



ANÁLISE DE RECURSO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 009/2019
PROCESSO INTERNO Nº 172/2019

I - REFERÊNCIA

Trata-se das razões de recurso apresentadas pela empresa Novo Pomar Produtos Alimentícios LTDA., inscrita no CNPJ sob o nº 00.406.238/0001-11, em face da decisão que REPROVOU a amostra apresentada pela licitante, conforme proposta comercial apresentada pela Recorrente no Pregão Presencial nº 009/2019.

II – DAS RAZÕES

Em linhas gerais, a Recorrente pede a reparação da decisão de reprovação de sua amostra, alegando que:

- 1 – o item apresenta todos os requisitos elencados no instrumento convocatório;
- 2 – questiona os parâmetros estabelecidos para a avaliação das amostras.

III – DAS CONTRARRAZÕES

Transcorrido o prazo para as contrarrazões, não houve manifestação de nenhum licitante.

É o relatório, que se faz necessário para a presente análise.

IV – DA ADMISSIBILIDADE

Ao analisar o preenchimento dos pressupostos recursais por parte da Recorrente verifica-se que há legitimidade para recorrer, uma vez que estão acostados aos autos do processo interno nº 172/2019 os documentos que comprovam essa legitimidade e, também, que há tempestividade, visto que a Recorrente apresentou recurso dentro do prazo legal, ou seja, dentro de 03 (três) dias após a sessão que restou reprovado o item em questão.

Cumprido destacar que sucessivamente ao prazo para impetração de recursos, iniciou-se a fase para apresentação de contrarrazões aos recursos.

O instrumento convocatório em consonância com a legislação pátria vigente previa:

10.1. Os licitantes que tiverem manifestado, imediata e motivadamente, a intenção de recorrer contra decisões do(a) Pregoeiro(a), após a declaração do vencedor, deverão apresentar suas razões no prazo único de 3 (três) dias úteis, a partir do dia seguinte ao término do prazo para manifestação.

10.2. Os demais poderão apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente.

Preenchidos os pressupostos recursais, adentre-se no mérito.

V – DO MÉRITO

O Instrumento convocatório previa a presente apreciação do recurso administrativo, senão vejamos:



10.8. O recurso será apreciado pelo(a) Pregoeiro(a), que poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir devidamente informado à autoridade superior, que decidirá no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado do recebimento.

Com base no dispositivo supramencionado passa-se a analisar a demanda, os questionamentos realizados pela Recorrente foram submetidos ao Setor Técnico responsável pela análise das amostras, que seguem colacionados aos autos sob as fls. 732/746, bem como anexo a esta análise.


Trata-se de uma decisão bem fundada em argumentos técnicos, que escapam dos aspectos que poderiam ser avaliados por este Pregoeiro, desta feita RATIFICAMOS os termos do Parecer Técnico supramencionado (anexo).

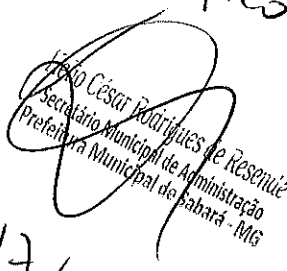
VI – CONCLUSÃO

Por todo exposto e à luz dos princípios basilares da licitação pública, dos Princípios Gerais que regem o Direito Administrativo, e em consonância com os ditames da Lei nº. 8.666/93, nos termos do edital e todos os atos até então praticados, após o recebimento da peça recursal, bem como pelos argumentos Técnicos trazidos pela Secretaria Solicitante, decido pela **MANUTENÇÃO** da reprovação da amostra, não acolhendo as Razões da empresa Recorrente.

É a decisão que submetemos à consideração da Autoridade Superior, para julgamento.

Sabará, 17 de maio de 2019.


Carlos Eduardo Chagas de Souza
Pregoeiro Municipal
Portaria Municipal nº 151/2018

Ratifico.

César Rodrigues de Resende
Secretário Municipal de Administração
Prefeitura Municipal de Sabará - MG
17/05/19



Sabará, 13 de maio de 2019.

