



**Vasconcelos Indústria, Comércio, Importação e Exportação
Ltda.**

CNPJ 03.647.755/0001-70 – Inscr. Est. 035.065868.0018
Rodovia BR 050, s/nº, km 43 – Subúrbio – Araguari/MG – CEP 38.446-232

Araguari (MG), 1º de junho de 2023.

À Secretaria Promoção e Ação Social da Prefeitura Municipal de Catalão/GO.

Ao Pregoeiro, Sr. Marcel Augusto Marques;

REFERÊNCIA: PREGÃO PRESENCIAL Nº 034/2023

A empresa **VASCONCELOS INDÚSTRIA COMÉRCIO IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO LTDA**, com sede na Rod BR-050, S/N, KM 43, DISTRITO INDUSTRIAL, ARAGUARI/MG, inscrita no CNPJ sob o nº 03.647.755/0001-70, neste ato representada pelo seu representante legal, ora PROCURADOR, o Sr. RAFAEL MARQUES ALVES, inscrito no CPF nº 111.981.746-33 e RG nº 18.450.814 SSP-MG, que subscreve a presente, apresentar o seguinte **RECURSO ADMINISTRATIVO**, na melhor forma de direito, a seguir apresentada:

I. DO CABIMENTO.

A interposição do presente Recurso Administrativo é o exercício do direito e da garantia constitucional do **CONTRADITÓRIO** e da **AMPLA DEFESA**, jamais havendo por parte desta empresa o interesse em tentativa de frustrar o procedimento licitatório, ao contrário, o objetivo sempre foi e será de que este ocorra dentro dos **ditames legais**, sob a égide dos sagrados e basilares princípios da **legalidade** e da **igualdade**. Logo, espera que se receba esta peça como efetiva contribuição à legalidade do procedimento.

Ilustre Julgador, de acordo com o artigo 109, §2º, da Lei 8.666/93, bem como com o disposto no **Cláusula 20** do Edital nº 0034/2023, solicita a Recorrente que seja atribuído efeito suspensivo ao presente apelo.

“Art. 109. Dos atos da Administração decorrentes da aplicação desta Lei cabem:

(...)

§ 2º. O recurso previsto nas alíneas "a" e "b" do inciso I deste artigo terá efeito **suspensivo**, podendo a autoridade competente, motivadamente e presentes razões de interesse público, atribuir ao recurso interposto eficácia suspensiva aos demais recursos.

No mais, mas não menos importante, cabe dizer que o presente recurso é **TEMPESTIVO**, uma vez que apresentado dentro do prazo de 03 (Três) dias úteis, conforme exigência da Cláusula 20.2 do Edital, razão pela qual deve ser apreciado por esta d. Administração Pública. É o que se **REQUER**.

II. DO MÉRITO.

A. DA INABILITAÇÃO – EXCESSO DE FORMALISMO. PREENCHIMENTO DOS REQUISITOS PELA RECORRENTE. MENOR ONEROSIDADE À ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA.

Nobre Julgador, a ora Recorrente, participante do presente procedimento licitatório, qual seja, **Pregão Presencial nº 000034/2023**, Sistema de Registro de Preços, promovido pela Secretaria Municipal de Promoção e Ação Social de Catalão, apresentou proposta com menor preço por item, no entanto, foi desclassificada do Item 2 do Termo de Referência do Edital em apreço, qual seja – CESTA BÁSICA ALIMENTÍCIA COM NO MÁXIMO 10 INGREDIENTES, **sob o único e exclusivo argumento de que a amostra apresentada pela empresa, relativa ao item nº 8 – Farinha de Mandioca – Torrada e Moída – embalagem mínima de 500gramas – não atenderia as especificações exigidas pelo certame.**

9.1. Inabilitados

ITEM 2: CESTA BÁSICA ALIMENTÍCIA COM NO MÁXIMO 10 INGREDIENTES

Fornecedor	CPF/CNPJ	Motivo da Inabilitação
VASCONCELOS IND. E COM. IMPORT. E EXPORTACAO LTDA	03.647.755/0001-70	AMOSTRA DA CESTA REPROVADA - ITEM FARINHA NÃO ATENDE AO ESTIPULADO NO TERMO DE REFERÊNCIA - NÃO TORRADA!

