

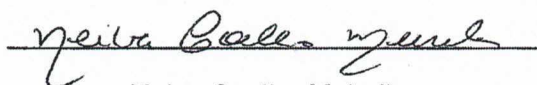
	PLANO APPCC	APPCC
	FORMULÁRIO A – Identificação da empresa	Emissão: Junho 2018
		Revisão: 02
		Revisado: 08/06/2020
		Página: 03 de 26

Carta de Compromisso com o Programa APPCC

Eu Neiva Coelho Meirelles Diretora Proprietário da Empresa LDF LATICÍNIOS LTDA com sede na Rua Maria Edwiges Saraiva, Nº714, Dist. Industrial Victor Benatti - Colônia - Visconde do Rio Branco - MG, Inscrição no CNPJ de Nº. 05.753.695/0001-04 me comprometo perante o Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIPA/DIPOA) em respeitar acatar e dar condições necessárias para que o programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle da empresa seja realizado, implantado e implementado todos seus controles rigorosamente em perfeito funcionamento. Assim como dar todo o apoio a equipe multidisciplinar para o cumprimento deste programa.

Visconde do Rio Branco, 01 de maio de 2018.

Atenciosamente



Neiva Coelho Meirelles

LDF Laticínios LTDA

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

Razão Social: LDF LATICINIOS LTDA

Nome Fantasia: Qbom Gosto

Classificação: Fábrica de Laticínios;

CNPJ: 05.753.695/0001-04

Inscrição Estadual: Nº 720.251.833.00-94

Registro SIF: Nº 1083

Endereço: Rua Maria Edwirges Saraiva Distrito Industrial Victor Benatti – Colônia

Caixa Postal: Nº 714

Cidade: Visconde do Rio Branco;

UF: MG;

CEP: 36.520-000;

Telefone: (32) 3551-6227

E-mail: diretorialdf@gmail.com

h) Condições de Armazenamento:

Manter em local seco e arejado sem incidência de luz solar direta.

i) Características:

Aspecto: característico

Cor: característica (variando e acordo com o lote)

Textura: firme

Cheiro: ausência de odores estranhos

Sabor: Característicos do Produto

Paula Ribeiro Guimarães

Paula Ribeiro Guimarães

Responsável Técnica

Registro: CREA MG-210976/D

CPF: 093.130.226-99

Paula Ribeiro Guimarães
ENGENHEIRA AGRÔNOMA
CREA MG-210976/D



EMAIL - cooperarcazm@gmail.com
cooperarcomercial@gmail.com
 TELEFONE - 32984638657 CEP-36520-000
 Visconde do Rio Branco - Minas Gerais

e) Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 60g		
(1/2de xicara)		
Quantidade por Porção		% VD(*)
Calorias (valor Energético)	202 KJ =848 kJ	10
Carboidratos	37 g	12
Proteínas	14g	19
Gorduras saturadas	0g	0
Gorduras totais	0,06g	1
Gorduras trans.	0g	**
Fibra alimentar	11g	44
Sódio	7,2mg	0

* valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 KJ ou 8400KJ

** VD não estabelecido

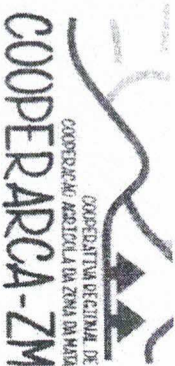
f) Empilhamento Máximo

Armazenamento: 15 fardos

Transporte: 10 fardos

g) Embalagem:

Embalagem Primária: pacote plástico atóxico, incolor, transparente, termo soldado, resistente, com capacidade de 1kg.



EMAIL - cooperarcasm@gmail.com
cooperarcacomercial@gmail.com
TELEFONE - 32984638657 CEP-36520-000
Visconde do Rio Branco – Minas Gerais

FICHA TECNICA

a) Identificação do produto:

Nome: FEIJÃO VERMELHO

Marca: Hochiminh

b) Descrição:

Feijão Vermelho tipo 1- Produto da Reforma Agrária.

c) Composição/Ingredientes:

Feijão Vermelho (*Phaseolus vulgaris*)

d) Prazo de validade:

1 ano, informação impressa em cada pacote.

E) Fornecedor:

Cooperativa Regional de Cooperação Agrícola da Zona da Mata de Minas Gerais-
COOPERARCA

CNPJ- 17.184.223/0001-59 INSC. EST. 002.060095.0050

CEP-36520-000 - Visconde do Rio Branco – Minas Gerais

EMATER

Mapa da Oferta de Alimentos da Agricultura Familiar

25/01/2023 11:44:28

Coronel Pacheco

2023

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	Prod. 1º Semestre	Prod. 2º Semestre	Prod. Total
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-------------------	-------------------	-------------

1 - OLERICULTURA

QUEL...	KG	X	X	X	X								1.200,00	0,00	1.200,00
REPOLHO	KG	X	X	X	X	X	X						600,00	0,00	600,00
SALSA	KG	X	X	X	X	X	X						600,00	0,00	600,00
TOMATE SANTA CRUZ	KG		X	X	X								3.000,00	0,00	3.000,00
VAGEM	KG	X	X	X									100,00	0,00	100,00

2 - FRUTICULTURA

BANANA NANICA	KG	X	X	X	X	X	X						150.000,00	0,00	150.000,00
BANANA PRATA	KG	X	X	X	X	X	X						60.000,00	0,00	60.000,00
LIMÃO CRAVO	KG				X	X	X						100,00	0,00	100,00
TAMARINDA PONKAN	KG				X	X	X	X	X				25.000,00	5.000,00	30.000,00

Ana Lúcia
 Ana Lúcia Telles Soares
 Eng. Agrônoma EMATER-MG
 CREA-MG 147486

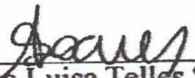
EMATER

MINAS
GERAISDECLARAÇÃO

Declaro como Extensionista Agropecuária II da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais – EMATER-MG, responsável por atender Coronel Pacheco, que conforme consta no “Mapa de Ofertas de Alimentos da Agricultura Familiar – Coronel Pacheco -2023”, devido a condições de sazonalidade da cultura da Tangerina Ponkan, seu período de produção ocorre exclusivamente entre os meses de Abril a Agosto.

Declaro sob as penas da lei (art.299 do código penal) que as informações acima correspondem à verdade.

Coronel Pacheco, 25 de janeiro de 2023



Ana Luisa Telles Soares.
CPF 000.329.197-94

Eng.^a Agrônoma e Extensionista Agropecuária II
Matricula: 08808-9
EMATER-MG

Ana Luisa Telles Soares
Eng. Agrônoma EMATER-MG
CREA-MG 147486

RENDIMENTO (g): 2.250 g

PESO DA PORÇÃO (g):

TEMPO DE PREPARO: 2 horas


Juliana Magna Martins / CRN: 1291.

