

01-065251/2019

Protocolo : 01-065251/2019

Interessado : ALLBRANDS INDUSTRIA DE ALIMENTOS LTDA Cadastro : 04/06/2019

Assunto : 1174 - SOLICITA PARECER

Telefone : 41-36758998

Documento Original :



010652512019000930 SMAB31

Local : SMAB - SMAB31

01-065251/2019

Obs: Para informações a respeito do andamento deste protocolo é possível a consulta no site:
[HTTP://CONSULTAPROTOCOLO.CURITIBA.PR.GOV.BR](http://CONSULTAPROTOCOLO.CURITIBA.PR.GOV.BR)



PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DO ABASTECIMENTO

Folha de Rosto

IDENTIFICACAO DO REQUERENTE

Nome / Razão Social : ALLBRANDS INDUSTRIA DE ALIMENTOS LTDA

Nome Fantasia / Unidade Administrativa : ALLBRANDS

CNPJ / CPF: 05.870.903/0001-47

Telefone: 41-36758998

Endereço:

RUA LUIS BERLEZINSKY - JARDIM PANDEIRO - BOLOQUETO

DADOS DA SOLICITACAO

Sigla Ident.: SMAB	Sigla Origem: SMAB31	Nome Origem: SERVICO DE ENTREGA
-----------------------	-------------------------	------------------------------------

Sigla Ident.: SMAB	Sigla Destino: AC-07	Nome Destino: COORDENADORIA DE COMPRAS
-----------------------	-------------------------	---

Assunto:

1174 - SOLICITA PARECER

Código T.T.D. 01-04-01 ASSUNTOS DIVERSOS - COMUNICADOS PEDIDOS, SOLICITAÇÕES, INFORMAÇÕES, ENCAMINHAMENTOS

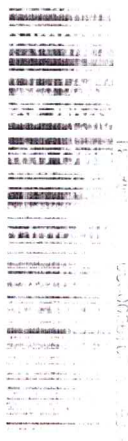
Documento Original

Inscrição Imobiliária / Indicação Fiscal : Regional

Protocolos Anexados :

Observações :

01-065251/2019





Colombo, 04 de junho de 2019

AO:

Departamento de Abastecimento Social

Secretaria Municipal do Abastecimento

Prefeitura Municipal de Curitiba

A ALLBRANDS INDÚSTRIA de ALIMENTOS S/A. (SIF 2130), na categoria de Fábrica de Laticínios, estabelecida à Rua Luiz Berlesi, nº348, Bairro Jardim Panorama, CEP 83412-050, Município de Colombo, Curitiba – PR, vem através desta apresentar justificativa referente ao resultado de análise do produto Farinha Láctea na Declaração de Inconformidade nº 0003/2019, pois declarou-se “Produto em desacordo com o descrito em edital – rotulagem em desacordo com RDC 136/2017 – indicação da presença de lactose.”, apresentamos abaixo justificativas, para que tal parecer seja reavaliado:

- 1) Por definição do Ministério da Agricultura ao qual a Farinha Láctea está sob responsabilidade, no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, Subseção VI, Art. 410, “farinha láctea é o produto resultante da dessecação, em condições próprias, da mistura de **farinhas de cereais** ou de leguminosas **com leite**, nas suas diversas formas e tratamentos, com adição ou não de outras substâncias alimentícias”.
- 2) Em 03/05/2019 o produto foi registrado na nova plataforma do Ministério da Agricultura, onde obteve o registro concedido, com a atual descrição de rotulagem. Incluindo o atendimento aos novos requisitos do Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, Seção II, Art. 453. Parágrafo 5º, “A farinha láctea deve apresentar no painel principal do rótulo o percentual de leite contido no produto.” Ou seja, na rotulagem atual apresentamos no painel principal do rótulo o percentual de leite contido neste produto: 20% de leite.
- 3) A ANVISA regulamentou a rotulagem de lactose “com intuito de garantir que os portadores de intolerância à lactose tivessem acesso a informações sobre a presença deste açúcar nos alimentos, a fim de



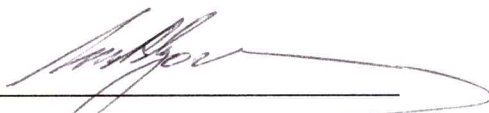
02
68

auxiliar nas suas escolhas alimentares”, todavia devemos lembrar que no painel principal da rotulagem da Farinha Láctea, apresenta a expressão “Contém 20% de leite”. Entendemos que aqueles que possuem tal intolerância tem acesso a tal informação da forma como é disponibilizada no painel principal.

- 4) Acreditamos que a informação exigida pode ser fornecida alternativamente no documento que acompanha o produto, nossa especificação técnica, em anexo.

Desta forma, aguardamos vosso retorno da nova análise de documentos.

Atenciosamente,



Representante Legal / Técnico / Diretor

Engº Cosme Bueno Gomm

CRQ-PR 09300201 / 9ª Região.

