

Ao
Município de São Bernardo do Campos (SP)
Secretaria de Educação
Divisão de Alimentação Escolar

Ref.: Chamada Pública nº 001/2024 – Processo Administrativo nº 024.414/2024.

PROTOCOLO DE ENTREGA DE AMOSTRA E DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

02 AMOSTRAS DO SUCO DE UVA INTEGRAL EMBALAGEM DE 200 MLS – MARCA GARIBALDI

- FICHA TÉCNICA DO SUCO DE UVA INTEGRAL 200 MLS
- ANÁLISES LABORATORIAIS E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO
- CERTIFICADO DE REGISTRO DE PRODUTO
- CERTIFICADO DE REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

LOCAL E DATA

Campos, 25 de Setembro de 2024

RECEBIDO POR

Cristiana Pessoa Fernandes

[Handwritten signature]

Cristiana Pessoa Fernandes
Diretora de Divisão
SE - 21

FICHA TÉCNICA DO SUCO DE UVA INTEGRAL

a) Identificação do produto:

Nome: Suco de Uva Tinto Integral 200 ml

Marca: Garibaldi

b) Número de registro no órgão competente: RS 001407-9.000017

c) Identificação da cooperativa participante:

Nome ou Razão Social: Cooperativa Vinícola Garibaldi

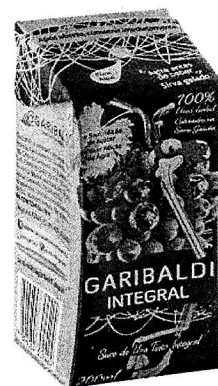
Endereço: Avenida Rio Branco, nº 833 – Centro

CEP: 95.720-000

Fone: (54) 3464-8142

CNPJ: 90.049.156/0001-50

E-mail: emerson.brites@vinicolagaribaldi.coop.br



d) Prazo de validade: Doze meses a partir da data de fabricação (envase).

e) Lote: São definidos conforme produção, mantém sempre 8 caracteres/dígitos (Ex. 00000000)

f) Data de fabricação: Inserido conforme data da produção, mantém o formato a seguir, 00/00/00 e hora e minuto de sua produção, 00:00.

PROCESSO DE ELABORAÇÃO

Ao chegar na empresa, a uva é analisada quanto ao estado sanitário, isenção de impurezas (folhas, insetos, etc...). A seguir segue para o descarregamento e pesagem da uva. Neste momento analisa-se o índice de maturação (Grau babo). Após, por gravidade, a uva passa pela desengaçadeira e é bombeada até um tanque pulmão. Desse tanque, a uva esmagada é bombeada para um outro tanque, passando pelo trocador de calor tubular onde é aquecida a 90 °C. Após o mosto é enviado para uma câmara de expansão a vácuo onde a temperatura cai para 45°C. Da câmara de expansão o mosto é bombeado para os esgotadores, onde ocorre a separação do bagaço e o mosto é enviado para um tanque de enzimação. Neste tanque o mosto permanece por uma hora a temperatura de 45°C e é adicionada enzima pectolítica para degradação da pectina. Após a enzimação, o suco passa pelos decanters de onde sai com menos de 1% de sólidos, separando as impurezas mais finas. Posteriormente o suco é sulfitado e armazenado em tanques até o momento do engarrafamento. Antes do envase o suco é dessulfitado, pasteurizado à temperatura de 85°C e imediatamente envasado.

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

COMPOSIÇÃO PRINCIPAL PARA 100 LITROS:

Produto	Quantidade	Percentual	Código INS
Uva Isabel	130,0 Kg	99,999 %	
Dioxido de Enxofre	< 4,0 gramas	0,001 %	INS 220

Obs.: No momento em que a uva é processada e o suco extraído, é feita a sulfitação do mosto, que posteriormente é dessulfitado por ocasião do envase.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

* Análise Físico-Química:

Análises	Padrão Garibaldi	
	Mínimo	Máximo
Grau Alcoólico (%)*	---	---
Acidez Total expressa em ácido tartárico (g/100)	0,63	0,9
Acidez Volátil expressa em ácido acético (g/100)	---	0,008
Açúcares Totais (g/100)	11	18
°Brix	14	---
Sólidos Insolúveis (% vol.)	---	1
SO ₂ Total (mg/L)	---	40
SO ₂ Livre (mg/L)	NA	NA

* Análise Organoléptica

Cor: Coloração vermelho rubi de boa intensidade

Aromas: revela aromas típicos da fruta, lembrando frutas vermelhas maduras.