As fichas técnicas de preparação deverão atender ao disposto no artigo 17º § 10º da Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020. Para auxílio na elaboração de fichas técnicas, foi disponibilizada a ferramenta PLANPNAE que está disponível no site do FNDE www.fnde.gov.br > PROGRAMAS > PNAE > ÁREA PARA GESTORES > FERRAMENTAS DE APOIO AO NUTRICIONISTA.

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO- ETAPA DE ENSINO (Ensino Fundamental I e II, Ensino Médio)

MODALIDADE DE ENSINO (indígena, quilombola, EJA, Programa Mais Educação, Ensino Médio Integrado)

FAIXA ETÁRIA (da etapa de ensino correspondente)

NOME DA PREPARAÇÃO: ROSQUINHA DE NATA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

INGREDIENTE	QUANTIDADE (g)	MEDIDA CASEIRA	P8 (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO R\$	Energia Kcal	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
Farinha de trigo	1000					4,75				
Óleo	150					1,19				
Açúcar	400					1,32				
Sal	12					0,014				
Nata	500					12,00				
Amido de milho	200					1,96				
Fermento químico	80					2,80				
TOTAL						24,00				

MODO DE PREPARO: EM UMA BACIA ADICIONE A MANTEIGA, A NATA, O OVO, O ACUCAR, SAL E O FERMENTO, MISTURE BEM, POR ULTIMO VEM ACRESCENTANDO A FARINHA DE TRIGO, MEXENDO A MASSA ATÉ ELA SOLTAR DA MÃO E FICAR COMO UMA MASSA DE MODELAR, AI SÓ ENROLAR AS ROSQUINHAS E POR PARA ASSAR A 180 GRAUS POR 20 MINUTOS.

RENDIMENTO (g): 1,200 g	PESO DA PORÇÃO (g):	TEMPO DE PREPARO: 2 HORAS
-------------------------	---------------------	---------------------------


Juliana Magna Martins FERN: 1291.

As fichas técnicas de preparação deverão atender ao disposto no artigo 17º § 10º da Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020. Para auxílio na elaboração de fichas técnicas, foi disponibilizada a ferramenta PLANPNAE que está disponível no site do FNDE www.fnde.gov.br > PROGRAMAS > PNAE > ÁREA PARA GESTORES > FERRAMENTAS DE APOIO AO NUTRICIONISTA.

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO- ETAPA DE ENSINO(Ensino Fundamental I e II, Ensino Médio)

MODALIDADE DE ENSINO (indígena, quilombola, EJA, Programa Mais Educação, Ensino Médio Integrado)

FAIXA ETÁRIA(da etapa de ensino correspondente)

NOME DA PREPARAÇÃO: BISCOITO DE LEITE

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

INGREDIENTE	QUANTIDADE (g)	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO R\$	Energia Kcal	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
Leite	110					0,24				
Água	110					0,00				
Açúcar	400					1,32				
Ovo	60					0,80				
Óleo	75					0,79				
Farinha de trigo	400					1,90				
Sal	2					0,007				
Fermento químico	7					0,25				
TOTAL						5,31				

MODO DE PREPARO: EM UMA BACIA ADICIONE TODOS OS INGREDIENTES LÍQUIDOS E ACÚCAR, E POR ÚLTIMO VEM ACRESCENTANDO A FARINHA DE TRIGO MEXENDO BEM A MASSA ATÉ ELA SOLTAR DA MÃO E FICAR COMO UMA MASSA DE MODELAR, AI SÓ FORMAR AS ROSQUINHAS E POR PARA ASSAR A 180 GRAUS POR 25 MINUTOS.

SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

CHAMAMENTO PÚBLICO N. 003/2022 - SEAPA
AMOSTRAS

RAZÃO SOCIAL

COOPERARCA - ZM

CNPJ

17.184.223/0001-59

ENDEREÇO

ROD. BR 120 - KM 669 - ASSENT. OLGA BENARIO - ZONA RURAL VISCONDE DO RIO BRANCO - MG

FICHA TÉCNICA

LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO COM
VITAMINAS E MINERAL 400G



DESCRIÇÃO	PRODUTO/DENOMINAÇÃO:
LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO COM ADIÇÃO DE VITAMINAS E MINERAL COPA REAL	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO
INGREDIENTES: LEITE EM PÓ INTEGRAL, LECITINA DE SOJA E MIX DE VITAMINAS E MINERAL (VITAMINA C, FERRO, VITAMINA A E VITAMINA D)	CÓDIGO DO PRODUTO: 1337
CARACTERÍSTICAS: PRODUTO DE COLORAÇÃO BRANCO-AMARELO CLARO, DE ASPECTO EM PÓ FINO UNIFORME SEM GRUMOS, DE SABOR E AROMA COM NOTAS LACTEAS. SUA APLICAÇÃO É RECOMENDADA PARA USO INDUSTRIAL, SOBREVETES, MASSAS E MISTURAS, COM FUNÇÃO DE SUBSTITUIÇÃO DO LEITE NAS FORMULAÇÕES E REALÇA O SABOR LACTEO.	INFO. DO RÓTULO: PROIBIDA A VENDA FRACTIONADA. AVISO IMPORTANTE: ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER USADO PARA ALIMENTAR CRIANÇAS MENORES DE 01 ANO DE IDADE. EXCETO POR INDICAÇÃO EXPRESSA DE MÉDICO OU NUTRICIONISTAS. O ALIMENTO MATERNO É O MELHOR PARA O BEBÊ E É RECOMENDADO ATÉ OS 02 ANOS DE IDADE OU MAIS.
EMBALAGEM: PRIMÁRIA: LAMINADA COM 400g SECUNDÁRIA: PAPEL KRAFT MULTICAMADA COM 10kg	PALETIZAÇÃO: 150cm ALTURA X 10cm LARGURA 120cm COMPRIMENTO PESO 650kg
VALIDADE: 10 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. CONSERVAR EM LOCAL SECO, LIMPO E AREJADO. APÓS ABERTO CONSUMIR EM 30 DIAS.	MEDIDAS FARDO: 15cm ALTURA X 45cm LARGURA 83cm COMPRIMENTO PESO 10kg
EMBALADO POR: LATICÍNIOS SANTA RITA LTDA - RUA ANA BATISTA FERREIRA, 149 - DISTRITO INDUSTRIAL, SANTA RITA DE MARIAS - MG	EMPLHAMENTO: BASE 5 FARDOS POR CAMADA ALTURA MÁXIMA 13 CAMADAS TOTAL POR PALET 65 FARDOS
ALERGÊNICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	MODO DE PREPARO: PARA 1 COPO (200ml) DE LEITE: DISSOLVER 02 COLHERES DE SOPA (26g) DE LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO COPA REAL PARA 200ml DE ÁGUA POTÁVEL. PARA 1 LITRO DE LEITE: DISSOLVER 10 COLHERES DE SOPA (260g) DE LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO COPA REAL EM MISO LITRO DE ÁGUA POTÁVEL. AGITAR E CONSUMIR COM ÁGUA ATÉ 1 LITRO. RENDIMENTO POR QUILOGRAMA DE PRODUTO: 3 LITROS OU 15 PORÇÕES DE 200ml
TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: A ESTOCAGEM DEVE SER FEITA EM TEMPERATURA AMBIENTE, EM LOCAL SECO, LIMPO, AREJADO, PROTEGIDO DA LUZ SOLAR, SOB PALETE. O TRANSPORTE DEVE SER FEITO CUIDADOSAMENTE DE MODO A EVITAR DANOS AO PRODUTO, EM VEÍCULOS LIMPOS, LIVRES DE UMIDADE E ODORES ESTRANHOS.	