À Comissão Permanente de Licitação

Em resposta ao recurso administrativo da Empresa Novo Pomar Produtos Alimentícios Ltda:

Ref.: Pregão Presencial 009/2019

Processo Interno 172/2019

“II – DAS RAZÕES DA REFORMA

A decisão sob comento, merece ser reformada, porque:

- A Declaração de análise de amostra **afirma o produto apresentado não atende satisfatoriamente as características e compatibilidades técnicas**, em especial os padrões de qualidade desejado, informando apenas que **as polpas não atendem a especificação editalícia em rendimento e seu preparo não atende a palatabilidade;**
- **Não fica claro nas declarações a capacidade técnica da comissão** em fazer tal declaração nem os parâmetros técnicos e científicos utilizados para chegar ao resultado”.
- O produto da recorrente **atende as especificações do Anexo I do Edital**, bem como as especificações do INMETRO, inclusive que teor de massa superior ao exigido por este órgão.”

Ao definir a especificação editalícia, a equipe do Setor de Alimentação Escolar, a saber: equipe técnica formada por nutricionistas; avalia as descrições de produtos existentes no mercado cuja especificação técnica atenda à merenda escolar em qualidade, com o objetivo de oferecer aos escolares uma alimentação diversificada, equilibrada, atendendo as necessidades nutricionais dos mesmos durante sua permanência no âmbito escolar.

A equipe procura ainda, adquirir gêneros alimentícios com o melhor rendimento no preparo, desde que mantenha a qualidade, objetivando a economia. Assim, a especificação do edital em questão deverá ser atendida também, em rendimento.

As polpas apresentadas pela empresa, da marca Frutpres, foram analisadas inicialmente em relação à especificação.

De acordo com o edital Pregão Presencial 009/2019, o **Lote II Polpa de Frutas**, compreende polpas das seguintes frutas: abacaxi, acerola, caju, goiaba, maracujá, manga e morango, sendo assim, é necessário que as fichas técnicas encaminhadas pela empresa em questão, com as especificações de todas as polpas, atendam as especificações editalícias.


As polpas da marca Frutpres, conforme fichas técnicas enviadas pela empresa recorrente, NOVO POMAR PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA, não atendem em rendimento, conforme fichas técnicas recebidas por esta equipe, para as frutas abacaxi e maracujá, sendo o rendimento inferior em 1 litro para cada uma destas polpas, em comparação ao exigido. As demais polpas atendem à especificação, conforme fichas técnicas apresentadas, em relação ao rendimento, porém, ao prepará-las, conforme orientações das embalagens, foi constatado que o suco pronto não permite que o sabor da fruta esteja em evidência, não estando agradável ao paladar.

Importante salientar que, mesmo não realizando o preparo das amostras, já que se trata de uma análise subjetiva, o simples fato das polpas de abacaxi e maracujá não atenderem claramente, de acordo com as fichas técnicas apresentadas, em relação ao rendimento exigido, já desclassificaria a recorrente, por se tratar de julgamento por lote.

Diante da análise realizada, fica claro, portanto, que as amostras apresentadas, não atendem às especificações editalícias.

Seguem em anexo a esta resposta, para conferência, as fichas técnicas da referida empresa.


Érica Ferreira Pimenta


Marinez Marçal Martins
Analistas de Educação Básica/Nutricionistas
Setor Alimentação Escolar


Merícia de Faria Osório Teixeira

Frutpres**NOVO POMAR PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA**
CNPJ: 00406238/0001-11 INSC. EST.:534917065-0005
Rua Boiadeiros - Presidente Olegário - MG - 38750-000 - (34) 3811-1178

MAPA:MG 000222-4.000037

Código FT-01

Emissão 04/04/2019

Revisão 00

Página 1/1

FICHA TÉCNICA DE POLPA CONGELADA DE ABACAXI**1. Objetivo e aplicação**

Estabelecer os padrões de identidade e qualidade e as características mínimas e máximas de qualidades gerais a que deverá observar o produto polpa de fruta congelada da FRUTPRES®.

2. Definição

Polpa de Abacaxi é o produto não fermentado, não alcoólico, não diluído, não contém glúten, não contém corantes, não contém aditivos químicos, obtido da parte comestível da abacaxi (Ananas Comosus (L.) M.), através de processo tecnológico adequado.

3. Conservação

A polpa é submetida ao tratamento de conservação a partir do congelamento, deve se manter congelada na faixa de temperatura entre -7°C a -18°C.

4. Validade

A polpa é válida até 24 meses dependendo de seu tipo de conservação, essa informação está especificada em todos os rotulos.

