



MUNICIPIO DE JOSE BOITEUX
Estado de Santa Catarina

CHAMAMENTO Nº 01 / 2017

TÍTULO: REFERENTE AO CHAMAMENTO PARA ANÁLISE DOS PRODUTOS A BAIXO RELACIONADOS A CONSTAREM NUM FUTURO PROCESSO LICITATÓRIOS A SEREM ADQUIRIDOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

RECEBIMENTO DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS: às 09:00h do dia 18/05/2017.

LOCAL: PREFEITURA MUNICIPAL DE JOSE BOITEUX SALA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS. **CONTATO:** Leandro Ribeiro
Telefone: (47)3352-7111 Mariléia Fusinato (47)3352-7030

ÁREA RESPONSÁVEL: Departamento de Compras e Licitações.

ÁREA REQUISITANTE: Secretaria da Educação Cultura e Desporto.

Item	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO
1.	AÇÚCAR REFINADO Características: não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, mistura e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno leitoso ou transparente. Prazo de validade: mínimo 10 meses.
2.	AMIDO DE MILHO Produto amiláceo extraído de milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. Deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de até 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.
3.	ARROZ BRANCO TIPO I POLIDO CLASSE LONGO FINO De procedência nacional e de safra corrente. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. O produto não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalado em pacotes com 5 kg, em plástico atóxico. Prazo mínimo de validade 6 meses.
4.	ARROZ INTEGRAL O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Pacote de 1 kg. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no



MUNICIPIO DE JOSE BOITEUX
Estado de Santa Catarina

	máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 6 meses da data de entrega do produto.
5.	ARROZ PARBOILIZADO TIPO I De procedência nacional e de safra corrente. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. O produto não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalado em pacotes com 5 kg, em plástico atóxico. Prazo mínimo de validade 6 meses.
6.	AVEIA EM FLOCOS FINOS O produto não deve apresentar sujidades, umidade ou bolor. A embalagem deve estar intacta, bem vedada. Embalagem plástica contendo 500 g do produto. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.
7.	BISCOITOS tipo ÁGUA E SAL Ingredientes: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, açúcar, sal, extrato de malte, amido de milho, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio (INS 500ii), emulsificantes (lecitina de soja (INS 322) e estearoil-2-lactil lactato de sódio (INS 481i)) e melhorador de farinha protease (INS 1101i). EMBALAGEM de 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.
8.	BISCOITO TIPO MAISENA Ingredientes, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja, melhorador de farinha protease (INS 1101) e aromatizante. EMBALAGEM DE 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.
9.	BISCOITO CASEIRO De 1ª qualidade, sabor trigo (tipo biscoito de natal sem cobertura), produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos, sem uso de conservantes ou



MUNICIPIO DE JOSE BOITEUX
Estado de Santa Catarina

	<p>outros aditivos de uso industrial, embalados em sacos descartáveis de polietileno com identificação de peso e nome do produto.</p> <p>EMBALAGEM 1kg</p>
10.	<p>BISCOITO SEM LEITE, OVO E SOJA</p> <p>Produto sem leite e seus derivados, ovo de qualquer tipo e soja.</p> <p>Embalagem de 500gr.</p>
11.	<p>BISCOITO SEM LACTOSE</p> <p>Biscoito sem adição de derivados de leite, podendo ser adicionado em seus ingredientes produtos sem lactose.</p> <p>Embalagem 500gr.</p>
12.	<p>CAFÉ TORRADO E MOÍDO</p> <p>Características gerais: Com selo de pureza ABIC. Com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, etc, com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas. Rendimento mínimo esperado de 6,25 litros de café pronto para cada pacote de 500 g. Sem glúten. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó homogêneo fino, cor castanho; sabor e odor próprios. Embalagem primária: Embalagem contendo 500g, sendo esta à vácuo. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.</p>
13.	<p>CHÁ DE ERVA DOCE (sabor natural)</p> <p>Acondicionados em caixas de 10 gr, contendo 10 saquinhos cada.</p>
14.	<p>CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL</p> <p>É o produto preparado com o cacau obtido por processo tecnológico adequado e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias. Ingredientes básicos: cacau em pó solúvel (Mínimo de 32%), açúcar, aromatizante, outros ingredientes que não descaracterizem o produto e permitido na legislação e outros aditivos permitidos na legislação.</p> <p>O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura. Não poderá conter a adição de gordura e óleos estranhos à qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas estranhas.</p> <p>Características organolépticas: Aspecto: pó homogêneo; Cor: própria; Cheiro: característico; Sabor: doce, próprio. Validade mínima: 10 meses a</p>



