



ESTADO DO MARANHÃO  
Prefeitura Municipal de Santana do Maranhão-MA  
**Secretaria Municipal de Educação**  
CNPJ: 11.426.976/0001-47  
E-mail: [edsemed@gmail.com](mailto:edsemed@gmail.com) Fone: (98) 3477-1206

Fls. Nº 988

J  
CPL

## LAUDO TÉCNICO DE AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

**Chamada Pública da Agricultura Familiar para**

**Alimentação Escolar Chamada Pública: nº 001/2026**

**Processo: nº 1059/SEMED/PMSM**

### **1 - Objetivo:**

Chamada Pública da agricultura familiar para atendimento da Alimentação Escolar, conforme lei 11.947, de 16 de junho de 2009, Resolução CD/FNDE nº 06 de 08/05/2020 e CD/FNDE nº 21 de 16/11/2021, para aquisição de gêneros alimentícios do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural, para atender as Escolas e Creches Municipais da Prefeitura Municipal de Santana do Maranhão, incluídas no Programa Nacional de Alimentação Escolar. No ano de 2026, a Chamada Pública foi elaborada e executada com base integral nas disposições da Lei nº 15.226/2025, assegurando:

- Cumprimento integral das normas legais vigentes;
- Transparência no processo de aquisição;
- Regularidade na aplicação dos recursos federais;
- Prioridade à agricultura familiar e aos produtores locais.

A legislação reforça a obrigatoriedade de aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, priorizando produtores do próprio município e da região, promovendo o desenvolvimento econômico local e fortalecendo os circuitos curtos de comercialização.

### **2 - Introdução**

É diretriz da Alimentação Escolar, o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica.

Rua Monsenhor Porcinio, nº. 100, Bairro: Centro, Santana do Maranhão – MA, CEP: 65.555 –000.

E quando se fala de alimento seguro, deve-se levar em consideração as qualidades nutricionais e sanitárias do alimento, reforçando a importância da avaliação constante do produto que se adquire, todo o processo, desde a produção inicial até a distribuição ao aluno deve ser acompanhada com segurança.

Compete ao empreendedor familiar rural de produtos manipulados enviar amostras dos produtos, conforme item especificados e contidas no processo do Edital de Chamada da Prefeitura Municipal de Santana do Maranhão, que especifica detalhadamente todas as características que deve ter o produto a ser adquirido, devendo antes de qualquer especificação atender à legislação sanitária vigente para manipulação e comercialização de gêneros alimentícios.

Este laudo foi confeccionado mediante a avaliação das amostras dos produtos encaminhados pelos empreendedores familiares rural que possui cooperativas E . Portanto, todos os produtos foram avaliados de acordo com as especificações, características organolépticas, embalagem e rotulagem.

Conforme Resolução/FNDE, nº 06, de 08 de maio de 2020, Seção IV Do Controle de Qualidade Higiênico-Sanitário Art. 40 Os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

Sendo assim aqueles produtos que atendem à legislação específica e se encontram dentro das especificações foram definidos como “APROVADOS”, os que não atendem, definidos como “REPROVADOS”.

### **3 – Metodologia**

Utilizou-se, como referencial legislativo, as legislações abaixo especificadas:

- Lei 11.947, de 16 de junho de 2009 do Ministério de Educação
- Resolução/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020.
- Portaria GS/SEMUS Nº 003/06 Município de Iúna de 18/07/2006.
- Resolução Nº 23 – ANVISA, de 15 de março de 2000.



ESTADO DO MARANHÃO  
Prefeitura Municipal de Santana do Maranhão-MA  
**Secretaria Municipal de Educação**  
CNPJ: 11.426.976/0001-47  
E-mail: [edsemed@gmail.com](mailto:edsemed@gmail.com) Fone: (98) 3477-1206

Fls. Nº 930

CPL

- Portaria Nº 1428 – Ministério da Saúde, de 26 de novembro de 1993.

Todos os produtos encaminhados pelos agricultores e empreendedores rurais vencedores do certame licitatório supracitado foram avaliados.

Foram utilizados para avaliação dos produtos os parâmetros como, peso, condições da embalagem, rotulagem, rendimento do produto, características organolépticas (cor, sabor, odor), tempo de cocção no caso do feijão.

#### **Critérios Técnicos de Avaliação:**

- **Qualidade Nutricional:** Certificar que os produtos atendem aos requisitos nutricionais estipulados no edital.
- **Documentação do Fornecedor:** Verificação de Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP), notas fiscais e comprovação de origem.
- **Conservação e Transporte:** Avaliação das condições em que os alimentos são transportados e armazenados.
- **Especificações Técnicas:** Checar conformidade com os padrões descritos no edital ou no Termo de Referência.