5. Apresentação

Embalagem de polietileno atóxica transparente, com impressão, contendo 1Kg de Polpa de Abacaxi.

6. Rendimento

A Polpa de 1 Kg de Abacaxi rende aproximadamente 3 litros de suco pronto.

Obs.: VERIFICAR
ESPECIFICAÇÃO
COITALICIA.

7. Ingredientes

A Polpa é composta por 100% Polpa de Abacaxi.

8. Informação Nutricional

| Porção de 100g (1 copo de 200 mL) | | |
|-----------------------------------|---------------|--------|
| Quantidade por porção | | %VD(*) |
| Valor Energético | 16 Kcal/ 67KJ | 1% |
| Carboidratos | 4,1 g | 1% |
| Proteínas | 0 g | 0% |
| Gorduras Totais | 0 g | 0% |
| Gorduras Saturadas | 0 g | 0% |
| Gorduras Trans | 0 g | ** |
| Fibra Alimentar | 0 g | 0% |
| Sódio | 0 g | 0% |
| Vitamina C | 15,4 mg | 34% |

% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **VD NÃO ESTABELECIDO

Elaborado, Revisado e Aprovado por:
Bárbara Lorrany Moreira Silva 200274/D
Analista de Controle de Qualidade

Frutpres**NOVO POMAR PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA**
CNPJ: 00406238/0001-11 INSC. EST.:534917065-0005
Rua Boiadeiros - Presidente Olegário - MG - 38750-000 - (34) 3811-1178

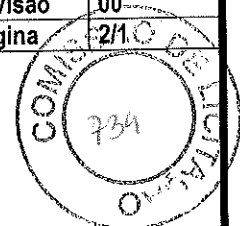
MAPA:MG 000222-4.000037

Código FT-01

Emissão 04/04/2019

Revisão 00

Página 2/1

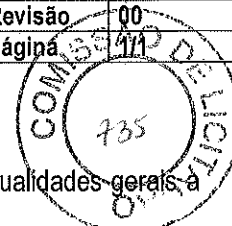
FICHA TÉCNICA DE POLPA CONGELADA DE ABACAXI**9. Registro no MAPA (Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento)**A polpa de Abacaxi de 1 kg está registrada sob o número de registro **MG 000222-4.000037**.Obs.: Esse número de registro é utilizado apenas para esse produto.**10. Características Físico-Químicas**

| DESCRIÇÃO | Valor de Referência | Unidade de Medida |
|-------------------------------|--------------------------------|-------------------|
| Sólidos Solúveis | Mínimo 11,0 (padrão interno) | °Brix a 20°C |
| Acidez Total em Ácido Cítrico | Mínimo 0,3 | g/100g |
| pH | - | - |
| Sólidos Totais | Mínimo 11,5 | g/100 g |
| Teor de Polpa | Mínimo de 30% (padrão interno) | % (v/v) |

11. Referências

Instrução normativa n° 37 de 01 de Outubro de 2018 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Elaborado, Revisado e Aprovado por:
Bárbara Lorrany Moreira Silva 200274/D
Analista de Controle de Qualidade

FICHA TÉCNICA DE POLPA CONGELADA DE MARACUJÁ**1. Objetivo e aplicação**

Estabelecer os padrões de identidade e qualidade e as características mínimas e máximas de qualidades gerais, a que deverá observar o produto polpa de fruta congelada da FRUTPRES®.

2. Definição

Polpa de Maracujá é o produto é o produto não fermentado, não alcoólico, não diluído, não contém glúten, não contém corantes, não contém aditivos químicos, obtido da parte comestível da Maracujá (*Passiflora spp.*), através de processo tecnológico adequado.

3. Conservação

A polpa é submetida ao tratamento de conservação a partir do congelamento, deve se manter congelada na faixa de temperatura entre -7°C a -18°C.

4. Validade

A polpa é válida até 24 meses dependendo de seu tipo de conservação, essa informação está especificada em todos os rotulos.

5. Apresentação

Embalagem de polietileno atóxica transparente, com impressão, contendo 1,02 Kg de Polpa de Maracujá.

6. Ingredientes

A polpa é composta por 100% Polpa de Maracujá.

7. Rendimento

A Polpa de 1 Kg de Maracujá rende aproximadamente 5 litros de suco pronto. (62) Obs.: Verificar

especificação
editalícia.