MUNICIPIO DE JOSE BOITEUX
Estado de Santa Catarina

	<p>partir da data de fabricação. Data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. Embalagem: sacos de polietileno atóxico contendo 1.000 g do produto,</p>
15.	<p>CONDIMENTO EM PÓ COLORÍFICO DE PRIMEIRA</p> <p>Constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Registro no MS. Embalagens: embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica de até 500g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.</p>
16.	<p>DOCE DE FRUTAS CREMOSO</p> <p>EMBALAGEM: Fornecer em potes ou baldes de polietileno resistente de até 900 g, com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, intacta, contendo o número do registro em órgão competente e a composição nutricional. Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.</p>
17.	<p>FARINHA DE MANDIOCA ESPECIAL TIPO 1 GRUPO SECA EXTRA FINA CLASSE BRANCA</p> <p>O produto deverá estar bem solto e seco no pacote, deve ter cor e odor característico, não deverá apresentar problemas com misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 1 kg e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega</p>
18.	<p>FARINHA DE MILHO GROSSA - TIPO FUBA GROSSA</p> <p>As farinhas devem ser fabricadas a partir de matérias primas e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. O produto deveser estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Validade mínima de 6 meses após a entrega..</p>
19.	<p>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL BRANCA enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9)</p> <p>ESPECIFICIDADE DE USO: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos.</p> <p>Rendimento satisfatório. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos(umidade) e resíduos ou impurezas. Apresentar 6% de fibra alimentar. Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.</p> <p>EMBALAGEM: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes , contendo 5kg.</p>



MUNICÍPIO DE JOSE BOITEUX
Estado de Santa Catarina

20.	<p>FERMENTO DE BOLO EM PÓ QUÍMICO</p> <p>Embalagem: pote plástico de 250gr. Características organolepticas: aspecto – próprio; cor - própria; cheiro – próprio; sabor - próprio. o produto devera estar em conformidade com as leis especificas vigentes. Validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
21.	<p>FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO PARA PÃO</p> <p>O fermento biológico destina-se a ser empregado no preparo de pães e certos tipos de biscoitos e produtos afins de confeitaria. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição.</p> <p>Características sensoriais(organolépticas): Aspecto de cilindros de tamanhos variáveis; cor variando do branco ao castanho claro; cheiro próprio; sabor próprio. Não deverá possuir cheiro de mofo e sabor amargo.</p> <p>Embalagem contendo 500 g do produto.</p>
22.	<p>GELATINA EM PÓ SABORES (UVA, FRAMBOESA, CEREJA)</p> <p>Com açúcar. Fabricada com tecnologia adequada, aspecto, cor e cheiro característico. Isentos de sujidades. A embalagem deverá conter dados de informação nutricional, quantidade do produto.</p> <p>Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses data de fabricação máximo 60 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
23.	<p>MACARRÃO PARAFUSO DE SÊMOLA SEM OVOS</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Macarrão de sêmola <u>sem ovos</u>, tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos.</p> <p>EMBALAGEM: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado, em embalagem de 500gr ou 1kg, contendo o número de registro no Ministério da Agricultura e os ingredientes.</p> <p>Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.</p>
24.	<p>MACARRÃO COM OVOS (TIPO PENNE)</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Macarrão com ovos tipo PENNE. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos.</p>