*Elaine de Aquino Oliveira*

ELAINE DE AQUINO OLIVEIRA

**NUTRICIONISTA RT**

CRN/9346

*Pedro Reis da Rocha*

PEDRO REIS DA ROCHA

**Secretário Municipal de Educação**

CPF: 017.235.483-83

*Edson Cabral de Sales*

EDSON CABRAL DE SALES

CPF: 057.108.293-90

**COOPERATIVA AGROPECUARIA MAGÚ HORTALIÇAS - COMAHO**

CNPJ. 45.281.641/0001-08

*Maria Ivanete Silva Freitas*

MARIA IVANETE SILVA FREITAS

**Presidente** CPF: 013.430.983-94

**UNIÃO DOS MORADORES DO BAIRRO RIACHÃO**

CNPJ. 07.625.914/0001-97

#### 4 – Resultado das Avaliações:

Cooperativa : **UNIÃO DE MORADORES DO BAIRRO RIACHÃO**

##### **ÍTEM 01 – ALFACE**

**Armazenagem e transporte :** Adequada

**Embalagem:** Adequada

**Características Gerais do Produto:** Cor e sabor característicos, tempo de cocção adequado.

**Situação:** APROVADA

##### **ÍTEM 02 – ACELGA**

**Rotulagem:** Adequada

**Embalagem:** Adequada

**Características Gerais do Produto:** Cor, odor e sabor característicos, mantendo qualidade no transporte do alimento .

**Situação:** APROVADA

##### **ÍTEM 04 – ABACATE**

**Rotulagem:** Adequada

**Embalagem:** Adequada

**Características Gerais do Produto:** Cor e sabor característicos, dentro dos padrões da análise sensorial .

**Situação:** APROVADA

##### **ÍTEM 05 – ABACAXI**

**Rotulagem:** Adequada

**Embalagem:** Adequada

**Características Gerais do Produto:** Cor e sabor característicos, dentro dos padrões da análise sensorial .

**Situação:** APROVADA

##### **ÍTEM 06 – ACEROLA**

**Rotulagem:** Adequada

**Embalagem:** Adequada

**Características Gerais do Produto:** Cor e sabor característicos, dentro dos padrões da análise sensorial .

**Situação:** APROVADA

##### **ÍTEM 07 – ALHO**

**Rotulagem:** Adequada

**Embalagem:** Adequada

**Características Gerais do Produto:** Cor e sabor característicos dentro dos padrões da análise sensorial .

**Situação:** APROVADA

##### **ÍTEM 08 – BANANA PRATA**

**Rotulagem:** Adequada

**Embalagem:** Adequada

**Características Gerais do Produto:** Cor e sabor característicos dentro dos padrões.

**Situação:** APROVADA

##### **ÍTEM 09 – BACURI**

**Rotulagem:** Adequada **Embalagem:**

Adequada

**Características Gerais do Produto:** Cor e sabor característicos, dentro dos padrões da análise sensorial .

**Situação:** APROVADA

#### ÍTEM 10 – BATATA DOCE

**Rotulagem:** Adequada

**Embalagem:** Adequada

**Características Gerais do Produto:** Cor e sabor característicos, tempo de cocção adequado. Dentro dos padrões da análise sensorial .

**Situação:** APROVADA

#### ÍTEM 11 – BATATA INGLESA

**Rotulagem:** Adequada

**Embalagem:** Adequada

**Características Gerais do Produto:** Cor e sabor característicos, tempo de cocção adequado. Dentro dos padrões da análise sensorial .

**Situação:** APROVADA

#### ÍTEM 13 – CAJU

**Rotulagem:** Adequada

**Embalagem:** Adequada

**Características Gerais do Produto:** Cor e sabor característicos, tempo de cocção adequado. Dentro dos padrões da análise sensorial .

**Situação:** APROVADA

#### ÍTEM 15 – CENOURA

**Rotulagem:** Adequada

**Embalagem:** Adequada

**Características Gerais do Produto:** Cor e sabor característicos, tempo de cocção adequado. Dentro dos padrões da análise sensorial .

**Situação:** APROVADA

#### ÍTEM 16 – CEBOLA COMUM

**Rotulagem:** Adequada

**Embalagem:** Adequada

**Características Gerais do Produto:** Cor e sabor característicos, tempo de cocção adequado. Dentro dos padrões da análise sensorial .