Sabor: É leve e saboroso. Na boca revela frescor e vivacidade, com um retrogosto fino e delicado, lembrando a fruta.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 1 porção			
Porção: 200 ml (1 copo)			
	100 ml	200 ml	%VD*
Valor energético (Kcal)	65	130	7
Carboidratos (g)	16	32	11
Açúcares totais (g)	16	32	**
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
** Valores diários de referência não estabelecidos.			

Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibras alimentares e sódio. Contém açúcares próprios dos ingredientes.

ESTE NÃO É UM ALIMENTO COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO.

NÃO CONTÉM GLÚTEN, conforme Lei n. 10.674, de 16 de maio de 2003

Modo de preparo/ instrução de uso: Produto pronto para o consumo/Melhor consumir gelado e agitar antes de beber, com canudo plástico acoplado.

g) Peso líquido do produto na embalagem primária: 0,20 g e secundária: 4,8 kg

h) Condições de armazenamento: Conforme paletização do produto em local limpo, seco com temperatura ambiente até 25°C.

i) Empilhamento máximo para armazenamento: de 10 caixas.

j) Empilhamento máximo para transporte (caso seja diferente do declarado para armazenamento): 10 caixas, Condições de armazenamento que assegurem as características originais do produto: Conforme paletização do produto em local limpo, seco com temperatura ambiente até 25°C.

k) Tipo de embalagem primária e secundária em que será entregue o produto, inclusive o material de fabricação das mesmas e o tipo de vedação:

EMBALAGEM PRIMÁRIA:

Cartonada (tetra pak) com capacidade de 200 ml, com canudo acoplado embalado e asséptico.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA:

Bandejas de papelão reforçado e vedadas com plástico, contendo 24 unidades.

l) Informações que constarão no rótulo das embalagens primária e secundária em que será entregue o produto e declarar que elas estarão impressas de forma clara e indelével:

Declaro que as Informações que constarão no rótulo das embalagens primária e secundária, estarão impressas de forma clara e indelével no produto a ser entregue:

m) **Informações sobre o Responsável Técnico pelo produto:**

Nome: **RICARDO MORARI**

Assinatura: RICARDO
MORARI:01138102024

Assinado de forma digital por RICARDO
MORARI:01138102024
Dados: 2024.06.14 09:01:43 -03'00'

Cargo: **Enólogo / Gerente Técnico**

Habilitação: Conselho Regional De Química 5ª Região

Número do Registro no órgão de habilitação profissional pertinente: **CRQ-V05202165**



CETAL

CETAL - Centro Tecnológico de Análise de Alimentos LTDA

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial

CEP 08770-041 - Mogi das Cruzes - S P - Brasil

Telefone: 55 11 4699-2001

<http://www.cetal.com.br>

e mail: lab@cetal.com.br

RELATÓRIO DE ENSAIO n.º 404632/24

Estabelec./Cliente: COOPERATIVA VINÍCOLA GARIBALDI LTDA Orçamento n.º: 75331.1

Endereço: AV. RIO BRANCO, N.º 833 - BAIRRO: CENTRO

Município/UF: GARIBALDI / RS

CEP: 95720 - 000

Tel.: (54) 3464 - 8131

Fax: (54) 3464 - 8131

Produto/Amostra: SUCO DE UVA INTEGRAL - 200ML

Lote: 13998101

Marca: GARIBALDI

Data fabric: 10/05/24

Data/Hora Coleta: 15/05/2024 09h10

Resp. coleta: Dayane

Marca: GARIBALDI

Data Validade: 10/05/25

Data/Hora Recebimento da amostra: 16/05/2024 15h30

Data inicio do ens.: 16/05/2024

Data final do ens.: 27/05/2024

Data remessa: 27/05/2024

Obs.: Ingredientes: Suco de uva tinto e antioxidante INS 220.

