


**Processo Administrativo Eletrônico: 969/2023 1Doc**



**Pregão Eletrônico Nº: 126/2023**

**Objeto: Contratação de empresa para fornecimento parcelado "in loco" de carnes, congelados e refrigerados para as Unidades Escolares, conforme especificações do termo de referência, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).**

No dia 15 de janeiro de 2024, às 09:00 horas, na sala de licitações da Prefeitura do Município de Cajati – SP, o Pregoeiro, Senhor JAILTON PEREIRA DOS SANTOS e a equipe de apoio Edivan Lima de Mattos, Francielli Ribeiro Miguel e Leandro de Moraes, designados conforme Portaria 1.669/2023 de 30 de novembro de 2023, analisando as amostras das licitantes detentoras das menores ofertas, tendo inclusive realizado arquivo fotográfico das amostras apresentadas, referentes ao pregão em epigrafe, conforme disposto no item 21 do edital e seus subitens.

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


LOTE	DESCRIÇÃO	LICITANTE	MARCA / PROCEDÊNCIA	SITUAÇÃO
1	Almôndega bovina (bovino), <b>moldada</b> . Congelada individualmente (IQF). Ingredientes: 100% carne bovina. Cada unidade deve pesar cerca de 20g (variação de +/-5g). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por termossoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	MARTINUCI COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL EIRELI – EPP	Salgueiro	<b>Atende a todas as exigências do edital - APROVADO</b>
				

			
	<p>Brócolis congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de <b>1kg</b> do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio).</p>	<p>MARTINUCI COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL EIRELI - EPP</p>	<p>Demarchi</p> <p><i>Atende a todas as exigências do edital - APROVADO</i></p>
<p>2</p>			

3	<p>Carne bovina moída congelada (acém). Características: o produto deve apresentar-se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/sebo, parasitas e materiais estranhos. Deverá ter no máximo 12% de gordura. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando 2kg do produto. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12<sup>o</sup> C ou mais frio.</p>	ANDRÉ BAPTISTA MARTINS PEREIRA	Boi Forte	<p><i>A licitante não apresentou a amostra conforme determina o edital.</i> <b>DECLASSIFICADO</b></p>
 <p><b>SEM IMAGEM DO PRODUTO</b></p>				
4	<p>Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente (IQF), embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no <b>máximo 8%</b> de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação.</p>	BASE FORTE DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	Patriotta	<p><i>A licitante não apresentou a amostra conforme determina o edital.</i> <b>DECLASSIFICADO</b></p>

	<p>Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.</p>			
				
5	<p>Carne bovina em iscas (paleta) Congelada individualmente (IQF), embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no <b>máximo 8%</b> de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.</p>	<p>BASE FORTE DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA</p>	<p>Patriotta</p>	<p><i>A licitante não apresentou a amostra conforme determina o edital. <b>DECLASSIFICADO</b></i></p>
				



	<p>Carne bovina moída, cozida e congelada. Características: o produto deve apresentar-se moído, ser marrom escuro, de textura macia, odor e sabor característico. O produto deve ser congelado individualmente (IQF). Não pode conter pimenta. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando cerca de 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.</p>	<p>M ZAMBONI COMÉRCIO E REPRESENTAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E MERCADORIAS EM GERAL – EPP</p>	<p>Minerva Foods</p>	<p><i>Atende a todas as exigências do edital - APROVADO</i></p>
<p>6</p>				

7	<p>Carne bovina moída (paleta), congelada sistema IQF, embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.</p>	<p>BASE FORTE DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA</p>	<p>Patriotta</p>	<p><i>A licitante não apresentou a amostra conforme determina o edital.</i> <b>DECLASSIFICADO</b></p>
 <p><b>SEM IMAGEM DO PRODUTO</b></p>				
8	<p>Carne suína em iscas ou cubos (pernil), de tamanhos regulares com cerca de 3 cm, sem osso, congelada sistema IQF, embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas, livre de tecidos inferiores como ossos e cartilagem com no máximo 9% de gordura. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e</p>	<p>BASE FORTE DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA</p>	<p>Patriotta</p>	<p><i>A licitante não apresentou a amostra conforme determina o edital.</i> <b>DECLASSIFICADO</b></p>

	<p>indelével, com os devidos registros, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 12 (doze) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.</p>			
 <p><b>SEM IMAGEM DO PRODUTO</b></p>				
<p><b>9</b></p>	<p>Carne de merluza temperada, empanada e congelada (nuggets de peixe). Ingredientes: carne de filé de merluza (sadios, moídos e homogeneizados) acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizem o produto, farinha de trigo, água, óleo vegetal, sal e levedo de cerveja em formatos com temas e/ou figuras como peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar dentre outros, livres de parasitas, peles, escamas, ossos, espinhas, partes de cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas. Não pode conter pimenta. Cada unidade do produto empanado deve pesar entre 25 a 30g. Deve conter cerca de 700mg de sódio por 100g do produto. Embalagem primária plástica, própria para contato com alimentos, resistente e atóxico, lacre por termossoldagem, com capacidade de acondicionamento entre 2 e 2,5kg. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 04</p>	<p>MARTINUCCI COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL EIRELI – EPP</p>	<p>Baitá</p>	<p><i>Atende a todas as exigências do edital - APROVADO</i></p>

meses a contar da data de entrega (sob temperatura de -18º C ou mais frio).



10	Cortes de frango temperados, cozidos e congelados (coxinha da asa com pele e osso).	MARTINUCCI COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES	Baitá	<b>Atende a todas as exigências do</b>
----	---	--------------------------------------	-------	--

<p>Ingredientes: cortes de frango (coxinha da asa), água, sal, fécula de mandioca, amido, dextrose, estabilizantes permitidos por lei. Não pode conter pimenta. Cada unidade deve pesar 100g (variação de +/-20g). Não pode conter acima de 500mg de sódio por porção de 100g. Embalagem primária: plásticas, atóxicas, resistente e atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando de 2 a 3kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega (congelado a -18º C ou mais frio).</p>	<p>DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL EIRELI – EPP</p>		<p><b>edital - APROVADO</b></p>
---	---	--	---------------------------------



<p>Coxinha da asa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.</p>	<p>M ZAMBONI COMÉRCIO E REPRESENTAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E MERCADORIAS EM GERAL – EPP</p>	<p>Le Vida</p>	<p><b>Atende a todas as exigências do edital - APROVADO</b></p>
---	---	----------------	---

11





Ervilhas frescas congeladas. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de **1kg** do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio).

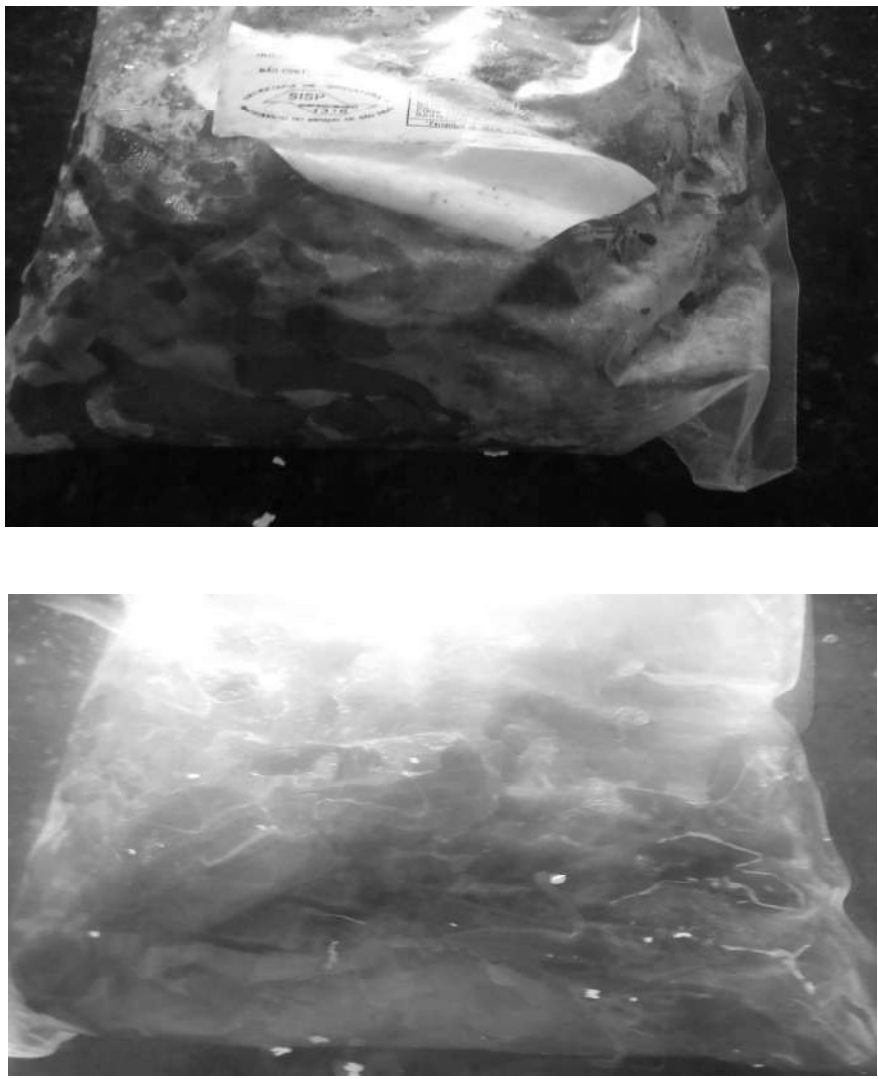
GILBERTO  
DOMINGUES  
MERCEARIA – ME

Agro Yoshi

***Atende a todas as  
exigências do  
edital -  
APROVADO***

12



	<p>Fígado bovino em iscas, congelamento sistema IQF, em tiras de aproximadamente 5 cm de comprimento x 1 cm de largura. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalagem primária: saco de material plástico, resistente, termossoldado a vácuo, com dados impressos de forma indelével, aprovada para contato direto com alimentos. Pacotes de 1 kg a 2 kg. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega (no armazenamento a -12º C ou mais frio).</p>	<p>MARTINUCCI COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL EIRELI - EPP</p>	<p>Baitá</p>	<p><i>Atende a todas as exigências do edital - APROVADO</i></p>
<p>13</p>				





14	<p>Hambúrguer bovino (bovino), <b>moldado</b>. Congelada individualmente (IQF). Ingredientes: 100% carne bovina de primeira qualidade. Cada unidade deve pesar cerca de 50g (com variação de 10% do peso para mais ou para menos). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por termossoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.</p>	<p>UNIÃO ELETROMÓVEIS LTDA</p>	<p>Plena</p>	<p><i>A licitante não apresentou a amostra conforme determina o edital.</i> <b>DECLASSIFICADO</b></p>
 <p><b>SEM IMAGEM DO PRODUTO</b></p>				
15	<p>Isclas de filé de polaca congelado. Descrição: carne de polaca livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em isclas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada iscla deve ter dimensões aproximadas de 3cmx5cm de largura com peso entre 25 e 35g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade</p>	<p>M ZAMBONI COMÉRCIO E REPRESENTAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E MERCADORIAS EM GERAL – EPP</p>	<p>Magic Fish</p>	<p><i>Atende a todas as exigências do edital -</i> <b>APROVADO</b></p>


de acondicionamento de 1 a 5kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove meses) a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.






16	Isclas ou tiras de filé de piramutaba congelado no sistema	M ZAMBONI COMÉRCIO E	Boa Pesca	<i>Atende a todas as exigências do</i>
----	--	----------------------	-----------	--

<p>IQF. Descrição: carne de piramutaba livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em iscas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada isca deve ter peso entre 40 e 80g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 2 kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 11 (onze) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.</p>	<p>REPRESENTAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E MERCADORIAS EM GERAL – EPP</p>	<p><b>edital - APROVADO</b></p>
		


<p>17</p>	<p>Linguiça mista tipo calabresa defumada fina, feita com carne de porco e de aves. Pode conter pequena adição de soja. Temperada com especiarias características. O produto deverá apresentar odor característico, sabor próprio, não podendo apresentar partes amolecidas, pegajosas, manchas esverdeadas nem exsudatos. A embalagem primaria deverá ser em plástico transparente, resistente, atóxico, próprio para alimentos e fechada a vácuo contendo 1 kg ou 2,5 kg do produto. Rótulo impresso, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente com as informações de marca, procedência, registros legais, identificação do produto, data de validade, fabricação, condições de armazenamento e peso. Produto deverá ser armazenado e transportado em temperatura de 2°C a 22°C. Validade mínima de 2 (dois) meses - 60 dias - a partir da data de entrega do produto (no armazenamento de temperatura recomendado pelo fabricante).</p>	<p>SONIC DISTRIBUIDORA LTDA - ME</p>	<p>Fricasa</p>	<p><b><i>Atende a todas as exigências do edital - APROVADO</i></b></p>
				

	<p>Milho em grão congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de <b>1kg</b> do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18° C ou mais frio).</p>	<p>MARTINUCCI COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL EIRELI – EPP</p>	<p>De Marchi</p>	<p><i>Atende a todas as exigências do edital - APROVADO</i></p>
<p>18</p>				
<p>19</p>	<p>Nhoque de soja cozido e congelado contendo farinha de</p>	<p>M ZAMBONI COMÉRCIO E</p>	<p>Realeza</p>	<p><i>Atende a todas as exigências do</i></p>

<p>soja, extrato de soja, fibra de aveia, farinha de trigo, ovo, margarina vegetal, sal e condimentos naturais. Isento de parasitas e materiais estranhos. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando em embalagem de 1kg do produto. Preparo sem necessidade de descongelamento. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.</p>	<p>REPRESENTAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E MERCADORIAS EM GERAL – EPP</p>		<p><b>edital - APROVADO</b></p>
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;">   </div>			

	<p>Peito de frango <b>sem</b> pele e desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em <b>filés</b> e congelados <b>individualmente</b>. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: plástico compatível ao contato direto com alimentos, atóxica, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação, com capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.</p>	<p>M ZAMBONI COMÉRCIO E REPRESENTAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E MERCADORIAS EM GERAL – EPP</p>	<p>Levida</p>	<p><b>Atende a todas as exigências do edital - APROVADO</b></p>
<p>20</p>				