**Situação:** APROVADA

#### ÍTEM 18– CHUCHU

**Rotulagem:** Adequada

**Embalagem:** Adequada

**Características Gerais do Produto:** Cor e sabor característicos, tempo de cocção adequado. Dentro dos padrões da análise sensorial .

**Situação:** APROVADA

#### ÍTEM 21 – LARANJA

**Rotulagem:** Adequada

**Embalagem:** Adequada

**Características Gerais do Produto:** Cor e sabor característicos, tempo de cocção adequado. Dentro dos padrões da análise sensorial .

**Situação:** APROVADA

**ÍTEM 22 – LIMÃO****Rotulagem:** Adequada**Embalagem:** Adequada**Características Gerais do Produto:** Cor e sabor característicos, tempo de cocção adequado. Dentro dos padrões da análise sensorial .**Situação:** APROVADA**ÍTEM 24 – MACAXEIRA****Rotulagem:** Adequada**Embalagem:** Adequada**Características Gerais do Produto:** Cor e sabor característicos, tempo de cocção adequado. Dentro dos padrões da análise sensorial .**Situação:** APROVADA**ÍTEM 26 – MANGA****Rotulagem:** Adequada**Embalagem:** Adequada**Características Gerais do Produto:** Cor e sabor característicos, tempo de cocção adequado. Dentro dos padrões da análise sensorial .**Situação:** APROVADA**ÍTEM 28 – MELÃO****Rotulagem:** Adequada**Embalagem:** Adequada**Características Gerais do Produto:** Cor e sabor característicos, tempo de cocção adequado. Dentro dos padrões da análise sensorial .**Situação:** APROVADA**ÍTEM 29 – MELANCIA****Rotulagem:** Adequada**Embalagem:** Adequada**Características Gerais do Produto:** Cor e sabor característicos, tempo de cocção adequado. Dentro dos padrões da análise sensorial .**Situação:** APROVADA**ÍTEM 33 – PIMENTÃO****Rotulagem:** Adequada**Embalagem:** Adequada**Características Gerais do Produto:** Cor e sabor característicos, tempo de cocção adequado. Dentro dos padrões da análise sensorial .**Situação:** APROVADA**ÍTEM 39 – CORANTE****Rotulagem:** Adequada**Embalagem:** Adequada**Características Gerais do Produto:** Cor e sabor característicos, tempo de cocção adequado. Dentro dos padrões da análise sensorial .**Situação:** APROVADA**ÍTEM 40 – QUIABO****Rotulagem:** Adequada**Embalagem:** Adequada**Características Gerais do Produto:** Cor e sabor característicos, tempo de cocção adequado. Dentro dos padrões da análise sensorial .**Situação:** APROVADA

**ÍTEM 41 – TANGERINA****Rotulagem:** Adequada**Embalagem:** Adequada**Características Gerais do Produto:** Cor e sabor característicos, tempo de cocção adequado. Dentro dos padrões da análise sensorial .**Situação:** APROVADA**ÍTEM 42 – TOMATE****Rotulagem:** Adequada**Embalagem:** Adequada**Características Gerais do Produto:** Cor e sabor característicos, tempo de cocção adequado. Dentro dos padrões da análise sensorial .**Situação:** APROVADA**ÍTEM 43 – REPOLHO****Rotulagem:** Adequada**Embalagem:** Adequada**Características Gerais do Produto:** Cor e sabor característicos, tempo de cocção adequado. Dentro dos padrões da análise sensorial .**Situação:** APROVADA**ÍTEM 44 – FEIJÃO****Rotulagem:** Adequada**Embalagem:** Adequada**Características Gerais do Produto:** Cor e sabor característicos, tempo de cocção adequado. Dentro dos padrões da análise sensorial .**Situação:** APROVADA**ÍTEM 45 – PEPINO****Rotulagem:** Adequada**Embalagem:** Adequada**Características Gerais do Produto:** Cor e sabor característicos, tempo de cocção adequado. Dentro dos padrões da análise sensorial .**Situação:** APROVADA**ÍTEM 46 – PÃO MASSA FINA****Rotulagem:** Adequada**Embalagem:** Adequada**Características Gerais do Produto:** Cor e sabor característicos, tempo de cocção adequado. Dentro dos padrões da análise sensorial .**Situação:** APROVADA**ÍTEM 47 – BEBIDA LÁCTEA****Rotulagem:** Adequada**Embalagem:** Adequada**Características Gerais do Produto:** Cor e sabor característicos, tempo de cocção adequado. Dentro dos padrões da análise sensorial .**Situação:** APROVADA**ÍTEM 48 – PÃO DE LEITE****Rotulagem:** Adequada**Embalagem:** Adequada**Características Gerais do Produto:** Cor e sabor característicos, tempo de cocção adequado. Dentro dos padrões da análise sensorial .

