Leite		
	Informação nutricional de 1 unidade 55 g	%VD (*)
Quantidade por porção		
Valor Energético	132 kcal / 554 kJ	7%
Carboidratos	23 g	8%
Proteínas	2,6 g	3%
Gorduras Totais	3,0g	5%
Gorduras Saturadas	0,3 g	1,4%
Gordura Trans	0	ND
Colesterol	8,7 mg	3%
Fibra Alimentar	0,8 g	3%
Sódio	42 mg	4,0%
Ferro	0,4 mg	3%
Calcio	7,2 mg	0%

* Valores diários com base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400KJ. Seus Valores diários podem ser maiores ou menores dependendo das suas necessidades energéticas.

Apresentação do Produto: Embalagem de plástico 250g.

Armazenamento e Conservação: Local fresco e embalagem fechada

	PLANO APPCC FORMULÁRIO E – Composição do produto	APPCC
		Emissão: Junho 2018
		Revisão: 02
		Revisado: 08/06/2020
		Página: 07 de 26

NOME DO PRODUTO: Manteiga com sal 200g e 500g
MATÉRIA PRIMA: Creme de leite
INGREDIENTES SECOS: Cloreto de Sódio (Sal)
INGREDIENTES LÍQUIDOS: Não se aplica
MATERIAL DE EMBALAGEM: Pote de polipropileno.

	PLANO APPCC FORMULÁRIO D – Descrição do produto	APPCC
		Emissão: Junho 2018
		Revisão: 02
		Revisado: 08/06/2020
		Página: 06 de 26

NOME DO PRODUTO	Manteiga com sal 200g e 500g (REGISTRO NO SIF/DIPOA Nº 0014 – 003 – 008/1083)
CARACTERÍSTICA DO PRODUTO FINAL (físico-químicas, microbiológicas, sabor e odor)	
Parâmetro	Padrão
Umidade até 16%	Umidade – máx. 16%
Gordura no extrato seco entre 56 a 63 %	Gordura no extrato seco – mín. 55%
Bolores e Leveduras a 1×10^1 a $1,0 \times 10^4$ UFC/g	Bolores e Leveduras até $1,0 \times 10^4$ UFC/g
Coliformes 30/35°C até 1×10^2 NMP/g	Coliformes 30/35°C até 1×10^2 NMP/g
Coliformes 45°C até 1×10^1 NMP/g	Coliformes 45°C até 1×10^1 NMP/g
Estafilococos coagulase posit. 1×10^1 a 1×10^3 NMP/g	Estafilococos coagulase posit. até 1×10^3 NMP/g
Consistência: untável.	Consistência: untável.
Textura: cremosa, fina, lisa.	Textura: cremosa, fina, lisa.
Formato: Variável	Formato: Variável
Cor: característico	Cor: característico
Odor: característico.	Odor: característico.
Sabor: Creme levemente ácido, opcionalmente salgado para a manteiga.	Sabor: Creme levemente ácido, opcionalmente salgado para manteiga.
Uso Pretendido	Consumo direto; preparações culinárias diversas.
Uso não Pretendido	Este produto não é indicado para dietas com restrição de lactose.
Características da embalagem	Primária – embalagem em potes de polipropileno. Secundária – embalagem em caixas de papelão.
Instruções contidas no rótulo	-Ingredientes; -Não contém glúten; -Alérgicos: contém leite e derivados; -Contém lactose -Informação nutricional; -Prazo de validade; -Mantenha resfriado de 2 a 7 °C; -Após aberto, consumir em até 20 dias; -Telefone de contato; -Dados da Empresa; -Selo de Inspeção Federal.
Prazo de validade	90 dias.
Forma de distribuição	Varejo próprio e rede de distribuidores.
Local de venda	Supermercados, padarias, mercearias, lojas de conveniência, etc. Território Nacional.
Controles especiais durante distribuição e venda	Manter o baú refrigerado com unidade refrigeradora entre 2 a 7°C.

	PLANO APPCC FORMULÁRIO C – Equipe APPCC	APPCC
		Emissão: Junho 2018
		Revisão: 02
		Revisado: 08/06/2020
		Página: 05 de 26

5. Equipe Multidisciplinar

Nome	Função	Atribuição	Cargo na Empresa
Mateus Valente Pires	Coordenador do Programa	Coordenar implantação, execução, monitoramento e verificação do programa.	Controle de qualidade
Leandro Lopes Barbosa	Sub - Coordenador	Coordenar implantação, execução, monitoramento.	Coordenador de Produção
Carlos Antônio Soares de Souza Junior	Relator	Monitoramento e checagem do programa, providenciando a tomada de ações corretivas cabíveis, quando necessário.	Financeiro
Valquiline Moreira	Relator	Monitoramento e checagem do programa, providenciando a tomada de ações corretivas cabíveis, quando necessário.	Auxiliar de Laboratório
Joel Ribeiro Soares	Secretário	Monitoramento e checagem do programa, providenciando a tomada de ações corretivas cabíveis, quando necessário.	Auxiliar de Produção
Adriana	Sub-Secretário	Monitoramento e checagem do programa, providenciando a tomada de ações corretivas cabíveis, quando necessário.	Auxiliar de Produção

	PLANO APPCC	APPCC
	FORMULÁRIO B – Organograma da empresa	Emissão: Junho 2018
		Revisão: 02
		Revisado: 08/06/2020
		Página: 04 de 26

4. ORGANOGRAMA DA EMPRESA