8. Informação Nutricional

| Porção de 100g (1 copo de 200 mL) | | |
|-----------------------------------|---------------|--------|
| Quantidade por porção | | %VD(*) |
| Valor Energético | 42kcal/ 177kJ | 2% |
| Carboidratos | 9,6 g | 3% |
| Proteínas | 0,8 g | 1% |
| Gorduras Totais | 0 g | 0% |
| Gorduras Saturadas | 0 g | 0% |
| Gorduras Trans | 0 g | 0% |
| Fibra Alimentar | 0g | 0% |
| Sódio | 8,0mg | 0% |
| Vitamina B2 | 0,09 mg | 7% |
| Vitamina C | 7,3 mg | 16% |

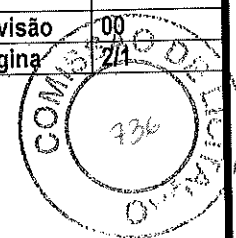
% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **VD NÃO ESTABELECIDO

Frutpres**NOVO POMAR PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA**
CNPJ: 00406238/0001-11 INSC. EST.:534917065-0005
Rua Boiadeiros - Presidente Olegário - MG - 38750-000 - (34) 3811-1178

MAPA:MG 000222-4.000038

Código FT-13

Emissão 04/04/2019

Revisão 00
Página 2/1**FICHA TÉCNICA DE POLPA CONGELADA DE MARACUJÁ****9. Registro no MAPA (Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento)**

A polpa de Maracujá de 1 kg está registrada sob o número de registro **MG 000222-4.000038**.
Obs.: Esse número de registro é utilizado apenas para esse produto.

10. Características Físico-Químicas

| DESCRIÇÃO | Valor de Referência | Unidade de Medida |
|-------------------------------|--------------------------------|-------------------|
| Sólidos Solúveis | Mínimo 11,0 | °Brix a 20°C |
| Acidez Total em Ácido Cítrico | Mínimo 2,5 | g/100g |
| pH | Mínimo 2,7 | - |
| Sólidos Totais | Mínimo 11,5 | g/100 g |
| Teor de Polpa | Mínimo de 30% (padrão interno) | % (v/v) |

11. Referências

Instrução normativa n° 37 de 01 de Outubro de 2018 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) .

Elaborado, Revisado e Aprovado por:
Bárbara Lorrany Moreira Silva 200274/D
Analista de Controle de Qualidade

FICHA TÉCNICA DE POLPA CONGELADA DE CAJU**1. Objetivo e aplicação**

Estabelecer os padrões de identidade e qualidade e as características mínimas e máximas de qualidades gerais a que deverá observar o produto polpa de fruta congelada da FRUTPRES®.

2. Definição

Polpa de Caju é o produto não fermentado, não alcoólico, não diluído, não contém glúten, obtido da parte comestível da Caju (*Anacardium occidentale L.*), através de processo tecnológico adequado.

3. Conservação

A polpa é submetida ao tratamento de conservação a partir do congelamento, deve se manter congelada na faixa de temperatura entre -7°C a -18°C.

4. Validade

A polpa é válida até 24 meses dependendo de seu tipo de conservação, essa informação está especificada em todos os rotulos.

5. Apresentação

Embalagem de polietileno atóxica, com impressão, contendo 1,02 Kg de Polpa de Caju.

6. Ingredientes

A polpa é composta por 100% Polpa de Caju.

7. Rendimento

A Polpa de 1 Kg de Caju rende aproximadamente 4 litros de suco pronto. *OK obs.: especificação atende, porém, palata - bilionde não.*

8. Informação Nutricional

| Porção de 100g (1 copo de 200 mL) | | |
|-----------------------------------|--------------|--------|
| Quantidade por porção | | %VD(*) |
| Valor Energético | 38Kcal/160kJ | 2% |
| Carboidratos | 9,4 g | 3% |
| Proteínas | 0 g | 0% |
| Gorduras Totais | 0 g | 0% |
| Gorduras Saturadas | 0 g | 0% |
| Gorduras Trans | 0 g | ** |
| Fibra Alimentar | 0,8 g | 3% |
| Sódio | 0 mg | 0% |
| Vitamina B3 | 2,3 mg | 14% |
| Vitamina C | 120 mg | 267% |

% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **VD NÃO ESTABELECIDO

Frutpres**NOVO POMAR PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA**
CNPJ: 00406238/0001-11 INSC. EST.:534917065-0005
Rua Boiadeiros - Presidente Olegário - MG - 38750-000 - (34) 3811-1178

MAPA:MG 000222-4.000034

Código FT-06

Emissão 04/04/2019

Revisão 00

Página 2/2

FICHA TÉCNICA DE POLPA CONGELADA DE CAJU**9. Registro no MAPA (Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento)**A polpa de Cajá de 1 kg está registrada sob o número de registro **MG 000222-4.000034**.Obs.: Esse número de registro é utilizado apenas para esse produto.**10. Características Físico-Químicas**

| DESCRIÇÃO | Valor de Referência | Unidade de Medida |
|-------------------------------|--------------------------------|-------------------|
| Sólidos Solúveis | Mínimo 10,0 | °Brix a 20°C |
| Acidez Total em Ácido Cítrico | Mínimo 0,18 | g/100g |
| pH | Mínimo 3,8 | - |
| Sólidos Totais | Mínimo 10,5 | g/100 g |
| Teor de Polpa | Mínimo de 30% (padrão interno) | % (v/v) |

11. Referências

Instrução normativa nº 37 de 01 de Outubro de 2018 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Elaborado, Revisado e Aprovado por:
Bárbara Lorrany Moreira Silva 200274/D
Analista de Controle de Qualidade

Frutpres**NOVO POMAR PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA**
CNPJ: 00406238/0001-11 INSC. EST.:534917065-0005
Rua Boiadeiros - Presidente Olegário - MG - 38750-000 - (34) 3811-1178

MAPA:MG 000222-4.000032

Código FT-08

Emissão 04/04/2019

Revisão 00
Página 01**FICHA TÉCNICA DE POLPA CONGELADA DE GOIABA****1. Objetivo e aplicação**

Estabelecer os padrões de identidade e qualidade e as características mínimas e máximas de qualidades gerais a que deverá observar o produto polpa de fruta congelada da FRUTPRES®.

2. Definição

Polpa de Goiaba é o produto não fermentado, não alcoólico, não diluído, não contém glúten, obtido da parte comestível da Goiaba (*Psidium guajava L.*), através de processo tecnológico adequado.

3. Conservação

A polpa é submetida ao tratamento de conservação a partir do congelamento, deve se manter congelada na faixa de temperatura entre -7°C a -18°C.

4. Validade

A polpa é válida até 24 meses dependendo de seu tipo de conservação, essa informação está especificada em todos os rotulos.

5. Apresentação

Embalagem de polietileno atóxica, com impressão, contendo 1Kg de Polpa de Goiaba .

6. Ingredientes

A polpa é composta por 100% Polpa de Goiaba.

7. Rendimento

A Polpa de 1 Kg de Goiaba rende aproximadamente 4 litros de suco pronto. OK

Obs.: especificação atende, porém, para a estabilidade não.

8. Informação Nutricional

| Porção de 100g (1 copo de 300 mL) | | |
|-----------------------------------|----------------|--------|
| Quantidade por porção | | %VD(*) |
| Valor Energético | 17 Kcal/ 71 KJ | 1% |
| Carboidratos | 4,0 g | 0% |
| Proteínas | 0 g | 0% |
| Gorduras Totais | 0g | 0% |
| Gorduras Saturadas | 0g | 0% |
| Gorduras Trans | 0g | ** |
| Fibra Alimentar | 1,8 g | 7% |
| Sódio | 0 mg | 0% |
| Vitamina C | 184 mg | 408% |

% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **VD NÃO ESTABELECIDO

Elaborado, Revisado e Aprovado por:
Bárbara Lorrany Moreira Silva 200274/D
Analista de Controle de Qualidade