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 26g (2 COLHERES DE SOPA)***		
QUANTIDADE POR PORÇÃO	%VD(1)	
VALOR ENERGÉTICO	128 kcal = 538 kJ	6
CARBOIDRATOS	10g	3
PROTEÍNAS	6,7g	9
GORDURAS TOTAIS	6,9g	12
GORDURAS SATURADAS	3,9g	16
GORDURAS TRANS	0g	-
FIBRA ALIMENTAR	0g	0
SÓDIO	91mg	4
CÁLCIO	230mg	25
FERRO	2,1mg	15
VITAMINA A	180 µg	30
VITAMINA D	1,6 µg	30
VITAMINA C	14 mg	31

1) Valores em base de referência de 2000 Kcal e 8000 mg de ferro.
*** Valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras trans, fibra alimentar e sódio são obrigatoriamente rotulados em produtos com 25g ou mais por porção.
*** Valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras trans, fibra alimentar e sódio são obrigatoriamente rotulados em produtos com 25g ou mais por porção.

CÓDIGOS	
CÓDIGO	DESCRIÇÃO
DIN	0602683122512
DUN	0602683122514
NEM	06022129
CCO INTERIO	1337

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS	
CRITÉRIO	PADRÃO
ASPECTO	ASPECTO BRANCO-AMARELO CLARO, DE ASPECTO EM PÓ FINO UNIFORME, SEM GRUMOS, DE SABOR E AROMA COM NOTAS LACTEAS.
ODOR	CARACTERÍSTICO
SABOR	CARACTERÍSTICO, SEM ODORES ESTRANHOS

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
CRITÉRIO	MINIMO	MAXIMO
UMIDADE (%)	-	5
GORDURA (%)	24	-
PROTEÍNA (%)	34	-
VALOR DE ACIDEZ (TITULACÃO DE 0,1% DE NaOH) (mg/kg)	-	18
VALOR DE ACIDEZ (TITULACÃO DE 0,1% DE NaOH) (mg/kg)	-	1
VALOR DE ACIDEZ (TITULACÃO DE 0,1% DE NaOH) (mg/kg)	-	80
VALOR DE ACIDEZ (TITULACÃO DE 0,1% DE NaOH) (mg/kg)	-	0
VALOR DE ACIDEZ (TITULACÃO DE 0,1% DE NaOH) (mg/kg)	85	90

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS					
CRITÉRIO	n	c	m	M	REFERÊNCIA
HECUBUS MEGALOSPORUS (UFC/g)	5	2	3000	10000	IN 32/2018 DE 01/10/18
ENTEROBACTERIAS (UFC/g)	5	0	0	10	IN 32/2018 DE 01/10/18
ESTAFILOCOCCI COAGULASE POSITIVOS (UFC/g)	5	1	10	100	IN 53/2018 DE 01/10/18
SALMONELLA (UFC/g)	10	0	0	-	IN 53/2018 DE 01/10/18

DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO PELO PRODUTO:

ALAN DA COSTA PINTO
RESPONSÁVEL TÉCNICO - MÉDICO VETERINÁRIO - CRMV-MG 9200

CÓDIGO: FTP-GQ 008 **EMIÇÃO: 16/06/2020** **REVISÃO: 01** **DATA DA REVISÃO: 19/01/2022**

Dr. Alan da Costa Pinto
Médico Veterinário
CRMV - MG9200
PVCB 2857

FICHA TÉCNICA

LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO COM VITAMINAS E MINERAL 1KG



DESCRIÇÃO LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO COM ADIÇÃO DE VITAMINAS E MINERAL COPA REAL	PRODUTO/DENOMINAÇÃO: LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO
INGREDIENTES: LEITE EM PÓ INTEGRAL, LECITINA DE SOJA E MIX DE VITAMINAS E MINERAL (VITAMINA C, FERRO, VITAMINA A & VITAMINA D)	CÓDIGO DO PRODUTO: 1336
CARACTERÍSTICAS: PRODUTO DE COLORAÇÃO BRANCO-AMARELADO CLARO, DE ASPECTO EM PÓ FINO UNIFORME SEM GRUMOS, DE SABOR E AROMA COM NOTAS LÁCTEAS. SUA APLICAÇÃO É RECOMENDADA PARA USO INDUSTRIAL, SORVETES, MASSAS E MISTURAS, COM FUNÇÃO DE SUBSTITUIÇÃO DO LEITE NAS FORMULAÇÕES E REALÇA O SABOR LÁCTEO.	INFO. DO RÓTULO: PROIBIDA A VENDA FRACTIONADA. AVISO IMPORTANTE: ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER USADO PARA ALIMENTAR CRIANÇAS MENORES DE 01 ANO DE IDADE, EXCETO POR INDICAÇÃO EXPRESSA DE MÉDICO OU NUTRICIONISTAS. O ALEITAMENTO MATERNO EVITA INFECÇÕES E ALERGIAS E É RECOMENDADO ATÉ OS 02 ANOS DE IDADE OU MAIS.
EMBALAGEM: PRIMÁRIA: LAMINADA COM 1kg SECUNDÁRIA: PAPEL KRAFT MULTIFOLHADO COM 10Kg	PALETIZAÇÃO: 170cm ALTURA X 1m LARGURA 120cm COMPRIMENTO PESO 650kg
VALIDADE: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. CONSERVAR EM LOCAL SECO, LIMPO E AREJADO. APÓS ABERTO CONSUMIR EM 30 DIAS.	MEDIDAS FARDO: 13cm ALTURA X 45cm LARGURA 63cm COMPRIMENTO PESO 10kg
EMBALADO POR: LATICÍNIOS SANTA RITA LTDA, RUA ANA BAPTISTA FERREIRA, Nº49, DISTRITO INDUSTRIAL, SANTA RITA DE MINAS – MG	EMPILHAMENTO: BASE 5 FARDOS POR CAMADA ALTURA MÁXIMA 13 CAMADAS TOTAL POR PALET: 65 FARDOS
ALERGÊNICOS: CONTÉM LEITE, E DERIVADOS SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	MODO DE PREPARO: PARA 1 COPO (200ml) DE LEITE. DISSOLVER 02 COLHERES DE SOPA (26g) DE LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO COPA REAL PARA 200ml DE ÁGUA POTÁVEL. PARA 1 LITRO DE LEITE. DISSOLVER 10 COLHERES DE SOPA (130g) DE LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO COPA REAL EM MEIO LITRO DE ÁGUA POTÁVEL. AGITAR E COMPLETAR COM ÁGUA ATÉ 1 LITRO.
TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: A ESTOCAGEM DEVE SER FEITA EM TEMPERATURA AMBIENTE, EM LOCAL SECO, LIMPO, AREJADO, PROTEGIDO DA LUZ SOLAR, SOB PALETES. O TRANSPORTE DEVE SER FEITO CUIDADOSAMENTE DE MODO A EVITAR DANOS AO PRODUTO. EM VEÍCULOS LIMPOS, ISENTO DE UMIDADE E ODORES ESTRANHOS.	RENDIMENTO POR QUILOGRAMA DE PRODUTO 7,7 LITROS OU 38 PORÇÕES DE 200ml ✓