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Código CETAL	Método: Incubação 10 dias a 37°C <small>Método: Compendium of methods for the microbiological of foods, APHA, Chapter 19 e 61, 5th ed., 2015.</small>	Método: Incubação a 05 dias a 55°C <small>Método: Compendium of methods for the microbiological of foods, APHA, Chapter 19 e 61, 5th ed., 2015.</small>	Varição de pH FQ-092
Nº 61397	Frasco 1	Sem alteração	0,09
Nº 61397	Frasco 2	Sem alteração	0,10
Nº 61397	Frasco 3	Sem alteração	0,11
Nº 61397	Frasco 4	Sem alteração	0,09
Nº 61397	Frasco 5	Sem alteração	0,10
Processo: SEDUC-PRC 2022/66830		Sem alteração	≤ 0,2

Conclusão: O Suco de Uva Integral, atende às especificações do Edital da Coordenadoria de Infraestrutura e Serviços Escolares do Governo do Estado de São Paulo

ADRIANA HITOMI MATSUDA - CRQ 16219 F
GERENTE TÉCNICA



CETAL

CETAL - Centro Tecnológico de Análise de Alimentos LTDA

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial
CEP 08770-041 - Mogi das Cruzes - S.P. - Brasil
Telefone: 55 11 4699-2001
e mail: lab@cetal.com.br
<http://www.cetal.com.br>

RELATÓRIO DE ENSAIO nº 404632/24

Estabelec./Cliente:	COOPERATIVA VINÍCOLA GARIBALDI LTDA		Orgamento nº:	75331.1
Endereço:	AV. RIO BRANCO, N.º 833 - BAIRRO: CENTRO		CEP:	95720 - 000
Município/UF:	GARIBALDI / RS		Fax:	(54) 3464 - 8131
Tel.:	(54) 3464 - 8131			
Produto/Amostra:	SUCO DE UVA INTEGRAL - 200ml			
Lote:	13998101	Marca:	GARIBALDI	
Data/Hora Coleta:	15/05/2024	Resp. coleta:	Dayane	Data fabrica:
				10/05/25
Data/Hora Recebimento da amostra:	16/05/2024	15h30	Data inicio de ens.:	16/05/2024
			Data final de ens.:	27/05/2024
Obs.:	Ingredientes: Suco de uva tinto e antioxidante INS 220.			

RESULTADOS MICROSCÓPICOS

Código CETAL	Identificação Histológica	Pesquisa de Matérias Estranhas Microscópicas (indicativa de riscos à saúde humana e indicativa de Falhas de Boas Práticas) - MC-045	Pesquisa de Matérias Estranhas Microscópicas (indicativa de riscos à saúde humana e indicativa de Falhas de Boas Práticas) - MTMC-030
Nº 61397	Frasco 1	Ausência de sujidades, parasitas e larvas em 500ml	Ausência de sujidades e fragmentos de insetos em uma amostra de 250g.
Nº 61397	Frasco 2	Ausência de sujidades, parasitas e larvas em 500ml	Ausência de sujidades e fragmentos de insetos em uma amostra de 250g.
Nº 61397	Frasco 3	Ausência de sujidades, parasitas e larvas em 500ml	Ausência de sujidades e fragmentos de insetos em uma amostra de 250g.
Nº 61397	Frasco 4	Ausência de sujidades, parasitas e larvas em 500ml	Ausência de sujidades e fragmentos de insetos em uma amostra de 250g.
Nº 61397	Frasco 5	Ausência de sujidades, parasitas e larvas em 500ml	Ausência de sujidades e fragmentos de insetos em uma amostra de 250g.
Processo: SEDUC-PRC 2022/66830		Ausência de Matérias Estranhas Microscópicas (indicativa de riscos à saúde humana e indicativa de Falhas de Boas Práticas)	

Conclusão: O Suco de Uva Integral, atende às especificações do Edital da Coordenadoria de Infraestrutura e Serviços Escolares do Governo do Estado de São Paulo