MUNICIPIO DE JOSE BOITEUX
Estado de Santa Catarina

	<p>EMBALAGEM: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado, em embalagem de 500gr ou 1kg, contendo o número de registro no Ministério da Agricultura e os ingredientes.</p> <p>Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.</p>
25.	<p>MACARRÃO COM OVOS (TIPO ESPAGUETE)</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Macarrão com ovos tipo ESPAGUETTE. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos.</p> <p>EMBALAGEM: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado, em embalagem de 500gr ou 1kg, contendo o número de registro no Ministério da Agricultura e os ingredientes.</p> <p>Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.</p>
26.	<p>MACARRÃO COM OVOS (TIPO PARAFUSO) COM VEGETAIS</p> <p>A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e deve constar informação nutricional e ingredientes. Embalagem padronizada contendo 500g do produto. Prazo de validade: 12 meses.</p> <p>Data de fabricação: máximo 30 dias.</p>
27.	<p>MASSA COM OVOS TIPO ALETRIA, CABELO DE ANJO OU FITILHOS</p> <p>EMBALAGEM: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado, em embalagem de 500gr, contendo o número de registro no Ministério da Agricultura os ingredientes e informação nutricional.</p> <p>Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.</p>
28.	<p>MACARRÃO INTEGRAL</p> <p>Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.</p>
29.	<p>CEREAL INFANTIL, “tipo mucilon” Sabor multi-cereais.</p> <p>Sache 230 g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas</p>



MUNICIPIO DE JOSE BOITEUX
Estado de Santa Catarina

	(vitamina c, niacina, vitamina e, ácido pantotênico, vitamina a, vitamina b1, vitamina b6, ácido fólico, vitamina d) e aromatizante vanilina. contém glúten. Contém traços de leite.
30.	ÓLEO DE SOJA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar lata ou embalagem plástica frágil, ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. EMBALAGEM: A condicionada em latas de flandres ou embalagem plástica contendo 900ml, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.
31.	ÓLEO DE MILHO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Óleo de milho refinado, 100% natural. Não deve apresentar lata ou embalagem plástica frágil, ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. EMBALAGEM: A condicionada em latas de flandres ou embalagem plástica contendo 900ml, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.
32.	POLVILHO AZEDO Produto amiláceo extraído da mandioca. Deve ser fabricado a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa e de parasitos. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. Fornecer em embalagem de polietileno, de até 500gr.
33.	SAL REFINADO IODADO Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de rafia ou sacos de polietileno. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais
34.	SUCO DE UVA NATURAL Embalagem de 1 litro aproximado, sem adição de açúcar. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data da entrega.



MUNICIPIO DE JOSE BOITEUX
Estado de Santa Catarina

35.	<p>VINAGRE BRANCO</p> <p>Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 900 ml. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais</p>
36.	<p>BEBIDA LACTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTA (MORANGO, COCO E SALADA DE FRUTAS)</p> <p>Com consistência cremosa ou líquida, acondicionada embalagem de saco plástico de polietileno de alta densidade (PEAD), contendo até 1kg. Ingredientes obrigatórios: leite pasteurizado; soro de queijo pasteurizado e desnatado, açúcar, polpa de fruta, fermento lácteo, e estabilizantes. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.</p>
37.	<p>BEBIDA DE SOJA DIVERSOS SABORES</p> <p>Embalagem Tetra Pack ou Tetra Brick Asseptic com <u>200 ml.</u></p> <p>Ingredientes: Extrato de soja, água, açúcar, sal, óleo vegetal de soja, aromatizante, estabilizante, vitaminas e emulsificante. Não deve conter Glúten e Lactose. Deve apresentar embalagem íntegra coloração branca, consistência líquida, isenta de grumos, odor e sabor azedo. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: Indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data de fabricação e validade e demais especificações exigidas na legislação.</p>
38.	<p>CREME VEGETAL SEM LACTOSE E SEM SAL</p> <p>Fornecer em embalagem tipo pote plástico de <u>500 gramas</u>; contendo o número de registro no Ministério da Saúde.</p> <p>Ingredientes: água, óleos vegetais líquidos e interesterificados, sal, cloreto de potássio, vitaminas (E, A e D), emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos, estabilizante ésteres de poliglicerol de ácido ricinoleico, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, aromatizante (aroma idêntico ao natural de manteiga), antioxidantes EDTA cálcio dissódico, TBHQ e BHT e corantes urucum e cúrcuma.</p> <p>Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.</p>