No entanto, a r. decisão se faz **EQUIVOCADA**, merecendo reforma. Senão vejamos:

Inicialmente Ilustre Julgador, cumpre esclarecer que o **Edital do Pregão Presencial nº 34/2023**, trouxe em seu Termo de Referência do Tipo 2 – Cota Ampla – 80% - Item 2 – CESTA BÁSICA COM NO MÁXIMO 10 INGREDIENTES, a seguinte descrição do **Item 8**: “*Farinha de Mandioca – Torrada Moída – Embalagem de Mínima de 500g*”.

Tipo 2 - COTA AMPLA – 80%:

ITEM	QUANTIDADE ESTIMADA DE CESTAS	ITEM QUE COMPÕEM CADA CESTA	QUANTIDADE DE ITENS EM CADA CESTA	UNIDADE	ESPECIFICAÇÃO MÍNIMA DO PRODUTO	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
2	23.076	1	1	UNIDADE	ARROZ - TIPO 1 - EMBALAGEM MÍNIMA DE 5KG.		R\$	R\$
		2	1	UNIDADE	açúcar - TIPO 1 – EMBALAGEM MÍNIMA DE 5KG.			
		3	1	UNIDADE	SAL - USO CULINÁRIO – EMBALAGEM MÍNIMA DE 1 KG.			
		4	1	UNIDADE	FEIJÃO - TIPO 1 – EMBALAGEM MÍNIMA DE 1KG.			
		5	2	UNIDADE	ÓLEO DE SOJA – USO CULINÁRIO – EMBALAGEM MÍNIMA DE 900 ML			
		6	2	UNIDADE	MACARRÃO - TIPO PARAFUSO - EMBALAGEM MÍNIMA DE 500 G			
		7	1	UNIDADE	BOLACHA - TIPO ROSQUINHA DE COCO – EMBALAGEM MÍNIMA DE 400 GR			
		8	1	UNIDADE	FARINHA DE MANDIOCA - TORRADA E MOÍDA - EMBALAGEM MÍNIMA DE 500 GRAMAS			
		9	1	UNIDADE	FUBA DE MILHO - EMBALAGEM MÍNIMA DE 500 GRAMAS.			

Segue em anexo cópia da proposta apresentada pela Recorrente, que indica as marcas dos produtos enviados como AMOSTRA para o Pregoeiro do referido Processo Licitatório.

Tipo 2 - COTA AMPLA – 80%:

ITEM	QUANTIDADE ESTIMADA DE CESTAS	ITEM QUE COMPÕE M CADA CESTA	QUANTIDADE E DE ITENS EM CADA CESTA	UNIDADE	ESPECIFICAÇÃO MÍNIMA DO PRODUTO	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
2	23.076	1	1	UNIDADE	ARROZ - TIPO 1 - EMBALAGEM MÍNIMA DE 5KG.	PATOSUL	R\$70,70	R\$ 1.631.473,20
		2	1	UNIDADE	ACÚCAR - TIPO 1 - EMBALAGEM MÍNIMA DE 5KG.	VASCONCELOS		
		3	1	UNIDADE	SAL - USO CULINÁRIO - EMBALAGEM MÍNIMA DE 1 KG.	VASCONCELOS		
		4	1	UNIDADE	FEIJÃO - TIPO 1 - EMBALAGEM MÍNIMA DE 1KG.	BOM PARTIDO		
		5	2	UNIDADE	ÓLEO DE SOJA - USO CULINÁRIO - EMBALAGEM MÍNIMA DE 900 ML.	VELEIRO		
		6	2	UNIDADE	MACARRÃO - TIPO PARAFUSO - EMBALAGEM MÍNIMA DE 500 G	ROBERTA		
		7	1	UNIDADE	BOLACHA - TIPO ROSQUINHA DE COCO - EMBALAGEM MÍNIMA DE 600 GR	EMEGÊ		
		8	1	UNIDADE	FARINHA DE MANDIOCA - TORRADA E MODÍDA - EMBALAGEM MÍNIMA DE 500 GRAMAS	MONSIL		
		9	1	UNIDADE	FUBA DE MILHO - EMBALAGEM MÍNIMA DE 500 GRAMAS.	SINHÁ		

Ora, N. Julgador, veja que o produto apresentado pela Recorrente em sua proposta **atende perfeitamente** ao exigido pelo Edital do Pregão Presencial nº 0034/2023 e Termo de Referência, uma vez que o processo de **TORRAGEM** é etapa **obrigatória** e **intrínseca** a qualquer processo de fabricação do referido produto, qual seja, **FARINHA DE MANDIOCA**.