ADRIANA HITOMI MATSUDA - CRO 16219 F
GERENTE TÉCNICA



CETAL

CETAL - Centro Tecnológico de Análise de Alimentos LTDA

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial

CEP 08770-041 - Mogi das Cruzes - S P - Brasil

Telefone: 55 11 4699-2001

<http://www.cetal.com.br>

e mail: lab@cetal.com.br

RELATÓRIO DE ENSAIO n.º 404632/24

Estabelec./cliente: COOPERATIVA VINÍCOLA GARIBALDI LTDA

Organismo n.º: 75331.1

Endereço: AV. RIO BRANCO, N.º 833 - BAIRRO: CENTRO

Município/UF: GARIBALDI / RS

CEP: 95720 - 000

Tel.: (54) 3464 - 8131

Fax: (54) 3464 - 8131

Produto/Amostra: SUCO DE UVA INTEGRAL - 200ml

Lote: 13998101

Marca: GARIBALDI

Data fabric: 10/05/24

Data/Hora coleta: 15/05/2024 09h10

Resp. coleta: Dayane

Marca: Dayane

Data Validade: 10/05/25

Data/Hora Recebimento da amostra: 16/05/2024 15h30

Data inicio do ens.: 16/05/2024

Data final do ens.: 27/05/2024

Data remessa: 27/05/2024

Obs.: Ingredientes: Suco de uva tinto e antioxidante INS 220.

RESULTADOS MICROSCÓPICOS

Código CETAL	Suvidades Microscópicas Açaros MTMC-030	Cinzas insolúveis em HCl 10% (Areia) Método: AOAC Intl., OMA- 22ª edição. Método 941.12B
Nº 61397	Frasco 1	<Limite de Quantificação (<0,10%)>
Nº 61397	Frasco 2	<Limite de Quantificação (<0,10%)>
Nº 61397	Frasco 3	<Limite de Quantificação (<0,10%)>
Nº 61397	Frasco 4	<Limite de Quantificação (<0,10%)>
Nº 61397	Frasco 5	<Limite de Quantificação (<0,10%)>
Processo: SEDUC-PRC 2022/66830		Máximo de 1,5%

Conclusão: O Suco de Uva Integral, atende às especificações do Edital da Coordenadoria de Infraestrutura e Serviços Escolares do Governo do Estado de São Paulo

ADRIANA HITOMI MATSUDA - CRQ 16219 F
GERENTE TÉCNICA



CETAL

CETAL - Centro Tecnológico de Análise de Alimentos LTDA

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial
CEP 08770-041 - Mogi das Cruzes - S.P. - Brasil
Telefone: 55 11 4699-2001
http://www.cetal.com.br e mail: lab@cetal.com.br

RELATÓRIO DE ENSAIO nº 404632/24

Estabelec./Cliente: COOPERATIVA VINÍCOLA GARIBALDI LTDA Organismo nº: 75331.1

Endereço: AV. RIO BRANCO, Nº 833 - BAIRRO: CENTRO

Município/UF: GARIBALDI / RS

CEP: 95720 - 000

Tel.: (54) 3464 - 8131

Fax.: (54) 3464 - 8131

Produto/Amostra: SUCO DE UVA INTEGRAL - 200ml

Lote: 13998101

Marca: Dayane

Garibaldi

Data fabric:

10/05/24

Data/Hora Coleta: 15/05/2024 09h10

Resp. coleta:

Dayane

Data Validade:

10/05/25

Data/Hora Recebimento da amostra: 16/05/2024 15h30

Data início de ens.:

16/05/2024

Data final do ens.:

27/05/2024

Data remessa:

27/05/2024

Obs.: Ingredientes: Suco de uva tinto e antioxidante INS 220.

RESULTADOS FÍSICO-QUÍMICOS

Código CETAL	Acidez total Método: IN24 - Método 05	Sorbitol MTF-Q-016	Separação e identificação de corantes artificiais Método: Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 05/1IV e 08/IV. IV ed. 2005.
Nº 61397	Frasco 1 112,91 mEq/L	<Limite de Quantificação (<0,20g/L)	Ausência
Nº 61397	Frasco 2 113,40 mEq/L	<Limite de Quantificação (<0,20g/L)	Ausência
Nº 61397	Frasco 3 112,91 mEq/L	<Limite de Quantificação (<0,20g/L)	Ausência
Nº 61397	Frasco 4 112,91 mEq/L	<Limite de Quantificação (<0,20g/L)	Ausência
Nº 61397	Frasco 5 113,40 mEq/L	<Limite de Quantificação (<0,20g/L)	Ausência
Processo: SEDUC-PRC 2022/66830	Mínimo 55 mEq/L	Máximo de 0,2g/L	Ausência