Frutpres**NOVO POMAR PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA**

CNPJ: 00406238/0001-11 INSC. EST.:534917065-0005

Rua Boiadeiros - Presidente Olegário - MG - 38750-000 - (34) 3811-1178

MAPA:MG 000222-4.000032

Código FT-08

Emissão 04/04/2019

Revisão 00

Página 2/1

FICHA TÉCNICA DE POLPA CONGELADA DE GOIABA**9. Registro no MAPA (Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento)**A polpa de Goiaba de 1 kg está registrada sob o número de registro MG 000222-4.000032.Obs.: Esse número de registro é utilizado apenas para esse produto.**10. Características Físico-Químicas**

| DESCRIÇÃO | Valor de Referência | Unidade de Medida |
|-------------------------------|--------------------------------|-------------------|
| Sólidos Solúveis | Mínimo 7,0 | °Brix a 20°C |
| Acidez Total em Ácido Cítrico | Mínimo 0,4 | g/100g |
| pH | Mínimo 3,5 | - |
| Sólidos Totais | Mínimo 7,5 | g/100 g |
| Teor de Polpa | Mínimo de 70% (padrão interno) | % (v/v) |

11. Referências

Instrução normativa n° 37 de 01 de Outubro de 2018 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Elaborado, Revisado e Aprovado por:
Bárbara Lorrany Moreira Silva 200274/D
Analista de Controle de Qualidade

Frutpres**NOVO POMAR PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA**

CNPJ: 00406238/0001-11 INSC. EST.:534917065-0005

Rua Boiadeiros - Presidente Olegário - MG - 38750-000 - (34) 3811-1178

MAPA:MG 000222-4.000026

Código FT-03

Emissão 04/04/2019

Revisão 003
Página 1/1**FICHA TÉCNICA DE POLPA CONGELADA DE ACEROLA****1. Objetivo e aplicação**

Estabelecer os padrões de identidade e qualidade e as características mínimas e máximas de qualidades gerais a que deverá observar o produto polpa de fruta congelada da FRUTPRES®.

2. Definição

Polpa de Acerola é o produto não fermentado, não alcoólico, não diluído, não contém glúten, não contém corantes, não contém aditivos químicos, obtido da parte comestível da acerola (*Malpighia spp.*), através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais.

3. Conservação

A polpa é submetida ao tratamento de conservação a partir do congelamento, deve se manter congelada na faixa de temperatura entre -7°C a -18°C.

4. Validade

A polpa é válida até 24 meses dependendo de seu tipo de conservação, essa informação está especificada em todos os rotulos.

5. Apresentação

Embalagem de polietileno atóxica transparente, com impressão, contendo 1,02 Kg de Polpa de Acerola.

6. Rendimento

A Polpa de 1 Kg de Acerola, rende aproximadamente 5 litros de suco pronto.

Obs.: Especificação
ATENDE, PORÉM, PA-
RABILIDADE NÃO.

7. Ingredientes

A Polpa é composta por 100% Polpa de Acerola.

8. Informação Nutricional

| Porção de 100g (1 copo de 200 ml) | | |
|-----------------------------------|--------------|--------|
| Quantidade por porção | | %VD(*) |
| Valor Energético | 24Kcal/104kJ | 1% |
| Carboidratos | 5,5 g | 2% |
| Proteínas | 0,6 g | 1% |
| Gorduras Totais | 0 g | 0% |
| Gorduras Saturadas | 0 g | 0% |
| Gorduras Trans | 0 g | ** |
| Fibra Alimentar | 0,7 g | 3% |
| Sódio | 0 mg | 0% |
| Vitamina C | 623mg | 1384% |

% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **VD NÃO ESTABELECIDO

Elaborado, Revisado e Aprovado por:
Bárbara Lorrany Moreira Silva 200274/D
Analista de Controle de Qualidade

Frutpres**NOVO POMAR PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA**
CNPJ: 00406238/0001-11 INSC. EST.:534917065-0005
Rua Boiadeiros - Presidente Olegário - MG - 38750-000 - (34) 3811-1178

MAPA:MG 000222-4.000026

Código FT-03

Emissão 04/04/2019

Revisão 00

Página 2/1

FICHA TÉCNICA DE POLPA CONGELADA DE ACEROLA**9. Registro no MAPA (Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento)**A polpa de Acerola de 1 kg está registrada sob o número de registro **MG 000222-4.000026**.Obs.: Esse número de registro é utilizado apenas para esse produto.**10. Características Físico-Químicas**

| DESCRIÇÃO | Valor de Referência | Unidade de Medida |
|-------------------------------|--------------------------------|-------------------|
| Sólidos Solúveis | Mínimo 5,5 | °Brix a 20°C |
| Acidez Total em Ácido Cítrico | Mínimo 0,8 | g/100g |
| pH | Mínimo 2,8 | - |
| Sólidos Totais | Mínimo 6,0 | g/100 g |
| Teor de Polpa | Mínimo de 20% (padrão interno) | % (v/v) |