Vejam as etapas do processo de produção da **Farinha de Mandioca**, segundo **Instrução Normativa do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)**:

3. Processo de produção

Segundo a Instrução Normativa do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) 25/2011 (BRASIL, p. 02, 2011) que estabelece o Regulamento Técnico da farinha de mandioca.

Considera-se farinha de mandioca o produto obtido de raízes de mandioca, do gênero *Manihot*, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento; e farinha de mandioca seca o produto obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura adequada, podendo novamente ser peneirada e ainda beneficiada.

O processo de transformação da raiz da mandioca em farinha de mandioca é composto por diversas etapas, apresentadas na figura 1.

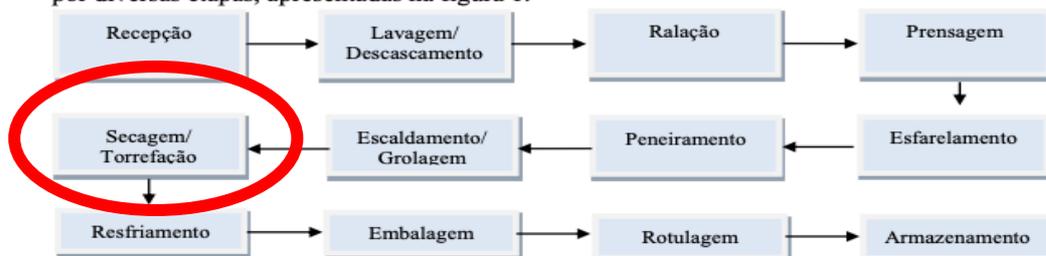


Figura 1 - Etapas do processo de produção da farinha de mandioca.

Ainda nesse sentido, vejamos maiores informações sobre o processo de produção da FARINHA DE MANDIOCA, onde fica **evidente** e **inconteste** que a **TORREFACÃO/TORRAGEM** é etapa **obrigatória** do mesmo:

“Essencialmente, a casa de farinha é composta por um sistema de ralação, sistema de prensagem e forno.

Depois da colheita da raiz, a mandioca é levada direto do campo para a casa de farinha (abreviação: cas'farinha), onde é descascada ou raspada para retirar a pele escura e suja. Em seguida, é triturada ou ralada em pilão ou no ralador (caititu). A mandioca ralada vai caindo em um cocho, sendo depois prensada no tipiti (*tipi* = espremer e *ti* = líquido, na língua tupi) para retirar um líquido venenoso chamado manipuera ou manipueira, vulgarmente chamada *água-de-mandioca*, que é resultante da fermentação, além de prover o enxugamento da massa. **Depois de peneirada e torrada, a farinha está pronta para o consumo.”**

Fases da fabricação da farinha de mandioca:

Pode-se dividir em nove fases a fabricação da farinha: plantação; colheita; transportes; limpeza; ralação; prensagem; esfarelamento; peneiração; torragem.

(...)

9. **Torragem**: a massa, após passar pela peneiração, é colocada no forno para a retirada da umidade, sendo mexida constantemente pelo forneiro (farinheiro) através de um rodo. Para evitar a contaminação e a fermentação, aconselha-se que as fases de limpeza, ralação, prensagem, esfarelamento, peneiração e torragem sejam no mesmo ambiente. A granulação da farinha, a temperatura do forno, o tempo de exposição da farinha no forno, e a técnica de mexer a farinha são os principais fatores que influenciam o tipo produzido. **O sabor e a consistência de cada tipo variam principalmente pela granulação da farinha, pela quantidade de amido e pelo estado de secagem (torração) da farinha.** Caso seja retirado o amido da massa para outro aproveitamento, através de lavagem sucessiva, a farinha perde um pouco a qualidade devido a ausência do material pulverulento mais pesado. **Caso se torre além do necessário a farinha ganha um tom avermelhado impróprio, e caso permaneça muito tempo em forno com temperatura abaixo da ideal a massa seca, porém não torra, e a farinha não ganha o sabor que lhe é característico.** É recomendável, ainda, para melhor qualidade da farinha, dois fornos: um com temperatura mais amena, onde a massa será apenas enxugada, de onde seguirá para um forno mais quente onde será finalmente torrada; essa medida é importante, pois

caso a massa ainda úmida caia em um forno muito quente, ela formará bolos e a farinha sairá grossa”.