**Situação: APROVADA**

**ÍTEM 58 – OVO DE GALINHA**

**Rotulagem:** Adequada

**Embalagem:** Adequada

**Características Gerais do Produto:** Cor e sabor característicos, tempo de cocção adequado. Dentro dos padrões da análise sensorial .

**Situação: APROVADA**

**Cooperativa : COOPERATIVA AGROPECUARIAMAGÚ HORTALIÇAS - COMAHO**

**LOTE 1 – ALFACE**

**Embalagem :** Adequada

**Rotulagem:** Adequada

**Características Gerais do Produto:** Cor, sabor e odor característicos. Dentro dos padrões corretos de uma análise sensorial

**Situação: APROVADA**

**LOTE 3 – ABÓBORA**

**Embalagem :** Adequada

**Rotulagem:** Adequada

**Características Gerais do Produto:** Cor, sabor e odor característicos. alimento in natura Dentro dos padrões corretos de uma análise sensorial

**Situação: APROVADA**

**LOTE 10 – BATATA DOCE**

**Embalagem :** Adequada

**Rotulagem:** Adequada

**Características Gerais do Produto:** Cor, sabor e odor característicos. alimento in natura Dentro dos padrões corretos de uma análise sensorial.

**Situação: APROVADA**

**LOTE 17 – CHEIRO VERDE**

**Rotulagem:** Adequada com data de validade

**Embalagem:** Adequada em saco transparente

**Características Gerais do Produto:** Cor, sabor e odor característicos, alimento sem lesões de origem física . Embalagem plástica resistente e transparente , dentro dos padrões sensoriais

**Situação: APROVADA**

**LOTE 19– COLVE -FLOR**

**Embalagem :** Adequada

**Rotulagem:** Adequada

**Características Gerais do Produto:** Cor, sabor e odor característicos. alimento in natura Dentro dos padrões corretos de uma análise sensorial.

**Situação: APROVADA**

**LOTE 20 – COCO**

**Embalagem :** Adequada

**Rotulagem:** Adequada

**Características Gerais do Produto:** Cor, sabor e odor característicos. alimento in natura Dentro dos padrões corretos de uma análise sensorial.

**Situação: APROVADA**

**LOTE 21 – LARANJA****Embalagem :** Adequada**Rotulagem:** Adequada**Características Gerais do Produto:** Cor, sabor e odor característicos. alimento in natura Dentro dos padrões corretos de uma análise sensorial.**Situação:** APROVADA**LOTE 22 – LIMÃO****Embalagem :** Adequada**Rotulagem:** Adequada**Características Gerais do Produto:** Cor, sabor e odor característicos. alimento in natura Dentro dos padrões corretos de uma análise sensorial.**Situação:** APROVADA**LOTE 24 – MACAXEIRA****Embalagem :** Adequada**Rotulagem:** Adequada**Características Gerais do Produto:** Cor, sabor e odor característicos. alimento in natura Dentro dos padrões corretos de uma análise sensorial.**Situação:** APROVADA**LOTE 11 – MAMÃO FORMOSA****Embalagem :** Adequada**Rotulagem:** Adequada**Características Gerais do Produto:** Cor, sabor e odor característicos. Dentro dos padrões corretos de uma análise sensorial.**Situação:** APROVADA**LOTE 26 – MANGA****Embalagem :** Adequada**Rotulagem:** Adequada**Características Gerais do Produto:** Cor, sabor e odor característicos. Dentro dos padrões corretos de uma análise sensorial.**Situação:** APROVADA**LOTE 27 – MAXIXE****Embalagem :** Adequada**Rotulagem:** Adequada**Características Gerais do Produto:** Cor, sabor e odor característicos. Dentro dos padrões corretos de uma análise sensorial.**Situação:** APROVADA**LOTE 28 – MELÃO****Embalagem :** Adequada**Rotulagem:** Adequada**Características Gerais do Produto:** Cor, sabor e odor característicos. Dentro dos padrões corretos de uma análise sensorial.**Situação:** APROVADA**LOTE 30 – MARACUJÁ****Embalagem :** Adequada**Rotulagem:** Adequada**Características Gerais do Produto:** Cor, sabor e odor característicos. Dentro dos padrões corretos de uma análise sensorial.

