



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ
Secretaria do Desenvolvimento Agrário

Fundo de
Desenvolvimento
da
*Agricultura
Familiar*

FEDAF



FEDAF

INVESTIMENTO PRODUTIVO

PLANO DE FINANCIAMENTO DE INVESTIMENTO

COOPERBIO

COOPERATIVA DE PRODUÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR E BIOCOMBUSTIVEL DO ESTADO
DO CERARA

FORTALEZA

2019



Projeto Fortalecimento da Agroindústria Familiar
**Cooperativa de Produção da Agricultura Familiar e Bicombustível
do Estado do Ceará – COOPERBIO**

1. Apresentação

A apicultura é uma das atividades capazes de causar impactos positivos, tanto sociais quanto econômicos, além, de contribuir para manutenção e preservação dos ecossistemas existentes. A cadeia produtiva da apicultura propicia a geração de inúmeros postos de trabalho, empregos e fluxo de renda, principalmente no ambiente da agricultura familiar. Pode ter como objetivo, por exemplo, a produção de mel, própolis, geléia real, pólen, cera de abelha e veneno, ou mesmo fazer paisagismo (BRASIL, 2004).

O mel é um líquido viscoso e açucarado produzido pelas abelhas a partir do néctar recolhido das flores e processado pelas enzimas digestivas desses insetos, sendo armazenado em favos em sua colmeia para servir-lhes de alimentos. Existem dezenas de variedades de mel de abelhas dependendo principalmente da floração (FREUND, 1998). A composição do mel depende de muitos fatores: espécies vegetais, natureza do solo, clima, raça das abelhas, estado fisiológico da colônia (SOUZA, 1992).

O mel é constituído na sua maior parte por hidrocarbonetos (75%), os açúcares simples (Glicose e frutose); água (20%); minerais (cálcio, cobre, magnésio, fósforo, potássio, entre outros), por cerca de metade dos aminoácidos existentes, por ácidos orgânicos (ácido acético, ácido cítrico, entre outros) e vitaminas do complexo B, vitaminas C, D, e E; além de possuir um teor considerável de antioxidantes (flavonoides e fenólicos) (BARTH et al., 2005). Os antioxidantes atuam, também, como conservantes alimentares inibindo reações de oxidação responsáveis pela degradação dos alimentos. Sendo assim o mel por possuir antioxidantes contribui para a saúde dos indivíduos.

De acordo com o MAPA (2000), o mel é classificado de acordo com o processo de obtenção em mel virgem- produto que flui espontaneamente dos favos, quando desoperculados; mel centrifugado- obtido por processo de centrifugação; mel prensado- obtido por compressão a frio e mel em favos

mantidos dentro dos próprios favos e de acordo com suas características físico-químicas pode ser mel de mesa ou mel industrial. Se dentre as características de umidade, acidez, sacarose, açúcar invertido, dextrina, resíduo mineral fixo, insolúveis em água, reação de Fiehe, reação de Lund, reação de Lugol, o mel apresentar pelo menos uma fora dos parâmetros, o mesmo será considerado mel industrial, mas desde que estejam dentro dos parâmetros estabelecidos para mel industrial.

2. Justificativa

A implantação de um laboratório de análise de mel atenderá todo mercado de análise de mel do território do Inhamuns Crateús e os demais territórios do Estado do Ceará como, também, municípios do Estado do Piauí. Hoje, todas as análises são enviadas para a capital do Estado.

Com a implantação da rota do mel que é composta de 19 municípios que se encontram no semiárido nordestino em diversos territórios necessita de um laboratório para certificar e qualificar o mel que será comercializado seja em mercado local, estadual, nacional e/ou internacional.

A obtenção de parâmetros físico-químicos de méis é importante para sua caracterização, mas também é primordial que se garanta a qualidade desse produto no mercado.

Apesar da sua importância, a Legislação Brasileira que regulamenta a padronização do mel para fins de comercialização só atende às características do mel de Apis, não contemplando o mel das abelhas nativas do país [2, 7], o que leva à necessidade de estudos de diferentes méis para a sua padronização e uma futura Legislação Brasileira.

3. Objetivos

Implantar um laboratório de análise do mel de acordo com as exigências sanitárias para atender ao mercado nacional e/ou internacional visando um crescimento nas oportunidades de mercado.

3.1. Específicos:

- a) Montar um laboratório de análise de mel próximo ao produtor diminuindo o tempo e os gastos com as análises;
- b) Ampliação do nicho de mercado;
- c) Trazer mais cooperados com novo produto;
- d) Ampliação de mercado;
- e) Atendimento das necessidades de cada mercado.

4. Identificação do produtor

A Cooperativa de Produção da Agricultura Familiar e Bicombustível do Estado do Ceará – COOPERBIO é uma cooperativa singular e mista de organização e comercialização e assistência técnica, que foi constituída em 20 de outubro de 2006, por Agricultores(as) de diferentes municípios do estado do Ceará, criada para implementação do Projeto de Desenvolvimento Rural Sustentável e Solidário. A COOPERBIO vem ao longo de sua existência promovendo a inclusão produtiva e social. Através do seu trabalho de 2008 a 2012, executou o programa Biodiesel com o incentivo ao plantio de mamona, algodão e girassol. Já de 2012 aos dias atuais desse ano de 2018 vem organizando a produção com seu quadro de cooperados (as), para atendimento da merenda escolar de escolas da rede pública, municipais e estaduais, destacando os municípios de São Benedito, Forquilha, Pacajus e Santa Quitéria.

A COOPERBIO trabalha para alcançar os seguintes objetivos: - difundir os princípios cooperativistas no seu quadro social; - fomentar e apoiar ações, programas, projetos e políticas públicas de apoio ao desenvolvimento rural sustentável e solidário; - Apoiar a Produção, agro industrialização e comercialização dos produtos e subprodutos de origem animal, vegetal e mineral oriundos da Agricultura Familiar.

O laboratório terá uma atuação de 12000 análises de mel por ano de acordo com cada mercado. Hoje, a cooperativa é composta por 167 cooperados, destes, pelo menos 72 são apicultores produzindo um montante de cento e cinquenta mil quilos de mel por ano. Vale ressaltar que na região não há laboratório para realizar esses tipos de análises, sendo que todas as

organizações produtoras e compradoras se obrigam a realizar essas análises nos laboratório do estado do Piauí.

Através do FEDAF (Fundo Estadual de Desenvolvimento da Agricultura Familiar) vemos a importância para aquisição de um sistema de energia fotovoltaica e de embalagens para beneficiamento e padronização do mel.