(Acesso em 1º de junho de 2023, disponível em https://pt.wikipedia.org/wiki/Fabrica%27%A7%27A3o_de_farinha_de_mandioca#:~:text=a%20noite%20inteira.,Fases%20da%20fabrica%27%A7%27A3o%20da%20farinha%20de%20mandioca,in%27%ADcio%20da%20%27%A9poca%20mais%20chuvosa)

“ **TORRAÇÃO:**

Após o esfrelamento/peneiragem, a massa é colocada, em bateladas, **no forno para eliminação do excesso de água e gelatinizar parcialmente o amido, por um período aproximado de 20 minutos**, com o forneiro mexendo a massa com o auxílio de um rodo de madeira, de cabo longo e liso (TECNOLOGIA... 2004).

Em seguida, a farinha vai sendo colocada em pequenas quantidades em **outro forno para uniformização da massa e torração final**. O forneiro com o auxílio de um rodo de madeira, mexe uniformemente, até a secagem final da farinha, que fica em torno de 13% de umidade. Os fornos de secagem devem estar em locais com paredes para proteger o forneiro e a farinha contra chuvas e ventos. **A torração tem grande influência sobre o produto final, porque define a cor, o sabor e a durabilidade da farinha e deve ser realizada no mesmo dia da ralação das raízes** (TECNOLOGIA... 2004)”.

(Acesso em 1º de junho de 2023, disponível em <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/903120/1/Doc.267.pdf>)

“Na fabricação da farinha de mandioca do grupo seca, o correto é que o processo se inicie com a lavagem e descascamento das raízes de mandioca, seguindo, posteriormente, para a trituração, prensagem, desintegração e **torração**; sendo todas as etapas realizadas sem interrupções. No entanto, o que se observa nas Casas de Farinha é que o processo sofre interrupções, ocorrendo de a massa de mandioca triturada ficar exposta de um dia para o outro à temperatura ambiente, que na região norte gira em torno dos 25 °C aos 35 °C, ocasionando, naturalmente, a sua fermentação, aumentando, portanto, a acidez do produto.

Embora ocorra variação nos teores de amido entre as variedades de mandioca, a variação do teor de amido observada nas amostras de farinha deste trabalho pode

estar relacionada ao seu processo de fabricação, pois, em algumas Casas de Farinha, parte da massa triturada das raízes de mandioca é utilizada para a retirada de seu amido, retornando esta massa para o processamento, o que pode acarretar redução de amido no produto final, que é a farinha de mandioca torrada.

(Acesso em 1º de junho de 2023, disponível em <https://www.scielo.br/j/cta/a/wr9FGVymVGQMMRsSKnGPxnh/?lang=pt>)

“3. Processo de produção

(...)

3.8. **Secagem e torrefação.**

De acordo com Bragança (2010), na produção de farinha de mandioca, tanto a secagem como a torração tem os mesmos objetivos: eliminar água, dar sabor característico e desenvolver cor adequada. A diferença entre os dois processos está na combinação da temperatura da chapa torradora, aquecida por fogo direto e do tempo de permanência da massa ralada (BRAGANÇA, 2010).”

(Acesso em 1º de junho de 2023, disponível em http://www.fecilcam.br/anais/ix_eepe/data/uploads/5-engenharia-do-produto/5-04.pdf)

(grifamos)

Logo, cabe dizer que dentre as classificações da **FARINHA DE MANDIOCA**, conforme disciplina a Instrução Normativa nº 52/11 do MAPA, não há sequer a classificação da mesma como **TORRADA** ou **NÃO TORRADA**, uma vez que a **TORREFAÇÃO** é etapa **OBRIGATÓRIA E INTRÍNSECA** ao processo de produção do referido produto, não havendo, portanto, necessidade de discriminação de tal “característica” na embalagem do produto. Sendo que TORRADA, sequer é tida como uma classificação do produto, vejamos:

“DA CLASSIFICAÇÃO E TOLERÂNCIAS

Art. 4º A classificação da farinha de mandioca é estabelecida em função dos seus requisitos de **identidade e qualidade**.