**Situação: APROVADA**

**LOTE 31 – MILHO VERDE EM ESPIGA**

**Embalagem :** Adequada

**Rotulagem:** Adequada

**Características Gerais do Produto:** Cor, sabor e odor característicos. Dentro dos padrões corretos de uma análise sensorial.

**Situação: APROVADA**

**LOTE 32 – MURICI**

**Embalagem :** Adequada

**Rotulagem:** Adequada

**Características Gerais do Produto:** Cor, sabor e odor característicos. Dentro dos padrões corretos de uma análise sensorial.

**Situação: APROVADA**

**LOTE 33 – PIMENTÃO**

**Embalagem :** Adequada

**Rotulagem:** Adequada

**Características Gerais do Produto:** Cor, sabor e odor característicos. Dentro dos padrões corretos de uma análise sensorial.

**Situação: APROVADA**

**LOTE 34 – PIMENTA DE CHEIRO**

**Embalagem :** Adequada

**Rotulagem:** Adequada

**Características Gerais do Produto:** Cor, sabor e odor característicos. Dentro dos padrões corretos de uma análise sensorial.

**Situação: APROVADA**

**LOTE 35 – POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA**

**Embalagem :** Adequada

**Rotulagem:** Adequada

**Características Gerais do Produto:** Cor, sabor e odor característicos. Dentro dos padrões corretos de uma análise sensorial.

**Situação: APROVADA**

**LOTE 36 – POLPA DE FRUTA SABOR CAJÁ**

**Embalagem :** Adequada

**Rotulagem:** Adequada

**Características Gerais do Produto:** Cor, sabor e odor característicos. Dentro dos padrões corretos de uma análise sensorial, devidamente embalada com data de validade conforme a legislação exige.

**Situação: APROVADA** conformidade com os padrões de qualidade exigidos

**LOTE 37 – POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA**

**Embalagem :** Adequada

**Rotulagem:** Adequada

**Características Gerais do Produto:** Cor, sabor e odor característicos. Dentro dos padrões corretos de uma análise sensorial. devidamente embalada com data de validade conforme a legislação exige.

**Situação: APROVADA** conformidade com os padrões de qualidade exigidos

**LOTE 38 – POLPA DE FRUTA SABOR CAJÚ****Embalagem :** Adequada**Rotulagem:** Adequada**Características Gerais do Produto:** Cor, sabor e odor característicos. Dentro dos padrões corretos de uma análise sensorial. devidamente embalada com data de validade conforme a legislação exige.**Situação:** APROVADA conformidade com os padrões de qualidade exigidos**LOTE 44 – FEIJÃO****Embalagem :** Adequada**Rotulagem:** Adequada**Características Gerais do Produto:** Cor, sabor e odor característicos. Dentro dos padrões corretos de uma análise sensorial.**Situação:** APROVADA**LOTE 46 - PÃO MASSA FINA****Rotulagem:** Adequada com data de validade com prazo de mínimo 07 dias da data de entrega**Embalagem:** Adequada em saco transparente**Características Gerais do Produto:** Cor, sabor e odor característicos, alimento sem lesões de origem física . Embalagem plástica resistente e transparente , dentro dos padrões sensoriais**Situação:** APROVADA**LOTE 48 – PÃO DE LEITE****Rotulagem:** Adequada com data de validade com prazo de mínimo 07 dias da data de entrega.**Embalagem:** Adequada em saco transparente**Características Gerais do Produto:** Cor, sabor e odor característicos, alimento sem lesões de origem física . Embalagem plástica resistente e transparente , dentro dos padrões sensoriais**Situação:** APROVADA**LOTE 50 – BOLO DE MACAXEIRA****Embalagem :** Adequada**Rotulagem:** Adequada**Características Gerais do Produto:** Cor, sabor e odor característicos. Dentro dos padrões corretos de uma análise sensorial.**Situação:** APROVADA**LOTE 51 - BOLO DE PUBA****Embalagem :** Adequada**Rotulagem:** Adequada**Características Gerais do Produto:** Cor, sabor e odor característicos. Dentro dos padrões corretos de uma análise sensorial.**Situação:** APROVADA**LOTE 52 - BOLO DE GOMA****Embalagem :** Adequada**Rotulagem:** Adequada**Características Gerais do Produto:** Cor, sabor e odor característicos. Dentro dos padrões corretos de uma análise sensorial.**Situação:** APROVADA**LOTE 53 - BOLO DE MILHO****Embalagem :** Adequada**Rotulagem:** Adequada

**Características Gerais do Produto:** Cor, sabor e odor característicos. Dentro dos padrões corretos de uma análise sensorial.