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 26g (2 COLHERES DE SOPA)***		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		%VDI*
VALOR ENERGÉTICO	128 kcal = 538 kJ	6
CARBOIDRATOS	10g	3
PROTEÍNAS	6,7g ✓	9
GORDURAS TOTAIS	6,8g	12
GORDURAS SATURADAS	3,9g	18
GORDURAS trans	0g	**
FIBRA ALIMENTAR	0g	0
SÓDIO	91 mg	4
CÁLCIO	230 mg	25
FERRO	2,1 mg	15
VITAMINA A	180 ug	30
VITAMINA D	1,5 ug	30
VITAMINA C	14 mg	31

*% Valores com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400kJ; baseia valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD não estabelecido. ***Quantidade estimada para o preparo de 200ml.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS					
CRITÉRIO	n	c	m	M	REFERÊNCIA
AERÓBIOS MESÓFILOS VIÁVEIS/g	5	2	3000	10000	IN 53/2018 DE 01/10/18
ENTEROBACTÉRIAS/g	5	0	0	10	IN 53/2018 DE 01/10/18
ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA/g	5	1	10	100	IN 53/2018 DE 01/10/18
SALMONELA spp/25g	10	0	0	-	IN 53/2018 DE 01/10/18

CÓDIGOS	
CÓDIGO	DESCRIÇÃO
EAN	0602883122529
DUN	0602883122526
NCM	04022120
CÓD. INTERNO	1336

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS	
CRITÉRIO	PADRÃO
ASPECTO	PÓ FINO UNIFORME SEM GRUMOS, DE COR BRANCA, LEVEMENTE AMARELADA, LIVRE DE PONTOS PRETOS E MATÉRIAS ESTRANHAS.
ODOR	CARACTERÍSTICO
SABOR	CARACTERÍSTICO, ISENTO DE GOSTO ESTRANHO

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS		
CRITÉRIO	MÍNIMO	MÁXIMO
UMIDADE (%)	-	5
GORDURA (%)	26	-
TEOR DE PROTEÍNA DO LEITE (NÃO ESTRATO SECO) DESLACTOGOSURADO (g/100g)	34	-
ACIDEZ TITULÁVEL (ml NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)	-	18
ÍNDICE DE INSOLUBILIDADE (ml)	-	1
INFECTABILIDADE (%)	-	60
SEDIMENTO	-	8
DISPERSIBILIDADE (g/ml/m)	85	90

DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO PELO PRODUTO:

ALAN DA COSTA PINTO
RESPONSÁVEL TÉCNICO - MÉDICO VETERINÁRIO - CRMV MG 9200

ASSINATURA:

CÓDIGO: FTP 6Q 009

EMIÇÃO: 16/06/2020

REVISÃO: 01

DATA DA REVISÃO: 19/01/2022

Dr. Alan da Costa Pinto
Médico Veterinário
CRMV - MG9200
PVCB 2857



FICHA TÉCNICA

PRODUTO	FUBÁ MIMOSO FINO																																																															
PESO DO PACOTE	1 KG FUBÁ MIMOSO FINO De Origem																																																															
PESO DO FARDO	20 KG																																																															
EMPLHAMENTO	BASE 5 FARDO POR CAMADA, ALTURA MÁXIMA 8 FARDOS DE ALTURA																																																															
TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO	A ESTOCAGEM DEVE SER FEITA EM TEMPERATURA AMBIENTE, EM LOCAL SECO, LIMPO, AREJADO, PROTEGIDO DA LUZ SOLAR, SOB PALLETS. O TRANSPORTE DEVE SER FEITO CUIDADOSAMENTE DE MODO A EVITAR DANOS AO PRODUTO, EM VEÍCULOS LIMPOS, INSENTO DE UMIDADE E ODORES ESTRANHOS.																																																															
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	<table><tr><th colspan="4">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th></tr><tr><td colspan="4">Porções por embalagem: 20 Porções</td></tr><tr><td colspan="4">Porção 50g (1/2 xícara de chá)</td></tr><tr><td></td><td>100g</td><td>50g</td><td>%VD</td></tr><tr><td>Valor energético (kcal)</td><td>362</td><td>181</td><td>9</td></tr><tr><td>Carboidratos totais (g)</td><td>78</td><td>39</td><td>13</td></tr><tr><td>Açúcares totais (g)</td><td>78</td><td>39</td><td></td></tr><tr><td>Açúcares adicionados (g)</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>8</td><td>4</td><td>8</td></tr><tr><td>Gorduras totais (g)</td><td>2</td><td>1</td><td>1</td></tr><tr><td>Gorduras saturadas (g)</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Gorduras trans (g)</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Fibra alimentar (g)</td><td>4,6</td><td>2,3</td><td>9</td></tr><tr><td>Sódio (mg)</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td colspan="4">*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.</td></tr></table> Ingredientes: Fubá de milho (geneticamente modificado a partir do gene de Bacillus thuringiensis). NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE. Não contém quantidades significativas de Açúcares adicionados. Gorduras saturadas. Gorduras trans e Sódio. 				INFORMAÇÃO NUTRICIONAL				Porções por embalagem: 20 Porções				Porção 50g (1/2 xícara de chá)					100g	50g	%VD	Valor energético (kcal)	362	181	9	Carboidratos totais (g)	78	39	13	Açúcares totais (g)	78	39		Açúcares adicionados (g)	0	0	0	Proteínas (g)	8	4	8	Gorduras totais (g)	2	1	1	Gorduras saturadas (g)	0	0	0	Gorduras trans (g)	0	0	0	Fibra alimentar (g)	4,6	2,3	9	Sódio (mg)	0	0	0	*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																																																																
Porções por embalagem: 20 Porções																																																																
Porção 50g (1/2 xícara de chá)																																																																
	100g	50g	%VD																																																													
Valor energético (kcal)	362	181	9																																																													
Carboidratos totais (g)	78	39	13																																																													
Açúcares totais (g)	78	39																																																														
Açúcares adicionados (g)	0	0	0																																																													
Proteínas (g)	8	4	8																																																													
Gorduras totais (g)	2	1	1																																																													
Gorduras saturadas (g)	0	0	0																																																													
Gorduras trans (g)	0	0	0																																																													
Fibra alimentar (g)	4,6	2,3	9																																																													
Sódio (mg)	0	0	0																																																													
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.																																																																
RÓTULO E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº360 DE 30/03/2022																																																															
DESCRIÇÃO	FARINHA DE MILHO DE GRANULOMETRIA FINA, COM ALTO TEOR DE AMIDO E ELEVADA PUREZA, LIVRE DE PELÍCULAS E GÉRMEM, DE COR AMARELA, COM ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO DO MILHO.																																																															
ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS E GRANULOMETRIA	- UMIDADE: Máx. 12% - 0,290 mm PENEIRA 60 ENTRE 40 a 55%																																																															
VALIAÇÕES SENSORIAIS	- COR: AMARELO - SABOR: CARACTERÍSTICO - ODOR: CARACTERÍSTICO - ASPECTO: FARINHA FINA																																																															
VALIDADE	180 DIAS																																																															
PROCESSADO E EMBALADO	EMBALADO POR: CARANGOLA INDÚSTRIA & COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA. CNPJ: 27.852.708/0001-27 INS. EST 002975960.00-48 RUA: NOÉ CÉSAR DA CUNHA Nº 227, LACERDINA, CARANGOLA - MG, CEP: 36800-000																																																															
PRODUZIDO E COMERCIALIZADO	FEDERAÇÃO UNICAFES-MG CNPJ: 30.549.459/0001-00 ENDEREÇO: RUA THOMAZ GONZAGA Nº 45 BAIRRO: SANTA EMÍLIA CIDADE CARANGOLA-MG CEP: 36.800-00 E-mail: sac@unicafesmg.org																																																															
CONTROLE DE ALTERAÇÕES	DATA: 24-01-22 REVISÃO: BRENDA DE QUEIROZ FROSSARD CRN/9 18960																																																															