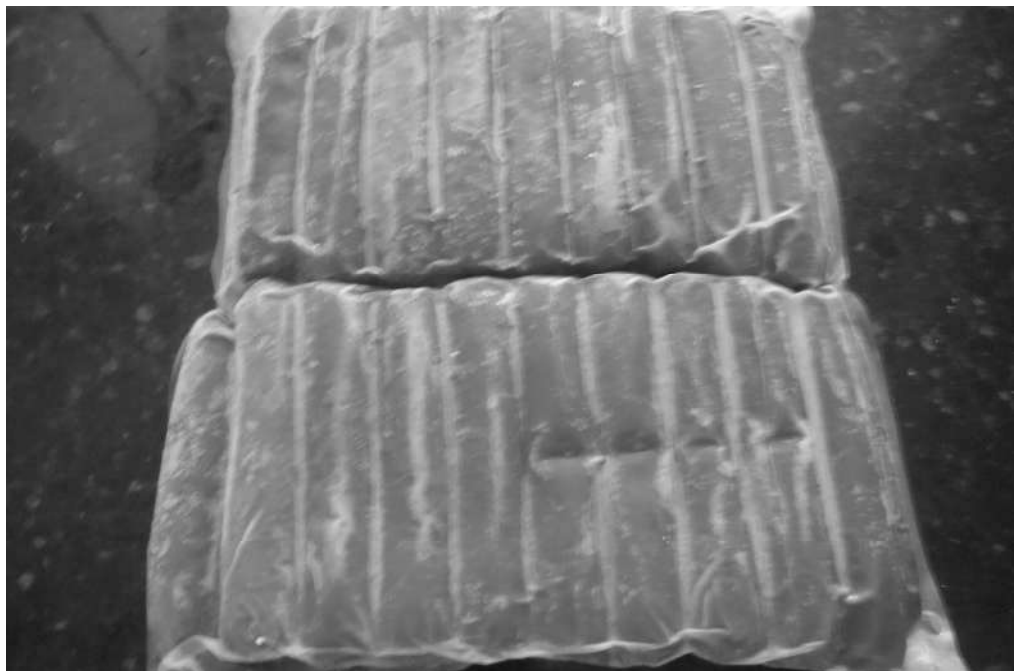
21	<p>Sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada <b>individualmente</b>. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.</p>	<p>MARTINUCI COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL EIRELI – EPP</p>	<p>Le Vida</p>	<p><i>Atende a todas as exigências do edital - APROVADO</i></p>
				



22	<p>Salsicha de aves. Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão da carne de aves, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutidos em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Poderá ser adicionado, desde que declarados, sais minerais que não tenham competição em biodisponibilidade. A salsicha deverá ser congelada, armazenada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, sobretudo a Resolução RDC175/2003 da ANVISA/MS, Portaria SVS/MS, portaria n. 6/88, Portaria 540/97 da SVS/MS e Decreto 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, CVS-6/99, Instrução Normativa n.4/00 M.A.P.A. A salsicha deverá ser preparada com carnes de aves em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de carnes animais bovinos, eqüinos, caninos, felinos e outras espécies de aves e nem da utilização de gorduras provenientes de animais bovinos, eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não pode ultrapassar 10% em peso. O produto não poderá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 g. O aspecto</p>	<p>M ZAMBONI COMÉRCIO E REPRESENTAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E MERCADORIAS EM GERAL – EPP</p>	<p>Laranjal</p>	<p><b><i>Atende a todas as exigências do edital - APROVADO</i></b></p>
----	---	---	-----------------	--

deve ser característico, a cor característica (rosada), sem manchas procedentes ou esverdeadas, o odor, sabor, consistência devem ser característicos. Será tolerado amido no máximo de 2,0% p/p, gordura no máximo de 20,0%, proteína no mínimo de 12,0% p/p e cloreto de sódio no máximo de 2,0% p/p. Isenta de matérias macro ou microscópicas prejudiciais à saúde humana. A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 500 gramas a 3Kg por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo de 10 a 12Kg de peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data de entrega.





Cajati/SP, 15 de janeiro de 2024.

**JAILTON PEREIRA DOS SANTOS**  
Pregoeiro

**EDIVAN LIMA DE MATTOS**  
Equipe de Apoio

**FRANCIELLI RIBEIRO MIGUEL**  
Equipe de Apoio

**LEANDRO DE MORAIS**  
Equipe de Apoio



*Baita* magicfish  
Qualidade se assina embaixo

## FICHA TÉCNICA

**Identificação do Produto:** Coxinha das Asas – Cortes temperados, assados, congelados de frango.

**Marca do Produto:** Baita

**Fabricante:** Fenix Indústria e Comércio de Alimentos Ltda

**Nº. Registro do Produto:** SIF Sob número 133/3567

**Prazo de Validade:** 365 dias

Equipamento	Temperatura	Validade
Geladeira	+4°C a +8°C	2 dias
Congelador	-8°C a -10°C	4 meses
Freezer	-12°C ou mais frio	Vide validade

**Componentes do Produto:** cortes resfriados de frango (coxinhas das asas), água (15,75%), fécula de mandioca, dextrose de milho, sal, estabilizante tripolifosfato de sódio (INS 452i). NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, DERIVADOS DE LEITE E PEIXE.

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção 100g

TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Quantidade por porção		% VD ( * )
	Valor Energético	187 kcal Ou 789 kj	9%
Carboidratos	2,9g	1	
Proteínas	19g	26%	
Gorduras Totais	11g	20%	
Gorduras Saturadas	2,9g	13%	
Gorduras Trans	0g	**	
Fibra Alimentar	0,9g	4	
Sódio (mg)	538mg	22%	
*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			

Modo de preparo:

**No forno convencional:** Pré aqueça o forno a uma temperatura de 220°C a 250°C. Levar as Coxinhas Assada Fenix ainda congeladas ao forno por 15 a 20 minutos, virando-as na metade do tempo. Como existem muitas variações entre fornos, o tempo de preparo pode variar.

**No Forno de microondas:** Coloque o conteúdo da embalagem ainda congelado em uma forma refratária. Leve ao forno microondas por 3 a 4 minutos utilizando potência alta.

**Na Panela:** Em uma panela adicione o conteúdo da embalagem ainda congelado, acrescente 600 ml de água e leve ao fogo alto por 12 a 17 minutos.





*Baita* **magicfish**

**Condições de transportes:** Transportados em caminhões câmara-fria devidamente higienizados após Inspeção do Serviço de Inspeção Federal -18°C (dezoito graus negativos)

**Condições de armazenamento:** Mantidas na embalagem original e armazenadas em câmaras frigoríficas, aferidas -18°C (dezoito graus negativos).

**Empilhamento máximo para armazenamento:** 10 (dez) caixas.

**Empilhamento máximo para transporte:** 10 (dez) caixas.

### Descrição da embalagem

**Embalagem Primária:** PEBD impresso, medindo 36,5 X 47 cm X 0,120. Transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termo soldagem. Capacidade de acondicionamento de 2,5 Kg.

**Embalagem Secundária:** Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e fita arquear, para garantia de inviolabilidade. Capacidade para 4 x 2,5 Kg.

**Peso líquido do produto:** 2,5 kg.

Responsável Técnico pelo produto:  
Thiago Gomes de Almeida –  
CRMV Nº. 21.932 – MÉDICO VETERINÁRIO  
Nº inscrição: 02507/2010  
Cargo: Responsável Técnico



**Identificação do Produto**

Código: 108  
 Produto: SOBRECOXAS  
 EAN-13: 7898525451086  
 Registro M.A: 0099/802  
 País Destino: BRASIL  
 Autor: Luiza Cavejon

Elaboração: 17/06/2021  
 Revisão: 011  
 DUN-14: 17898525451083  
 Aprovação: 25/06/2021  
 Aprovador: Luciane Zago

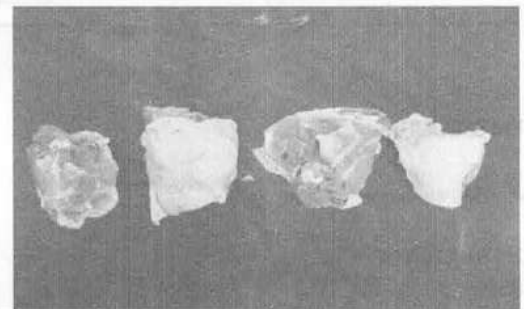
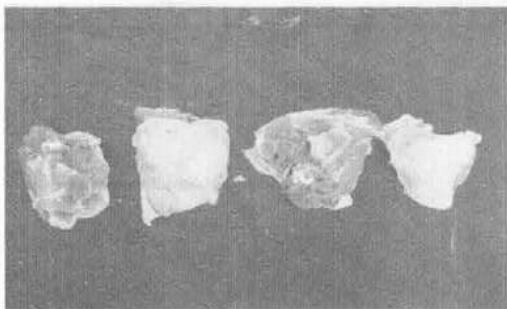
**Descrição do Produto**

Sobrecoxa de frango com osso e pele - IQF

**MARCA**

LeVida

**FOTOS DO PRODUTO**



**PADRÕES DE QUALIDADE**

	U/A	Desejado	Mínimo	Máximo
Fratura:	%	0	0	0
Hematoma:	%	0	0	0
Penas:	%	0	0	0
Arranhadura:	%	0	0	0
Coágulos sanguíneos:	%	0	0	0
Corpos estranhos (insetos, plásticos, vidro, etc.):	%	0	0	0
Cutícula:	%	0	0	0
Pele rasgada maior que 2 cm	%	0	0	0
Pele Rasgada até 2 cm	%	0	0	0
Pele sobressalente maior que 3 cm.	%	0	0	0
Cortes errados	%	0	0	0
Cortes não desejados :	%	0	0	0

\*Corte errado é a presença do mesmo tipo de corte, porém cortado fora do padrão anatômico.  
 \*Corte não desejado é a presença de outro tipo de corte embalado junto com o produto

**PADRÃO MICROBIOLÓGICO**

U/A Desejado Mínimo Máximo

Assinado por 4 pessoas: JAILTON PEREIRA DOS SANTOS, FRANCIELLI RIBEIRO MIGUEL, EDIVAN LIMA DE MATTOS e LEANDRO DE MORAES  
 Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/F26F-094C-3622-6009> e informe o código F26F-094C-3622-6009



Salmonella enteritidis:	Ausência/Absence*	0	0	0
Salmonella typhimurium:	Ausência/Absence*	0	0	0
*Em 25 gramas.				
Escherichia coli	Ufc/g	n= 5 c= 3	m: 5x10 <sup>2</sup>	M: 5x10 <sup>3</sup>
Aeróbios mesófilos	Ufc/g	n= 5 c= 3	1x10 <sup>5</sup>	1x10 <sup>6</sup>

PADRÃO FÍSICO-QUÍMICO	U/A	Desejado	Mínimo	Máximo
Umidade:	%		61,09	70,97
Proteína:	%		13,50	18,18
Relação umidade/proteína:	%		3,64	4,72

PADRÃO DE ANÁLISES SENSORIAL	U/A	Desejado	Mínimo	Máximo
Textura		Própria		
Odor		Próprio		
Sabor		Próprio		
Aspecto		Próprio		
Coloração		Própria		

#### EMBALAGEM PRIMÁRIA

Embalagem de polietileno impresso com ZIP  
Código 131494.

#### EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Caixa de papelão com medidas de:

Fundo 480x370x170mm  
Código 128519.

A caixa recebe uma etiqueta impressa adesiva de identificação do produto, com as datas de fabricação e validade  
Código 131920.

#### PESO LÍQUIDO

Embalagem primária: 1 kg.

Embalagem secundária: 12 kg.

#### CONGELAMENTO

Os produtos são congelados em túnel de congelamento espiral (IQF).

#### TEMPERATURA

-12°C ou mais frio.

**Nº DE CAMADAS/PALLET**

Lastros: 6

Camadas: 10

Pallet one way  
Código 121495.

**PALETIZAÇÃO**

As caixas são envoltas em shrink-pack paletizadas e envoltas com filme stretch.

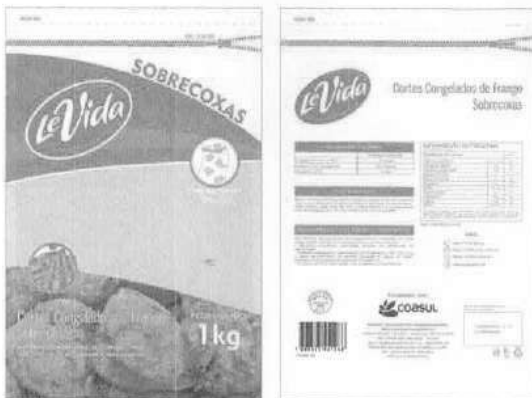
**ESTOCAGEM**

O produto é armazenado em câmara de estocagem com temperatura de -18°C ou mais frio.

**Prazo de Validade**

12 meses. Assegura-se o prazo de validade do produto, desde que mantida a cadeia de frio e condições de temperatura próprias para produtos congelados, na armazenagem e conservação para comercialização.

**FOTOS EMBALAGEM**



**CÓDIGO: 131494**



Assinado por 4 pessoas: JAILTON PEREIRA-DOS-SANTOS; FRANCIELLI RIBEIRO MIGUEL; EDIVAN LIMA DE MATTOS e LEANDRO DE MORAES  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/F26F-094C-3622-6009> e informe o código F26F-094C-3622-6009





Débora J. Fachin Scheit  
Gerente Garantia Qualidade

Marcio Reolon  
Médico Veterinário  
CRMV-PR 09340





Serviço Público Federal  
Conselho Regional de Medicina Veterinária do Estado de São Paulo  
Anotação de Responsabilidade Técnica Eletrônica

1 - Dados do profissional

Nome do profissional	Número CRMV	Formação
THIAGO GOMES DE ALMEIDA	21932	VETERINÁRIO

2 - Dados do estabelecimento

Razão social	CNPJ
FENIX INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	61.714.994/0001-00

Nome fantasia  
Não cadastrado

Celular	Telefone	CRMV Jurídico
Não cadastrado	Não cadastrado	24505

3 - Endereço da contratante

Endereço  
R DR LAURINDO MINHOTO, Nº 16 - PARQUE SÃO LUCAS - SÃO PAULO - SP - CEP: 03240060

4- Informações da ART

Objeto Social da Empresa – (atividades sob responsabilidade técnica)

IMPORTACAO, EXPORTACAO, INDUSTRIALIZACAO E A COMERCIALIZACAO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EM GERAL, BEM COMO A PRESTACAO DE SERVICIO DE REPRESENTACAO COMERCIAL POR CONTA PROPRIA E DE TERCEIROS DE PRODUTOS NACIONAIS E IMPORTADOS.

Data de início	Data de finalização	Carga horária semanal	Tipo de ART
17/10/2023	16/10/2024	06:00	CONTRATO/SERVIÇO
	Número da ART	Data da homologação	
	ART10863/2023	26/10/2023	

Declaração de responsabilidade

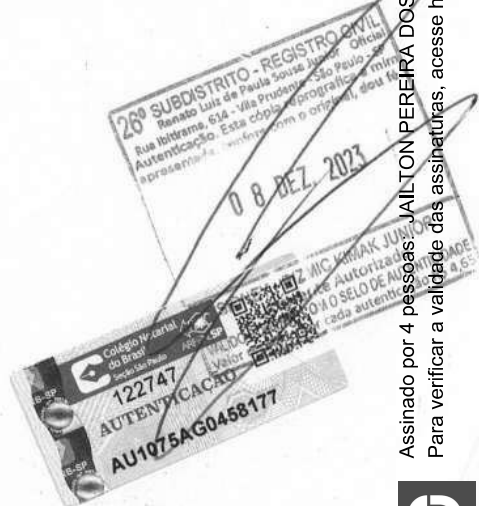
Declaro que as informações acima são verdadeiras, e estão de acordo com as normas que regem o exercício de responsabilidade técnica.