11. Referências

Instrução normativa nº 37 de 01 de Outubro de 2018 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Elaborado, Revisado e Aprovado por:
Bárbara Lorrany Moreira Silva 200274/D
Analista de Controle de Qualidade

Frutpres**NOVO POMAR PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA**

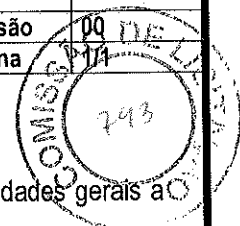
CNPJ: 00406238/0001-11 INSC. EST.:534917065-0005

Rua Boiadeiros - Presidente Olegário - MG - 38750-000 - (34) 3811-1178

MAPA:MG 000222-4.000039

Código FT-012

Emissão 04/04/2019

Revisão 00 DE
Página 11**FICHA TÉCNICA DE POLPA CONGELADA DE MANGA****1. Objetivo e aplicação**

Estabelecer os padrões de identidade e qualidade e as características mínimas e máximas de qualidades gerais ao que deverá observar o produto polpa de fruta congelada da FRUTPRES®.

2. Definição

Polpa de Manga é o é o produto não fermentado, não alcoólico, não diluído, não contém glúten, não contém corantes, não contém aditivos químicos, obtido da parte comestível da Manga (*Mangifera indica L.*), através de processo tecnológico adequado.

3. Conservação

A polpa é submetida ao tratamento de conservação a partir do congelamento, deve se manter congelada na faixa de temperatura entre -7°C a -18°C.

4. Validade

A polpa é válida até 24 meses dependendo de seu tipo de conservação, essa informação está especificada em todos os rotulos.

5. Apresentação

Embalagem de polietileno atóxica transparente, com impressão, contendo 1Kg de Polpa de Manga .

6. Ingredientes

A polpa é composta por 100% Polpa de Manga.

7. Rendimento

A Polpa de 1 Kg de Manga rende aproximadamente 5 litros de suco pronto.

4) Obs.: Especificação Atencoe, porém, para a estabilidade NÃO.

8. Informações Nutricionais

| Porção de 100g (1 copo de 300 mL) | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|--------|
| Quantidade por porção | | %VD(*) |
| Valor Energético | 22 Kcal/ 92 KJ | 1% |
| Carboidratos | 5,7 g | 2% |
| Proteínas | 0 g | 0% |
| Gorduras Totais | 0 g | 0% |
| Gorduras Saturadas | 0 g | 0% |
| Gorduras Trans | 0 g | ** |
| Fibra Alimentar | 0,9 g | 4% |
| Sódio | 0 mg | 0% |
| Vitamina C | 70 RE (equivalente ao retinol) | 65% |

% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **VD NÃO ESTABELECIDO

Elaborado, Revisado e Aprovado por:
Bárbara Lorrany Moreira Silva 200274/D
Analista de Controle de Qualidade

Frutpres**NOVO POMAR PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA**

CNPJ: 00406238/0001-11 INSC. EST.:534917065-0005

Rua Boiadeiros - Presidente Olegário - MG - 38750-000 - (34) 3811-1178

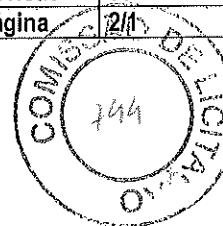
MAPA:MG 000222-4.000039

Código FT-012

Emissão 04/04/2019

Revisão 00

Página 2/1

FICHA TÉCNICA DE POLPA CONGELADA DE MANGA**9. Registro no MAPA (Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento)**A polpa de Manga de 1 kg está registrada sob o número de registro **MG 000222-4.000039**.Obs.: Esse número de registro é utilizado apenas para esse produto.**10. Características Físico-Químicas**

| DESCRIÇÃO | Valor de Referência | Unidade de Medida |
|-------------------------------|--------------------------------|-------------------|
| Sólidos Solúveis | Mínimo 11,0 | °Brix a 20°C |
| Acidez Total em Ácido Cítrico | Mínimo 0,3 | g/100g |
| pH | Mínimo 3,5 | - |
| Sólidos Totais | Mínimo 11,5 | g/100 g |
| Teor de Polpa | Mínimo de 30% (padrão interno) | % (v/v) |