ALLBRANDS INDÚSTRIA DE ALIMENTOS S/A Rua Luiz Berles, N°348, Bairro Jardim Panorama, Colombo-PR CEP: 83412-050 Fone/Fax: (41) 3675-8998			Data 04/06/2019	Página 1/4
	FICHA TÉCNICA FARINHA LÁCTEA		Código FT – PA - 01	Revisão 21

03

1 – Especificações Técnicas

- **Denominação do Produto:** Farinha Láctea
- **Marca:** All Nutri
- **Registro no Ministério da Agricultura:** 0024/2130
- **Ingredientes:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, fosfato tricálcico, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, E, PP-Niacina) e ferro, e aromatizante.
- **Informações:** Contém Glúten. Contém Lactose. Alérgicos: Contém leite e derivados de trigo. Pode conter Soja e Derivados Aveia e Cevada.

Conforme Resolução nº 26, de 2 de julho de 2015, que dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

- **Embalagem Primária:** Sachês de filme metalizado com 200 ou 300 gramas.
Potes de polipropileno seladas com filme de polietileno e fechados com tampas de polipropileno, com 300g.
- **Embalagem Secundária:** Caixas de papelão contendo 12 ou 24 sachês de 200g.
Caixas de papelão contendo 12 sachês ou 12 potes de 300g.
- **Prazo de Validade e Forma de Conservação:** 12 meses após a data de fabricação, em embalagem original não violada e armazenada em local limpo, seco, ventilado, protegido do sol, em temperatura ambiente (de 15°C – 30°C). Após aberto fechar bem a embalagem para conservação das características do produto. Recomenda-se consumir em até 30 dias.

2 – Características Sensoriais

- **Aspecto:** Mingau cremoso e uniforme
- **Cor:** Creme, ligeiramente tostado
- **Odor:** Ligeiro de Leite Caramelizado
- **Sabor:** Ligeiro de leite caramelizado
- **Consistência:** Cremosa e uniforme

3 – Características Físico-Químicas

Umidade: Máx. 2,60 %

Densidade aparente: 0,45 – 0,50 g/cm³

Representante Legal / Técnico / Diretor Engº Cosme Bueno Gomm CRQ-PR 09300201 / 9º Região	Aprovação e Revisão Engª de Alimentos Ana Paula S. Muchinski	Gerência de Fabricação Humberto Augusto de Almeida
---	--	---

ALLBRANDS INDÚSTRIA DE ALIMENTOS S/A Rua Luiz Berlesi, Nº348, Bairro Jardim Panorama, Colombo-PR CEP: 83412-050 Fone/Fax: (41) 3675-8998			Data 04/06/2019	Página 2/4
	FICHA TÉCNICA FARINHA LÁCTEA		Código FT – PA - 01	Revisão 21

4 – Características Microscópicas

Segundo a Resolução da ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014, o alimento deve ser livre de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

Parâmetro	Especificação
Ácaros mortos	5 na alíquota analisada
Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido

5 – Características Nutricionais

	Composição em 30g	%VD*
Valor Energético	118 kcal = 494 kJ	6%
Carboidratos	22g	7%
Proteínas	3,3g	7%
Gorduras Totais	1,7g	3%
Gorduras Saturadas	1,0g	5%
Gorduras Trans	0g	(**)
Fibra Alimentar	0g	1%
Sódio	34mg	1%
Cálcio	123 mg	12%
Ferro	5,0 mg	36%
Fósforo	30mg	4%
Vitamina A	188µg	31%
Vitamina B1	0,38mg	31%
Vitamina B2	0,42mg	32%
Vitamina B6	0,42mg	32%
Vitamina C	14mg	32%
Vitamina E	3,1mg	31%
Vitamina PP-niacina	5,0mg	31%

(*) = % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) = % VD não estabelecido.

Representante Legal / Técnico / Diretor Engº Cosme Bueno Gomm CRQ-PR 09300201 / 9º Região	Aprovação e Revisão Engª de Alimentos Ana Paula S. Muchinski	Gerência de Fabricação Humberto Augusto de Almeida
---	--	---

ALLBRANDS INDÚSTRIA DE ALIMENTOS S/A Rua Luiz Berlesi, Nº348, Bairro Jardim Panorama, Colombo-PR CEP: 83412-050 Fone/Fax: (41) 3675-8998			Data 04/06/2019	Página 3/4
	FICHA TÉCNICA FARINHA LÁCTEA		Código FT – PA - 01	Revisão 21

6 – Características Microbiológicas

Parâmetro	Especificação
Contagem de Bactérias Mesófilas (UFC/g)*	Máx. 10 ⁵
Contagem de Coliforme a 35°C (NMP/g)	Máx. 20
Contagem de Coliforme a 45°C (NMP/g)	Máx. 1
Contagem de <i>E. coli</i> (NMP/g)*	Ausência
Contagem de estafilococos aureus coagulase positiva (UFC/g)	Máx. 50
Pesquisa de <i>Salmonella</i> sp/25 g	Ausência
Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (UFC/g)	Máx. 500
Contagem de Bolores e leveduras (UFC/g)*	Máx. 1000

ANVISA – Resolução nº 12, de 2 de janeiro de 2001. Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Item 25ª.