Brenda de Queiroz Frossard
Nutrichef – Personal Diet
CRN9 / 18960



FICHA TÉCNICA

PRODUTO	FEIJÃO VERMELHO –TIPO 1																																																																
PESO DO PACOTE	1 KG FEIJÃO VERMELHO –TIPO 1 -- GRÃO MINEIRO																																																																
PESO DO FARDO	30 KG CADA FARDO CONTEM 30 PACOTES DE 1KG																																																																
EMPILHAMENTO	BASE 5 FARDOS POR CAMADA, ALTURA MÁXIMA 12 FARDOS DE ALTURA																																																																
TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO	A ESTOCAGEM DEVE SER FEITA EM TEMPERATURA AMBIENTE, EM LOCAL SECO, LIMPO, AREJADO, PROTEGIDO DA LUZ SOLAR, SOB PALLETS. O TRANSPORTE DEVE SER FEITO CUIDADOSAMENTE DE MODO A EVITAR DANOS AO PRODUTO, EM VEÍCULOS LIMPOS, INSENTO DE UMIDADE E ODORES ESTRANHOS.																																																																
CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO	DEVE SER CONSERVADO EM LOCAL SECO E AREJADO, SEM INCIDENCIA DE LUZ SOLAR.																																																																
CARACTERISTICA ORGANOLÉPTICAS	• ASPECTO: CARACTERÍSTICO; • COR: CARACTERÍSTICA (VARIANDO DE ACORDO COM O LOTE); • TEXTURA: FIRME; • CHEIRO: CARACTERÍSTICO (AUSENCIA DE ODORES ESTRANHOS); • SABOR: CARACTERÍSTICO DO PRODUTO																																																																
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	<table><tr><th colspan="4">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th></tr><tr><td colspan="4">Porções por embalagem: 16 Porções</td></tr><tr><td colspan="4">Porção 60g (1/2 xícara de chá)</td></tr><tr><td></td><td>100g</td><td>60g</td><td>%V D</td></tr><tr><td>Valor energético (kcal)</td><td>337</td><td>202</td><td>10</td></tr><tr><td>Carboidratos totais (g)</td><td>60</td><td>36</td><td>12</td></tr><tr><td>Açúcares totais (g)</td><td>69</td><td>36</td><td></td></tr><tr><td>Açúcares adicionados (g)</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>22</td><td>13</td><td>26</td></tr><tr><td>Gorduras totais (g)</td><td>1,1</td><td>0,7</td><td>1</td></tr><tr><td>Gorduras saturadas (g)</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Gorduras trans (g)</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Fibra alimentar (g)</td><td>25</td><td>15</td><td>60</td></tr><tr><td>Sódio (mg)</td><td>10</td><td>6</td><td>0</td></tr><tr><td>Ferro (mg)</td><td>7</td><td>4</td><td>29</td></tr><tr><td colspan="4">*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.</td></tr></table> Ingredientes: Feijão vermelho. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE. Não contém quantidades significativas de Açúcares adicionados, Gorduras saturadas, Gorduras trans e Sódio.	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL				Porções por embalagem: 16 Porções				Porção 60g (1/2 xícara de chá)					100g	60g	%V D	Valor energético (kcal)	337	202	10	Carboidratos totais (g)	60	36	12	Açúcares totais (g)	69	36		Açúcares adicionados (g)	0	0	0	Proteínas (g)	22	13	26	Gorduras totais (g)	1,1	0,7	1	Gorduras saturadas (g)	0	0	0	Gorduras trans (g)	0	0	0	Fibra alimentar (g)	25	15	60	Sódio (mg)	10	6	0	Ferro (mg)	7	4	29	*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																																																																	
Porções por embalagem: 16 Porções																																																																	
Porção 60g (1/2 xícara de chá)																																																																	
	100g	60g	%V D																																																														
Valor energético (kcal)	337	202	10																																																														
Carboidratos totais (g)	60	36	12																																																														
Açúcares totais (g)	69	36																																																															
Açúcares adicionados (g)	0	0	0																																																														
Proteínas (g)	22	13	26																																																														
Gorduras totais (g)	1,1	0,7	1																																																														
Gorduras saturadas (g)	0	0	0																																																														
Gorduras trans (g)	0	0	0																																																														
Fibra alimentar (g)	25	15	60																																																														
Sódio (mg)	10	6	0																																																														
Ferro (mg)	7	4	29																																																														
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.																																																																	
RÓTULO E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº360 DE 30/03/2022																																																																
VALIDADE	180 DIAS																																																																
MODO DE PREPARO:	DEIXE O FEIJÃO DE MOLHO NA VÉSPERA, DESCARTE A ÁGUA DO MOLHO E ACRESCENTE ÁGUA FILTRADA. O FEIJÃO DEVE SER COZIDO EM PANELA DE PRESSÃO.																																																																
EMBALADO	PRODUZIDO E EMBALADO POR: CARANGOLA INDÚSTRIA & COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA. CNPJ: 27.852.708/0001-27 INS. EST 002975960.00-48 RUA: NOÉ CÉSAR DA CUNHA Nº 227, LACERDINA, CARANGOLA - MG, CEP: 36800-000																																																																
PRODUZIDO E COMERCIALIZADO	FEDERAÇÃO UNICAFES-MG CNPJ: 30.549.459/0001-00 ENDEREÇO: RUA THOMAZ GONZAGA Nº 45 BAIRRO: SANTA EMÍLIA CIDADE CARANGOLA-MG CEP: 36.800-000 E-mail: sac@unicafesmg.org																																																																
MODO DE UTILIZAÇÃO/PREPARO	LAVE O FEIJÃO EM ÁGUA CORRENTE E DEIXE O DE MOLHO POR 12 HORAS DESCARTE A ÁGUA DO MOLHO E TRANSFIRA OS GRÃOS PARA UMA PANELA DE PRESSÃO. JUNTE ÁGUA E COZINHE ATÉ OBTER A CONSISTÊNCIA DESEJADA. DESLIGUE O FOGO E ESPERE A PRESSÃO CEDER TEMPERE A GOSTO.																																																																
CONTROLE DE ALTERAÇÕES	DATA: 24-01-22 REVISÃO: BRENDA DE QUEIROZ FROSSARD CRN/9 18960																																																																