Conclusão: O Suco de Uva Integral, atende às especificações do Edital da Coordenadoria de Infraestrutura e Serviços Escolares do Governo do Estado de São Paulo

ADRIANA HITOMI MATSUDA - CRQ 16219 F
GERENTE TÉCNICA



CETAL

CETAL - Centro Tecnológico de Análise de Alimentos LTDA

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial

CEP 08770-041 - Mogi das Cruzes - S.P - Brasil

Telefone: 55 11 4699-2001

<http://www.cetal.com.br>

e mail: lab@cetal.com.br

RELATÓRIO DE ENSAIO nº 404632/24

Estabelec./Cliente: COOPERATIVA VINÍCOLA GARIBALDI LTDA Organismo nº: 75331.1

Endereço: AV. RIO BRANCO, Nº 833 - BAIRRO: CENTRO

Município/UF: GARIBALDI / RS

CEP: 95720 - 000

Tel.: (54) 3464 - 8131

Fax.: (54) 3464 - 8131

Produto/Amostra: SUCO DE UVA INTEGRAL - 200ml

Lote: 13998101

Marca: GARIBALDI

Data fabric: 10/05/24

Data/hora Coleta: 15/05/2024 09h10

Resp. coleta: Dayane

Data início do ens.: 16/05/2024

Data final do ens.: 27/05/2024

Data remessa: 27/05/2024

Data/hora Recebimento da amostra: 16/05/2024 15h30

Obs.: Ingredientes: Suco de uva tinto e antioxidante INS 220.

RESULTADOS FÍSICO-QUÍMICOS / SENSORIAL

Código CETAL	Aparência	Cor	Sabor	Odor
	IAL - ed. IV p.281-282 / MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24	IAL - ed. IV p.281-282 / MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24	IAL - ed. IV p.281-282 / MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24	IAL - ed. IV p.281-282 / MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24
Nº 61397	Frasco 1 Líquida	Vinho de acordo com o tipo que o caracteriza	Característico do produto; agradável	Característico do produto; agradável
Nº 61397	Frasco 2 Líquida	Vinho de acordo com o tipo que o caracteriza	Característico do produto; agradável	Característico do produto; agradável
Nº 61397	Frasco 3 Líquida	Vinho de acordo com o tipo que o caracteriza	Característico do produto; agradável	Característico do produto; agradável
Nº 61397	Frasco 4 Líquida	Vinho de acordo com o tipo que o caracteriza	Característico do produto; agradável	Característico do produto; agradável
Nº 61397	Frasco 5 Líquida	Vinho de acordo com o tipo que o caracteriza	Característico do produto; agradável	Característico do produto; agradável
Processo: SEDUC-PRC 2022/66830	Líquida	Vinho de acordo com o tipo que o caracteriza	Característico do produto; agradável	Característico do produto; agradável

Conclusão: O Suco de Uva Integral, atende às especificações do Edital da Coordenadoria de Infraestrutura e Serviços Escolares do Governo do Estado de São Paulo



CETAL

CETAL - Centro Tecnológico de Análise de Alimentos LTDA

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial

CEP 08770-041 - Mogi das Cruzes - S P - Brasil

Telefone: 55 11 4699-2001

<http://www.cetal.com.br>

e mail: lab@cetal.com.br

RELATÓRIO DE ENSAIO nº 404632/24

Estabelec./Cliente: COOPERATIVA VINÍCOLA GARIBALDI LTDA Orçamento nº: 75331.1

Endereço: AV. RIO BRANCO, Nº 833 - BAIRRO: CENTRO

Município/UF: GARIBALDI / RS

CEP: 95720 - 000

Tel.: (54) 3464 - 8131

Fax: (54) 3464 - 8131

Produto/Amostra: SUCO DE UVA INTEGRAL - 200ml

Lote: 13998101

Marca: GARIBALDI

Data fabric: 10/05/24

Data/Hora Coleta: 15/05/2024 09h10

Resp. coleta: Dayane

Marca: DAYANE

Data Validade: 10/05/25

Data/Hora Recebimento da amostra: 16/05/2024 15h30

Data início do ens.: 16/05/2024

Data final do ens.: 27/05/2024

Data remessa: 27/05/2024

Obs.: Ingredientes: Suco de uva tinto e antioxidante INS 220.

