

Edital nº 001/2017- Homologação cadastro de marcas e modelo.

GOODY'S BRASIL COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA., pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/ME sob o n. 10.760.488.0001/09, estabelecida à Marco Antonio Malucelli, n. 1060, – CIC, CEP 81260-260, em Curitiba – PR, vem à presença de Vossa Senhoria, com respeito e acatamento, por meio do seu sócio administrador, Sr. Vanderlei Bilibio, requer a juntada dos documentos solicitados por esta Comissão.

Requer, ainda, diante a apresentação tempestiva dos documentos solicitados, sejam os produtos reavaliados por esta d. Comissão, para que com isto estes possam concorrer normalmente no presente edital.

Termos em que,

Pede deferimento.

Curitiba, 05 de outubro de 2017.

Goody's Brasil Comércio de Alimentos Ltda.

CNPJ. 10.760.488.0001/09

<i>levina</i>	Especificação Técnica	Código: ET.PA.11
	SEQUILHOS COCO	Revisão: 02
		Página: 1 de 1

1. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Análise	Unidade	Especificação	
		Mín.	Máx.
Umidade	%	4,0	9,0
pH	-	6,0	9,0

2. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Análise	Unidade	Especificação	
		Mín.	Máx.
Bacillus Cereus	UFC/g	-	3000
Coliformes a 45°C	UFC/g	-	10
Estafilococos Coagulase Positiva	UFC/g	-	500
Bolores e Leveduras	UFC/g	-	100
Salmonella ssp	-	Ausência em 25g	

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Análise	Especificação
Aspecto	Característico
Cor	Amarelo / Bege
Odor	Característico
Sabor	Característico
Textura	Característica

4. CARACTERÍSTICAS MACRO E MICROSCÓPICAS

Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

<i>levina</i>	Especificação Técnica	Código: ET.PA.22
	SEQUILHOS LARANJA	Revisão: 02
		Página: 1 de 1

1. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Análise	Unidade	Especificação	
		Min.	Máx.
Umidade	%	4,0	9,0
pH	-	6,0	9,0

2. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Análise	Unidade	Especificação	
		Min.	Máx.
Bacillus Cereus	UFC/g	-	3000
Coliformes a 45°C	UFC/g	-	10
Estafilococos Coagulase Positiva	UFC/g	-	500
Bolores e Leveduras	UFC/g	-	100
Salmonella ssp	-	Ausência em 25g	

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Análise	Especificação
Aspecto	Característico
Cor	Amarelo / Bege
Odor	Característico
Sabor	Característico
Textura	Característica

4. CARACTERÍSTICAS MACRO E MICROSCÓPICAS

Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

<i>levina</i>	Especificação Técnica	Código: ET.PA.09
	SEQUILHOS TRADICIONAL	Revisão: 02
		Página: 1 de 1

1. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Análise	Unidade	Especificação	
		Min.	Máx.
Umidade	%	4,0	9,0
pH	-	6,0	9,0

2. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Análise	Unidade	Especificação	
		Min.	Máx.
Bacillus Cereus	UFC/g	-	3000
Coliformes a 45°C	UFC/g	-	10
Estafilococos Coagulase Positiva	UFC/g	-	500
Bolores e Leveduras	UFC/g	-	100
Salmonella ssp	-	Ausência em 25g	

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Análise	Especificação
Aspecto	Característico
Cor	Amarelo/ Bege
Odor	Característico
Sabor	Característico
Textura	Característica

4. CARACTERÍSTICAS MACRO E MICROSCÓPICAS

Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.