5. Metas físicas

Para implantação do FEDAF da COOPERBIO, deverão ser realizadas as seguintes etapas:

- a) Aquisição de equipamentos, maquinas, vidraçarias e reagentes para análise de mel.
- b) Contratação e capacitação da equipe técnica que vão trabalhar as análises;
- c) Divulgação do laboratório de análise de mel em todo território;
- d) Busca de parcerias;

6. Metodologia empregada e gestão

O laboratório de análise de mel será administrado pela diretoria da COOPERBIO que de forma coletiva e transparente fara uma gestão em que todos os cooperados tenham acesso a uma análise de qualidade e em quantidade suficiente para atender o mercado nacional como também internacional.

As análises serão cobradas de acordo com as necessidades de cada consumidor com preços justo de acordo com o mercado nacional.

Na administração do laboratório teremos um gerente de comercialização, químico, técnicos agropecuários e demais colaboradores que vão fazer a gestão do laboratório, desde a chegada do mel ate o resultado final da análise.

Esse mercado de análises já existe no Ceará sendo uma outra oportunidade de mercado para a cooperativa como também, redução de gastos de análises que atualmente são enviados para outras cidades e/ou Estados.

Serão trabalhadas as seguintes análises:

- Análise físico-química do mel, HMF (hidroximetilfurfuraldeído), Diastase, acidez, Brix, Sólidos insolúveis, açúcares redutores, açúcar total, cor, cinzas e pH;
- Análise microbiológica: Coliformes totais, bolores e leveduras;
- Análise de própolis: Umidade, maceração, cor, cinzas, maleabilidade, fenóis, flavonóides índice de oxidação, ceras e resíduo seco.

7. Cronograma de execução

	DESCRIÇÃO	MESES		
		01	02	03
01	Implantação do Laboratório de análise de mel (aquisição de equipamentos, vidraçarias e reagentes)	x	x	x
02	Aquisição de compressor de ar		X	
03	Aquisição de mangueira de PVC para sache de 16 mm		X	
04	Aquisição de baldes de 18 litros		X	
05	Aquisição de tambores de 200 litros		x	

8. Recursos financeiros e prazos de pagamento

O Projeto a ser implantado seguirá as **Normas dos Encargos sobre as Operações dos Projetos do FEDAF**, com a Linha de Ação para Irrigação Sustentável dos Aluviões, Limites/Operação como Individual, Juros de 0,5% ao ano, Carência de até 2 anos, Amortização até 7 anos, Período Anual das Parcelas e Bônus de Adimplência de 30%. O valor total projeto está especificado na planilha em anexo.

Projeto de área

COND FINANCIAMENTO

FUNDO ESTADUAL DE DESENVOLVIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR
CONDIÇÕES DE FINANCIAMENTO CONFORME MANUAL DE NORMAS DO FEDAF
PARA BNB : PROGRAMA DE DESENVOLVIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR-PRODAF

LINHA DE FINANCIAMENTO; AGROINDÚSTRIA FAMILIAR

LIMITE DE FINANCIAMENTO: ATÉ R\$ 110.000,00

TAXA DE JUROS: 0,5 % a.a.

CARÊNCIA : 2 ANOS

PRAZO PARA PAGAMENTO: 8 ANOS

PRAZO TOTAL= 10 ANOS

PERIODICIDADE DAS PARCELAS: ANUAL

BÔNUS DE ADIMPLÊNCIA : 30 % DO VALOR DAS PARCELAS

GARANTIAS: PENHOR DOS BENS A SEREM ADQUIRIDOS

VALOR DOS BENS	R\$ 92.990,70
VALOR TOTAL DO PROJETO	R\$ 97.640,24


José Audjam Bezerra de Souza
ENGENHEIRO AGRONOMO
CREA: 46.633

GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ
SECRETARIA DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO - SDA
EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL DO CEARÁ - EMATERCE

ATIVIDADES AGRÍCOLAS

DISCRIMINAÇÃO	área/Qt- há	unidade venda	produtividade -t/ha							
			ano1	ano 2	ano 3	ano 4	ano 5	ano 6	ano 7	ano 8/10
4) AGRICULTURA DE SEQUEIRO										
	0		0	0	0	0	0	0	0	0
	0		0	0	0	0	0	0	0	0
5) AGRICULTURA IRRIGADA										
	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	0		-	-	-	-	-	-	-	-
6) APICULTURA	Nô Colmeias =									
7) OUTRAS ATIVIDADES										
ANALISE DE ME	1	UNID.	1.200,0	1.200,0	1.200,0	1.200,0	1.200,0	1.200,0	1.200,0	1.200,0


 José Audiam Bezerra de
 ENGENHEIRO AGRÔNOMO
 CREA: 46.633



CEALTRU – CENTRO DE ESTUDO E ASSISTENCIA AS LUTAS DO TRABALHADOR RUI RECEITAS

DISCRIMINAÇÃO	UNID	VALOR UNIT	ANO 1		ANO 2		ANO 3		ANO 4		ANO 5	
			QTD	VALOR	QTD	VALOR	QTD	VALOR	QTD	VALOR	QTD	VALOR
1) BOVINOCULTURA												
Vacas descartadas	cab		0		0		0		0		0	
Novilhos	cab		0		0		0		0		0	
Novilhas	cab		0		0		0		0		0	
Leite	lit		0		0		0		0		0	
2) OVINOCULTURA												
Macho 0-1ano p/reprodução	cab		0		0		0		0		0	
Fêmea 0-1ano p/reprodução	cab		0		0		0		0		0	
Macho 0-1ano p/abate	cab		0		0		0		0		0	
Fêmea 0-1ano p/abate	cab		0		0		0		0		0	
Fêmeas adultas p/abate	cab		0		0		0		0		0	
Fêmeas adultas p/reprodução	cab		0		0		0		0		0	
3) CAPRINOCULTURA												
Macho 0-1ano p/reprodução	cab		0		0		0		0		0	
Fêmea 0-1ano p/reprodução	cab		0		0		0		0		0	
Macho 0-1ano p/abate	cab		0		0		0		0		0	
Fêmea 0-1ano p/abate	cab		0		0		0		0		0	
Fêmeas adultas p/abate	cab		0		0		0		0		0	
Fêmeas adultas p/reprodução	cab		0		0		0		0		0	
4) AGRICULTURA DE SEQUEIRO												
			0		0		0		0		0	
			0		0		0		0		0	
			0		0		0		0		0	
			0		0		0		0		0	
5) AGRICULTURA IRRIGADA												
			0		0		0		0		0	
			0		0		0		0		0	
6) APICULTURA												
			0		0		0		0		0	
7) OUTRAS ATIVIDADES												
ANALISE DE MEL	UNID.	80,00	1.200	96.000,00	1.200	96.000,00	1.200	96.000,00	1.200	96.000,00	1.200	96.000,00
			0		0		0		0		0	
total geral	xxx	xxxxx	xxxx	96.000,00	xxxx	96.000,00	xxxxx	96.000,00	xxxxx	96.000,00	xxxxx	96.000,00

