



**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.

<b>Item</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO</b>
1.	<p><b>AÇÚCAR REFINADO</b></p> <p>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.</p> <p>Prazo de validade: mínimo 10 meses.</p>
2.	<p><b>AMIDO DE MILHO</b></p> <p>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.</p>
3.	<p><b>ARROZ BRANCO TIPO I POLIDO CLASSE LONGO FINO</b></p> <p>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.</p>
4.	<p><b>ARROZ INTEGRAL</b></p> <p>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</p>



**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.	<b>ARROZ PARBOILIZADO TIPO I</b>  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.	<b>AVEIA EM FLOCOS FINOS</b>  O produto não deve apresentar sujidades, umidade ou bolor. A embalagem deve estar intacta, bem vedada. Embalagem plástica contendo 500 g do produto.  <b>Data de fabricação:</b> o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.  <b>Prazo de validade:</b> mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.
7.	<b>BISCOITOS tipo ÁGUA E SAL</b>  <b>Ingredientes:</b> 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). <b>EMBALAGEM de 400g.</b> 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.	<b>BISCOITO TIPO MAISENA</b>  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. <b>EMBALAGEM DE 400g.</b> 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.	<b>BISCOITO CASEIRO</b>  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><b>EMBALAGEM 1kg</b></p>
10.	<p><b>BISCOITO SEM LEITE, OVO E SOJA</b></p> <p>Produto sem leite e seus derivados, ovo de qualquer tipo e soja.</p> <p>Embalagem de 500gr.</p>
11.	<p><b>BISCOITO SEM LACTOSE</b></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><b>CAFÉ TORRADO E MOÍDO</b></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><b>CHÁ DE ERVA DOCE (sabor natural)</b></p> <p>Acondicionados em caixas de 10 gr, contendo 10 saquinhos cada.</p>
14.	<p><b>CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL</b></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><b>CONDIMENTO EM PÓ COLORÍFICO DE PRIMEIRA</b></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><b>DOCE DE FRUTAS CREMOSO</b></p> <p>EMBALAGEM: Fornecer em potes ou baldes de polietileno resistente de até <b>900 g</b>, 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><b>FARINHA DE MANDIOCA ESPECIAL TIPO 1 GRUPO SECA EXTRA FINA CLASSE BRANCA</b></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><b>FARINHA DE MILHO GROSSA - TIPO FUBA GROSSA</b></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 devera estar em conformidade com as leis especificas vigentes. Validade mínima de 6 meses após a entrega..</p>
19.	<p><b>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL BRANCA enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9)</b></p> <p><b>ESPECIFICIDADE DE USO: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos.</b></p> <p>Rendimento satisfatório. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos(umidade) e resíduos ou impurezas. <b>Apresentar 6% de fibra alimentar.</b> Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.</p> <p>EMBALAGEM: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes , <b>contendo 5kg.</b></p>



**MUNICIPIO DE JOSE BOITEUX**  
**Estado de Santa Catarina**

20.	<p><b>FERMENTO DE BOLO EM PÓ QUÍMICO</b></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><b>FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO PARA PÃO</b></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><b>Embalagem contendo 500 g do produto.</b></p>
22.	<p><b>GELATINA EM PÓ SABORES (UVA, FRAMBOESA, CEREJA)</b></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><b>Embalagem de 1kg.</b> 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><b>MACARRÃO PARAFUSO DE SÊMOLA SEM OVOS</b></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><b>MACARRÃO COM OVOS (TIPO PENNE)</b></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><b>MACARRÃO COM OVOS (TIPO ESPAGUETE)</b></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><b>MACARRÃO COM OVOS (TIPO PARAFUSO) COM VEGETAIS</b></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><b>MASSA COM OVOS TIPO ALETRIA, CABELO DE ANJO OU FITILHOS</b></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><b>MACARRÃO INTEGRAL</b></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><b>CEREAL INFANTIL, “tipo mucilon” Sabor multi-cereais.</b></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.	<b>ÓLEO DE SOJA</b>  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.	<b>ÓLEO DE MILHO</b>  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.	<b>POLVILHO AZEDO</b>  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.	<b>SAL REFINADO IODADO</b>  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.	<b>SUCO DE UVA NATURAL</b>  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><b>VINAGRE BRANCO</b></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><b>BEBIDA LACTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTA (MORANGO, COCO E SALADA DE FRUTAS)</b></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><b>BEBIDA DE SOJA DIVERSOS SABORES</b></p> <p>Embalagem Tetra Pack ou Tetra Brick Asseptic com <b><u>200 ml.</u></b></p> <p>Ingredientes: Extrato de soja, água, açúcar, sal, óleo vegetal de soja, aromatizante, estabilizante, vitaminas e emulsificante. <b>Não deve conter Glúten e Lactose.</b> 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><b>CREME VEGETAL SEM LACTOSE E SEM SAL</b></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><b>LEITE INTEGRAL LONGA VIDA</b></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><b>LEITE EM PÓ INTEGRAL</b></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><b>LEITE SEM LACTOSE</b></p> <p><b>(EMBALAGEM 500 ML)</b></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><b>MARGARINA CREMOSA SEM SAL</b></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><b>ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO – 100% só stevia.</b></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><b>GELÉIA DIET – vários sabores</b></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><b>GELATINA EM PÓ ZERO AÇÚCAR</b></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><b>COOKIES INTEGRAIS SEM ACUCAR</b></p> <p>Sabores diversos, embalagem aprox. 150 g, validade mínima 3 meses a partir da entrega.</p>