MUNICIPIO DE JOSE BOITEUX
Estado de Santa Catarina

39.	<p>LEITE INTEGRAL LONGA VIDA</p> <p>CARACTERISTICAS TÉCNICAS: Leite integral processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT), com fiscalização permanente.</p> <p>O produto deve conter até 3,5% de gordura, cor branca interior e sabor característico.</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionada em embalagem Tetra Pack ou Tetra Brick Asseptic . Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras.</p> <p>As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem.</p> <p>Apresentar validade superior a 2 (dois) meses a partir da data de entrega.</p>
40.	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL</p> <p>Instantâneo rico em ferro e vitaminas A,D,E E, C. embalagem de 1 kg – por conteúdo de matéria gorda em: integral (maior ou igual a 26,0%). Características sensoriais. aspecto: pó uniforme sem grumos. Não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Cor: branco amarelado. sabor e odor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. O leite não deve formar grumos quando diluído em água, ficando totalmente homogêneo, sendo de rápida mistura o produto. validade mínima de 3 meses após a entrega.</p>
41.	<p>LEITE SEM LACTOSE</p> <p>(EMBALAGEM 500 ML)</p> <p>Leite UHT Semidesnatado para dietas com restrição de lactose.</p> <p>Ingredientes: Leite semidesnatado, estabilizantes (Citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e tripolifosfato de sódio) e enzima lactase.</p> <p>Embalagem Tetra pak, contendo 500 ml do produto. Deverá constar o registro do Ministério da Agricultura.</p> <p>Prazo de validade: mínimo 4 meses.</p> <p>Data de fabricação: máximo 30 dias.</p>
42.	<p>MARGARINA CREMOSA SEM SAL</p> <p>Características técnicas: produto refrigerado obtido de óleos vegetais líquidos e interesterificado, água, soro de leite, leite em pó desnatado, vitamina A, estabilizantes, conservantes, acidulantes, antioxidantes e corantes naturais: urucum e cúrcuma. Com no mínimo 65% de lipídios. Não deve apresentar</p>



MUNICIPIO DE JOSE BOITEUX
Estado de Santa Catarina

	<p>massa não cremosa, cheiro desagradável, cor não característica do produto, divergência de ingredientes que prejudiquem a qualidade do produto. Embalagem: pote de polietileno resistente, contendo 500 gramas. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias.</p>
43.	<p>ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO – 100% só stevia.</p> <p>Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Unidades de 80ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega.</p>
44.	<p>GELÉIA DIET – vários sabores</p> <p>Característica: geleia diet para dieta de ingestão controlada de açúcares. Ingredientes: polpa de fruta, água, edulcorantes naturais, pectina, acidulante e corante natural. Embalagem: Em vidro com tampa de metal, fechado à vácuo, ou pote de plástico resistente. Contendo até 260 gr. Prazo de validade: mínimo de 1 ano.</p>
45.	<p>GELATINA EM PÓ ZERO AÇÚCAR</p> <p>Ingredientes: gelatina, sal, acidulante ácido fumárico, edulcorantes artificiais, aroma artificial, estabilizante citrato de sódio e corantes artificiais. . Isento de glúten. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: Indicação do fabricante, tabela nutricional, ingredientes, data de validade e peso. Embalagem 12g.</p>
46.	<p>COOKIES INTEGRAIS SEM ACUCAR</p> <p>Sabores diversos, embalagem aprox. 150 g, validade mínima 3 meses a partir da entrega.</p>