- O produto não contém lactose conforme dispõe a RDC nº 136 de 08 de fevereiro de 2017, que estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos.

h) Número de registro pelos órgãos fiscalizadores (ministério da saúde/vigilância sanitária)

Produto isento de registro, de acordo com a Resolução: RDC nº 27, de 6 de agosto de 2010, que dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário.

Código: 4300196/4100077

Categoria: produtos proteicos de origem vegetal/ produtos de vegetais (exceto palmito), produtos de frutas e cogumelos comestíveis.

Informações sobre o Responsável Técnico pelo produto:

Nome: Nircia Isabella Andrade Pereira

Assinatura: Nircia Isabella Andrade Pereira

Habilitação: Nutricionista

Número do Registro no órgão de habilitação profissional pertinente: 19916

Nircia Isabella A. Pereira
Nutricionista
CRN 9 19916/p

c) Modo de utilização/preparo:

Lave o feijão em água corrente e deixe-o de molho por 12 horas. Descarte a água do molho e transfira os grãos para uma panela de pressão. Junte água e cozinhe até obter a consistência desejada. Desligue o fogo e espere a pressão ceder. Tempere a gosto.

d) Modo de apresentação do produto (especificação da embalagem, quantidade):Especificação técnica do material da embalagem:

Embalagem primária: pacote de película de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e incolor. Espessura: 0,05 mm.

Embalagem secundária: pacote de película de polietileno de baixa densidade, transparente, incolor, liso para revestimento. Fechamento com fita de borda em PVC.

Peso líquido do produto:

Embalagem primária: pacote de 1 kg.

Embalagem secundária: 30 kg (cada fardo contém 30 pacotes de 1 kg).

e) Modo de armazenamento e conservação:

Para armazenamento: ambiente de baixa temperatura e baixa umidade (não deve ser superior a 13%). Portanto, o local deve ser arejado, frio e seco. O empilhamento máximo de carga deve ser feito de maneira a evitar danos nas embalagens, sendo recomendado até 3 fardos de 30 kg. Devem ser armazenados a uma altura de 20 a 25 cm do chão, sobre estrados limpos, com distância de 30 cm entre si, 45 cm da parede e 80 cm do teto sem nenhum contato com a parede ou o teto.

Conservação: Após aberta, guardar a embalagem bem fechada em local limpo, seco e arejado, ao abrigo da luz e longe de odores fortes.

f) Validade do produto:

6 meses (180 dias).

g) Indicação de presença ou traços de ingredientes alergênicos

- O produto não contém ingredientes/aditivos alergênicos, conforme dispõe a RDC nº 26, de 02 de julho de 2015, que dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

- O produto não contém glúten conforme dispõe a Lei Federal nº 10.674, de 16 de maio de 2003, que obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

Nírcia Isabella A. Pe. 31ª
Nutricionista
CRN 9 19916/P

Nírcia Isabella Andrade Pereira

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:**FEIJÃO PRETO – TIPO 1**

Classificação vegetal: Grupo 1: Feijão Comum; Classe: Preto; Tipo: 1. Grãos provenientes das espécies *Phaseolus vulgaris* L. e *Vigna unguiculata* (L) Walp, cor predominantemente preta.

Produto livre de matérias estranhas e impurezas. Defeitos leves em relação à grãos mofados, ardidos, germinados, carunchados e atacados por lagartas das vagens.

a) Lista de Ingredientes:

Feijão preto.

b) Informação Nutricional (composição nutricional):

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 60 g (1/2 xícara de chá)		
Quantidade por porção		%VD(*)
Valor Energético	198 kcal = 828 kj	10%
Carboidratos	35g	12%
Proteínas	13g	26%
Gorduras Totais	0,7g	1%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	0%
Fibra Alimentar	13g	52%
Sódio	0mg	0%
Ferro	4mg	28%
* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.		