*Especificação interna

7 – Metais Pesados

Parâmetro	Especificação
Arsênio	Máx. 0,15 PPM
Cádmio	Máx. 0,05 PPM
Chumbo	Máx. 0,05 PPM

ANVISA – Resolução nº 193 de 12 de dezembro de 2017. Estabelece os Limites Máximos Tolerados (LMT) dos contaminantes arsênio inorgânico, cádmio total, chumbo total em alimentos infantis.

8 – Micotoxinas

Parâmetro	Especificação
Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2)	Máx: 5 µg/kg
Ocratoxina A	Máx: 10 µg/kg
Desoxinilalenol	Máx: 750 µg/kg
Zearalenona	Máx: 20 µg/kg

ANVISA – Resolução nº 7, de 18 de fevereiro de 2011. Dispõe sobre limites máximos tolerados (LMT) para micotoxinas em alimentos.

9 – Pesticidas

Segue Monografias Autorizadas de Agrotóxicos regularizadas pela ANVISA:

<http://portal.anvisa.gov.br/registros-e-autorizacoes/agrotoxicos/produtos/monografia-de-agrotoxicos/autorizadas>

10 – Modo de Preparo

Em 1 prato fundo, adicione 200 mL de leite, adicione aos poucos 30g (3 colheres de sopa) de Farinha Láctea **ALLNutri**, misture até obter uma aparência uniforme e sirva.

Representante Legal / Técnico / Diretor Engº Cosme Bueno Gomm CRQ-PR 09300201 / 9ª Região	Aprovação e Revisão Engª de Alimentos Ana Paula S. Muchinski	Gerência de Fabricação Humberto Augusto de Almeida
---	--	---

ALLBRANDS INDÚSTRIA DE ALIMENTOS S/A Rua Luiz Berlesi, Nº348, Bairro Jardim Panorama, Colombo-PR CEP: 83412-050 Fone/Fax: (41) 3675-8998		Data 04/06/2019	Página 4/4
		Código FT – PA - 01	Revisão 21

Controle de Revisões:

Nº da Revisão	Data	Descrição da Revisão
16	19/09/2017	Inclusão dos parâmetros de Micotoxinas, Metais Pesados e Pesticidas.
17	20/02/2018	Alteração de parâmetros de Arsênio, Cádmio e Chumbo.
18	28/11/2018	Alteração do peso para 200g e adição da embalagem de 300g.
19	28/03/2019	Alterado número de registro MAPA e tabela nutricional.
20	28/05/2019	Incluso embalagem primária pote 300g.
21	04/06/2019	Incluso informação sobre presença de lactose.

Representante Legal / Técnico / Diretor Engº Cosme Bueno Gomm CRQ-PR 09300201 / 9º Região	Aprovação e Revisão Engª de Alimentos Ana Paula S. Muchinski	Gerência de Fabricação Humberto Augusto de Almeida
---	--	---



Prefeitura Municipal de Curitiba
Secretaria Municipal do Abastecimento
Rua Gal. Carneiro, 938
Alto da Glória – CEP 80.510-260
Curitiba/PR
www.curitiba.pr.gov.br

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 002/2019

SECRETARIA MUNICIPAL DO ABASTECIMENTO
DEPARTAMENTO DE ABASTECIMENTO SOCIAL - PROGRAMA ARMAZÉM DA FAMÍLIA
COMISSÃO TÉCNICA DE ANÁLISE DE AMOSTRAS, HOMOLOGAÇÃO E CADASTRO DE
MARCAS E MODELOS

DECLARAÇÃO DE INCONFORMIDADE Nº 0003/2019

Produto	FARINHA LÁCTEA		
Marca	ALL NUTRI	Código de barras	7898330151331
Sabor/fragrância	-	Peso líquido	300G
Embalagem primária	-		
Fabricante	ALLBRANDS INDÚSTRIA DE ALIMENTOS S/A		
CNPJ	03.973.903/0001-47		
Emissão	03/06/2019		
Observação	PRODUTO EM DESACORDO COM DESCRITO EM EDITAL – ROTULAGEM EM DESACORDO COM RDC 136/2017 – INDICAÇÃO DA PRESENÇA DE LACTOSE.		

Segue assinatura dos membros da Comissão Técnica de Análise de Amostras, Homologação e Cadastro de Marcas e Modelos da Secretaria Municipal do Abastecimento, conforme Portaria nº 06/2019:

Nilza Aparecida de Sousa
Matricula: 71.329

Ana Maria Malucelli
Matricula: 87.725

Andrea de Fátima Zanon Boetger
Matricula: 130.206

Guilherme Roberto Rodrigues
Matricula: 145.929

Simone Roque
Matricula: 155.367

Ewerton Luiz Moreno
Matricula: 154.313

Marcus Vinicius Nacarato
Matricula: 143.210