Art. 5º Os requisitos de identidade da farinha de mandioca são definidos pelo gênero, na forma disposta no inciso I do art. 3º desta Instrução Normativa, e pelo seu processo tecnológico de fabricação.

Art. 6º Os requisitos de qualidade da farinha de mandioca são definidos em função da granulometria e dos parâmetros estabelecidos nos anexos I, II e III desta Instrução Normativa.

Art. 7º A farinha de mandioca será classificada em Grupos, Classes e Tipos, conforme o disposto a seguir:

I - a farinha de mandioca, de acordo com o processo tecnológico empregado na sua fabricação, será classificada em 3 (três) Grupos:

a) **seca**: produto obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura adequada, podendo novamente ser peneirada e ainda beneficiada;

b) d'água: produto predominantemente fermentado, obtido das raízes de mandiocas sadias, maceradas, descascadas, trituradas ou moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas e secas à temperatura adequada, podendo ser novamente peneirada; e

c) bijusada: produto de baixa densidade, obtido das raízes de mandioca sadias, limpas, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas e laminadas à temperatura adequada, na forma predominante de flocos irregulares;

II - a farinha de mandioca do Grupo Seca, de acordo com a sua granulometria, será classificada em 3 (três) classes:

a) fina: quando 100% (cem por cento) do produto passar através da peneira com abertura de malha de 2 mm (dois milímetros) e ficar retida em até 10% (dez por cento), inclusive, na peneira com abertura de malha de 1 mm (um milímetro);

b) grossa: quando o produto fica retido em mais de 10% (dez por cento) na peneira com abertura de malha de 2 mm; e

c) média: quando a farinha de mandioca não se enquadrar em nenhuma das classes anteriores;

III - a farinha de mandioca do Grupo d'Água, de acordo com a sua granulometria, será classificada em 3 (três) classes:

a) fina: quando o produto fica retido em até 10% (dez por cento), inclusive, na peneira com abertura de malha de 2 mm (dois milímetros);

b) média: quando o produto fica retido em mais de 10% (dez por cento) até 15% (quinze por cento), inclusive, na peneira com abertura de malha de 2 mm (dois milímetros); e

c) grossa: quando o produto fica retido em mais de 15% (quinze por cento) na peneira com abertura de malha de 2 mm (dois milímetros);

IV - a farinha de mandioca será classificada em 3 (três) tipos ou "tipo único" de acordo com os parâmetros estabelecidos nos anexos I, II e III desta Instrução Normativa, podendo ainda ser enquadrada como Fora de Tipo ou Desclassificada.”
(grifamos)

Assim, frisamos que, a despeito da embalagem do produto enviado pela Recorrente não conter as exatas palavras **TORRADA E MOÍDA**, o referido produto cumpre com tais requisitos/especificações exigidos, uma vez que se trata de **características inerentes e obrigatórias ao processo de fabricação da FARINHA DE MANDIOCA**.

Desta feita, deve ser revista a decisão da Administração Pública que inabilitou a ora Recorrente em razão **única** e **exclusivamente** de não constar na amostra do produto a descrição da **FARINHA DE MANDIOCA TORRADA**, uma vez que tal característica esta presente no produto apresentado pela Recorrente, sendo **INERENTE** ao processo de fabricação de toda e qualquer **FARINHA DE MANDIOCA**, não havendo necessidade de especificação das mesmas na embalagem, **conforme classificações apresentadas e exigidas pelo MAPA na Instrução Normativa nº 52/11**.

Além disso, e derradeiramente, cabe dizer que o segundo colocado no certame em questão apresentou proposta no valor de **R\$83,03 (Oitenta e Três Reais e Três Centavos)** por cesta básica, enquanto a Recorrente firmou proposta no montante de **R\$70,70 (Setenta Reais e Setenta Centavos)**, por cesta básica.