RESULTADOS FÍSICO-QUÍMICOS / SENSORIAL

Código CETAL	Consistência	Textura	Sólidos Insolúveis		Sólidos Solúveis em graus Brix a 20°C
			Método: IAL - ed. IV p.201+202 / MAPA - Instrução normativa nº20, nº88 e nº24	Método: AOAC Infr., OMA-22* edição, Método 922.10	
Nº 61397	Frasco 1	Líquida	Líquida	<Limite de Quantificação (<0,01%)	14,90%
Nº 61397	Frasco 2	Líquida	Líquida	<Limite de Quantificação (<0,01%)	14,95%
Nº 61397	Frasco 3	Líquida	Líquida	<Limite de Quantificação (<0,01%)	15,10%
Nº 61397	Frasco 4	Líquida	Líquida	<Limite de Quantificação (<0,01%)	14,85%
Nº 61397	Frasco 5	Líquida	Líquida	<Limite de Quantificação (<0,01%)	15,00%
Processo: SEDUC-PRC 2022/68830	Líquida	Líquida	Líquida	Máximo de 5,0%	Mínimo de 14,00%

Conclusão: O Suco de Uva Integral, atende às especificações do Edital da Coordenadoria de Infraestrutura e Serviços Escolares do Governo do Estado de São Paulo

ADRIANA HITOMI MATSUDA - CRQ. 16219 F
GERENTE TÉCNICA



CETAL

(011) 4699-2001 | (011) 97144-8824

www.cetal.com.br | email: lab@cetal.com.br

R. Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, 740

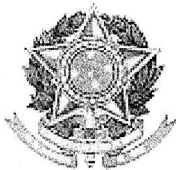
Vila Industrial - Mogi das Cruzes - SP

CEP: 08770-041

Processo N°6016.2022/66830

SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL - 200mL

Laudo de Inspeção /Reinspeção						
Laboratório: CETAL S/S Ltda						
Laudo: De Inspeção <input checked="" type="checkbox"/> De reinspeção <input type="checkbox"/>		Laudo de Análise		N° da Análise		
		404632/24		75331/2024		
DADOS DO ALIMENTO						
1. N° de unidades analisadas:		2. Entrada no laboratório (dia/hora)		3. Solicitante:		
500 frascos		16/05/2024 15h30		Cooperativa Vinícola Garibaldi Ltda		
4. Endereço do solicitante: Av. Rio Branco, 833 - Centro - CEP: 95720-200 - Garibaldi/RS						
5. Natureza/Tipo do alimento/ Lote				6. Marca: GARIBALDI		
SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL - 200mL / Lote: 13998101						
7. Registro:	8. Data de fabricação:	9. Data de vencimento:	10. N° total de Caixas:	11. Quantidade (L)	12.Total de Frascos	13. Quantidade de pacotes de Frasco inspecionados
RS 001407-9000017	10/05/24	10/05/25	24.200	116.160,00	580.800	500
TOTAL			24.200	116.160,00	580.800	
14. Total de Quantidade (Kg): 24.200 caixas - 580.800 frascos						
15. Nome do fabricante/fornecedor/embalador: Cooperativa Vinícola Garibaldi Ltda						
16. Endereço do solicitante: Av. Rio Branco, 833 - Centro - CEP: 95720-200 - Garibaldi/RS						
INSPEÇÃO/COLETA						
17. Local: Flores da Cunha/ RS		18. Data/hora: 15/05/2024 às 09h10		19. Temperatura local (°C) 10,0°C		
20. Unidades coletadas: 500		21. Peso ou volume por unidade (média) 200mL				
22. Quantidade total:		116.160,00 Litros				
RESULTADOS						
23. Embalagem Primária e secundária: Adequadas à natureza, tipo e prazo de validade do produto						
24. Rótulo da embalagem primária e secundária: Atendem as Especificações do edital da Coordenadoria de Infraestrutura e Serviços Escolares do Governo do Estado de São Paulo						
25. Condições de Armazenagem: Condições adequadas de armazenagem.						
26. Conclusão: O Suco de Uva Tinto Intergral - 200mL atende às especificações do edital da Coordenadoria de Infraestrutura e Serviços Escolares do Governo do Estado de São Paulo						