Jose Andiam Bezerra de Souza
ENGENHEIRO AGRONOMO
CREA: 46.633

Jose Audiam Bezerra de Souza
 ENGENHEIRO AGRONOMO
 CREA: 46.633

DISCRIMINAÇÃO	UNID	VALOR UNIT	ANO 6		ANO 7		ANO 8		ANO 9		ANO 10	
			QTD	VALOR	QTD	VALOR	QTD	VALOR	QTD	VALOR	QTD	VALOR
1) BOVINOCULTURA												
Vacas descartadas	cab	-	0		0		0		-		-	
Novilhos	cab	-	0		0		0		-		-	
Novilhas	cab	-	0		0		0		-		-	
Leite	mil lit	-	0		0		0		-		-	
2) OVINOCULTURA												
Macho 0-1ano p/reprodução	cab	-	0		0		0		-		-	
Fêmea 0-1ano p/reprodução	cab	-	0		0		0		-		-	
Macho 0-1ano p/abate	cab	-	0		0		0		-		-	
Fêmea 0-1ano p/abate	cab	-	0		0		0		-		-	
Fêmeas adultas p/abate	cab	-	0		0		0		-		-	
Fêmeas adultas p/reprodução	cab	-	0		0		0		-		-	
3) CAPRINOCULTURA												
Macho 0-1ano p/reprodução	cab	-	0		0		0		-		-	
Fêmea 0-1ano p/reprodução	cab	-	0		0		0		-		-	
Macho 0-1ano p/abate	cab	-	0		0		0		-		-	
Fêmea 0-1ano p/abate	cab	-	0		0		0		-		-	
Fêmeas adultas p/abate	cab	-	0		0		0		-		-	
Fêmeas adultas p/reprodução	cab	-	0		0		0		-		-	
4) AGRICULTURA DE SEQUEIRO												
	0	-	0		0		0		-		-	0,00
	0	-	0		0		0		-		-	0,00
	0	-	0		0		0		-		-	0,00
	0	-	0		0		0		-		-	0,00
5) AGRICULTURA IRRIGADA												
	0	-	0		0		0		-		-	0,00
	0	-	0		0		0		-		-	0,00
6) APICULTURA												
	0	-	0		0		0		-		-	0,00
7) OUTRAS ATIVIDADES												
ANALISE DE MEL	UNID.	80,00	1.200	96.000,00	1.200	96.000,00	1.200	96.000,00	1.200	96.000,00	1.200	96.000,00
			0		0		0		0		0	0,00
total geral	xxxx	xxxxx	xxxx	96.000,00	xxxxx	96.000,00	xxxxx	96.000,00	xxxxx	96.000,00	xxxxxx	96.000,00

CADASTRO DOS BENEFICIÁRIOS DO PROJETO

LINHA DE FINANCIAMENTO: EQUIPAMENTOS PARA ENERGIA SOLAR
AGENTE OPERACIONAL DO CRÉDITO CREDENCIADO NO CEDR: BNB
AGENTE DE ATER CREDENCIADO NO CEDR: CEALTRU

1. IDENTIFICAÇÃO				
1.1. PROPONENTE				
NOME:	ANTONIA ALVES SOUSA			
END. RESIDENCIAL:	RUA MIGUELINA GONÇALVES - VILA MIRANDA, 0009			
BAIRRO:	MONTE SIMON			
CEP:	63.680-000			
MUNICÍPIO:	PARAMBU			
ESTADO:	CEARA			
ESTADO CIVIL:	SOLTERIA			
IDENTIDADE:	2005009095359 SSP CE			
CPF	346.222.683-53			
1.2. CÔNJUGE				
NOME				
IDENTIDADE				
CPF				
2. ATIVIDADES PRODUTIVAS				
CULTURAS		ÁREA (ha)	MÉTODO DE IRRIGAÇÃO	
TOTAL		1,0		
REBANHOS		QUANT		
TOTAL				
3. PROGRAMA DE INVERSÕES E APORTES DE RECURSOS				
DISCRIMINAÇÃO	UNID	QUANT	VALOR/UNID	TOTAL
EQUIPAMENTO, VIDRAÇARIA E REAGENTES	UNID	01/out	64.836,70	21.612,23
COMPRESSOR DE AR	UNID	01/out	3.454,00	1.151,33
MANGUEIRA DE PVC PARA SACHE DE 16MM	UNID	01/out	10.000,00	3.333,33
BALDES DE 18 L	UNID	01/out	4.200,00	1.400,00
TAMBORES DE 200 L DE FERRO	UNID	01/out	10.500,00	3.500,00
OTG	UNID	01/out	4.649,54	1.549,85
TOTAL				32.546,75

4. FONTES DE RECURSOS

DISCRIMINAÇÃO	FINANCIAMENTO	TOTAL	%
FEDAF	32.546,75		100,00
Recursos Próprios			
Outras fontes			
TOTAL		0,00	100,00

Obs - Outras fontes:

6. GARANTIAS OFERECIDAS

PENHOR DOS EQUIPAMENTOS A SEREM ADQUIRIDOS

5. DOCUMENTOS ANEXADOS

DOCUMENTO	SIM	NÃO
Cópia do documento de Identificação do proponente	X	
Cópia do CPF do proponente	X	
Declaração de Aptidão do PRONAF - DAP	X	

6. AGENTE CREDENCIADO DE OPERACIONALIZAÇÃO FINANCEIRA:

BANCO DO NORDESTE

8. ASSINATURAS

Os signatários, na forma da Lei, se responsabilizam pela veracidade das informações acima prestadas.