**Situação: APROVADA**

**LOTE 54 – BOLO DE CENOURA**

**Embalagem :** Adequada

**Rotulagem:** Adequada

**Características Gerais do Produto:** Cor, sabor e odor característicos. Dentro dos padrões corretos de uma análise sensorial.

**Situação: APROVADA**

**LOTE 44 - FARINHA DE MANDIOCA (BRANCA)**

**Embalagem :** Adequada

**Rotulagem:** Adequada

**Características Gerais do Produto:** Cor, sabor e odor característicos. Dentro dos padrões corretos de uma análise sensorial.

**Situação: APROVADA**

**LOTE 57 - JUÇARA**

**Embalagem :** Adequada

**Rotulagem:** Adequada

**Características Gerais do Produto:** Cor, sabor e odor característicos. Dentro dos padrões corretos de uma análise sensorial.

**Situação: APROVADA**

**LOTE 50 – BISCOITO DE GOMA**

**Embalagem :** Adequada

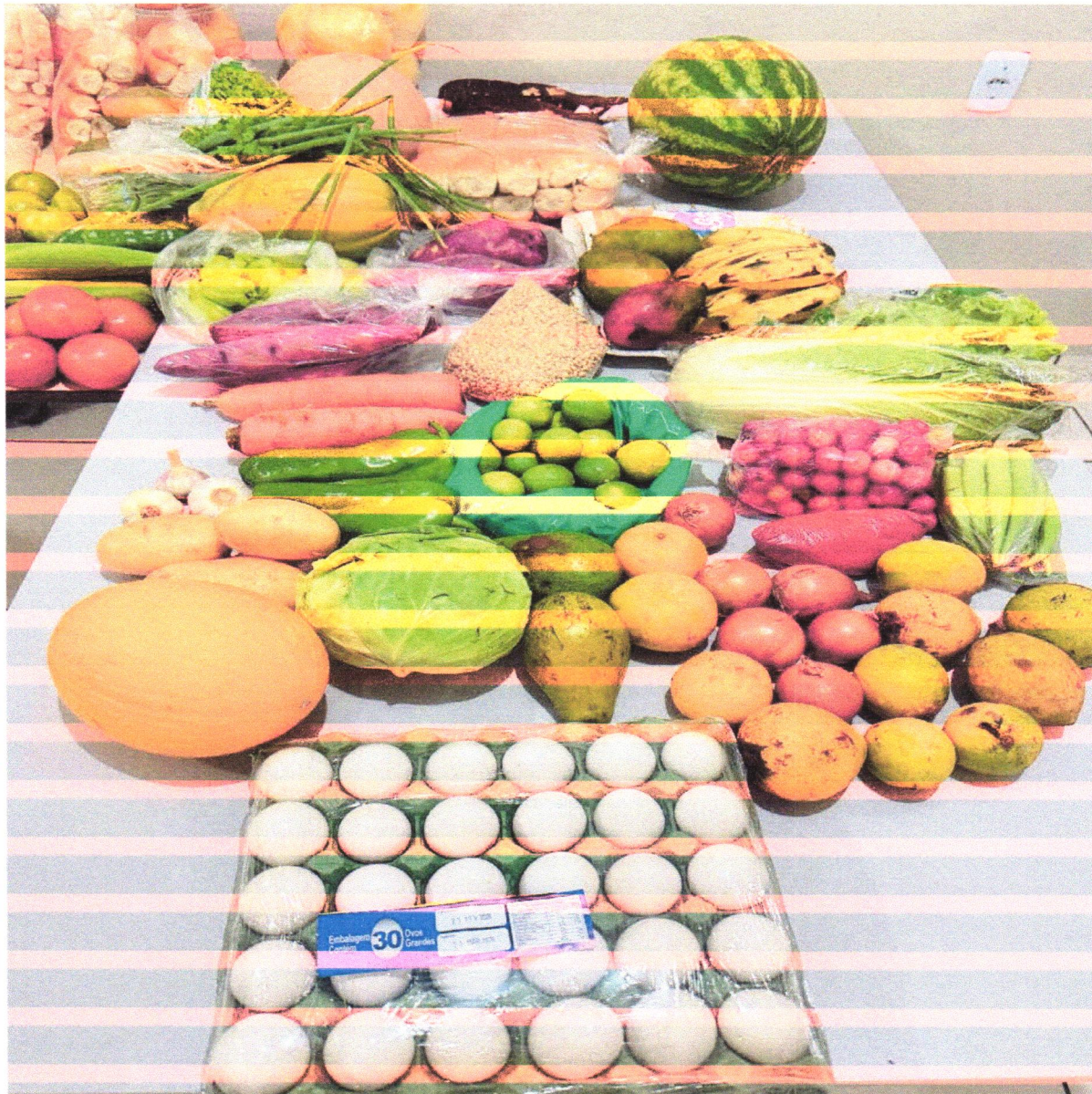
**Rotulagem:** Adequada

**Características Gerais do Produto:** Cor, sabor e odor característicos. Dentro dos padrões corretos de uma análise sensorial.