Ass. Contratante



A autoria, a autenticidade e a integridade dos documentos e da assinatura foram obtidas por meio de assinatura eletrônica avançada, admitida pela Lei n. 14.063/2020 e regulamentada pelo Decreto n. 10.543/2020. A autenticidade deste pode ser conferida no QR CODE ao lado ou link: <https://crm-sp.implanta.net.br/servicosOnline/Publico/ValidarDocumentos/>  
Chave de autenticidade: 9eb95186-3ef8-4109-bc26-6292912f22f5

RUA APENINOS, 1088 - PARAÍSO - CEP 04104-021 - SÃO PAULO - SP  
Telefone: (11) 5908-4799 - [www.crmvsp.gov.br](http://www.crmvsp.gov.br)



Assinado por 4 pessoas: JAILTON PEREIRA DOS SANTOS, FRANCIELLI RIBEIRO MIGUEL, EDIVAN LIMA DE MATTOS e LEANDRO DE MORAES  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/F26F-094C-3622-6009> e informe o código F26F-094C-3622-6009



## CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS TÉCNICOS

Pelo presente instrumento particular de Contrato de Prestação de Serviços Técnicos, assinado entre (empresa) **FENIX INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA** inscrita no **CNPJ** sob o nº 61.714.994/0001-00, estabelecida com atividade de **ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS** na cidade **SÃO PAULO – SP** à **RUA LAURINDO MINHOTO, 16, BAIRRO: VILA ALPINA, CEP: 03.240-060, TEL. (11) 2912-2000**, adiante designada **EMPRESA**, e **Drº THIAGO GOMES DE ALMEIDA** inscrito no **CRMV-SP** sob o nº **21.932**, residente e domiciliado à **Rua JOÃO MANUEL DE MATOS, nº 58**, na cidade de **SÃO PAULO, CEP: 03266-140**, adiante designado **CONTRATADO** fica ajustado o seguinte:

1. O **CONTRATADO** exercerá para a **EMPRESA** as funções de **Responsável Técnico** obrigando-se a fazer o serviço atinente à sua função.
2. A **Responsabilidade Técnica** é indelegável e caracteriza-se, além da aplicação de conhecimentos técnicos, por completa autonomia técnico-científica, conduta elevada que se enquadre dentro dos padrões éticos que norteiam a profissão e atendimento às normas e legislações em vigor como parte diretamente responsável perante as autoridades sanitárias e profissionais.
3. Pelo efetivo desempenho da atividade de **Responsável Técnico**, a **EMPRESA** obriga-se a pagar ao **CONTRATADO** até o dia **05 (CINCO)** de cada mês, uma remuneração de **R\$ 4.620,00 (QUATRO MIL, SEISCENTOS E VINTE REAIS)** o equivalente a 3,5 salários mínimos.
4. O horário de funcionamento do estabelecimento é das **8:00 h às 18:00 h**, de segunda à sexta-feira.
5. A jornada de trabalho do **CONTRATADO** será desenvolvida em **06 (seis)** horas semanais, podendo ser utilizado **50%** desse período em atividades de externas como visitas técnicas a fornecedores e clientes e elaboração de ferramentas de autocontrole.
6. O **CONTRATADO** representará a **EMPRESA** perante o **CRMV-SP** nos assuntos referentes a alterações contratuais, anuidades, baixas, revalidações, etc...
7. O prazo de vigência do presente contrato é de: **01 (um) ano**.
8. Quando da rescisão do presente Contrato, ficam o **CONTRATADO** ou **EMPRESA**, obrigados a comunicar por escrito tal decisão com antecedência de 30 dias antes a ambas as partes e ao **CRMV-SP**, juntando documento comprobatório.
9. A **EMPRESA** proporcionará ao **CONTRATADO** todas as condições técnicas necessárias ao desempenho das suas atividades profissionais.



10. As partes obrigam-se a observar fielmente as disposições legais e contratuais, submetendo-se o infrator as penas da Lei, ressarcindo os prejuízos que porventura venha a causar à outra parte.

11. O valor do salário mínimo de R\$ 1.320,00 e será reajustado de acordo com o salário mínimo nacional.

E, por assim estarem justos e contratados, assinam o presente em três (3) vias, diante das testemunhas abaixo mencionadas.

São Paulo, 17 de outubro de 2023.

Contratante: .....  
assinatura

Marcio Ortega

RG: 21.597.236-SSP/SP; CPF: 178.068.278-62

Contratado: .....  
(assinatura e carimbo) da  
Thiago Gomes de Almeida  
Responsável Técnico  
Médico Veterinário CRMV-SP 21.932

TESTEMUNHAS: 1) .....  
assinatura

Kelly Lovo Santana

RG: 21.596.992-3; CPF: 182.427.228-62





MINISTERIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO  
Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA  
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA  
6º SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

### DECLARAÇÃO

Declaramos para todos os fins de direito, que a empresa Fenix Indústria e Comércio de Alimentos Ltda, sito a rua Dr. Laurindo Minhoto, 16, Vila Alpina, São Paulo/SP, está devidamente registrada no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, sob o número SIF/3567, de acordo com o processo número MA/21052.014020/2019-41, e possui inspeção periódica.

E por ser verdade firmo a presente.

São Paulo, 11 de março de 2022.

DANIELA KIRSTEN ROS  
AGENTE DE INSPEÇÃO SANITÁRIA  
E INDUSTRIAL DE PRODUTOS  
DE ORIGEM ANIMAL  
Nº DA CARTEIRA FUNCIONAL: T. 924

Daniela K. Ros





Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária v1.17.7  
Relatório de Solicitação de Registro de Produto



Informativo da solicitação/Produto

Solicitação Nº: 000021/2023

Situação atual: Registrado

Tipo de solicitação: Solicitação de Alteração de Registro de

Data da última atualização de situação: 09/08/2023

Identificação do estabelecimento

Tipo de estabelecimento: Nacional

Nº do controle/Registro do estabelecimento: 3567

Âmbito de inspeção: SIF

CNPJ/CPF: 61714994000100

País: BRASIL

Razão social/Nome: FENIX INDUSTRIA E COMÉRCIO DE

Dados do registro de produto

Denominação de venda: Formados de Peixe Empanados

Processo tecnológico de produto: EMPANADO(A) PRÉ-FRITO(A)

Característica de produto: NÃO SE APLICA

Forma de conservação de produto: CONGELADO(A)

Unidade de medida: Quilograma

Forma de obtenção: Cultivo

Finalidade de produto: COMESTÍVEL

Atributos específicos

NÃO SE APLICA



Outras informações

Espécies

Grupo de Espécie	Espécie	Nome Científico	Nome Comum
Peixes	Peixe	Oreochromis niloticus	Tilápia
Peixes	Peixe	Oreochromis niloticus	Tilápia-do-Nilo

Comercialização

Mercado interno: BRASIL

Mercado externo

Mercado comum (Mercado

Países (Mercado externo):

Composição







Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária v1.17.7  
Relatório de Solicitação de Registro de Produto

6009-2293-C-0460-292 F 061000 e 6009-2293-36-F-26 F/061000  
Data: 08/12/2023  
Hora: 10:46  
Página: 3 de 8

Tipo de ingrediente	Nome do ingrediente	Quantidade	Unidade de medida	Porcentagem(%)
Único	CARNE MECANICAMENTE RECUPERADA	285	Quilograma	52,84487648
MIX	MISTURA PARA EMPANAMENTO	79,714346	Quilograma	14,7806834
MIX	MIX PARA PRODUTOS CÁRNEOS	54,7	Quilograma	10,14250787
Único	GORDURA VEGETAL	40	Quilograma	7,41682477
Único	FARINHA DE ARROZ	30,1	Quilograma	5,58116064
Único	ÁGUA	20	Quilograma	3,70841238
Único	AMIDO/FÉCULA	13,6	Quilograma	2,52172042
Único	PROTEÍNA DE SOJA	7	Quilograma	1,29794433
MIX	MIX DE ADITIVOS	6,6	Quilograma	1,22377609
Único	SAL CLORETO DE SÓDIO	2,6	Quilograma	0,48209361
Total:				100

Processo de fabricação

Processo de fabricação:

É realizado o controle de temperatura nas diversas fases de elaboração deste produto e análises laboratoriais, incluindo a aplicação os programas, BPF, PPHO e APPCC. Além dos programas mencionados, a indústria segue os parâmetros da legislação aplicável vigente. A empresa possui um sistema informatizado com capacidade de obter todas as informações da cadeia produtiva buscando as informações do processo do produto final com o lote e podendo estender a busca a todos os elementos da cadeia produtiva. O controle de qualidade monitora a fábrica, através de planilhas auditáveis de Elementos de Inspeção. E o Serviço de Inspeção Federal faz a verificação dos Programas de autocontrole, todos já implementados segundo a NORMA INTERNA DIPOA/SDA Nº 01, DE 08 DE MARÇO DE 2017 e artigos 10 e 428 (inciso III) do Decreto 9.013/17. São eles: 1) Manutenção; 2) Água de abastecimento; 3) Controle integrado de pragas; 4) Higiene Industrial e Operacional; 5) Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários; 6) Procedimentos Sanitários Operacionais; 7) Controle de recebimento de matéria-prima, ingredientes e embalagens; 8) Controle de Temperaturas; 9) APPCC - Avaliação do programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle; 10) Análises microbiológicas e físico-químicas; 11) Controle de Formulação; 12) Rastreabilidade e









## Relatório de Solicitação de Registro de Produto

Hora: 10:46  
Página: 5 de 8

O processamento de produtos empanados minimiza as perdas durante cozimento, atingindo no máximo 2%. Isto porque a cobertura após fritura forma uma barreira que dificulta a migração da água para fora do produto. Desta maneira, a concentração de aditivos permanece inalterada no produto final.

Ao sair do forno, os produtos passam pelo girofreezer à temperatura de -30°C à -43°C (serpentina pode atingir -43°C) durante um período de tempo inferior a uma hora, saindo com temperatura de -12°C ou mais frio. Os produtos são transferidos para a balança automática, logo em seguida, através de esteiras, para o setor de embalagem, onde serão acondicionados em embalagem primária, plástica flexível de polietileno com todas as informações obrigatórios impressas como data de produção, data de validade e lote. Após termosselagem elas passam por detector de metais e serão acondicionadas em caixa de papelão ondulado.

A caixa de papelão possui, além do rótulo impresso, uma etiqueta contendo descrição, código do produto, quantidade de embalagens primárias, gramatura do produto, peso total, número do registro do SIF da empresa, data de produção, validade, lote, lista de ingredientes e código de barras. As caixas serão fechadas com fita adesivas, dispostas em pallets e envoltas com filme stretch. Ambas as embalagens (primária e secundária) são isentas de Registro no Ministério da Saúde conforme Resoluções RDC nº 23/00 e 278/05 da ANVISA.

Os produtos paletizados são então acondicionados em câmara de congelados (temperatura de -12°C ou mais frio) aguardando seu carregamento, que é efetuado no setor de expedição. O produto é transportado em caminhões dotados de gerador de frio devidamente higienizados e verificados pelo Controle de Qualidade.

No verso da embalagem, logo abaixo do carimbo do SIF, é automática ou manualmente carimbado um carimbo datador (dd/mm/aaaa) para data de fabricação, validade e lote. Lote é determinado pelo calendário Juliano (3 dígitos), ano (2 dígitos) e a ordem da produção no dia (3 dígitos).

Mantenha congelado a -12°C.

Conservação doméstica:

Congelador (-10° a -8°C): 4 meses

Geladeira (0 a 4°C): 1 dia

Freezer (-12°C ou mais frio): vide validade

Após aberta a embalagem, consumir imediatamente.

Uma vez descongelado, este produto não deverá ser recongelado.

É utilizado modelo 3 de Carimbo de Inspeção, Art 467 do RILSPOA e Memorando 13/2017, com forma circular. Usa-se o carimbo de 2 ou 3cm de diâmetro, quando aplicado nas embalagens de peso até 1kg, e de 4 cm de diâmetro quando aplicado em embalagens de peso superior a 1kg, até 10kg.

Contém glúten. Alergicos: contém peixe, derivados de trigo e soja. Pode conter centeio, cevada, aveia, crustáceos (camarão) e derivados de leite.

A empresa realiza o controle dos aditivos adicionados aos produtos, através de controle de formulação e também análises realizadas em laboratório, mantendo registros auditáveis para a verificação do SIF, garantindo assim que os aditivos não



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária v1.17.7  
Relatório de Solicitação de Registro de Produto

Usuário: Juliano Felix da Silva  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://portal.cafit.com.br/portal/assinaturas>, ou <https://portal.cafit.com.br/portal/assinaturas>  
Data: 08/12/2023  
Página: 6 de 8

ultrapassam os limites estabelecidos na RDC Nº 329, DE 19 DE DEZEMBRO DE 2019  
A Fenix possui produtos empanados de pescado regularizados junto ao DIPOA, que constam no MESE de processo aprovado número 21052.002456/1992.89.

Logo abaixo da lista de ingredientes e alérgenos, no croqui, consta a lista de microorganismos DOADORES DE GENES para as variedades transgênicas de milho, usadas para fabricação da farinha de milho. Essa lista foi exigida pelo OFÍCIO-CIRCULAR nº3/2020/CGI/DIPOA/DAS/MAPA, conforme está em anexo como justificativa técnica fundamentada. Segue a lista: *Bacillus thuringiensis*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus subtilis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Sphingobium herbicidovorans*, *Zea mays*, *Dicossoma sp.*, *Diabrotica virgifera*, *Thermococcales spp.*

O ingrediente "mix para produtos cárneos", na composição, é a solução ligante Powder Link 5,05 adicionada ao produto com 70% de água.

O "mix de aditivos", na composição, é o New Mix Empanados de Peixe 3526.  
A "mistura para empanamento" na composição, é a cobertura para empanar granular Kraker Mill cód. 210.10.0701.