José Auljam Bezerra de Souza ENGENHEIRO AGRONOMO CREA: 46.633-0 Responsável Assinatura e Carimbo	X <i>Automa Almeida Souza</i> PROPONENTE Assinatura
---	---

USO EXCLUSIVO DA SECRETARIA EXECUTIVA DO FEDAF

FORTALEZA, 26 / 11 / 2019

Responsável pelo Recebimento

Assinatura e Carimbo
Marco Aurélio César Vasconcelos
 Secretário Executivo
 FEDAF


DISCRIMINAÇÃO	FINANCIAMENTO	TOTAL	%
FEDAF	32.546,75		100,00
Recursos Próprios			
Outras fontes			
TOTAL		0,00	100,00


Obs - Outras fontes:

6. GARANTIAS OFERECIDAS
PENHOR DOS EQUIPAMENTOS A SEREM ADQUIRIDOS

3. DOCUMENTOS ANEXADOS		
DOCUMENTO	SIM	NÃO
Cópia do documento de Identificação do proponente	X	
Cópia do CPF do proponente	X	
Declaração de Aptidão do PRONAF - DAP	X	

6. AGENTE CREDENCIADO DE OPERACIONALIZAÇÃO FINANCEIRA:
BANCO DO NORDESTE

3. ASSINATURAS	
Os signatários, na forma da Lei, se responsabilizam pela veracidade das informações acima prestadas.	
José Auliam Bezerra de Souza ENGENHEIRO AGRÔNOMO CREA: 46.633-3 Responsável Assinatura e Carimbo	 PROPONENTE Assinatura

USO EXCLUSIVO DA SECRETARIA EXECUTIVA DO FEDAF	
FORTALEZA, <u>26</u> / <u>11</u> / <u>2019</u>	 Responsável pelo Recebimento Assinatura e Carimbo

Marco Aurélio César Vasconcelos
 Secretário Executivo
 FEDAF



ANEXOS:

ORÇAMENTOS


DOCUMENTAÇÃO DOS
BENEFICIÁRIOS



Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral**Contribuinte,**

Confira os dados de Identificação da Pessoa Jurídica e, se houver qualquer divergência, providencie junto à RFB a sua atualização cadastral.

A informação sobre o porte que consta neste comprovante é a declarada pelo contribuinte.

 REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA			
NÚMERO DE INSCRIÇÃO 08.769.912/0001-34 MATRIZ	COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL		DATA DE ABERTURA 04/04/2007
NOME EMPRESARIAL COOPERATIVA DE PRODUCAO DA AGRICULTURA FAMILIAR E BIO COMBUSTIVEL DO ESTADO DO CEARA			
TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) COOPERBIO			PORTE DEMAIS
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL 01.16-4-99 - Cultivo de outras oleaginosas de lavoura temporária não especificadas anteriormente			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS 01.11-3-02 - Cultivo de milho 01.12-1-01 - Cultivo de algodão herbáceo 01.16-4-03 - Cultivo de mamona 01.19-9-05 - Cultivo de feijão 01.19-9-06 - Cultivo de mandioca 01.42-3-00 - Produção de mudas e outras formas de propagação vegetal, certificadas 01.53-9-01 - Criação de caprinos 01.55-5-05 - Produção de ovos 01.59-8-01 - Apicultura 03.21-3-01 - Criação de peixes em água salgada e salobra 03.22-1-01 - Criação de peixes em água doce 10.11-2-03 - Frigorífico - abate de ovinos e caprinos 10.11-2-05 - Matadouro - abate de reses sob contrato - exceto abate de suínos 10.12-1-01 - Abate de aves 10.20-1-01 - Preservação de peixes, crustáceos e moluscos 10.31-7-00 - Fabricação de conservas de frutas 10.33-3-01 - Fabricação de sucos concentrados de frutas, hortaliças e legumes 10.33-3-02 - Fabricação de sucos de frutas, hortaliças e legumes, exceto concentrados 10.41-4-00 - Fabricação de óleos vegetais em bruto, exceto óleo de milho 10.42-2-00 - Fabricação de óleos vegetais refinados, exceto óleo de milho			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA 214-3 - Cooperativa			
LOGRADOURO AV VISCONDE DO RIO BRANCO		NÚMERO 2257	COMPLEMENTO ED CEALTRU SALA 01 ALTOS
CEP 60.055-171	BAIRRO/DISTRITO JOAQUIM TAVORA	MUNICÍPIO FORTALEZA	UF CE
ENDEREÇO ELETRÔNICO COOPERBIO_CE@YAHOO.COM.BR		TELEFONE (85) 4141-7789 / (85) 9104-2228	
ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR) *****			
SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA		DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 04/04/2007	
MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL			
SITUAÇÃO ESPECIAL *****		DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL *****	

Aprovado pela Instrução Normativa RFB nº 1.863, de 27 de dezembro de 2018.

Emitido no dia 12/08/2019 às 16:03:58 (data e hora de Brasília).

Página: 1/2



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA

NÚMERO DE INSCRIÇÃO
08.769.912/0001-34
MATRIZ

**COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO
CADASTRAL**

DATA DE ABERTURA
04/04/2007

NOME EMPRESARIAL

COOPERATIVA DE PRODUÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR E BIO COMBUSTIVEL DO ESTADO DO CEARA

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS

10.63-5-00 - Fabricação de farinha de mandioca e derivados
10.64-3-00 - Fabricação de farinha de milho e derivados, exceto óleos de milho
10.65-1-01 - Fabricação de amidos e féculas de vegetais
10.99-6-99 - Fabricação de outros produtos alimentícios não especificados anteriormente
13.11-1-00 - Preparação e fiação de fibras de algodão
46.23-1-08 - Comércio atacadista de matérias-primas agrícolas com atividade de fracionamento e acondicionamento associada
46.37-1-99 - Comércio atacadista especializado em outros produtos alimentícios não especificados anteriormente
46.81-8-03 - Comércio atacadista de combustíveis de origem vegetal, exceto álcool carburante
47.29-6-99 - Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente
74.90-1-03 - Serviços de agronomia e de consultoria às atividades agrícolas e pecuárias

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA

214-3 - Cooperativa

LOGRADOURO

AV VISCONDE DO RIO BRANCO

NÚMERO

2257

COMPLEMENTO

ED CEALTRU SALA 01 ALTOS

CEP

60.055-171

BAIRRO/DISTRITO

JOAQUIM TAVORA

MUNICÍPIO

FORTALEZA

UF

CE

ENDEREÇO ELETRÔNICO

COOPERBIO_CE@YAHOO.COM.BR

TELEFONE

(85) 4141-7789 / (85) 9104-2228

ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR)

SITUAÇÃO CADASTRAL

ATIVA

DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL

04/04/2007

MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL

SITUAÇÃO ESPECIAL

DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL

Aprovado pela Instrução Normativa RFB nº 1.863, de 27 de dezembro de 2018.

Emitido no dia **12/08/2019** às **16:03:58** (data e hora de Brasília).