Logo, o preço do segundo colocado é **MUITO SUPERIOR** ao da empresa Recorrente, o que poderá onerar esta Administração Pública em **17,43%, ou, R\$12,33 (Doze Reais e Trinta e Três Centavos)** em **CADA ÚNIDADE DE CESTA BÁSICA** adquirida pelo Órgão Público.

Desta forma, a indevida inabilitação da Recorrente, poderá resultar em **R\$284.527,08 (Duzentos e Oitenta e Quatro Mil Quinhentos e Vinte e Sete Reais e Oito Centavos)** **GASTOS A MAIS** pelos cofres públicos, ou seja, pela **Secretaria Promoção e Ação Social da Prefeitura Municipal de Catalão/GO**.

Ante o exposto, cediço que o princípio da vinculação ao edital não pode ser interpretado de forma tão rigorosa a ponto de sobrepor-se ao objetivo da licitação e ao interesse público.

Desta feita, temos que a Recorrente **cumpriu com as exigências** previstas no Termo de Referência do Edital do Pregão Presencial nº 34/2023, além de ter apresentado **proposta mais vantajosa**, uma vez que menos onerosa aos cofres públicos, devendo, portanto, ser reformada a decisão que declarou sua inabilitação.

Assim, após tão esclarecedores argumentos sobre o assunto, resta-se, apenas, em reforço ao já explicitado, ressaltar que a forma prescrita no edital não pode ser encarada com excesso de formalismo pela Administração a ponto de excluir do certame **concorrente que possa oferecer condições mais vantajosas na execução do objeto licitado**, haja vista que a **Recorrente demonstrou preencher TODOS os requisitos exigidos**, sendo sua inabilitação reflexo de um excesso formal desarrazoado e desnecessário.

III. DOS PEDIDOS.

Ante o exposto, **REQUER**:

- a. Seja revisto o ato administrativo que decretou a inabilitação da licitante, **VASCONCELOS INDÚSTRIA, COMÉRCIO, IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO LTDA**, pela reprovação da amostra do item FARINHA DE MANDIOCA, sob argumento de que a mesma, supostamente, não cumpriria o estipulado no **Termo de Referência** do Edital do Pregão Presencial nº 034/2023;
- b. Decretada a nulidade da referida decisão, **REQUER** que seja declarada a **habilitação** da empresa **VASCONCELOS INDÚSTRIA, COMÉRCIO, IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO LTDA**, sendo a empresa vencedora do referido certame no tocante ao **ITEM 2 – CESTA BÁSICA ALIMENTÍCIA COM NO MÁXIMO 10 INGREDIENTES**;
- c. Diante de todo exposto se faz necessário o presente recurso administrativo, como medida de **JUSTIÇA** e de **DIREITO**, pois como única opção para a Recorrente neste



**Vasconcelos Indústria, Comércio, Importação e Exportação
Ltda.**

CNPJ 03.647.755/0001-70 – Inscr. Est. 035.065868.0018
Rodovia BR 050, s/nº, km 43 – Subúrbio – Araguari/MG – CEP 38.446-232

momento para garantir a sua participação em igualdade de condições e ser declarada habilitada no procedimento licitatório em apreço.

Nestes termos,
Pede e espera deferimento.

VASCONCELOS IND. COM. IMP. E EXP. LTDA.

03.647.755/0001-70

RAFAEL MARQUES ALVES

111.981.746-33

PROCURADOR LEGAL

03.647.755/0001-70
VASCONCELOS INDÚSTRIA, COMÉRCIO
IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO LTDA
RODOVIA BR 050 S/N KM 43
SUBÚRBIO - CEP 38440-000
| ARAGUARI - MINAS GERAIS |



FICHA TÉCNICA
FT Farinha Mand. Branca Fina Monsil - TIPO 1

FT-0171
Última revisão:
23/04/2021
Revisão: 0

Farinha de Mandioca Branca Fina – Tipo 1 Monsil

Características Organolépticas:

Cor: Branca.
Odor e sabor: Peculiar.

Composição: 100% raiz de mandioca.
NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Classificação – (Instrução Normativa IN nº 52, de 7 de novembro de 2011):

Grupo: Seca
Classe: Fina
Baixa Acidez
Tipo: 1

Classe Fina: Quando 100% do produto passar através de peneira com abertura de malha 2 mm (tyler/ mesh 9) e ficar retida em até 10%, inclusive, na peneira com abertura de malha 1 mm (tyler/ mesh 16).