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
SUPERINTENDÊNCIAS FEDERAIS DE AGRICULTURA - RS

CERTIFICADO DE REGISTRO DE PRODUTO

Certifico que está devidamente registrado neste Ministério sob o Nº.: RS 001407-9.000017

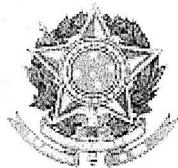
O Produto:	Suco de Uva Tinto Integral				
De Marca Comercial:	GARIBALDI, GARIBALDI ISABEL				
De Solicitação Eletrônica:	00202227/2023				
De propriedade do Estabelecimento:	COOPERATIVA VINÍCOLA GARIBALDI LTDA.				
CPF/CNPJ Nº.	90.049.156/0001-50				
Localizado a:	M Garibaldi 833 AVENIDA RIO BRANCO, BAIRRO CENTRO				
Bairro:		Município:	Garibaldi	UF:	RS

Concedido em: 01/11/2016

VALIDO ATÉ: 01/11/2026

Renovado em:

Documento gerado eletronicamente, em 19/05/2023, às 16:24, conforme horário oficial de



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO/RS

CERTIFICADO DE REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Certifico que está devidamente registrado neste Ministério sob o Nº.: RS 001407-9

O estabelecimento:	COOPERATIVA VINÍCOLA GARIBALDI LTDA.		
De Solicitação Eletrônica Nº.	00017140/2016		
Número do registro anterior:	RS 05023-7		
CPF/CNPJ Nº	90.049.156/0001-50		
Localizado a:	M Garibaldi, Nº Nº 833, Avenida Rio Branco Bairro Centro.		
Bairro:		Município:	Garibaldi
UF:	RS	CEP:	95720-000

Atividade	Classificação	Característica Adicional	Denominações	Classificação Concedida em
BEBIDAS EM GERAL	ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR	BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA	NECTAR	
BEBIDAS EM GERAL	ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR	BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA	REFRIGERANTE	
BEBIDAS EM GERAL	PRODUTOR OU FABRICANTE	BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA	NECTAR	
BEBIDAS EM GERAL	PRODUTOR OU FABRICANTE	BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA	REFRIGERANTE	
VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO	ENGARRAFADOR OU ENVASADOR	ALCOÓLICO POR MISTURA	COOLER	
VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO	ENGARRAFADOR OU ENVASADOR	ALCOÓLICO POR MISTURA	COQUETEL OU BEBIDA ALCOOLICA MISTA	
VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO	ENGARRAFADOR OU ENVASADOR	FERMENTADO ALCÓOLICO	FILTRADO DOCE	
VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO	ENGARRAFADOR OU ENVASADOR	FERMENTADO ALCÓOLICO	VINHO	
VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO	ENGARRAFADOR OU ENVASADOR	NÃO FERMENTADO NÃO ALCOÓLICO	SUCO OU SUMO	
VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO	EXPORTADOR	FERMENTADO ALCÓOLICO	FILTRADO DOCE	
VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO	EXPORTADOR	FERMENTADO ALCÓOLICO	VINHO	
VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO	EXPORTADOR	NÃO FERMENTADO NÃO ALCOÓLICO	SUCO OU SUMO	
VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO	IMPORTADOR	FERMENTADO ALCÓOLICO	VINHO	
VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO	PRODUTOR OU ELABORADOR	ALCOÓLICO POR MISTURA	COOLER	
VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO	PRODUTOR OU ELABORADOR	ALCOÓLICO POR MISTURA	COQUETEL OU BEBIDA ALCOOLICA MISTA	
VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO	PRODUTOR OU ELABORADOR	FERMENTADO ALCÓOLICO	FILTRADO DOCE	
VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO	PRODUTOR OU ELABORADOR	FERMENTADO ALCÓOLICO	VINHO	
VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO	PRODUTOR OU ELABORADOR	NÃO FERMENTADO NÃO ALCOÓLICO	SUCO OU SUMO	

Concedido em: 01/01/1996

VALIDO ATÉ: 27/11/2030

Renovado em: 27/11/2020

Porto Alegre-RS, 28 de Novembro de 2020

020