Página: 2/2

Consulta QSA / Capital Social

Voltar



Preparar Página
para impressão

A RFB agradece a sua visita. Para informações sobre política de privacidade e uso, [clique aqui](#).
[Atualize sua página](#)

**CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS DE TRIBUTOS MUNICIPAIS**

Certidão Nº 2019/227087

CPF/CNPJ: 08.769.912/0001-34

Contribuinte: COOP.PROD.AGRIC.FAMILIAR E BIO COMBUSTIVEL DO ESTADO DO CEA

Endereço: Av VIS DO RIO BRANCO 2198

JOSE BONIFACIO

Tipo de Imóvel: Não Residencial

Inscrição ISS: 238886-3

Inscrição IPTU: 51496-9

Localização Cartográfica: 11 0176 0222 0000

Testada Principal (m): 19,20

Área do Terreno (m²): 2304,00Área Privativa (m²): 642.29Área Comum (m²): 0,00

Certificamos, para os devidos fins, que o(a) requerente acima qualificado(a) está **quite com os tributos municipais até a presente data**, ressalvado porém, à Secretaria de Finanças, caso se constatar futuramente a legitimidade de qualquer tributo que venha a gravar a **pessoa ou o imóvel**, o direito de cobrar o débito na forma da legislação em vigor.

Fortaleza, 13 de agosto de 2019 (14:52:44)

Certidão expedida gratuitamente com base nos artigos 534 a 563 do Regulamento do Código Tributário Municipal, aprovado pelo Decreto nº 13.716/2015.

A autenticidade desta certidão deverá ser confirmada no site da SEFIN (www.sefin.fortaleza.ce.gov.br).

Validade: 90 dias.

CERTIDÃO EMITIDA VIA INTERNET
<http://www.sefin.fortaleza.ce.gov.br>

[Voltar](#)[Imprimir](#)

Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 08.769.912/0001-34

Razão Social: COOPERATIVA DE PRODUÇÃO DA AGRICULTURA E BIO COM DO CE

Endereço: AV VISCONDE DO RIO BRANCO 2198 / JOAQUIM TAVORA / FORTALEZA /
CE / 60055-171

A Caixa Econômica Federal, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 7, da Lei 8.036, de 11 de maio de 1990, certifica que, nesta data, a empresa acima identificada encontra-se em situação regular perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS.

O presente Certificado não servirá de prova contra cobrança de quaisquer débitos referentes a contribuições e/ou encargos devidos, decorrentes das obrigações com o FGTS.

Validade: 05/08/2019 a 03/09/2019

Certificação Número: 2019080500522732887409

Informação obtida em 13/08/2019 14:51:51

A utilização deste Certificado para os fins previstos em Lei esta condicionada a verificação de autenticidade no site da Caixa:
www.caixa.gov.br



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ
Procuradoria Geral do Estado

Certidão Negativa de Débitos Estaduais
Nº 201905658065

Emitida para os efeitos da Instrução Normativa Nº 13 de 02/03/2001

IDENTIFICAÇÃO DO(A) REQUERENTE
Inscrição Estadual: 06.367.555-2
CNPJ / CPF: 08.769.912/0001-34
RAZÃO SOCIAL: COOPERATIVA DE PRODUCAO DA AGRICULTURA FAMILIAR E BIO COMBUS

Ressalvado o direito da Fazenda Estadual de inscrever e cobrar as dívidas que venham a ser apuradas, certifico, para fins de direito, que revendo os registros do Cadastro de Inadimplentes da Fazenda Pública Estadual - CADINE, verificou-se nada existir em nome do(a) requerente acima identificado(a) até a presente data e horário, e, para constar, foi emitida esta certidão.

EMITIDA VIA INTERNET EM 13/08/19 ÀS 14:49:11
VÁLIDA ATÉ 12/10/2019

A autenticidade deste documento deverá ser comprovada via Internet, no endereço
www.sefaz.ce.gov.br



MINISTÉRIO DA FAZENDA
Secretaria da Receita Federal do Brasil
Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS AOS TRIBUTOS FEDERAIS E À DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO

Nome: COOPERATIVA DE PRODUCAO DA AGRICULTURA FAMILIAR E BIO COMBUSTIVEL DO ESTADO DO CEARA
CNPJ: 08.769.912/0001-34

Ressalvado o direito de a Fazenda Nacional cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que não constam pendências em seu nome, relativas a créditos tributários administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e a inscrições em Dívida Ativa da União (DAU) junto à Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN).

Esta certidão é válida para o estabelecimento matriz e suas filiais e, no caso de ente federativo, para todos os órgãos e fundos públicos da administração direta a ele vinculados. Refere-se à situação do sujeito passivo no âmbito da RFB e da PGFN e abrange inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, nos endereços <<http://rfb.gov.br>> ou <<http://www.pgfn.gov.br>>.

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2/10/2014.
Emitida às 11:00:08 do dia 29/07/2019 <hora e data de Brasília>.
Válida até 25/01/2020.

Código de controle da certidão: **E710.3B96.352A.AB54**
Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

A blue ink signature, appearing to be a stylized 'S' or similar character, located in the bottom right corner of the page.

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO Nº	RT Nº
GETAQ	Físico-Química de Alimentos - LFQA	18177	01/19 1 de 11

RELATÓRIO TÉCNICO

1. DADOS DO CLIENTE

Cliente: CENTRO DE ESTUDOS E ASSISTÊNCIA AS LUTAS DO/A TRABALHADOR/A RURAL

Endereço do Cliente: AV VISCONDE DO RIO BRANCO, 2257, JOAQUIM TÁVORA - FORTALEZA-CE

Natureza do Serviço: CONSULTORIA PARA ELABORAÇÃO DE PROJETO PARA LABORATÓRIO DE ANÁLISE DE MEL

Objeto do Serviço: COOPERATIVA DE TRABALHADORES RURAIS

2. INTRODUÇÃO

Projeto para implantação de metodologias de ensaios laboratoriais para verificar padrão de identidade e qualidade do mel.

Este documento leva em consideração as definições e referências constantes na Instrução Normativa nº 30 de 26 de junho de 2018, Instrução Normativa 11 de 20 de outubro de 2000 e no Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Produtos de Origem Animal de 2018 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Os parâmetros de Identidade e Qualidade do Mel (IN 11) são:

- Açúcares;
- Umidade;
- Sacarose;
- Sólidos insolúveis;
- Resíduo mineral (cinzas);
- Acidez livre;
- Atividade diastática;
- Hidroximetilfurfural.