Nircia Isabella
Nutricionista
CRN 9 199167

Nircia Isabella Andrade Pereira



FICHA TÉCNICA

PRODUTO	CANJICA DE MILHO GRUPO SUBGRUPO CLASSE TIPO III DESPELICULADA AMARELA 1																																																								
PESO DO PACOTE	500 GR CANJICA DE MILHO De Origem																																																								
PESO DO FARDO	20 KG																																																								
EMPILHAMENTO	BASE 5 FARDO POR CAMADA, ALTURA MÁXIMA 8 FARDOS DE ALTURA																																																								
TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO	A ESTOCAGEM DEVE SER FEITA EM TEMPERATURA AMBIENTE, EM LOCAL SECO, LIMPO, AREJADO, PROTEGIDO DA LUZ SOLAR, SOB PALLETS. O TRANSPORTE DEVE SER FEITO CUIDADOSAMENTE DE MODO A EVITAR DANOS AO PRODUTO, EM VEÍCULOS LIMPOS, ISENTOS DE UMIDADE E ODORES ESTRANHOS.																																																								
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	<table><tr><th colspan="4">Informação nutricional</th></tr><tr><td colspan="4">Porções por embalagem: 10 porções</td></tr><tr><td colspan="4">Porção 50g (1/2 xícara de chá)</td></tr><tr><td></td><td>100g</td><td>50g</td><td>%vd</td></tr><tr><td>Valor energético (kcal)</td><td>388</td><td>194</td><td>10</td></tr><tr><td>Carboidratos totais (g)</td><td>80</td><td>40</td><td>13</td></tr><tr><td>Açúcares totais (g)</td><td>80</td><td>40</td><td></td></tr><tr><td>Açúcares adicionados (g)</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>8</td><td>4</td><td>8</td></tr><tr><td>Gorduras totais (g)</td><td>4</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Gorduras saturadas (g)</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Gorduras trans (g)</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Fibra alimentar (g)</td><td>2,6</td><td>1,3</td><td>5</td></tr><tr><td>Sódio (mg)</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr></table> *percentual de valores diários fornecidos pela porção. ingredientes: canjica de milho (geneticamente modificado a partir do gene de bacillus thuringiensis). não contém glúten. Não contém lactose. não contém quantidades significativas de açúcares adicionados, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio.	Informação nutricional				Porções por embalagem: 10 porções				Porção 50g (1/2 xícara de chá)					100g	50g	%vd	Valor energético (kcal)	388	194	10	Carboidratos totais (g)	80	40	13	Açúcares totais (g)	80	40		Açúcares adicionados (g)	0	0	0	Proteínas (g)	8	4	8	Gorduras totais (g)	4	2	3	Gorduras saturadas (g)	0	0	0	Gorduras trans (g)	0	0	0	Fibra alimentar (g)	2,6	1,3	5	Sódio (mg)	0	0	0
Informação nutricional																																																									
Porções por embalagem: 10 porções																																																									
Porção 50g (1/2 xícara de chá)																																																									
	100g	50g	%vd																																																						
Valor energético (kcal)	388	194	10																																																						
Carboidratos totais (g)	80	40	13																																																						
Açúcares totais (g)	80	40																																																							
Açúcares adicionados (g)	0	0	0																																																						
Proteínas (g)	8	4	8																																																						
Gorduras totais (g)	4	2	3																																																						
Gorduras saturadas (g)	0	0	0																																																						
Gorduras trans (g)	0	0	0																																																						
Fibra alimentar (g)	2,6	1,3	5																																																						
Sódio (mg)	0	0	0																																																						
RÓTULO E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº360 DE 30/03/2022																																																								
DESCRIÇÃO	GRÂNULOS DE MILHO COM GRANULOMETRIA GROSSA, OBTIDOS A PARTIR DE MILHO INTEGRAL SELECIONADO, QUE APÓS O PROCESSO DE DEGERMINAÇÃO E SEPARAÇÃO DE PELÍCULAS, PASSA POR PENEIRAMENTO E ASPIRAÇÃO, OBTENDO-SE PARTÍCULAS GROSSAS, UNIFORME E SEM PRESENÇA DE PÓ, CONFORME CARATERÍSTICA DESTES PRODUTOS.																																																								
ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS E GRANULOMETRIA	-UMIDADE MAX. 13% -1,180 MM PENEIRA 16 ENTRE 10 A 30																																																								
AVALIAÇÕES SENSORIAIS	- COR: AMARELO - SABOR: CARACTERÍSTICO - ODOR: CARACTERÍSTICO - ASPECTO: GRÂNULOS FINOS -PONTOS PRETOS: MAX. 100 UNIDADES																																																								
VALIDADE	180 DIAS																																																								
EMBALADO	EMBALADO POR: CARANGOLA INDÚSTRIA & COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA. CNPJ: 27.852.708/0001-27 INS. EST 002975960.00-48 RUA: NOÉ CÉSAR DA CUNHA Nº 227, LACERDINA, CARANGOLA - MG, CEP: 36800-000																																																								
COMERCIALIZADO	FEDERAÇÃO UNICAFES-MG CNPJ: 30.549.459/0001-00 ENDEREÇO: RUA THOMAZ GONZAGA Nº 45 BAIRRO: SANTA EMÍLIA CIDADE CARANGOLA-MG CEP: 36.800-000 E-mail: sac@unicafesmg.org																																																								
CONTROLE DE ALTERAÇÕES	DATA: 24-01-22 REVISÃO: BRENDA DE QUEIROZ FROSSARD CRN/9 18960																																																								

Brenda de Queiroz Frossard
Brenda de Queiroz Frossard
Nutrichef – Personal Diet
CRN9 / 18960

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 50 g (½ XÍCARA)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	186 kcal / 781 kJ	9
Carboidratos	38 g	13
Proteínas	4,1 g	5
Gorduras totais	1,8 g	3
Gorduras saturadas	0,3 g	1
Gorduras <i>trans</i>	0	"VD não estabelecido"
Fibra alimentar	3,7 g	15
Sódio	18 mg	1

(*) % 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.

EMBALAGEM

Primária – de polietileno linear de baixa densidade, os pacotes são soldados a quente na máquina de empacotar. Peso líquido: 1kg

Secundária – de plástico, os fardos são fechados com fita adesiva de 4mm. Peso líquido: 20kg

VALIDADE

120 dias a partir da data de fabricação.

ARMAZENAMENTO

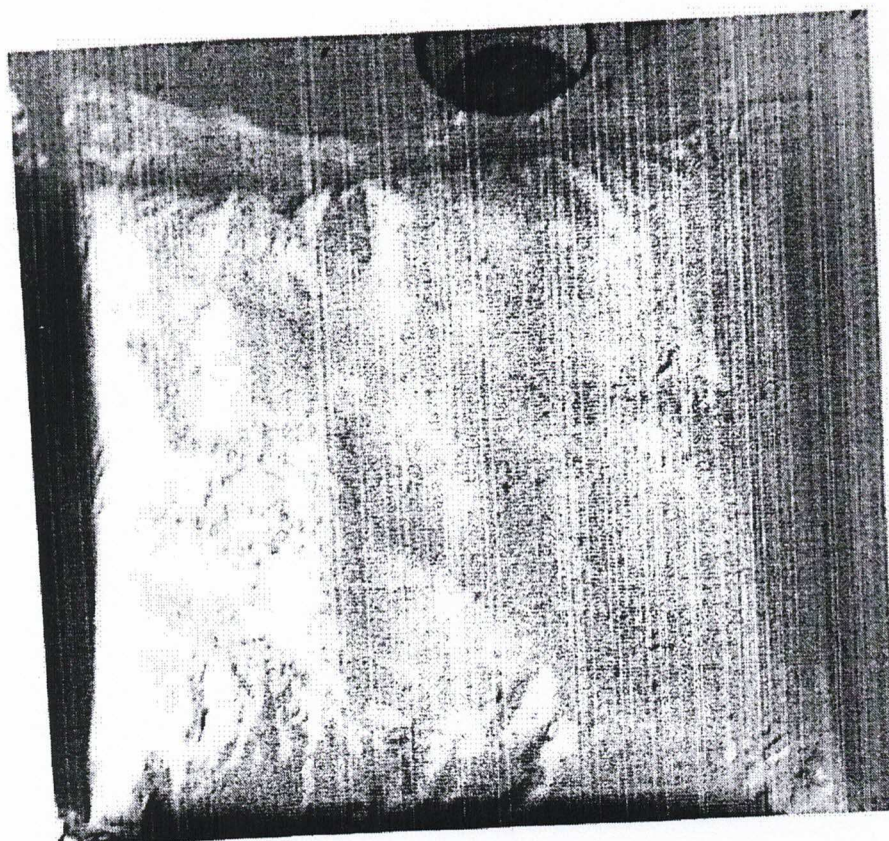
Conservar em local fresco, seco e arejado, afastando das paredes, livre de odores, insetos e roedores e ao abrigo da luz solar direta. Não estocar próximo de produtos que ofereçam risco de contaminação por cheiro, insetos ou agentes químicos.