**Situação: APROVADA**

**ANEXO IMAGENS DE ANALISE SENSOSIAL PARA APROVAÇÃO DOS ALIMENTOS :**

**Associação : UNIÃO DE MORADORES DO BAIRRO RIACHÃO**  
**Cooperativa : COOPERATIVA AGROPECUARIA MAJÚ HORTALIÇAS-COMAHÓ**







Modo de preparo  
 Desembalar 3 litros  
 e beber imediatamente. Não se  
 deve adicionar açúcar e água.  
 Não refrigerar.



Data de Fab. / Lote  
**13/02/2016**

**Lot**

Validade: 12 meses

**SEM ADITIVOS**

**POLPAGRO**  
**POLPA DE CAJU**

sempre congelado a  
**-18°C**



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porções por embalagem: 4		
Porção: 100 g (1 unidade)		
	100 g	% VTD*
Valor energético (kcal)	37	2
Carboidratos (g)	10	3
Açúcares totais (g)	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	1	2
Gorduras totais (g)	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra alimentar (g)	2	7
Sódio (mg)	3	0

INDICAÇÃO  
 PRODIMENTO  
 CONSUMIDOR  
 2814  
 chelalima945@gmail.com  
 70 E ENVASADO POP



Fls. N° 1009  
J

CPL









Fls. N° 1.008  
J

CPL















Modo de preparo  
 para preparar 3 litros  
 de suco, adicione 1kg da  
 polpa a dois litros de água.  
 bata no liquidificador  
 e coe o suco.  
 Adicione o gosto.

Data de Fab. / Lote

02/02/2023  
 202

Validade: 12 meses



SEM  
 ADITIVOS

**POLPAGRO**

**POLPA DE GOIABA**

Conserve  
 sempre  
 congelado a  
 -18°C

100%  
 POLPA



**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porções por embalagem: 4  
 Porção: 100 g (1 unidade)

	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	54	3
Carboidratos (g)	14,3	5
Açúcares totais (g)	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	3	6
Gorduras totais (g)	0,9	1
Gorduras saturadas (g)	0	0
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	5,4	22
Sódio (mg)	2	0

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porções por embalagem: 10  
 Porção: 100 g (10 colheres de sopa)

	100 g
Valor energético (kcal)	22
Carboidratos (g)	7
Açúcares totais (g)	0
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	0,7
Gorduras totais (g)	0,3
Gorduras saturadas (g)	0
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	1,7
Sódio (mg)	0,8

SERVIÇO  
 DE ATENDIMENTO  
 AO CONSUMIDOR  
 (98)98467-2814  
 @resinagabrielalima945@gmail.com  
 PRODUZIDO E ENVASADO POR:  
 M. L. BARBOSA - ME  
 Travessa Benedito Leite, Nº 20  
 CEP: 65.550-000 - São Bernardo-MA  
 CNPJ: 19.681.521/0001-06

PRODUZIDO E ENVASADO POR:  
 M. L. BARBOSA - ME  
 Travessa Benedito Leite, Nº 20  
 CEP: 65.550-000 - São Bernardo-MA  
 CNPJ: 19.681.521/0001-06

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	100 g
Valor energético (kcal)	54
Carboidratos (g)	14,3
Açúcares totais (g)	0

Fls. N° 1.016

5

CPL





Fls. N° 1.018  
J

CPL









Modo de preparo  
 Para 3 litros  
 1 colher de sopa  
 1 litro de água  
 1 colher de sal

Data de Fabricação

30 Jul 2024

Validade: 12 meses

**SEM ADITIVOS**

**POLPAGRO**

**POLPA DE ACEROLA**

Conserve sempre congelado a **-18°C**



**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porções por embalagem: 10  
 Porção: 100 g (10 colheres de sopa)

	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	22	1
Carboidratos (g)	7	2
Açúcares totais (g)	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	0,7	1
Gorduras totais (g)	0,3	0
Gorduras saturadas (g)	0	0
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	1,7	7
Sódio (mg)	0,6	0