A REPRODUÇÃO DESTE DOCUMENTO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO Nº	RT Nº
GETAQ	Físico-Química de Alimentos - LFQA	18177	01/19 2 de 11

RELATÓRIO TÉCNICO

3. DESENVOLVIMENTO DO RELATÓRIO

Equipamentos necessários para a implantação do laboratório de qualidade do mel:

1. Destilador de água. Para água tipo 2. Destilador de água tipo pilsen, 2 litros por hora (pode ser de uma produção maior caso necessário). Tensão 220V;
2. Espectrofotômetro UV/VIS. Faixa de leitura de 190nm a 1000nm. Tensão 220V;
3. Balança analítica. Com precisão de 4 casas decimais. Tensão 220V;
4. Banho maria digital com 6 bocas. Tensão 220V;
5. Estufa de secagem digital de 50 litros. Tensão 220V;
6. Forno mufla digital de 7 litros com temperatura de operação de 0 a 900 °C. Tensão 220V;
7. pHmetro de bancada digital para leitura na faixa de pH de 0 a 14. Tensão 220V;
8. Agitador magnético com aquecimento, para agitação de até 10 litros e temperatura de até 300°C. Tensão 220V;
9. Agitador de tubos tipo vortex com velocidade variável de 0 a 2800 RPM. Tensão 200V;
10. Refratômetro de Abbe de bancada digital ou analógico.
11. Termômetro digital com infravermelho, ou de mercúrio com escala de 0 a 100°C
12. Capela de exaustão de gases com dimensões de 60x52x60cm.

Vidrarias e materiais necessários:

1. -Erlenmeyer de 250mL
2. -Bureta 25mL
3. -Barra magnética
4. -Erlenmeyer 250mL
5. -Erlenmeyer 125mL
6. -Béquer 100mL
7. -Béquer 250mL
8. -Balão volumétrico 250mL
9. -Balão volumétrico de 50mL
10. -Balão volumétrico de 100mL
11. -Balão volumétrico de 500mL
12. -Pipeta volumétrica de 5mL ou Pipetador com ponteiras
13. -Proveta de 25mL
14. -Cubeta de vidro de 1cm
15. -Barra magnética
16. -Funil de vidro 12 cm -250mL
17. -Pipeta volumétrica de 5mL ou Pipetador com ponteiras
18. -Tubo de ensaio de 20mL
19. -Cubeta de vidro de 1cm
20. -Béquer de 50mL
21. -Cadinho de vidro com placa sinterizada de poro de 15um
22. -Dessecador de vidro com tampa
23. -Kitassato
24. -Espátula

A REPRODUÇÃO DESTES DOCUMENTOS PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO Nº	RT Nº
GETAQ	Físico-Química de Alimentos - LFQA	18177	01/19 4 de 11

RELATÓRIO TÉCNICO
ACIDEZ LIVRE – Método AOAC 962.19

Vidraria

- Erlenmeyer de 250mL
- Bureta 25mL

Equipamento

- Balança analítica
- Barra magnética
- Agitador magnético
- pHmetro

Reagentes

- NaOH (preparar NaOH 0,05M)

Procedimento:

1. Pesar 10g de mel em erlenmeyer de 250mL
2. Dissolver com 75mL de água destilada
3. Colocar barra magnética e levar ao agitador magnético
4. Imergir o eletrodo do pHmetro no erlenmeyer
5. Adicionar NaOH 0,05M até o pH atingir 8,5
6. Anotar a quantidade de NaOH 0,05M gasta
7. Realizar os passos 2 a 6 em uma amostra branco (sem o mel apenas a água)

Cálculo $Acidez\ livre\ (mEq/kg) = \frac{(V1 - V2) \times 50}{P1}$

V1 = Volume gasto de NaOH 0,05M da amostra

V2 = Volume gasto de NaOH 0,05M do branco

P1 = Peso da amostra



A REPRODUÇÃO DESTES DOCUMENTOS PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.



GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO Nº	RT Nº
GETAQ	Físico-Química de Alimentos - LFQA	18177	01/19 5 de 11

RELATÓRIO TÉCNICO
ATIVIDADE DIASTÁTICA – Método 6 International Honey Commission

Vidraria

- Erlenmeyer 250mL
- Erlenmeyer 125mL
- Béquer 100mL
- Béquer 250mL
- Balão volumétrico 250mL
- Balão volumétrico de 50mL
- Balão volumétrico de 100mL
- Balão volumétrico de 500mL
- Pipeta volumétrica de 5mL ou Pipetador com ponteiros
- Provetta de 25mL
- Cubeta de vidro de 1cm
- Dessecador de vidro
- Barra magnética

Reagentes

- Cloreto de sódio PA
- Acetato de sódio PA
- Ácido acético glacial PA
- Amido PA
- Iodo PA
- Iodeto de potássio PA

Equipamentos

- Banho maria
- Espectrofotômetro UV/VIS
- Estufa de secagem
- pHmetro
- Chapa aquecedora com agitação

Preparo das soluções

Solução de Cloreto de sódio 2.9% = Pesar 2,9g de cloreto de sódio PA em béquer de 100mL, transferir com ajuda de água destilada para balão volumétrico de 100mL e completar com água destilada.

Solução tampão de acetato de sódio = Pesar 43,5g de acetato de sódio PA em béquer de 250mL, diluir com 100mL de água destilada, ajustar o pH para 5.3 com aproximadamente 5mL de ácido acético glacial PA. Transferir para balão volumétrico de 250mL e completar com água destilada.

Solução de amido = Secar aproximadamente 3g de amido em béquer de 100mL e levar à estufa de secagem a 130° por 90 minutos. Deixe resfriar em dessecador por 1 hora. Pese em erlenmeyer de 250mL 2g do amido seco, adicione 90mL de água destilada e agite. Leve para chapa aquecedora e deixe ferver por 3 minutos sob agitação, transfira a solução para um balão de 100mL, resfrie o balão deixando em contato com água com gelo, após resfriado complete com água destilada. (Esta solução tem que ser preparada somente no dia do uso).

A REPRODUÇÃO DESTES DOCUMENTOS PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO Nº	RT Nº
GETAQ	Físico-Química de Alimentos - LFQA	18177	01/19 6 de 11

RELATÓRIO TÉCNICO

Solução estoque de iodo = Pese 11g de iodo PA e 22g de iodeto de potássio PA, dilua ambos com 40mL de água destilada, transfira para blão volumétrico de 500mL. Complete com água destilada. Armazenar em frasco escuro. (esta solução tem validade de 1 ano)

Solução diluída de iodo = Pese 20g de iodeto de potássio PA, dilua com 40mL de água destilada, adicione 2mL da Solução estoque de iodo, transfira para um balão volumétrico de 500mL e complete com água destilada.

Calibração da solução de amido / Ajuste da coloração de azul.

Este procedimento é para ajustar a quantidade de água usada na mistura para se obter uma absorbância da solução de amido entre 0,745 e 0,770.

Separe 6 erlenmeyers de 250mL(testes), adicione em cada um 20, 21, 22, 23, 24 e 25mL de água destilada separadamente e adicione 5mL da solução de iodo em todos.