Responsável Técnico:  
Thiago Gomes de Almeida  
Médico Veterinário  
CRMV-SP 21.932

Rótulo

Marca do produto	Número do registro do	Total	Data Início	Data Término	Situação
Baita	131 / 3567	4	09/08/2023	17/02/2031	Ativo

Embalagem

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Situação
------------------------	-------------------	------------	-------------------	----------





Ministério da Agricultura, Pecuária e Aquicultura  
PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária v1.17.7  
Relatório de Solicitação de Registro de Produto

Data: 08/12/2023  
Hora: 10:46  
Página: 7 de 8

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Situação
Primária	Polietileno	700,000	Grama	Ativo
Primária	Polietileno	2,500	Quilograma	Ativo

Vinculação entre embalagens e rótulos

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Marca do produto	Nº do registro do produto	Situação do rótulo	Data início do vínculo	Situação do vínculo
Primária	Polietileno	700,000	g	Baita	131	Ativo	19/01/2021	Ativo
Primária	Polietileno	2,500	Kg	Baita	131	Ativo	19/01/2021	Ativo

Arquivos diversos

Nome do arquivo	Módulo	Natureza de solicitação	Área	Sessões do formulário	Envio obrigatório	Data de inclusão	Situação
JUSTIFICATIV	PGA-SIGSIF/Registro de	Solicitação de Registro de		TODAS	Não	19/01/21	Ativo

Parecer

Situação: Aprovada

Data: 09/08/2023

Emissor: NILBEA REGINA SILVA









Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA  
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA

# TÍTULO DE REGISTRO



Certifico que a Empresa FENIX INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA  
com UNIDADE DE BENEF. DE PESCADO E PROD. DE PESCADO, UNIDADE DE BENEF. DE CARNE E PROD.  
Localizada em SÃO PAULO Estado SÃO PAULO  
está registrada no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, sob nº 3567  
de acordo com as exigências dos dispositivos regulamentares em vigor.

Processo nº 21052.014020/2019-41

Brasília - DF, 11 de SETEMBRO de 2020

*Lucio Aki Kikuchi*  
Diretor do DIPOA

Auditor Fiscal Federal Agropecuario  
CRM/DF 1376  
Diretor - Substituto  
DIPOA/SDAMAPA

## FICHA TÉCNICA

**Identificação do Produto:** Formados de Peixe Empanados (carne moída de tilápia, temperado, formado, empanado, pré-frito, cozido e congelado).

Formatos com temas e/ou figuras como peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar, entre outros.

**Marca do Produto:** Baita

**Fabricante:** Fenix Indústria e Comércio de Alimentos Ltda

**Nº. Registro do Produto:** SIF/DIPOA 0131/3567

**Prazo de Validade:**

Equipamento	Temperatura	Validade
Geladeira	4°C a +8°C	1 dias
Congelador	-12°C a -8°C	4 meses
Freezer	-18°C ou mais frio	Vide Validade

**Componentes do Produto:** carne moída congelada de peixe tilápia (*Oreochromis niloticus*), farinha para empanar (Farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, farinha de milho\*, sal, açúcar e corante natural de urucum (INS 160b)), solução ligante (Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, açúcar e espessantes goma guar (INS 412) e goma xantana (INS 415)), gordura vegetal, farinha de arroz, amido modificado de milho\*, sal, especiarias (alho, cebola e mostarda), aromatizantes naturais (óleo de alho e cebola), água (1,95%), estabilizante tripolifosfato de sódio (INS451i), antioxidante isoascorbato de sódio (INS 316).

**CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM PEIXE E DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER SOJA, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E DERIVADOS DE LEITE.**

### Informação Nutricional – Porção de 130 g (5 unidades)

TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Quantidade por porção		% VD ( * )
	Valor Energético	252kcal Ou 1058kj	
Carboidratos	14g		5
Proteínas	13g		17
Gorduras Totais	15g		29
Gorduras Saturadas	5,2g		24
Gorduras Trans	0g		**
Fibra Alimentar	0g		0
Sódio (mg)	624 mg		26
*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			

## Modo de Preparo:

**AIRFRYER** – Pré-aqueça sua Airfryer por 5 minutos a temperatura de 180°C, então coloque os Moldados de Peixe Empanados dentro do recipiente da Airfryer e aqueça-os de 20 a 25 minutos a 180°C. Vire-as na metade do tempo.

**Forno elétrico/convenção**: Leve os moldados de peixe empanados ainda congelados ao forno (elétrico ou a gás) pré-aquecido de 180°C a 200°C. Aqueça-as por cerca de 15 a 20 minutos virando-as na metade do tempo.

**Frigideira** – Aquecer o óleo a temperatura de 170°C a 180°C e com quantidade suficiente para cobrir o produto. Frite os moldados de peixe empanados ainda congelados por cerca de 2 a 3 minutos.

**Condições de transportes**: Transportados em caminhões câmara-fria devidamente higienizados, após Inspeção do Serviço de Inspeção Federal -18°C (dezoito graus negativos)

**Condições de armazenamento**: Mantidas na embalagem original e armazenadas em câmaras frigoríficas, aferidas -18°C (dezoito graus negativos).

**Empilhamento máximo para armazenamento**: 12 (doze) caixas.

**Empilhamento máximo para transporte**: 12 (doze) caixas.

## Descrição da embalagem

**Embalagem Primária**: PEBD impresso, transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termo soldagem e zíper para fechamento manual. Capacidade de acondicionamento de 700 gramas a 2,5 Kg.

**Embalagem Secundária**: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e fita arquear, para garantia de inviolabilidade. Capacidade de 10 kg.

**Peso líquido do produto**: 2,5 (dois e meio) kg

Thiago Gomes de Almeida  
Responsável Técnico

**Responsável Técnico**: Dr. Thiago Gomes de Almeida – Médico Veterinário - CRMV-SP 21932-11932





# LABORATÓRIO DE PESQUISAS E ANÁLISES QUÍMICAS, FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA

www.isanalyses.com.br

## Relatório de ensaio - 2035260

### Dados do Cliente

**Cliente:** 2787 - FENIX INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA  
**Endereço:** R DR LAURINDO MINHOTO, 16 - VL ALPINA - SAO PAULO - SP CEP: 03.240-060  
**CNPJ:** 61.714.994/0001-00

### Dados da Amostra

**Descrição:** CORTES TEMPERADOS GRElhADOS E CONGELADOS DE FRANGO (FILEZINHO SASSAMI) - 2,5 Kg  
**Marca:** BAITA **Lote:** 11123600  
**Fabricação:** 21/04/2023 **Validade:** 21/04/2024

### Dados da Coleta

**Data da Coleta:** 25/07/2023 **Responsável:** CLIENTE  
**Procedimento de Coleta:** CLIENTE **Plano de Amostragem:** Importado da cotação: 225020

### Dados da Recebimento

**Data da Recebimento:** 25/07/2023 **Condições de Recebimento:** ADEQUADA  
**Temperatura da Amostra (°C):** CONGELADO

### Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Textura	Característico	Característico	-	-	IAL - 5ªed	27/07/2023
Salmonella Typhimurium/25g (Ausente)	Ausente	Ausente	-	P/A	FDA BAM – Bacter Analytical Manual 2001	27/07/2023
Salmonella Enteritidis/25g (Ausente)	Ausente	Ausente	-	P/A	FDA BAM – Bacter Analytical Manual 2001	27/07/2023
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	27/07/2023
Prova de Éber - Reação para Gás Sulfídrico	Ausente	-	-	P/A	INSTITUTO ADOLFO LUTZ Normas Analíticas dop Instituto Adolfo Lutz v.1: Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 3. ed. São Paulo: IMESP, 1985. p. 14-15.	27/07/2023
Prova de Éber - Reação para amônia	Ausente	-	-	A/P	INSTITUTO ADOLFO LUTZ Normas Analíticas dop Instituto Adolfo Lutz v.1: Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 3. ed. São Paulo: IMESP, 1985. p. 15.	27/07/2023
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	27/07/2023
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Não Aplicável	27/07/2023
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Não Aplicável	27/07/2023
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	27/07/2023
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	27/07/2023
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,50	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	27/07/2023
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16.	27/07/2023

### Parâmetros Físico-Químico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Valor Energético*	104	-	-	Kcal	RDC Nº360/2003, Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC nº269, de 22 de setembro de 2005. RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.	27/07/2023
Umidade	55,5	-	0,10	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	27/07/2023
Proteínas*	22,5	-	-	g/100g	ISO 1871:2009	27/07/2023
Nitrito (Alimento)	<0,2	-	-	mg/Kg	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	27/07/2023
Nitrato (Alimento)*	<0,4	-	-	mg/Kg	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	27/07/2023



# LABORATÓRIO DE PESQUISAS E ANÁLISES QUÍMICAS, FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA

www.isanalyses.com.br

Gordura Trans (Cromatografia Gasosa) *	0	-	-	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	27/07/2023
Gordura Total*	1,5	-	-	g/100g	Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes - II Métodos Físico e Químicos - 1981. Cap. II-5/ AOAC Official Methods of Analysis. 21th ed. 2019. Method 932.06	27/07/2023
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa)**	0,6	-	-	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	27/07/2023
Fibra Alimentar*	0	-	0,50	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed, 2019.	27/07/2023
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4ªed.	27/07/2023
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4ªed.	27/07/2023
Carboidrato *	0	-	-	g/100g	RDC N°360/2003. Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC n°269, de 22 de setembro de 2005. RDC N° 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa n° 75, de 08 de outubro de 2020.	27/07/2023

\* Parâmetro terceirizado

## Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

## Observações:

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)

N/A: Não se Aplica NI: Não Informado

LQ: Limite de Quantificação

AP: Ausência ou Presença

UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 08/08/2023.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti  
Eng. Química - CRQ IV n° 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.





# LABORATÓRIO DE PESQUISAS E ANÁLISES QUÍMICAS, FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA

www.isanalyses.com.br



## Relatório de ensaio - 2035260 A

### Dados do Cliente

Cliente: 2787 - FENIX INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA  
Endereço: R DR LAURINDO MINHOTO, 16 - VL ALPINA - SAO PAULO - SP CEP: 03.240-060  
CNPJ: 61.714.994/0001-00

### Dados da Amostra

Descrição: CORTES TEMPERADOS GRELHADOS E CONGELADOS DE FRANGO (FILEZINHO SASSAMI) - 2,5 Kg  
Marca: BAITA Lote: 11123600  
Fabricação: 21/04/2023 Validade: 21/04/2024

### Dados da Coleta

Data da Coleta: 25/07/2023 Responsável: CLIENTE  
Procedimento de Coleta: CLIENTE Plano de Amostragem: Importado da coação: 225020

### Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 25/07/2023 Condições de Recebimento: ADEQUADA  
Temperatura da Amostra (°C): CONGELADO

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Escherichia coli 500g (Alimento)	<10	500	10	UFC/g	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	27/07/2023
Aeróbios Mesófilos g (100000)	8840	100000	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3, 2001	27/07/2023

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
pH (Alimentos)	5,92	-	1,0	N/A	0,07	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Ed. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	27/07/2023

\* Parâmetro tercelrizado | U = Incerteza de medição do método

### Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

### Observações:

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)

N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado

LQ: Limite de Quantificação

AP: Ausência ou Presença

UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 08/08/2023.



*Lais Puls Ferretti*

Lais Puls Ferretti  
Eng. Química - CRQ IV n° 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.



### Informativo da solicitação/Produto

Solicitação Nº: 000006/2022 Situação atual: Registrado

Tipo de solicitação: Solicitação de Alteração de Registro de Data da última atualização de situação: 21/03/2022

### Identificação do estabelecimento

Tipo de estabelecimento: Nacional N° do controle/Registro do estabelecimento: 3567

Âmbito de inspeção: SIF CNPJ/CPF: 61714994000100

País: BRASIL Razão social/Nome: FENIX INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE

### Dados do registro de produto

Denominação de venda: Cortes cozidos congelados de frango sem osso

Processo tecnológico de produto: COZIDO(A) Processo n°: 9

Característica de produto: NÃO SE APLICA Área: Carne e Derivados

Forma de conservação de produto: CONGELADO(A) Produto padronizado: CARNE COZIDA CONGELADA DE FRANGO SEM

Unidade de medida: Quilograma Produto regulamentado:

Forma de obtenção: Finalidade de produto: COMESTIVEL Categoria de produto: PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO

### Atributos específicos

NÃO SE APLICA



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária v1.17.7  
Relatório de Solicitação de Registro de Produto

Data: 08/12/2023  
Hora: 10:42  
Página: 2 de 6

Outras informações

Espécies

Grupo de Espécie	Espécie	Nome Científico	Nome Comum
Aves	Frango		

Comercialização

Mercado interno: BRASIL

Mercado externo

Mercado comum (Mercado

Países (Mercado externo):

Composição

Tipo de ingrediente	Nome do ingrediente	Quantidade	Unidade de medida	Porcentagem(%)
Total:				100







Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária v1.17.7  
Relatório de Solicitação de Registro de Produto

Juliano Felix da Silva  
Hora: 10:42  
Página: 3 de 6

Tipo de ingrediente	Nome do ingrediente	Quantidade	Unidade de medida	Porcentagem(%)
Único	CARNE COZIDA GRELHADA CONGELADA	100	Quilograma	100
Total:				100

Processo de fabricação

Processo de fabricação:

É realizado o controle de temperatura nas diversas fases de elaboração deste produto e análises laboratoriais, incluindo a aplicação dos programas BPF, PPHO e APPCC. Além dos programas mencionados, a empresa segue os parâmetros da legislação aplicável vigente. A empresa possui um sistema informatizado com capacidade de obter todos os dados da cadeia produtiva buscando as informações do processo do produto final com o lote.

São realizados métodos de controle pelo estabelecimento para assegurar a identidade, qualidade e inocuidade do produto, conforme artigos 10, 428, inciso III e artigo 209, I, II e V do Decreto 9.013/17. Os Programas de Autocontrole implementados seguem a NORMA INTERNA DIPOA/SDA Nº 01, DE 08 DE MARÇO DE 2017. A empresa realiza monitoria e o Serviço de Inspeção Federal faz a verificação dos elementos de inspeção, os quais são: 1) Manutenção; 2) Água de abastecimento; 3) Controle integrado de pragas; 4) Higiene Industrial e Operacional; 5) Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários; 6) Procedimentos Sanitários Operacionais; 7) Controle de recebimento de matéria-prima, ingredientes e embalagens; 8) Controle de Temperaturas; 9) APPCC - Avaliação do Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle; 10) Análises microbiológicas e físicoquímicas; 11) Controle de Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle e recolhimento.

A empresa realiza o controle dos aditivos adicionados aos produtos, através de laudos de análises enviados pelo fornecedor e mantém registros auditáveis para a verificação do SIF, garantindo assim que os aditivos não ultrapassem os limites estabelecidos na RDC 272/2019.

Periodicamente, são solicitadas ao fornecedor, análises do produto. A empresa realiza pool de amostragem a cada lote produzido, seguindo o padrão da IN 60/2019 para análise e para verificação de Salmonella, onde são selecionadas aleatoriamente 10 unidades do produto. O resultado das amostras devem ser ausência de Salmonella. Análises de Clostridium perfringens, Estafilococos coagulase positiva e Escherichia coli também são realizadas no produto, para estas, são selecionadas aleatoriamente 5 unidades do produto para realização da análise. Os resultados máximos permitidos são 103, 103 e 102 respectivamente.

