



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

COMISSÃO PERMANENTE DE AVALIAÇÃO DE FÓRMULAS, DIETAS E SUPLEMENTOS ALIMENTARES

Pederneiras, 15 de maio de 2024

SOLICITAÇÃO DE PARECER TÉCNICO

Profissionais envolvidos:

Alini Carvalho Tonetti – nutricionista

Lanucha Prudenciatti – farmacêutica

Márcio Fraga Teixeira – médico

Objetivo: utilizar o parecer técnico para a escolha do produto que melhor atende nossas necessidades.

Considerando, para a avaliação do material em questão, os requisitos básicos mencionados logo abaixo e as especificações listadas no Estudo Técnico Preliminar.

Considerando,

BOM: se o item completou os critérios de avaliação e se possui qualidades próprias à sua natureza e função.

REGULAR: se houve alteração identificada, que não deteriore a qualidade própria e a função do produto.

RUIM: se houve identificação de alguma irregularidade tornando o produto inapropriado.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

CrITÉRIOS:

O fornecedor deverá apresentar número de amostras suficiente para a realização dos testes com sua respectiva ficha técnica.

Os requisitos que serão avaliados devem estar de acordo com os padrões técnicos já adotados para o tratamento dos pacientes atendidos pelo Sistema Único de Saúde de Pederneiras. Serão avaliadas as propriedades físico-químicas e características organolépticas, tais como, solubilidade, cor, sabor, aroma e textura.

O produto deve estar acondicionado em embalagem fechada, de forma a prevenir quaisquer contaminações que possam ocorrer.

O produto deve apresentar, impreterivelmente, todas as características solicitadas no edital.

A embalagem deve possuir:

- Nome e endereço do fabricante;
- Data de fabricação, lote e validade perfeitamente visíveis;
- Tabela nutricional com ingredientes listados em ordem decrescente de quantidade;
- Instruções claras de utilização;
- Advertências e contraindicações.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

MATERIAL TESTADO: BEMVITAL ESPESSARE

FABRICANTE: NUTRICIUM

QUANTIDADE DE AMOSTRAS FORNECIDAS: 01 LATA DE 225G

NÚMERO DE REGISTRO NA ANVISA/MS: ISENTO

PREGÃO ELETRÔNICO: 44/2025

1. A quantidade de amostras oferecida para o teste foi suficiente?

(☒) SIM () NÃO

2. Características físico-químicas e organolépticas:

➤ Cor: (☒) BOM () REGULAR () RUIM

➤ Aroma: (☒) BOM () REGULAR () RUIM

➤ Sabor: (☒) BOM () REGULAR () RUIM

➤ Textura: () BOM () REGULAR (☒) RUIM

➤ Solubilidade: () BOM () REGULAR (☒) RUIM

3. Embalagem:

➤ Lacrada: (☒) SIM () NÃO () N/A

➤ Copo-medida: (☒) SIM () NÃO () N/A



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

- Nome e endereço do fabricante: (X) SIM () NÃO () N/A
- Fabricação, lote e validade: (X) SIM () NÃO () N/A
- Tabela nutricional com ingredientes listados em ordem decrescente de quantidade: () SIM (X) NÃO () N/A
- Instruções claras de utilização: (X) SIM () NÃO () N/A
- Advertências e contraindicações: (X) SIM () NÃO () N/A

Pontos positivos:

- fazem teste de qualidade

Pontos negativos:

- não enviam os resultados dos testes de qualidade

CONCLUSÃO

() APROVADO

(X) REPROVADO

Alini Carvalho Tonetti
Nutricionista
CRN 3 - 52515

Lanucha Prudenciatti
Farmacêutica
CRF/SP 45.513

Check – list para Avaliação de Amostras de Suplemento Alimentar

1. Identificação do Produto:

- Nome do produto: BENVITAL ESPESSARE
- Fabricante: NUTRICIUM
- Lote: 013/24 BVE
- Fabricação: NÃO LOCALIZADA NO RÓTULO.
- Validade: 09/2026