Começando com o primeiro teste, adicione 0,5mL de uma mistura contendo 10mL de água destilada e 5mL da solução de amido. Misture bem e efetue a leitura no espectrofotômetro a 660nm, usando água destilada como branco.

Repita este passo para todos os outros testes, até a absorbância ficar entre 0,745 e 0,770. A quantidade de água determinada neste passo é a diluição padrão que será usada para toda a determinação com a solução de amido.

Preparação da amostra de mel.:

Solução da amostra = Pesar 10g do mel em béquer de 100mL, dissolva com 15mL de água destilada e 5mL de solução tampão acetato de amônia. Transfira para um balão volumétrico de 50mL, e adicione 3mL da solução de cloreto de sódio e comple o volume do blão com água destilada.

Determinação:

Pipetar 10mL da solução da amostra para um erlenmeyer de 250mL, levar para banho maria a 40°C, levar ao banho também um erlenmeyer de 250mL com 10mL da solução de amido. Após 15 minutos retirar 5mL do erlenmeyer da solução de amido e acrescentar no erlenmeyer da solução da amostra. Misturar. A cada 5 minutos retirar 0,5mL do erlenmeyer da solução da amostra e acrescentar a um béquer contendo 5mL da solução diluída de iodo. Adicione a quantidade de água determinada na etapa de calibração da solução de amido. Misture bem e faça a leitura em espectrofotômetro a 660nm. Usando água destilada como branco. (Repetir esta operação a cada 5 minutos). De 3 a 4 leituras devem ser obtidas no intervalo de absorbância de 0,456 a 0,155 para ser contruída a curva analítica (linearidade).

Monte uma curva Tempo x Absorbância. Obtenha a equação da reta. E calcule o tempo (t_x) para a absorbância $A=0,235$.

Cálculo: $DN = \frac{300}{t_x}$

DN = Número diastático

Tx = Tempo t_x

A REPRODUÇÃO DESTES DOCUMENTOS PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO Nº	RT Nº
GETAQ	Físico-Química de Alimentos - LFQA	18177	01/19 7 de 11

RELATÓRIO TÉCNICO

HIDROXIMETILFURFURAL – Método AOAC 980.23

Vidraria

- Béquer de 100mL
- Balão volumétrico de 100mL
- Balão volumétrico de 50mL
- Funil de vidro 12 cm -250mL
- Erlenmeyer de 250mL
- Pipeta volumétrica de 5mL ou Pipetador com ponteiras
- Tubo de ensaio de 20mL
- Cubeta de 1cm

Reagente

- Ferrocianeto de potássio PA
- Acetato de zinco PA
- Bissulfito de sódio PA
- Álcool etílico PA
- Papel de filtro qualitativo

Equipamento

- Espectrofotômetro UV/VIS
- Agitador de tubos tipo Vortex

Preparo das soluções

Solução de Carrez I = Pesar 15g de ferrocianeto de potássio, transferir para um balão volumétrico de 100mL e completar o volume com água destilada.

Solução de Carrez II = Pesar 30g de acetato de zinco, transferir para um balão volumétrico de 100mL e completar o volume com água destilada.

Solução de bissulfito de sódio 0,2% = Pesar 0,2g de bissulfito de sódio, transferir para um balão volumétrico de 100mL e completar com água destilada.

Determinação:

Pesar 5g de mel em um béquer de 100mL, transferir com o auxílio de 25mL de água destilada para um balão volumétrico de 50mL, adicionar 0,5mL da solução de Carrez I, agitar, adicionar 0,5mL da solução de Carrez II, agitar e completar o volume com água destilada. Caso haja formação de espuma adicionar algumas gotas de álcool etílico para tirar.. Filtre em papel de filtro qualitativo e descarte os primeiros 10mL. Pipete 5mL do filtrado para dois tubos de ensaios (Tubo 1-teste e Tubo 2-referência). Adicione 5mL de água destilada ao Tubo 1. Adicione 5mL da solução de bissulfito de sódio ao Tubo 2. Agite em agitador de tubos tipo vortex e efetue a leitura no espectrofotômetro em dois comprimentos de onda, 284nm e 336nm. Se a absorbância for maior que 0,600 dilua o Tubo 1-teste com água destilada e o Tubo 2-referência com bissulfito de sódio 0,1% na mesma proporção.

Cálculo:
$$\frac{mgHMF}{100g} = \frac{(A_{284} - A_{336}) \times 14,97 \times 5}{\text{peso da amostra}}$$

A284 = Absorbância a 284nm (teste - referência)

A336 = Absorbância a 336nm (teste - referência)

A REPRODUÇÃO DESTES DOCUMENTOS PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO Nº	RT Nº
GETAQ	Físico-Química de Alimentos - LFQA	18177	01/19 8 de 11

RELATÓRIO TÉCNICO
INSOLÚVEIS - NBR 15714-5

Vidraria

- Béquer de 50mL
- Béquer de 100mL
- Cadinho de vidro com placa sinterizada de poro de 15um
- Dessecador de vidro com tampa
- Kitassato
- Balão volumétrico de 100mL
- Espátula
- Tubo de ensaio de 15mL

Reagente

- Álcool etílico PA
- Floroglucina PA
- Ácido sulfúrico PA

Equipamento

- Balança analítica
- Termômetro de 0 a 100 °C
- Estufa de secagem

Preparo das soluções

Solução de floroglucina 1% = Pesar 1g de floroglucina PA, slubilizar com álcool etílico, transferir para balão volumétrico de 100mL e completar com álcool etílico.

Determinação:

Secar previamente o cadinho de vidro em estufa a 135°C por 1 hora, resfriar em dessecador e pesar. Pesar 20g de mel em béquer de 50mL. Diluir gradativamente o mel com 200mL de água destilada a 80°C e filtrar a vácuo em um cadinho. Lavar o cadinho com água destilada a 80°C até que ele esteja livre de açúcares. Teste para saber se a amostra ainda contém açúcar: tomar aproximadamente 1-2mL do filtrado em um tubo de ensaio, adicionar 1mL da solução de floroglucina 1% e acrescentar 2 gotas de ácido sulfúrico pelas paredes do tubo. Apresença de açúcares é indicada pela formação de coloração. Continue a lavagem até desaparecimento da coloração. Secar o cadinho em estufa a 135 °C por 1 hora, resfriar em dessecador e pesar, repetir esta etapa até peso contante.