A empresa dispõe de linha específica no departamento para atendimento das reclamações/ sugestões dos clientes/consumidores. As reclamações são registradas em um formulário, bem como suas justificativas e plano de ação (quando necessário). A empresa possui o controle dos carregamentos destinados aos supermercados e distribuidoras, sendo possível identificar através do lote do produto. Ao ser identificada uma não conformidade no produto exposto ao cliente/consumidor, é realizado o recall do mesmo (recolhimento do produto). O processo de rastreabilidade e recall está



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária v1.17.7

Relatório de Solicitação de Registro de Produto

Data: 08/12/2023

Hora: 10:42

Página: 4 de 6

descrito no Manual de Boas Práticas de Fabricação, no Programa de Autocontrole de Recolhimento.

A Fenix não realiza nenhum processo de cocção no produto. Todo Sassami grelhado recebido é proveniente de estabelecimento com SIF, Registro No Ministério Da Agricultura SIF/DIPOA Sob Nº 0041/2776. O produto é recebido congelado (-12°C ou mais frio) através de caminhões refrigerados, em sacos de polietileno selados acondicionados em caixas de papelão ou blocos paletizados contidos por filme de PVC (Stretch).

A empresa realiza o fracionamento do Sassami (grelhado pelos fornecedores da matéria-prima), ainda congelado, acondiciona-os em embalagens de polietileno impresso de baixa densidade (PEBD), isenta de Registro no Ministério da Saúde conforme resolução RDC nº 278 de 22/09/05, sendo impresso na embalagem: data de produção, data de validade e lote. O lote é determinado pelo dia do ano no calendário Juliano, o ano e a produção do dia. Após termosselagem serão acondicionadas em caixa de papelão ondulado.

A caixa de papelão possui, além do rótulo impresso, uma etiqueta contendo descrição, código do produto, unidades de embalagens primárias, gramatura do produto, peso total, data e horário de produção, validade, lote, lista de ingredientes e código de barras (conforme croqui anexo). As caixas serão fechadas com fita adesivas, dispostas em pallets e envoltas com filme stretch.

Os produtos paletizados são acondicionados em uma câmara frigorífica (abaixo de -12°C) aguardando seu carregamento, que é efetuado no setor de expedição. O produto é transportado em caminhões refrigerados devidamente higienizados e liberados pelo Controle de Qualidade.

É usado modelo 3 de Carimbo de Inspeção, do Art 467 do RIIISPOA, com 4cm de diâmetro, de forma circular. Consta ainda na embalagem:

- "Mantenha congelado a -12°C"

- "Não contém glúten. ALÉRGICOS: Pode conter soja, centeio, cevada, aveia, derivados de leite e peixe. Ú"

A adição de água a nível de 15,75% tem o objetivo de garantir umidade final do produto no intervalo de 35 a 40% para todos os produtos integros. Segundo testes realizados em laboratório. Garantindo desta forma que o produto possua suculência e características de um produto termoprocessado, pronto para consumo.

Responsável Técnico:

Thiago Gomes de Almeida

Médico Veterinário

CRMV-SP 21.932

Rótulo



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária v1.17.7  
Relatório de Solicitação de Registro de Produto

Horas: 10:42  
Página: 5 de 6

6009 Para verificar a validade das assinaturas, clique aqui para ir para a página de Verificação de Assinaturas. Para verificar a validade das assinaturas, clique aqui para ir para a página de Verificação de Assinaturas.

Marca do produto	Número do registro do	Total	Data Início	Data Término	Situação
Fenix	61 / 3567	1	21/03/2022	08/05/2030	Ativo

Embalagem

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Situação
Primária	Poliétileno	2,500	Quilograma	Ativo

Vinculação entre embalagens e rótulos

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Marca do produto	Nº do registro do produto	Situação do rótulo	Data início do vínculo	Situação do vínculo
Primária	Poliétileno	2,500	Kg	Fenix	61	Ativo	02/04/2020	Ativo

Arquivos diversos

Parecer





Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária v1.17.7  
Relatório de Solicitação de Registro de Produto

Data: 08/12/2023  
Hora: 10:42  
Página: 6 de 6

Situação: Aprovada Data: 21/03/2022 Emissor: NILBEA REGINA SILVA

Descrição: Aprovado.  
O(s) croqui(s) deste processo não foi (foram) avaliado(s) previamente em atendimento ao § 3º do artigo 427-A do Decreto 9013/17, modificado pelo Decreto 10468 de 18 de agosto de 2020.  
As informações contidas no(s) croqui(s) inserido(s) é (são) de inteira responsabilidade da empresa e deve(m) estar de acordo com o Decreto e normas complementares.  
O(s) croqui(s) será(ão) avaliado(s) por ocasião das auditorias realizadas, conforme artigo 16 da IN 01/2017.  
A empresa é responsável pelo seu produto e atendimento da legislação vigente.  
A empresa deverá estar atenta quanto ao atendimento da legislação dos demais órgão.  
Nilbea Regina Silva  
Auditor Fiscal Federal Agropecuário  
Carteira Fiscal 5469

relatorioSolicitacaoRegistroProduto.jasper

## FICHA TÉCNICA

**Identificação do Produto:** Cortes cozidos congelados de frango sem osso (Filezinho/Sassami em partes grelhado)

**Marca do Produto:** Baita

**Fabricante:** Fenix Indústria e Comércio de Alimentos Ltda

**Nº. Registro do Produto:** SIF / DIPOA Sob número 0061/3567

**Prazo de Validade:**

Equipamento	Temperatura	Validade
Geladeira	4°C a + 8°C	2 dias
Congelador	-4°C a -10 °C	4 meses
Freezer	-12°C ou mais frio	Vide validade

**Componentes do Produto:** Carne congelada de frango (filé de peito), água (15,75%), fécula de mandioca, sal, dextrose de milho, estabilizante tripolifosfato de sódio (I NS 451i). **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, DERIVADOS DE LEITE E PEIXE.**

**Especificação Física:** Sassami de frango cortado em partes de aproximadamente 5g e 40g.

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção 100g (1 xícara)

TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Quantidade por porção		% VD ( *)
	Valor Energético	96 kcal Ou 403 kj	5%
Carboidratos	1,4g	0%	
Proteínas	20g	27%	
Gorduras Totais	1,2g	2%	
Gorduras Saturadas	0,3g	1%	
Gorduras Trans	0g	-	
Fibra Alimentar	0g	0%	
Sódio (mg)	396mg	17%	
*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			

Modo de preparo:

**Forno:** Pré-aquecer o forno a uma temperatura de 220 a 250°C. Levar os filezinhos ainda congelados ao forno por 15 a 20 minutos, virando-os na metade do tempo. Como existem muitas variações entre fornos, o tempo de preparo pode variar.

**Forno microondas:** Coloque o conteúdo do pacote ainda congelado em uma forma refratária. Leve ao forno microondas por 3 a 4 minutos utilizando potência alta.

**Na panela:** Em uma panela, adicione o conteúdo da embalagem ainda congelado, acrescente 600 ml de água e leve ao fogo alto por 12 a 17 minutos.

**Condições de transportes:** Transportados em caminhões câmara-fria devidamente higienizados, após Inspeção do Serviço de Inspeção Federal -18°C (dezoito graus negativos)

**Condições de armazenamento:** Mantidas na embalagem original e armazenadas em câmaras frigoríficas, aferidas -18°C (dezoito graus negativos).

**Empilhamento máximo para armazenamento:** 10 (dez) caixas.

**Empilhamento máximo para transporte:** 10 (dez) caixas.

### Descrição da embalagem

**Embalagem Primária:** PEBD impresso, medindo 36,5 X 47 cm X 0,120. Transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termo soldagem. Capacidade de acondicionamento de 2,5 Kg.

**Embalagem Secundária:** Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e fita arquear, para garantia de inviolabilidade. Capacidade para 4 x 2,5 Kg.

**Peso líquido do produto:** 2,5 (dois e meio) kg.

Responsável Técnico: Thiago Gomes de Almeida – CRMV Nº. 21.932 – MÉDICO VETERINÁRIO





Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária v1.17.7  
Relatório de Solicitação de Registro de Produto

Usuário: Juliano Felix da Silva  
Data: 08/11/2022 10:40  
Página: 1 de 6



Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://brasil.gov.br/doc.com.br/verificacao/F26F-06F-0009-6009> e informe o código F26F-06F-0009-6009

Informativo da solicitação/Produto

Solicitação N°: 000094/2022

Situação atual: Registrado

Tipo de solicitação: Solicitação de Alteração de Registro de

Data da última atualização de situação: 17/11/2022

Identificação do estabelecimento

Tipo de estabelecimento: Nacional

N° do controle/Registro do estabelecimento: 3567

Âmbito de inspeção: SIF

CNPJ/CPF: 61714994000100

País: BRASIL

Razão social/Nome: FENIX INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE

Dados do registro de produto

Denominação de venda: Cortes assados congelados de frango com osso

Processo n°: 3

Processo tecnológico de produto: COZIDO(A)

Carne e Derivados

Característica de produto: NÃO SE APLICA

Área: Produto padronizado:

CARNE COZIDA CONGELADA DE FRANGO COM

Forma de conservação de produto: CONGELADO(A)

Produto regulamentado:

PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO

Unidade de medida: Quilograma

Forma de obtenção:

Finalidade de produto: COMESTÍVEL

Atributos específicos

NÃO SE APLICA



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária v1.17.7  
Relatório de Solicitação de Registro de Produto

Usuário: Juliano Felix da Silva  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cnpj.1doc.com.br/verificacao/F26F-094C-3622-6009> e informe o código F26F-094C-3622-6009

Hora: 10:40  
Página: 2 de 6

Outras informações

Espécies

Grupo de Espécie	Espécie	Nome Científico	Nome Comum
Aves	Frango		

Comercialização

Mercado interno: BRASIL

Mercado externo

Mercado comum (Mercado

Países (Mercado externo):

Composição

Tipo de ingrediente	Nome do ingrediente	Quantidade	Unidade de medida	Porcentagem(%)
Total:				100





Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária v1.17.7  
Relatório de Solicitação de Registro de Produto

Usuário: Juliano Felix da Silva  
Hora: 10:40  
Página: 3 de 6

Tipo de ingrediente	Nome do ingrediente	Quantidade	Unidade de medida	Porcentagem(%)
Único	CARNE CONGELADA DE FRANGO SEM	1.000	Quilograma	79,99936001
Único	ÁGUA	196,88	Quilograma	15,750274
Único	GLICOSE	18,75	Quilograma	1,499988
Único	AMIDO/FÉCULA	18,75	Quilograma	1,499988
Único	SAL CLORETO DE SÓDIO	9,38	Quilograma	0,750394
Aditivo	TRIFOSFATO PENTASSÓDICO,	6,25	Quilograma	0,499996
Total:				100

Processo de fabricação

Processo de fabricação:

É realizado o controle de temperatura nas diversas fases de elaboração deste produto e análises laboratoriais mensais, incluindo a aplicação dos programas BPF, PPHO e APPCC. Além dos programas mencionados, a empresa segue os parâmetros da legislação aplicável vigente. A empresa possui um sistema informatizado com capacidade de obter todos os dados da cadeia produtiva buscando as informações do processo de controle pelo estabelecimento para assegurar a identidade, qualidade e inocuidade do produto, conforme São realizados métodos de controle pelo estabelecimento para assegurar a identidade, qualidade e inocuidade do produto, conforme artigos 10, 428, inciso III e artigo 209, I, II e V do Decreto 9.013/17. Os Programas de Autocontrole implementados seguem a NORMA INTERNA DIPOA/SDA Nº 01, DE 08 DE MARÇO DE 2017. A empresa realiza monitoria e o Serviço de Inspeção Federal faz a verificação dos elementos de inspeção, os quais são: 1) Manutenção; 2) Água de abastecimento; 3) Controle integrado de pragas; 4) Higiene Industrial e Operacional; 5) Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários; 6) Procedimentos Sanitários Operacionais; 7) Controle de recebimento de matéria-prima, ingredientes e embalagens; 8) Controle de Temperaturas; 9) APPCC - Avaliação do programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle; 10) Análises microbiológicas e físicoquímicas; 11) Controle de Formulação; 12) Rastreabilidade e recolhimento.

A empresa realiza o controle dos aditivos adicionados aos produtos, através de laudos de análises enviados pelo fornecedor e mantém registros auditáveis para a verificação do SIF, garantindo assim que os aditivos não ultrapassem os limites estabelecidos na RDC 272/2019.

A empresa dispõe de linha específica no departamento para atendimento das reclamações/ sugestões dos clientes/consumidores. As reclamações são registradas em um formulário, bem como suas justificativas e plano de ação. A







Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária v1.17.7  
Relatório de Solicitação de Registro de Produto

Hora: 10:40  
Página: 4 de 6

empresa possui o controle dos carregamentos destinados aos supermercados e distribuidoras, sendo possível identificar através do lote do produto. Ao ser identificada uma não conformidade no produto exposto ao cliente/consumidor, o encarregado da Gestão da Qualidade emite um laudo técnico explicando a razão do recall (recolhimento do produto). O processo de rastreabilidade e recall está descrito no Manual de Boas Práticas de Fabricação, no Programa de Autocontrole de Recolhimento.

Todas as matérias-primas são provenientes de estabelecimento com SIF. A matéria prima congelada é recebida em sacos de polietileno selados acondicionados em caixas de papelão ou blocos paletizados contidos por filme de PVC (Stretch). São recebidas resfriadas (4°C ou mais frio) ou congeladas (-12°C ou mais gelado), em embalagens plásticas e paletizadas, através de caminhões câmara fria. Na etapa de preparação, retira-se as matérias-primas das embalagens plásticas e acondiciona-as em carros de inox e identificados, os quais são levados para a câmara de espera, onde os cortes de frango sofrem um descongelamento controlado. Na câmara de resfriados, a matéria-prima é descongelada entre 0 e 5°C, durante 24 a 36 horas.

Após descongelamento das coxas, sobrecoxas e coxinha da asa, na etapa de recepção, retira-se as matérias-primas das embalagens plásticas e acondiciona-as em carros de inox, os quais são levados para a câmara de espera. Em seguida, os produtos são tumbaleados (conforme formulação) e equalizados. Após a equalização são descarregados na esteira de alimentação para alinhamento manual. Na sequência, o produto é assado em forno contínuo, um procedimento monitorado pelo controle de qualidade, através da planilha de controle de temperatura do forno. O tempo de cocção dos produtos está diretamente relacionado com a gramatura e o peso dos produtos que serão processados, sendo o tempo mínimo de retenção do produto no forno 5 minutos e a temperatura mínima do forno para cocção 180°C, garantindo desta maneira que o produto sairá do forno com temperatura mínima de +74°C em seu centro geométrico, isento de microorganismos patogênicos maléficos a saúde humana.