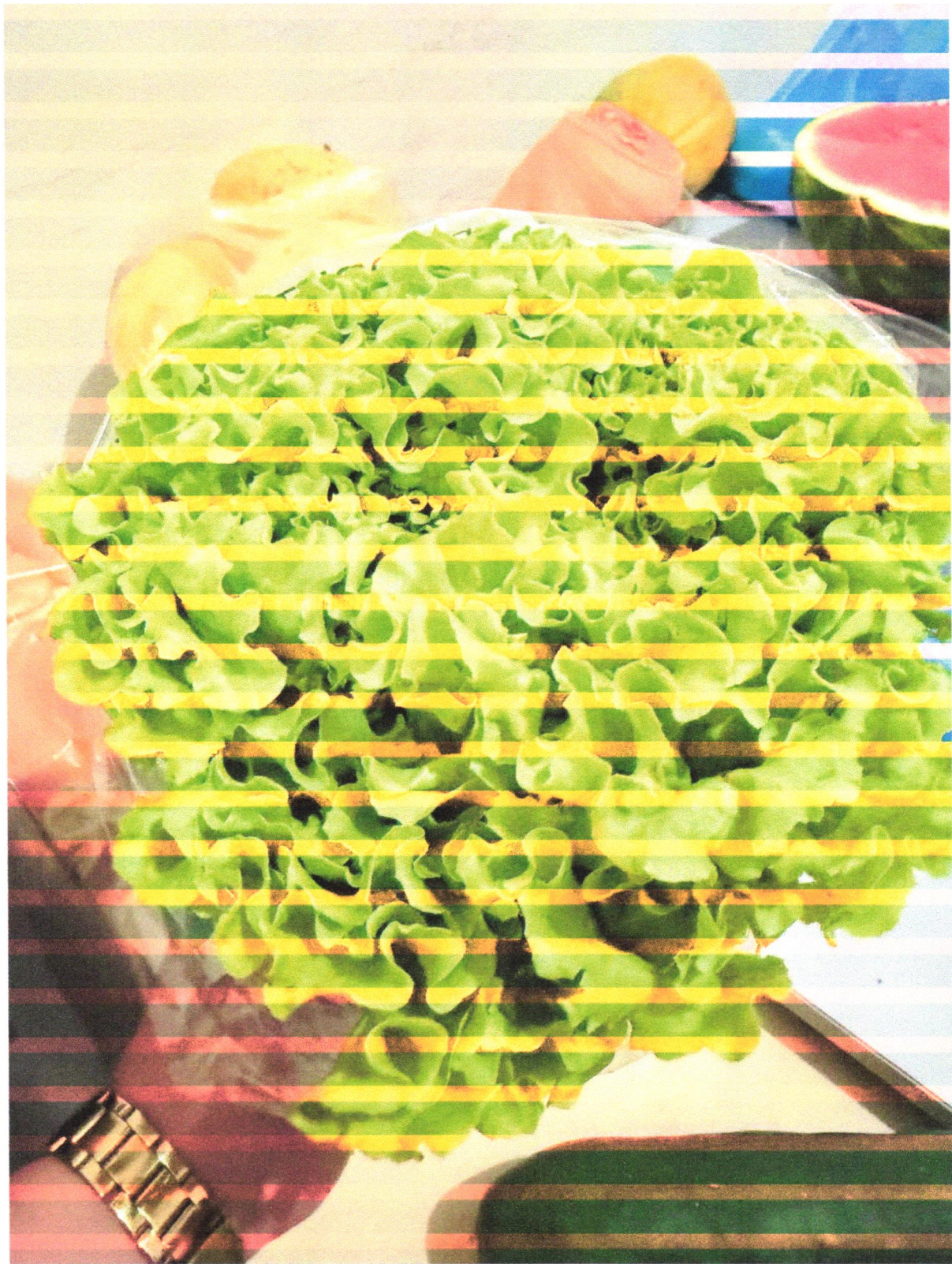
\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR  
 (0800) 98487-2814  
 nina.gabriela@ma945@gmail.com

PRODUZIDO E ENVASADO POR:  
 F. L. BARBOSA - ME  
 Rua Benedito Leite, Nº 20  
 CEP: 65.560-000 - São Bernardo-MA  
 CNPJ: 19.681.621/0001-06

PESO LÍQUIDO **1kg**

Ingredientes: Polpa de acerola  
 Registro no MAPA: MA 001051-8.000001





Fls. N° 1.024  
J  
CPL