Características físico-químicas:

Umidade: máx. 13%
Teor de amido: mín. 86%
Acidez aquo-solúvel: máx. 3,0 meq NaOH (0,1 N/100g)
Teor de cinzas: máx. 1,4%
Fibra bruta: máx. 3,0 g/ 100 g

Parâmetros Microbiológicos – (Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa IN nº 60, de 23 de dezembro de 2019)

Salmonella sp: ausência/ 25 g
Escherichia coli/g: máx. 10 UFC/g
Bacillus cereus presuntivo/g: máx. 10² UFC/g
Listeria monocytogenes/25g: máx. 10² UFC/g

Parâmetros Microscópicos – (Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014)

Ácaros mortos: máx. de 5
Areia ou cinzas insolúveis em ácido: máx. 1,5 %

Contaminantes inorgânicos – (Resolução RDC nº 487, de 26 de março de 2021 e Instrução Normativa IN nº 88, de 26 de março de 2021)

Arsênio: máx. 0,20 mg/ kg
Chumbo: máx. 0,10 mg/ kg
Cádmio: máx. 0,10 mg/ kg

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50 g (½ xícara de chá em média)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	179 kcal = 752 kJ	9%
Carboidratos	44 g	15%
Proteínas	0,8 g	1%
Gorduras Totais	0 g	0%
Gorduras Saturadas	0 g	0%
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	0,9 g	4%
Sódio	0 mg	0%

(*) 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.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Estocagem/ Validade:

Armazenar suspenso do chão (sobre pallets) em local seco, ventilado e protegido das condições climáticas. Manter em embalagem original fechada, evitando a exposição à luz solar e protegido da ação de insetos e roedores. Produto sensível a umidade relativa do ar.
Válido por 12 meses após data de fabricação, quando observadas as orientações de estocagem.

Transporte:

Transportar em veículo adequado, limpo, protegido contra calor e umidade, não devendo ser transportado com outros materiais que possam contaminar o produto.

ELABORADOR POR:	REVISADO POR:	APROVADO POR:
Valéria dos Santos Castro	José Vinicius Mattos	Karina Favoreto Nascimento



FICHA TÉCNICA
FT Farinha Mand. Branca Fina Monsil - TIPO 1

FT-0171
Última revisão:
23/04/2021
Revisão: 0

Tipo de Apresentação:

- 20 x 1 kg, empacotado em saco de polietileno (embalagem primária) e saco de polietileno (embalagem secundária).
- 20 x 500 kg, empacotado em saco de polietileno (embalagem primária) e saco de polietileno (embalagem secundária).
- 20 x 1 kg, empacotado em saco de papel Kraft (embalagem primária) e fardo de papel Kraft (embalagem secundária).
- 25 kg, envasado em saco de rafia polipropileno (embalagem primária).
- 50 kg, envasado em saco de rafia polipropileno (embalagem primária).

Declaração de Alergênicos:

Alergênico	Sim	Não
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas		X
Crustáceos		X
Ovos		X
Peixes		X
Amendoim		X
Soja e derivados		X
Leite de todas as espécies de animais mamíferos, e derivados		X
Amêndoa (<i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.)		X
Avelãs (<i>Corylus</i> spp.)		X
Castanha-de-caju (<i>Anacardium occidentale</i>)		X
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (<i>Bertholletia excelsa</i>)		X
Macadâmias (<i>Macadamia</i> spp.)		X
Nozes (<i>Juglans</i> spp.)		X
Pecãs (<i>Carya</i> spp.)		X
Pistaches (<i>Pistacia</i> spp.)		X
Pinoli (<i>Pinus</i> spp.)		X
Castanhas (<i>Castanea</i> spp.)		X
Látex natural		X

ALÉRGICOS:

CONTÉM: Ausente.

PODE CONTER: Ausente.

Declaração de Organismos Geneticamente Modificados (OGM):

Isento de OGM.

Declaração de Produto Irradiado:

Isento de Irradiação.

ELABORADOR POR:	REVISADO POR:	APROVADO POR:
Valéria dos Santos Castro	José Vinicius Mattos	Karina Favoreto Nascimento