Ato contínuo, as peças passam pelo girofreezer à temperatura de -30°C à -43°C (serpentina pode atingir -43°C) durante um período de tempo, saindo com temperatura de -12°C ou mais frio. Após seu congelamento serão acondicionados em embalagens de polietileno impresso de baixa densidade (PEBD), isenta de Registro no Ministério da Saúde conforme resolução RDC nº 278 de 22/09/05, sendo impresso na embalagem: data de produção, data de validade e lote. O lote é determinado pelo dia do ano no calendário Juliano, o ano e a produção do dia. Após termosselagem serão acondicionadas em caixa de papelão ondulado.

A caixa de papelão possui, além do rótulo impresso, uma etiqueta contendo descrição, código do produto, unidades de embalagens primárias, gramatura do produto, peso total, data e horário de produção, validade, lote, lista de ingredientes e código de barras (conforme croqui anexo). As caixas serão fechadas com fita adesivas, dispostas em pallets e envoltas com filme stretch.

Os produtos paletizados são acondicionados em uma câmara frigorífica (abaixo de -12°C) aguardando seu carregamento, que é efetuado no setor de expedição. O produto é transportado em caminhões câmara fria devidamente higienizados e liberados pelo Controle de Qualidade e após, verificado pela Inspeção Federal.





Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária  
Relatório de Solicitação de Registro de Produto

Usuário: Juliano Felix da Silva  
Hora: 10:40  
Página: 5 de 6

Mensalmente são feitas análises laboratoriais dos produtos acabados da Fenix. Os parâmetros das análises físico-químicas pedidos para os cortes de frango assados são proteína (minimamente 10%) e carboidratos totais (até 30%). Os parâmetros microbiológicos analisados são Escherichia coli (inferior a 10 UFC/g), estafilococos coagulase positiva (no máximo 100 UFC/g), Clostridium perfringens (no máximo 100 UFC/g), e Salmonella spp. (deve estar ausente em amostra de 25 gramas).

É usado modelo 3 de Carimbo de Inspeção, do Art 467 do RIISPOA, com 4cm de diâmetro, de forma circular. Consta ainda na embalagem:

-"Mantenha congelado a -12°C"

-"Não contém glúten. Alérgicos: pode conter soja, centeio, cevada, aveia, derivados de leite e peixe."

Entende-se por "glicose" na composição, "dextrose de milho", fonte de glicose elaborada a partir do amido de milho.

A adição de água a nível de 15,75% tem o objetivo de garantir umidade final do produto no intervalo de 35 a 40% para todos os produtos integros. Segundo testes realizados em laboratório. Garantindo desta forma que o produto possua suculência e características de um produto termoprocessado, pronto para consumo.

O amido de arroz utilizado na formulação do produto é de grau alimentício, não possuindo nenhuma restrição quanto a sua utilização em produtos termoprocessados.

Responsável Técnico:  
Thiago Gomes de Almeida  
Médico Veterinário  
CRMV-SP 21.932

Rótulo

Marca do produto	Numero do registro do	Total	Data Inicio	Data Término	Situação
Fenix	133 / 3567	2	23/06/2022		Ativo

Embalagem







Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária v1.17.7  
Relatório de Solicitação de Registro de Produto

Data: 08/12/2023  
Hora: 10:40  
Página: 6 de 6

Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.idoc.com.br/verificacao/F26F-094C-3622-6009> e informe o código F26F-094C-3622-6009



Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Situação
Primária	Poliétileno	2,500	Quilograma	Ativo

Vinculação entre embalagens e rótulos

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Marca do produto	Nº do registro do produto	Situação do rótulo	Data início do vínculo	Situação do vínculo
Primária	Poliétileno	2,500	Kg	Fenix	133	Ativo	19/01/2021	Ativo

Arquivos diversos

Paracer

Situação: Data:

Emissor:

Descrição:

relatorioSolicitacaoRegistroProduto.jasper

## FICHA TÉCNICA

**Identificação do Produto:** Coxinha das Asas – Cortes temperados, assados, congelados de frango.

**Marca do Produto:** Baita

**Fabricante:** Fenix Indústria e Comércio de Alimentos Ltda

**Nº. Registro do Produto:** SIF Sob número 133/3567

**Prazo de Validade:** 365 dias

Equipamento	Temperatura	Validade
Geladeira	+4°C a +8°C	2 dias
Congelador	-8°C a -10°C	4 meses
Freezer	-12°C ou mais frio	Vide validade

**Componentes do Produto:** cortes resfriados de frango (coxinhas das asas), água (15,75%), fécula de mandioca, dextrose de milho, sal, estabilizante tripolifosfato de sódio (INS 452i). CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, DERIVADOS DE LEITE E PEIXE.

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção 100g

TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Quantidade por porção		% VD ( * )
	Valor Energético	187 kcal ou 789 kj	
Carboidratos	2,9g		1
Proteínas	19g		26%
Gorduras Totais	11g		20%
Gorduras Saturadas	2,9g		13%
Gorduras Trans	0g		**
Fibra Alimentar	0,9g		4
Sódio (mg)	538mg		22%
*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			

Modo de preparo:

**No forno convencional:** Pré aqueça o forno a uma temperatura de 220°C a 250°C. Levar as Coxinhas Assada Fenix ainda congeladas ao forno por 15 a 20 minutos, virando-as na metade do tempo. Como existem muitas variações entre fornos, o tempo de preparo pode variar.

**No Forno de microondas:** Coloque o conteúdo da embalagem ainda congelado em uma forma refratária. Leve ao forno microondas por 3 a 4 minutos utilizando potência alta.

**Na Panela:** Em uma panela adicione o conteúdo da embalagem ainda congelado, acrescente 600 ml de água e leve ao fogo alto por 12 a 17 minutos.

**Condições de transportes:** Transportados em caminhões câmara-fria devidamente higienizados, após Inspeção do Serviço de Inspeção Federal -18°C (dezoito graus negativos)

**Condições de armazenamento:** Mantidas na embalagem original e armazenadas em câmaras frigoríficas, aferidas -18°C (dezoito graus negativos).

**Empilhamento máximo para armazenamento:** 10 (dez) caixas.

**Empilhamento máximo para transporte:** 10 (dez) caixas.

### Descrição da embalagem

**Embalagem Primária:** PEBD impresso, medindo 36,5 X 47 cm X 0,120. Transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termo soldagem. Capacidade de acondicionamento de 2,5 Kg.

**Embalagem Secundária:** Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e fita arquear, para garantia de inviolabilidade. Capacidade para 4 x 2,5 Kg.

**Peso líquido do produto:** 2,5 kg.

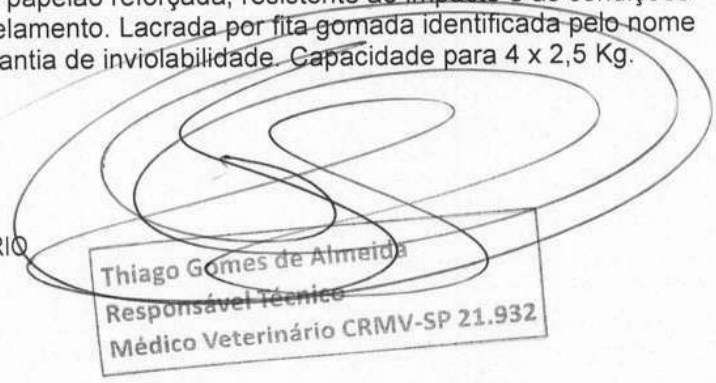
Responsável Técnico pelo produto:

Thiago Gomes de Almeida –

CRMV N°. 21.932 – MÉDICO VETERINÁRIO

Nº inscrição: 02507/2010

Cargo: Responsável Técnico



Thiago Gomes de Almeida  
Responsável Técnico  
Médico Veterinário CRMV-SP 21.932



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
Sistema de Gestão de Registro de Produto  
Relatório de Solicitação de Registro de Produto

600125-2022-2292-98-F28-F-060-060-9-6009 e informe o código de verificação/F28-F-060-060-9-6009  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://sistema.agricultura.gov.br/validar>  
Usuário: Juliano Felix da Silva  
Data: 08/12/2023  
Hora: 10:39  
Página: 1 de 6

Informativo da solicitação/Produto

Solicitação Nº: 000125/2022 Situação atual: Registrado

Tipo de solicitação: Solicitação de Alteração de Registro de Registro de Data da última atualização de situação: 21/11/2022

Identificação do estabelecimento

Tipo de estabelecimento: Nacional Nº do controle/Registro do estabelecimento: 3567  
Âmbito de inspeção: SIF CNPJ/CPF: 61714994000100  
País: BRASIL Razão social/Nome: FENIX INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE

Dados do registro de produto

Denominação de venda: Peixe congelado: filé de XXXXX em pedaços  
Processo tecnológico de produto: NÃO SE APLICA Processo n°: 11  
Característica de produto: NÃO SE APLICA Área: Pescados e Derivados  
Forma de conservação de produto: CONGELADO(A) Produto padronizado: PEIXE CONGELADO  
Unidade de medida: Quilograma Produto regulamentado: PEIXE CONGELADO  
Forma de obtenção: Extrativo Categoria de produto: PRODUTOS EM NATUREZA  
Finalidade de produto: COMESTIVEL

Atributos específicos

NÃO SE APLICA



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária v1.17.7  
Relatório de Solicitação de Registro de Produto

Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati1.doc60m.br/verificacao/F26F-094C-3622-6009> e informe o código F26F-094C-3622-6009  
Data: 08/12/2023  
Hora: 10:39  
Página: 2 de 6

Outras informações

Espécies

Grupo de Espécie	Espécie	Nome Científico	Nome Comum
Peixes	Panga, Pangasius	Pangasius spp.	Panga, Pangasius
Peixes	Peixe	Merluccius spp.	Merluza
Peixes	Polaca-do-Alasca	Gadus chalcogrammus	Polaca-do-Alasca
Peixes	Tilápia, Tilápia-do-Nilo	Oreochromis niloticus	Tilápia, Tilápia-do-Nilo

Comercialização

Mercado interno: BRASIL

Mercado externo

Mercado comum (Mercado

Países (Mercado externo):

Composição















Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária v1.17.7  
Relatório de Solicitação de Registro de Produto

Data: 08/12/2023  
Hora: 10:39  
Página: 6 de 6

Vinculação entre embalagens e rótulos

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Marca do produto	Nº do registro do produto	Situação do rótulo	Data início do vinculo	Situação do vinculo
Primária	Polietileno	2.000	Kg	Magic Fish	36	Ativo	02/09/2021	Ativo

Arquivos diversos

Parecer

Situação:

Data:

Emissor:

Descrição:

relatorioSolicitacaoRegistroProduto.jasper



<b>DeMarchi</b>	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUTO</b>	<b>Código</b>
		<b>DM\FT-L14 01</b>
<b>TÍTULO:</b>	<b>BRÓCOLIS IQF – MARCA DE MARCHI</b>	

### 1. DESCRIÇÃO

Brócolis congelado, obtido a partir de hortaliças selecionadas.

- **Ingredientes:** Brócolis. Não contém glúten.

### 2. ESPECIFICAÇÕES

- **Sensoriais:**

Parâmetros	Especificações
Cor	Característico.
Odor	Característico, livre de odores estranhos.
Sabor	Característico, sem sabores estranhos.
Aspecto	Floretes de brócolis congelados.

- **Defeitos:**

Parâmetros	Especificações
Deformidades (floretes amarelados, floretes escuros, podridão, danos causados pelo sol, etc)	Máx. 1%
Folha, grama, flores	Máx. 1 unidade a cada 12 kg
Materiais estranhos tais como: madeira, plástico, nylon, areia, lama, insetos, fragmentos de insetos, cabelo, larvas, pedras, etc	Ausente

- **Microbiológicos:**

Parâmetros de liberação	Especificações	CA	Métodos
<i>E. coli</i>	< 50 UFC/g	X	DM IO LB 53
<i>Salmonella sp</i>	Ausente/25g	X	DM IO LB 86

Fonte: IN 60 de 2019 (Item 2C).

\*CA: Certificado de análise – laudo em todo lote.

### 3. EMBALAGEM

Código Interno	Embalagem
101133075	1,2 kg – Saco de polietileno em caixa de papelão com 6 kg. Empilhamento máximo: 10 de lastro x 7 de altura

DE MARCHI

CÓPIA NÃO CONTROLADA

### 4. ROTULAGEM

No rótulo do produto constam as seguintes informações:

Nome do produto; dados do fabricante (nome, endereço, telefone); nº lote; validade; peso líquido; ingredientes; condições de armazenagem.

Responsáveis:	Rubricas:	Data aprovação	20/04/2021
Elaboração: Roberta Celestrino	<i>Roberta C.</i>	Versão	13
Aprovação: Rachel De Marchi R. Pereira	<i>Ru.</i>	Data versão anterior	08/01/2021

<b>TÍTULO:</b>	<b>BRÓCOLIS IQF – MARCA DE MARCHI</b>	<b>Página</b> 2/2	<b>Código</b> DMFT-L14 01
----------------	---------------------------------------	----------------------	------------------------------

### 5. TRANSPORTE

Deverá ser transportado em caminhão refrigerado, fechado, ao abrigo de chuva e poeira, protegido de forma adequada que garanta a integridade do produto e sem a presença de outros materiais que possam contaminá-lo com substâncias estranhas. Em nenhum momento durante a distribuição a temperatura deve ser maior que -15°C, conforme legislação vigente.

### 6. ARMAZENAGEM

Deve ser armazenado em embalagem fechada, em câmara fria com temperatura ideal controlada a -18°C (-16°C a -20°C) em local livre de sujidades, protegido da luz e do ataque de insetos e roedores.

### 7. PRAZO DE VALIDADE

2 anos, mantidas as condições de armazenagem.

### 8. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

**Informação Nutricional: Porção de 100 g:** Valor energético 25 kcal = 105 kJ (1% VD\*); Carboidratos 4,0 g (1% VD\*); Proteínas 3,6 g (5% VD\*); Gorduras totais 0,3 g (1% VD\*); Fibra alimentar 2,9 g (12% VD\*); Sódio 3 mg (0% VD\*);  
"Não contém quantidade significativa de Gorduras saturadas e Gorduras trans".

\*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.

### 9. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE

Esse produto é isento de registro conforme legislação vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.