TRANSPORTE

Em caminhões limpos, secos, sem resíduos de outras substâncias químicas, tóxicas, graxas e/ou lubrificantes e protegidos contra umidade e raios solares.


Emanuella Costa Torres
ENGENHEIRA AGRÔNOMA
CDEA-MG 88520/D

Especificações técnicas | Fubá

Ficha Técnicas
Fubá**DESCRIÇÃO**

Fubá de milho de granulometria fina, livre de película de gérmen, de cor amarela, odor e sabor característico de milho.

1.1 – AVALIAÇÕES SENSORIAIS	
Cor	amarelo
Sabor	característico
Odor	característico
Aspecto	Farinha Fina

ADITIVOS

Sem aditivos

VARIEDADE DE MILHO (MATERIA PRIMA)

Não transgênico e transgênico

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 60 g (½ XÍCARA)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	205 kcal / 861 kJ	10
Carboidratos	36 g	12
Proteínas	14 g	19
Gorduras totais	0	0
Gorduras saturadas	0	0
Gorduras trans	0	"VD não estabelecido"
Fibra alimentar	15 g	60
Sódio	14 mg	1

(*) % 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.

PRAZO DE VALIDADE: 180 dias

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO:

Conservar em local seco e arejado com empilhamento máximo de 20 fardos.

EMBALAGEM:

Primária – de polietileno linear de baixa densidade, os pacotes são soldados a quente na máquina de empacotar. Peso líquido: 1kg

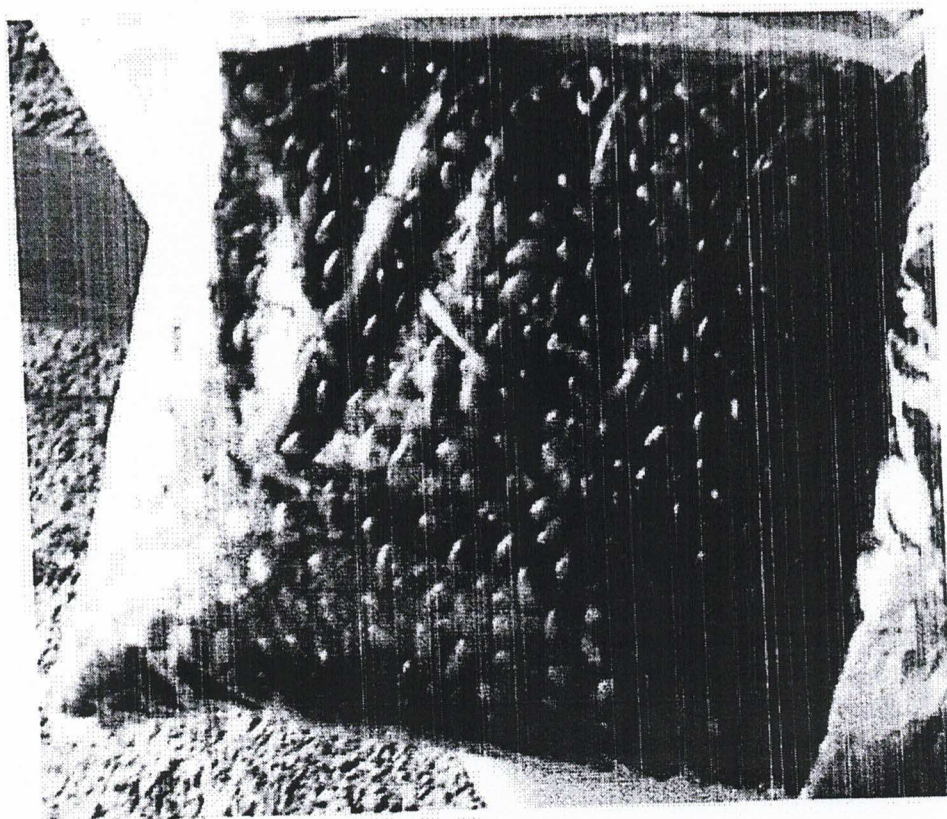
Secundária – de plástico, os fardos são fechados com fita adesiva de 4mm. Peso líquido: 30kg

TRANSPORTE

Em caminhões limpos, secos, sem resíduos de outras substâncias químicas, tóxicas, graxas e/ou lubrificantes e protegidos contra umidade e raios solares.



Emanuela Costa Torres
ENGENHEIRA AGRÔNOMA
CREA-MG 88520/D

Especificações técnicas | FEIJÃO VERMELHO**FICHA TÉCNICA FEIJÃO VERMELHO****DESCRIÇÃO**

Alimento obtido de grãos sadios, feijão vermelho tipo 1, grupo comum, Classe Vermelho

1.1 - AVALIAÇÕES SENSORIAIS	
Cor	Característica (variando de acordo com o lote)
Sabor	característico
Odor	Característico (ausência de odores estranhos)
Textura	Firme

COMPOSIÇÃO / INGREDIENTES

100% de feijão.

VARIEDADE

Vermelho

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 60 g (½ XÍCARA)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	205 kcal / 861 kJ	10
Carboidratos	36 g	12
Proteínas	14 g	19
Gorduras totais	0	0
Gorduras saturadas	0	0
Gorduras trans	0	"VD não estabelecido"
Fibra alimentar	15 g	60
Sódio	14 mg	1

(*) % 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.

PRAZO DE VALIDADE:

180 dias

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO:

Conservar em local seco e arejado com empilhamento máximo de 20 fardos.

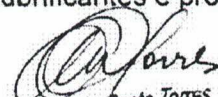
EMBALAGEM:

Primária – de polietileno linear de baixa densidade, os pacotes são soldados a quente na máquina de empacotar. Peso líquido: 1kg

Secundária – de plástico, os fardos são fechados com fita adesiva de 4mm. Peso líquido: 30kg

TRANSPORTE

Em caminhões limpos, secos, sem resíduos de outras substâncias químicas, tóxicas, graxas e/ou lubrificantes e protegidos contra umidade e raios solares.


 Emanuelle Costa Torres
 ENGENHEIRA AGRÔNOMA
 CREA-MG 88520/D