2. Rotulagem:

- Informações claras e legíveis:
- Ingredientes listados em ordem decrescente de quantidade: NÃO
- Informações nutricionais (tabela nutricional): OK
- Indicação de alérgenos (ex.: leite, soja, glúten): OK
- Instruções de utilização (dosagem, modo de preparo): OK
- Advertências e contraindicações: SOMENTE ALÉRGICOS
- Registro de órgãos competentes (ANVISA ou equivalente) ISENTO

3. Propriedades Físico-Químicas e organolépticas:

- Solubilidade:
- Cor:
- Sabor:
- Aroma:
- Textura:

4. Aspectos Éticos e Legais:

- Teste de qualidade: NÃO ENVIARAM RESULTADOS
- Registro no órgão competente: ISENTO
- Ficha técnica: OK
- Situação no órgão competente: ISENTO
- Responsável Técnico: OK MAS NÃO CONSTA NO RÓTULO.

5. Conclusão:

 NUTRICIUM INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA	Ficha técnica de produto	Fabricante	Nutricium
	BEMVITAL ESPESSARE	Revisão	03
		Lote e Fabricação	Indicados na Embalagem

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Designação:

Amido modificado de milho instantâneo para espessar alimentos.

Benefícios:

Pode ser adicionado a bebidas e alimentos quentes ou frios, como sucos, sopas e molhos, além de suplementos nutricionais, a fim de conferir-lhes consistência mais espessas.



Ingrediente:

Amido modificado de milho e maltodextrina.

Percentual de Calorias dos ingredientes em relação ao valor energético total:

15% maltodextrina e 85% amido.

Instruções de uso:

Medir a quantidade de BemVital Espessare indicada na tabela para obter a consistência desejada. Misture bem com um garfo ou misturador e aguarde de 30 segundos a 1 minuto antes de utilizar.

Se desejar uma consistência ainda mais espessa, acrescente mais BemVital Espessare ao alimento.

Se desejar consistência menos espessa, acrescente uma pequena quantidade de líquido (água, suco ou leite) e misture novamente.

Consistência desejada para líquidos finos	Medidas necessárias
Xarope	1 medida
Mel	1 1/2 medida
Pudim	2 medidas

Conservação:

Armazenar em local fresco, seco e isento de odores. Após aberto consumir em até 30 dias.

Validade:

24 meses devidamente fechado.

 NUTRICIUM INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA	Ficha técnica de produto	Fabricante	Nutricium
	BEMVITAL ESPESSARE	Revisão	03
		Lote e Fabricação	Indicados na Embalagem

Registrado na ANVISA:

Produto isento da obrigatoriedade de registro.

Informações adicionais:

ALÉRGICOS: PODE CONTER LEITE E DERIVADOS DO LEITE E DA SOJA.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

NÃO CONTÉM LACTOSE

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 56			
Porção: 4 g (1 medida)			
	100 mL **	4 g	%VD*
Valor energético (kcal)	15	15	1
Carboidratos (g)	3,6	3,6	1
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Sódio (mg)	7,4	7,4	0
Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibras alimentares e sódio.			
* Percentual dos valores diários fornecidos pela porção **No alimento pronto para consumo.			

15 - 48
- 19

IDENTIFICAÇÃO DA EMBALAGEM

Apresentações:

Lata de 225 g

Código de barras do produto:

7898955006016

ANÁLISE DE QUALIDADE

Análise Microbiológica

IN nº 161 de 01 de julho de 2022

Item 19 - alínea F.

Análise físico-química

Metodologias conforme Procedimento Interno de Controle de Qualidade - POP 24

IAL (INSTITUTO ADOLFO LUTZ (Brasil). Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4. ed. São Paulo: IAL - Editora Digital, 2008).

 NUTRICIUM INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA	Ficha técnica de produto	Fabricante	Nutricium
	BEMVITAL ESPESSARE	Revisão	03
		Lote e Fabricação	Indicados na Embalagem

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

NUTRICIUM INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA

Rua Pitangui, nº 77, Bairro Concórdia - CEP: 31110-732, Belo Horizonte – MG

CNPJ. 04.040.657/0001-33

Telefone: (31) 3442-2322

SAC: sac@nutricium.ind.br

Site: www.nutricium.ind.br

Indústria Brasileira



Flávia Assunção Campelo
Engenheira de Alimentos (CREA nº1416784080)