#### Dados do fabricante:

De Marchi Ind e Com de Frutas Ltda.  
Endereço: Estrada Particular De Marchi  
470 – Jundiaí/SP – Brasil  
CNPJ: 52.884.061/0001-62  
Telefone: (11) 48158400

#### Informações do responsável técnico:

Nome: Rachel De Marchi Rocha Pereira  
Cargo: Responsável técnica  
Habilitação: CRO Nº de registro: 04350532  
Assinatura:

Responsáveis:		Rubricas:	Data aprovação	20/04/2021
Elaboração:	Roberta Celestrino		Versão	13
Aprovação:	Rachel De Marchi R. Pereira		Data versão anterior	08/01/2021

## FICHA TÉCNICA

**Identificação do Produto:** PEIXE CONGELADO - FILE DE POLACA DO ALASKA EM PEDAÇOS - *Theragra Chalcogramma*

**Marca do Produto:** MAGIC FISH

**Nº Registro do Produto:** 36/3567

**Prazo de validade:** 12(doze) meses a partir da data de fabricação, embalagem integra, respeitando os cuidados de conservação, armazenamento e transporte.

**Componentes do Produto:** Carne de Polaca do Alaska livre de pele, cartilagens, espinhos e parasitas, cortados no formato iscas. Após descongelamento, o produto deve apresentar-se com consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens, espinhos e parasitas.

**Dimensões e Peso das Iscas:** Iscas entre 8 a 10 cm de comprimento, largura 3 a 5 cm e peso por isca entre 25 a 35 g.

### Informação Nutricional – Porção de 60 g (2 unidades)

TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Quantidade por porção		% VD ( * )
	Valor Calórico	55,8 kcal Ou 234,4 kj	
Carboidratos	0g		0
Proteínas	12,6g		17
Gorduras Totais	0,6g		1
Gorduras Saturadas	0g		0
Gorduras Trans	0g		**
Fibra Alimentar	0g		0
Sódio (mg)	57mg		2
*Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades			
<b>NÃO CONTÉM GLÚTEN</b>			
Variação do peso após descongelamento	Aproximadamente 10% (dez por cento)		
Ingredientes	Polaca do Alasca		
Sub-componentes	Não há		
Elaborado Por	Dr. Thiago Gomes de Almeida – CRMV-SP 21932		

**Condições de transportes:** Transportados em caminhões frigorificados, devidamente higienizados, após inspeção do Serviço de Inspeção Federal- S.I.F. Temperatura de transporte -18°C (dezoito graus negativos).

**Condições de armazenamento:** mantidas na embalagem original e armazenadas em câmaras frigorificas, aferidas a -18°C (dezoito graus negativos).

**Empilhamento máximo para armazenamento:** 10 (dez) caixas

**Empilhamento máximo para transporte:** 10 (dez) caixas

## FICHA TÉCNICA

### Descrição da embalagem:

**Embalagem Primária:** Embalagem plástica flexível de polietileno, termossoldado, transparente resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento 2 kg .

**Embalagem Secundária:** Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e fita de arquear, para garantia de inviolabilidade. Capacidade para 10 kg de peso líquido.

**Peso líquido do produto:** Embalagem primária 2 kg, embalagem secundária 10kg

**Responsável Técnico:** Dr. Thiago Gomes de Almeida –Médico Veterinário- CRMV-SP 21932

Responsável Técnico  
Médico Veterinário CRMV-SP 21.932



SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO  
COORDENADORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA  
www.defesa.agricultura.sp.gov.br

TÍTULO DE REGISTRO S.I.S.P. N° 1318

O Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CIPOA) registrou em 24.10.2007, o

Estabelecimento:

LUIZ CARLOS SALGUEIRO - ME

CNPJ: 59.328.567/0001-34

Endereço: Avenida Sapopemba, 1904, Vila Regente Feijó

Município: São Paulo - SP

Categoria: Entrepasto de carne e derivados

O Título de Registro fica sujeito aos termos da Lei n° 17.373 de 26.05.2021, regulamentada pelo Decreto n° 66.286 de 01.12.2021.

Campinas, 26.12.2023

JOÃO GUSTAVO PEREIRA LOUREIRO

Diretor CIPOA





SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO  
COORDENADORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA  
www.defesa.agricultura.sp.gov.br  
CERTIFICADO DE REGISTRO DE PRODUTO

O Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CIPOA), concedeu para o estabelecimento:

SISP: 1318

ESTABELECEMENTO: LUIZ CARLOS SALGUEIRO - ME

CNPJ: 59.328.567/0001-34

ENDEREÇO: Avenida Sapopemba, 1904, Vila Regente Feijó

MUNICÍPIO: São Paulo - SP

CATEGORIA: Entrepasto de carne e derivados

Nº Rótulo	Nº Rótulo (antigo)	Produto	Marca
1318/002	10911	linguiça toscana	salgueiro
1318/003	10912	linguiça calabresa	salgueiro
1318/004	10913	linguiça de pernil suíno	salgueiro
1318/005	10914	linguiça mista de carne bovina e suína	salgueiro
1318/006	15566	carne congelada de bovino com osso	salgueiro
1318/007	15567	carne congelada de bovino sem osso	salgueiro
1318/008	15568	carne congelada de suíno com osso - IQF	salgueiro
1318/009	15569	carne congelada de suíno sem osso - cortes	salgueiro
1318/010	15570	carne moída congelada de bovino	salgueiro
1318/011	15571	cortes congelados de frango	salgueiro
1318/012	15572	salsicha	salgueiro
1318/013	15573	carne moída temperada moldada empanada congelada de frango - nuggets	salgueiro
1318/014	15574	paio	salgueiro
1318/015	15575	perferences de suíno para feijocada	salgueiro
1318/016	15576	miúdos congelados de suínos	salgueiro
1318/017	15577	miúdos salgados de suíno	salgueiro
1318/018	15578	carne salgada de suíno com osso	salgueiro
1318/019	15579	miúdos congelados de bovino	salgueiro
1318/020	15580	carne bovina salgada curada dessecada - jerked beef	salgueiro
1318/021	15581	cortes cozidos congelados de frango	salgueiro
1318/022	15582	linguiça calabresa defumada	salgueiro
1318/023	15583	almôndega de carne suína	salgueiro
1318/024	15584	hambúrguer de carne suína	salgueiro
1318/025	15585	hambúrguer misto de carne bovina e suína	salgueiro





SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO  
COORDENADORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA  
www.defesa.agricultura.sp.gov.br  
CERTIFICADO DE REGISTRO DE PRODUTO

O Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CIPOA), concedeu para o estabelecimento:

SISP: 1318

ESTABELECIAMENTO: LUIZ CARLOS SALGUEIRO - ME

CNPJ: 59.328.567/0001-34

ENDEREÇO: Avenida Sapopemba, 1904, Vila Regente Feijó

MUNICÍPIO: São Paulo - SP

CATEGORIA: Entrepasto de carne e derivados

Nº Rótulo	Nº Rótulo (antigo)	Produto	Marca
1318/026	15586	carne salgada curada de suíno com osso	salgueiro
1318/027	15587	carne salgada curada de suíno sem osso	salgueiro
1318/028	15588	carne salgada curada de bovino sem osso	salgueiro
1318/029	15589	linguiça de carne de frango	salgueiro
1318/030		cortes congelados de frango - IQF	Salgueiro
1318/031		carne congelada de bovino sem osso - IQF	ASSDOR
1318/032		carne congelada de suíno sem osso - IQF	ASSDOR
1318/033		carne congelada de suíno com osso - IQF	ASSDOR
1318/034		carne resfriada de bovino sem osso	SALGUEIRO
1318/035		carne condimentada congelada de bovino sem osso recheada - IQF	Salgueiro
1318/036		carne congelada de bovino sem osso recheada - IQF	Salgueiro
1318/037		carne condimentada congelada de suíno sem osso recheada - IQF	Salgueiro
1318/038		carne congelada de suíno sem osso recheada - IQF	Salgueiro
1318/039		carne condimentada congelada de frango recheada - IQF	Salgueiro
1318/040		carne congelada de frango recheada - IQF	SALGUEIRO
1318/041		carne resfriada de bovino com osso	SALGUEIRO
1318/042		gordura congelada de bovino	ASSDOR
1318/043		gordura congelada de suíno	ASSDOR
1318/044		carne congelada de bovino com osso - IQF	Salgueiro
1318/045		cortes condimentados congelados de frango com legumes - IQF	Salgueiro
1318/046		cortes condimentados congelados de frango - IQF	Salgueiro
1318/047		carne congelada de suíno sem osso com legumes - IQF	Salgueiro
1318/048		carne condimentada congelada de suíno sem osso com legumes - IQF	Salgueiro
1318/049		carne condimentada congelada de bovino sem osso - IQF	SALGUEIRO



SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO  
COORDENADORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

[www.defesa.agricultura.sp.gov.br](http://www.defesa.agricultura.sp.gov.br)

CERTIFICADO DE REGISTRO DE PRODUTO

O Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CIPOA), concedeu para o estabelecimento:

SISP: 1318

ESTABELECEMENTO: LUIZ CARLOS SALGUEIRO - ME

CNPJ: 59.328.567/0001-34

ENDEREÇO: Avenida Sapopemba, 1904, Vila Regente Feijó

MUNICÍPIO: São Paulo - SP

CATEGORIA: Entrepósito de carne e derivados

Nº Rótulo	Nº Rótulo (antigo)	Produto	Marca
1318/050		carne congelada de bovino sem osso com legumes - IQF	SAGUEIRO
1318/051		carne condimentada congelada de bovino sem osso com legumes - IQF	SALGUEIRO
1318/052		cortes congelados de frango - IQF	ASSDOR
1318/053		carne moída congelada de frango - IQF	ASSDOR
1318/054		carne condimentada congelada de suíno com osso - IQF	SALGUEIRO
1318/055		carne condimentada congelada de suíno com osso com legumes - IQF	SALGUEIRO
1318/056		carne congelada de suíno com osso com legumes - IQF	SALGUEIRO
1318/057		carne condimentada congelada de bovino com osso com legumes - IQF	SALGUEIRO
1318/058		carne congelada de bovino com osso com legumes - IQF	SALGUEIRO
1318/059		carne condimentada congelada de bovino com osso - IQF	SALGUEIRO
1318/060		carne moída congelada de frango - IQF	Salgueiro
1318/061		carne moída condimentada congelada de frango - IQF	Salgueiro
1318/062		carne moída condimentada congelada de frango com legumes - IQF	Salgueiro
1318/063		cortes congelados de frango com legumes - IQF	Salgueiro
1318/064		carne moída congelada de frango com legumes - IQF	Salgueiro
1318/065		carne moída condimentada congelada de bovino - IQF	Salgueiro
1318/066		carne moída congelada de suíno - IQF	Salgueiro
1318/067		carne moída congelada de suíno com legumes - IQF	Salgueiro
1318/068		carne condimentada congelada de suíno sem osso - IQF	Salgueiro
1318/069		carne moída condimentada congelada de suíno - IQF	SALGUEIRO
1318/070		carne moída condimentada congelada de bovino com legumes - IQF	Salgueiro
1318/071		carne moída condimentada congelada de suíno com legumes - IQF	SALGUEIRO
1318/072		carne moída congelada de bovino com legumes - IQF	ASSDOR
1318/073		carne moída congelada de suíno - IQF	ASSDOR





GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO  
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO  
COORDENADORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA  
www.defesa.agricultura.sp.gov.br

## CERTIFICADO DE REGISTRO DE PRODUTO

O Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CIPOA), concedeu para o estabelecimento:  
SISP: 1318

ESTABELECIMENTO: LUIZ CARLOS SALGUEIRO - ME

CNPJ: 59.328.567/0001-34

ENDEREÇO: Avenida Sapopemba, 1904, Vila Regente Feijó

MUNICÍPIO: São Paulo - SP

CATEGORIA: Enteposto de carne e derivados

Nº Rótulo	Nº Rótulo (antigo)	Produto	Marca
1318/074		carne moída congelada de bovino - IQF	ASSDOR
1318/075		carne moída congelada de suíno	ASSDOR
1318/076		carne congelada de bovino sem osso	ASSDOR
1318/077		carne congelada de suíno sem osso	ASSDOR
1318/078		carne condimentada congelada de bovino sem osso recheada	Salgueiro
1318/079		carne congelada de bovino sem osso recheada	Salgueiro
1318/080		carne condimentada congelada de suíno sem osso recheada	Salgueiro
1318/081		carne congelada de suíno sem osso recheada	Salgueiro
1318/082		carne condimentada congelada de frango recheada	salgueiro
1318/083		carne congelada de frango recheada	Salgueiro
1318/084		carne moída congelada de frango	ASSDOR
1318/085		cortes congelados de frango	ASSDOR
1318/086		carne condimentada congelada de bovino sem osso com legumes	Salgueiro
1318/087		carne congelada de bovino sem osso com legumes	Salgueiro
1318/088		carne condimentada congelada de bovino sem osso	Salgueiro
1318/089		carne moída congelada de bovino com legumes	Salgueiro
1318/090		carne moída condimentada congelada de bovino com legumes	Salgueiro
1318/091		carne condimentada congelada de suíno sem osso com legumes	Salgueiro
1318/092		carne moída condimentada congelada de suíno com legumes	Salgueiro
1318/093		carne moída congelada de suíno sem osso com legumes	Salgueiro
1318/094		cortes condimentados congelados de frango	Salgueiro
1318/095		carne condimentada congelada de suíno sem osso	Salgueiro
1318/096		carne moída congelada de suíno com legumes	Salgueiro
1318/097			Salgueiro

Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/F26F-094C-3622-6009> e informe o código F26F-094C-3622-6009 e o nome do documento PEREIRA DOS SANTOS NTONILVA







### CERTIFICADO DE REGISTRO DE PRODUTO

O Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CIPOA), concedeu para o estabelecimento:

SISP: 1318

ESTABELECEMENTO: LUIZ CARLOS SALGUEIRO - ME

CNPJ: 59.328.567/0001-34

ENDEREÇO: Avenida Sapopemba, 1904, Vila Regente Feijó

MUNICÍPIO: São Paulo - SP

CATEGORIA: Entrepósito de carne e derivados

Nº Rótulo	Nº Rótulo (antigo)	Produto	Marca
1318/122		almôndega mista de carne bovina e suína com cenoura	Salgueiro
1318/123		almôndega mista de carne bovina , suína e de frango com cenoura	Salgueiro
1318/124		almôndega mista de carne suína e de frango com cenoura	Salgueiro
1318/125		almôndega de carne suína com cenoura	Salgueiro
1318/126		almôndega de carne de frango com cenoura	Salgueiro
1318/127		almôndega de carne bovina com beterraba	Salgueiro
1318/128		almôndega mista de carne bovina e suína com beterraba	Salgueiro
1318/129		almôndega mista de carne bovina , suína e de frango com beterraba	Salgueiro
1318/130		almôndega mista de carne suína e de frango com beterraba	Salgueiro
1318/131		almôndega de carne suína com beterraba	Salgueiro
1318/132		almôndega de carne de frango com beterraba	Salgueiro
1318/133		almôndega de carne bovina com batata	Salgueiro
1318/134		almôndega mista de carne bovina e suína com batata	Salgueiro
1318/135		almôndega mista de carne bovina , suína e de frango com batata	Salgueiro
1318/136		almôndega mista de carne suína e de frango com batata	Salgueiro
1318/137		almôndega de carne suína com batata	Salgueiro
1318/138		almôndega de carne de frango com batata	Salgueiro
1318/139		almôndega de carne bovina com brócolis	Salgueiro
1318/140		almôndega mista de carne bovina e suína com brócolis	Salgueiro
1318/141		almôndega mista de carne bovina , suína e de frango com brócolis	Salgueiro
1318/142		almôndega mista de carne suína e de frango com brócolis	Salgueiro
1318/143		almôndega de carne suína com brócolis	Salgueiro
1318/144		almôndega de carne de frango com brócolis	Salgueiro
1318/145		almôndega de carne bovina com milho	Salgueiro



SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO  
COORDENADORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

[www.defesa.agricultura.sp.gov.br](http://www.defesa.agricultura.sp.gov.br)

CERTIFICADO DE REGISTRO DE PRODUTO

O Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CIPOA), concedeu para o estabelecimento:

SISP: 1318

ESTABELECEMENTO: LUIZ CARLOS SALGUEIRO - ME

CNPJ: 59.328.567/0001-34

ENDEREÇO: Avenida Sapopemba, 1904, Vila Regente Feijó

MUNICÍPIO: São Paulo - SP

CATEGORIA: Entrepósito de carne e derivados

Nº Rótulo	Nº Rótulo (antigo)	Produto	Marca
1318/146		almôndega mista de carne bovina e suína com milho	Salgueiro
1318/147		almôndega mista de carne bovina , suína e de frango com milho	Salgueiro
1318/148		almôndega mista de carne suína e de frango com milho	Salgueiro
1318/149		almôndega de carne suína com milho	Salgueiro
1318/150		carne moída congelada de bovino - IQF	Salgueiro
1318/151		carne congelada de suíno sem osso - IQF	Salgueiro
1318/152		carne congelada de bovino sem osso - IQF	Salgueiro
1318/153		almôndega mista de carne bovina e suína	Salgueiro
1318/154		almôndega mista de carne bovina , de frango e suína	Salgueiro
1318/155		almôndega de carne bovina	Salgueiro
1318/156		almôndega mista de carne de frango e suína	salgueiro
1318/157		almôndega de carne de frango	Salgueiro
1318/158		carne condimentada formatada congelada de bovino e suíno	Salgueiro
1318/159		carne condimentada formatada congelada de bovino , frango e suíno	Salgueiro
1318/160		carne condimentada formatada congelada de bovino	Salgueiro
1318/161		carne condimentada formatada congelada de frango	Salgueiro
1318/162		carne condimentada formatada congelada de suíno	Salgueiro
1318/163		carne condimentada formatada congelada de frango e de suíno	Salgueiro
1318/164		hambúrguer misto de carne bovina , de frango e suína	Salgueiro
1318/165		hambúrguer de carne bovina	Salgueiro
1318/166		hambúrguer de carne de frango	Salgueiro
1318/167		hambúrguer misto de carne de frango e suína	SALGUEIRO
1318/168		carne congelada de bovino com osso - IQF	SALGUEIRO
1318/169		carne moída formatada congelada de frango , bovino e suíno	SALGUEIRO







GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO  
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO  
COORDENADORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA  
www.defesa.agricultura.sp.gov.br

## CERTIFICADO DE REGISTRO DE PRODUTO

O Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CIPOA), concedeu para o estabelecimento:

SISP: 1318

ESTABELECIAMENTO: LUIZ CARLOS SALGUEIRO - ME

CNPJ: 59.328.567/0001-34

ENDEREÇO: Avenida Sapopemba, 1904, Vila Regente Feijó

MUNICÍPIO: São Paulo - SP

CATEGORIA: Entrepósito de carne e derivados

Nº Rótulo	Nº Rótulo (antigo)	Produto	Marca
1318/170		carne moída formatada congelada de bovino e suíno	SALGUEIRO
1318/171		bacon	Salgueiro
1318/172		carne de frango cozida desfiada congelada	Salgueiro

Produção Autorizada: 12.600,00 Quilograma / Dia

Este Certificado cancela todos os anteriores.

Campinas, 26.12.2023

JOÃO GUSTAVO PEREIRA LOUREIRO  
Diretor CIPOA

## PRODUTO

### ALMONDEGA DE CARNE BOVINA IQF

EMBALAGEM PRIMÁRIA	FECHAMENTO	EMBALAGEM SECUNDÁRIA	PESO LÍQUIDO CAIXA	PRAZO DE VALIDADE	CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE
Polietileno de material atóxico, transparente e resistente ou litografado, aprovada para contato direto com o alimento, sem perfurações ou vazamento. Rótulo interno ou litografado, com identificação de lote, data de fabricação, validade, número de registro no SISP. Contém de 1 a 5kg.	Termosoldada.	Caixa de papelão, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada e lacrada com fitas de arqueamento. Etiqueta externa com identificação do produto. Fabricante e o tipo do produto. Empilhamento Máximo 9 caixas.	12Kg	A partir da data de fabricação: 12 meses.	O produto é acondicionado em câmaras frigorificadas, mantendo-se o produto conforme recomendação técnica: Congelado a - 18 °C. O transporte é feito em veículo refrigerado tipo termoking com temperatura ajustada conforme a carga.

## CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

### Matéria-prima:

O corte é retirado do dianteiro e do traseiro animais jovens. Produto com aspecto próprio de carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio da carne.

### Padrão de gordura visual:

Máximo 7% de gordura.

**Ingredientes:** Carne bovina traseiro, Carne bovina dianteiro.

### Padrão de refile:

Ausência de hematomas, sebo, reações de vacina, carimbo e fibrose. Peso unitário 25 gramas a unidade.

### Etiquetas interna:

Etiqueta interna: Na parte frontal do saco contendo todas informações conforme legislação vigente.

### Rótulo Litografado:

Na parte frontal impresso todas informações conforme legislação vigente.

### Processo de congelamento ultra rápido I.Q.F

Por congelamento ultra rápido, por meio do método de corrente de ar em movimento, sendo que a faixa de temperatura mínima deve ser de -40°C

### Embalagem termosoldada Litografada:

Antes do fechamento, o produto é acondicionado nos pacotes e pesado. As bordas são seladas sem dobras na solda.

### Disposição das embalagens:

Um saco seguido do outro e sem separador.

### Quantidade de embalagens /caixa:

Quantidade variável, controlada pelo peso total da caixa - pacotes de 1 a 5 kg.

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção por embalagem: 10

Porção de 100g (1 xícara)

	100g	%VD
VALOR ENERGÉTICO (kcal)	210	6
CARBOIDRATO (g)	1	2
AÇÚCARES TOTAIS (g)	0	0
AÇÚCARES ADICIONADOS (g)	0	0
PROTEÍNAS(g)	21	18
GORDURAS TOTAIS (g)	5	7
GORDURAS SATURADAS (g)	0	0
GORDURAS TRANS (g)	0	0
FIBRA ALIMENTAR(g)	0	0
SÓDIO (mg)	57	4

\*Percentual de valores diário fornecidos pela porção

### DENOMINAÇÃO

ALMONDEGA DE CARNE BOVINA IQF

REGISTRO SISP

1818/155

APROVADO POR: Diogo Pimentel - CRMV-SP Nº 36075

FABRICADO POR: LUIZ CARLOS SALGUEIRO - CNPJ: 59.328.567/0001-34 I.E. 112.103.593.114

Av. Sapopemba, 1904 - Vila Paulina - São Paulo - SP - CEP: 03345-000 - Fones: (11) 2965-2902 / (11) 2021-4804 / (11) 2719-7594



REGISTRO SISP  
1818/155  
Diogo Pimentel Moraes  
Médico Veterinário  
CRMV/SP nº 36075

Assinado por 4 pessoas: JAILTON PEREIRA DOS SANTOS, FRANCIELLI RIBEIRO MIGUEL, EDIVAN LIMA DE MATTOS e LEANDRO DE MORAES  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/F26F-094C-3622-6009> e informe o código F26F-094C-3622-6009

## PRODUTO

### MIÚDO CONGELADO DE BOVINO - FIGADO EM ISCAS I.Q.F

EMBALAGEM PRIMÁRIA	FECHAMENTO	EMBALAGEM SECUNDÁRIA	PESO LÍQUIDO CAIXA	PRAZO DE VALIDADE	CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE
Poliétileno de material atóxico, transparente e resistente ou litografado, aprovada para contato direto com o alimento, sem perfurações ou vazamento. Rótulo interno ou litografado, com identificação de lote, data de fabricação, validade, número de registro no SISP. Contém de 1 a 5kg.	Termosoldada.	Caixa de papelão, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada e lacrada com fitas de arqueamento. Etiqueta externa com identificação do produto. Fabricante e o tipo do produto.	12 a 16 kg	A partir da data de fabricação: 12 meses.	O produto é acondicionado em câmaras frigoríficas, mantendo-se o produto conforme recomendação técnica: Congelado a - 18 °C. O transporte é feito em veículo refrigerado tipo termoking com temperatura ajustada conforme a carga.

## CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

### Matéria-prima:

O corte é retirado de animais jovens. Produto com aspecto próprio de carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio da carne.

### Padrão de gordura visual:

Máximo 5% de gordura.

### Padrão de refil:

Ausência de hematomas, sebo, reações de vacina, carimbo e fibrose.

### Etiquetas interna:

Etiqueta interna: Na parte frontal do saco contendo todas informações conforme legislação vigente.

### Rótulo Litografado:

Na parte frontal impresso todas informações conforme legislação vigente.

### Processo de congelamento ultra rápido I.Q.F

Por congelamento ultra rápido, por meio do método de corrente de ar em movimento, sendo que a faixa de temperatura mínima deve ser de -40°C

### Embalagem termosoldada Litografada:

Antes do fechamento, o produto é acondicionado nos pacotes e pesado. As bordas são seladas sem dobras na solda.

### Disposição das embalagens:

Um saco seguido do outro e sem separador.

### Quantidade de embalagens /caixa:

Quantidade variável, controlada pelo peso total da caixa - pacotes de 1 a 5 kg.

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção por embalagem: 10

Porção de 100g (1 xícara)

	100g	%VD
VALOR ENERGÉTICO (kcal)	190	8
CARBOIDRATO (g)	0	0
AÇÚCARES TOTAIS (g)	0	0
AÇÚCARES ADICIONADOS (g)	0	0
PROTEÍNAS(g)	23	20
GORDURAS TOTAIS (g)	3	5
GORDURAS SATURADAS (g)	0	0
GORDURAS TRANS (g)	0	0
FIBRA ALIMENTAR(g)	0	0
SÓDIO (mg)	50	2

\*Percentual de valores diário fornecidos pela porção

### DENOMINAÇÃO

MIÚDO CONGELADO DE BOVINO - FIGADO EM ISCAS I.Q.F

REGISTRO SISP

1318/019

APROVADO POR: Diogo Pimentel - CRMV-SP Nº 36075

FABRICADO POR: LUIZ CARLOS SALGUEIRO - CNPJ: 59.328.567/0001-34 I.E. 112.103.593.114

Av. Sapopemba, 1904 - Vila Paulina - São Paulo - SP - CEP: 03345-000 - Fones: (11) 2965-2902 / (11) 2021-4804 / (11) 2719-7594



Assinado por 4 pessoas: JAILTON PEREIRA DOS SANTOS, FRANCIELLI RIBEIRO MIGUEL, EDIVAN LIMA DE MATTOS e LEANDRO DE MORAES  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/F26F-094C-3622-6009> e informe o código F26F-094C-3622-6009





Serviço Público Federal  
Conselho Regional de Medicina Veterinária do Estado de São Paulo  
Anotação de Responsabilidade Técnica Eletrônica

1 - Dados do profissional

<i>Nome do profissional</i>	<i>Número CRMV</i>	<i>Formação</i>
DIOGO PIMENTEL MORAES	36075	VETERINÁRIO

2 - Dados do estabelecimento

<i>Razão social</i>	<i>CNPJ</i>
LUIZ CARLOS SALGUEIRO-EPP	59.328.567/0001-34

<i>Nome fantasia</i>
LUIZ CARLOS SALGUEIRO-EPP

<i>Celular</i>	<i>Telefone</i>	<i>CRMV Jurídico</i>
		26707

3 - Endereço do estabelecimento

*Endereço*

AVENIDA SAPOEMBA,1904, Nº - Vila Paulina - São Paulo - SP - CEP: 03345-000

4- Informações da ART

*Objeto Social da Empresa – (atividades sob responsabilidade técnica)*

Comercio atacadista de carnes, aves e peixes in-natura, leites, laticínios, derivados, hortifrutigranjeiros, cereais e farinhas em geral, generos alimentícios em geral, mistura para preparos de alimentos, alimentos dietéticos e para dietas infantis,oleos e gorduras animais, cestas de alimentos, ovos de ave e fabricacao de produtos da carne.

<i>Data de início</i>	<i>Data de finalização</i>	<i>Carga horária semanal</i>	<i>Tipo de ART</i>
13/02/2023	13/02/2024	06:00	CONTRATO/SERVIÇO
	<i>Número da ART</i>	<i>Data da homologação</i>	
	ART01410/2023	13/02/2023	

*Declaração de responsabilidade*

Declaro que as informações acima são verdadeiras, e estão de acordo com as normas que regem o exercício de responsabilidade técnica.

Assinatura



A autoria, a autenticidade e a integridade dos documentos e da assinatura foram obtidas por meio de assinatura eletrônica avançada, admitida pela Lei n. 14.063/2020 e regulamentada pelo Decreto n. 10.543/2020. A autenticidade deste pode ser conferida no QRCODE ao lado ou link: <https://cvmv-sp.implanta.net.br/servicosOnline/Publico/ValidarDocumentos/>  
Chave de autenticidade: 311bcabd-0e5a-47aa-9ed4-3692d598a33c





## VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: F26F-094C-3622-6009

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

- ✓ JAILTON PEREIRA DOS SANTOS (CPF 251.XXX.XXX-03) em 15/01/2024 13:37:49 (GMT-03:00)  
Papel: Assinante  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
  
- ✓ FRANCIELLI RIBEIRO MIGUEL (CPF 409.XXX.XXX-64) em 15/01/2024 13:52:21 (GMT-03:00)  
Papel: Assinante  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
  
- ✓ EDIVAN LIMA DE MATTOS (CPF 441.XXX.XXX-24) em 15/01/2024 15:04:18 (GMT-03:00)  
Papel: Assinante  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
  
- ✓ LEANDRO DE MORAES (CPF 349.XXX.XXX-25) em 15/01/2024 15:33:20 (GMT-03:00)  
Papel: Assinante  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

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

<https://cajati.1doc.com.br/verificacao/F26F-094C-3622-6009>