11. Referências

Instrução normativa n° 37 de 01 de Outubro de 2018 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Elaborado, Revisado e Aprovado por:
Bárbara Lorrany Moreira Silva 200274/D
Analista de Controle de Qualidade

Frutpres**NOVO POMAR PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA**

CNPJ: 00406238/0001-11 INSC. EST.:534917065-0005

Rua Boiadeiros - Presidente Olegário - MG - 38750-000 - (34) 3811-1178

MAPA:MG 000222-4.000016

Código FT-01

Emissão 04/04/2019

Revisão 00

Página 1/1

FICHA TÉCNICA DE POLPA CONGELADA DE MORANGO**1. Objetivo e aplicação**

Estabelecer os padrões de identidade e qualidade e as características mínimas e máximas de qualidades gerais a que deverá observar o produto polpa de fruta congelada da FRUTPRES®.

2. Definição

Polpa de Morango é o produto é o produto não fermentado, não alcoólico, não diluído, não contém glúten, não contém corantes, não contém aditivos químicos, obtido da parte comestível do Morango (*Fragaria x. ananassa Duchense*, *Fragaria chiloensis Duchesne x Fragaria virginiana Duchesne*), através de processo tecnológico adequado.

3. Conservação

A polpa é submetida ao tratamento de conservação a partir do congelamento, deve se manter congelada na faixa de temperatura entre -7°C a -18°C.

4. Validade

A polpa é valida até 24 meses dependendo de seu tipo de conservação, essa informação está especificada em todos os rótulos.

5. Apresentação

Embalagem de polietileno atóxica transparente, com impressão, contendo 1Kg de Polpa de Morango .

6. Rendimento

1 Kg de polpa de Morango rende aproximadamente 3 litros de suco pronto. 012

7. Ingredientes

A Polpa é composta por 100% Polpa de Morango.

8. Informações Nutricionais

| Porção de 100g (1 copo de 200 mL) | | |
|-----------------------------------|----------------|--------|
| Quantidade por porção | | %VD(*) |
| Valor Energético | 10 Kcal/ 42 KJ | 1% |
| Carboidratos | 2,3 g | 1% |
| Proteínas | 0 g | 0% |
| Gorduras Totais | 0 g | 0% |
| Gorduras Saturadas | 0 g | 0% |
| Gorduras Trans | 0 g | ** |
| Fibra Alimentar | 0 g | 0% |
| Sódio | 0 g | 0% |
| Vitamina C | 56,7 mg | 126% |

% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **VD NÃO ESTABELECIDO

Elaborado, Revisado e Aprovado por:
Bárbara Lorrany Moreira Silva 200274/D
Analista de Controle de Qualidade

Frutpres**NOVO POMAR PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA**

CNPJ: 00406238/0001-11 INSC. EST.:534917065-0005

Rua Boiadeiros - Presidente Olegário - MG - 38750-000 - (34) 3811-1178

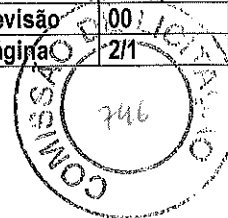
MAPA:MG 000222-4.000016

Código FT-01

Emissão 04/04/2019

Revisão 00

Página 2/1

FICHA TÉCNICA DE POLPA CONGELADA DE MORANGO**9. Registro no MAPA (Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento)**A polpa de Morango de 1kg está registrada sob o número de registro **MG 000222-4.000016**.**10. Características Físico-Químicas**

| DESCRIÇÃO | Valor de Referência | Unidade de Medida |
|-------------------------------|--------------------------------|-------------------|
| Sólidos Solúveis | Mínimo 6,5 | °Brix a 20°C |
| Acidez Total em Ácido Cítrico | Mínimo 0,8 | g/100g |
| pH | Mínimo 3,3 | - |
| Sólidos Totais | Mínimo 7,0 | g/100 g |
| Teor de Polpa | Mínimo de 30% (padrão interno) | % (v/v) |

11. Referências

Instrução normativa n° 37 de 01 de Outubro de 2018 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Elaborado, Revisado e Aprovado por:
Bárbara Lorrany Moreira Silva 200274/D
Analista de Controle de Qualidade