Cálculo:

$$\% \text{ de Sólidos Insolúveis (g/100g)} = \frac{(m_3 - c)}{m_1} \times 100$$

m₃ = massa do cadinho com o resíduo após secagem em g

c = massa do cadinho sem o resíduo em g

m₁ = massa da amostra de mel em g

A REPRODUÇÃO DESTES DOCUMENTOS PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO Nº	RT Nº
GETAQ	Físico-Química de Alimentos - LFQA	18177	01/19 9 de 11

RELATÓRIO TÉCNICO
RESÍDUO MINERAL FIXO (CINZAS) – NBR 15714-3

Vidraria

- Cadinho de porcelana
- Espátula
- Dessecador de vidro

Equipamento

- Forno mufla
- Chapa aquecedora
- Balança análitica
- Capela de exaustão de gases

Determinação:

Secar o cadinho no forno mufla a 550°C por 1:30h, resfriar em dessecador e pesar. Pesar no cadinho seco 5g do mel. Levar à chapa aquecedora para carbonização controlando a temperatura para evitar borbulhamento. Realizar este procedimento até que a amostra fique seca. Levar para incinerar em forno mufla a 550°C até a obtenção de cinzas brancas. Retirar o cadinho da mufla e resfriar em dessecador e pesar. Levar novamente a mufla para aquecimento, resfriar novamente e pesar, repetir até peso constante.

Cálculo:

$$\% \text{ Cinzas (g/100g)} = \frac{(m_2 - c)}{m_1} \times 100$$

c = massa do cadinho vazio em g

m₁ = massa da amostra em g

m₂ = massa do cadinho com as cinzas em g




A REPRODUÇÃO DESTES DOCUMENTOS PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO Nº	RT Nº
GETAQ	Físico-Química de Alimentos - LFQA	18177	01/19 10 de 11

RELATÓRIO TÉCNICO
UMIDADE – Método AOAC 969.38

Equipamento

- Refratômetro de Abbe
- Termômetro

Determinação:

Ajuste a temperatura da água destilada e do mel para 20°C. Efetue a leitura da água no refratômetro para averiguar o índice de refração da água a 20°C que é 1,333. Coloque 1 gota do mel a 20°C no prisma do equipamento e efetue a leitura do índice de refração. Compare o valor do índice de refração na tabela de Chataway para saber o valor da umidade do mel em % a 20°C.

Tabela de Chataway – Relação entre índice de refração e umidade no mel.

Índice de refração a 20°C	Umidade %	Índice de refração a 20°C	Umidade %	Índice de refração a 20°C	Umidade %	Índice de refração a 20°C	Umidade %
1,5044	13,0	1,4961	16,2	1,4880	19,4	1,4800	22,6
1,5038	13,2	1,4956	16,4	1,4875	19,6	1,4795	22,8
1,5033	13,4	1,4951	16,6	1,4870	19,8	1,4790	23,0
1,5028	13,6	1,4946	16,8	1,4865	20,0	1,4785	23,2
1,5023	13,8	1,4940	17,0	1,4860	20,2	1,4780	23,4
1,5018	14,0	1,4935	17,2	1,4855	20,4	1,4775	23,6
1,5012	14,2	1,4930	17,4	1,4850	20,6	1,4770	23,8
1,5007	14,4	1,4925	17,6	1,4845	20,8	1,4765	24,0
1,5002	14,6	1,4920	17,8	1,4840	21,0	1,4760	24,2
1,4997	14,8	1,4915	18,0	1,4835	21,2	1,4755	24,4
1,4992	15,0	1,4910	18,2	1,4830	21,4	1,4750	24,6
1,4987	15,2	1,4905	18,4	1,4825	21,6	1,4745	24,8
1,4982	15,4	1,4900	18,6	1,4820	21,8	1,4740	25,0
1,4976	15,6	1,4895	18,8	1,4815	22,0	-	-
1,4971	15,8	1,4890	19,0	1,4810	22,2	-	-
1,4966	16,0	1,4885	19,2	1,4805	22,4	-	-

Caso a temperatura do mel for diferente de 20°C, utilize a correção seguinte, para cada grau acima de 20°C some 0,00023 ao índice de refração, e para grau abaixo de 20°C subtraia 0,00023 do índice de refração.

A REPRODUÇÃO DESTES DOCUMENTOS PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.



LABORATORIAL
RUA CONSELHEIRO TRISTÃO
FORTALEZA - CE CEP : 60050-101

CNPJ/CPF: 04626218000107 IE : 063142899

CENTRO
Fone : (085)323-10245

Nº Orçamento : 041012

Vendedor: LOJA

Dt. Emissão : 19/07/2019

Nome: SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGRARIO DO ESTA

Código: 10109

Endereço: X X

X

Cidade: FORTALEZA UF : CE CEP: 60000000

CPF: 00000000000

Fone: 1

Código	Produto	NCM	Quant.	Unid.	Preço	SubTotal
33898	BURETA GRAD. C/TT CAP.25ML STAR	70179000	1,0000	UD	52,00	52,00
71137	BARRA MAGNETICA LISA 5X10MM KASVI	85059080	1,0000	UD	4,80	4,80
71145	BARRA MAGNETICA LISA 3X7MM KASVI	85059080	1,0000	UD	5,70	5,70
11352	BARRA MAGNETICA LISA 7X25MM UNILAB	84799090	1,0000	UD	11,50	11,50
51271	ERLEMEYER GRAD.VIDRO BE 125ML UNIGLAS	70179000	1,0000	UD	7,20	7,20
49042	BECKER GRAD.FORMA BAIXA CAP.100ML UNIGLAS	70179000	1,0000	UN	5,00	5,00
49069	BECKER GRAD.FORMA BAIXA CAP.250ML UNIGLAS	70179000	1,0000	UN	7,00	7,00
87009	BALÃO VOLUMETRICO RP CAP.250ML "A" GLASS	70179000	1,0000	UD	25,00	25,00
36137	BALÃO VOLUMETRICO RP CAP.50ML STAR	70179000	1,0000	UD	14,00	14,00
34460	BALÃO VOLUMETRICO RP CAP.100ML STAR/DIOGO	70179000	1,0000	UD	15,00	15,00
008354	BALÃO VOLUMETRICO RP CAP.500ML VIDROLABOR	70179000	1,0000	UD	42,00	42,00
46639	PIPETA VOLUM.C/1 TRAÇO CAP. 5ML STAR	70179000	1,0000	UD	11,20	11,20
13340	PROVETA VIDRO GRAD.BASE PLAST.250ML GLOBAL*	70171000	1,0000	UD	20,00	20,00
11352	BARRA MAGNETICA LISA 7X25MM UNILAB	84799090	1,0000	UD	11,50	11,50
42374	FUNIL DE VIDRO H.CURTA DIAM.120MM CAP.250ML UNIGLA	70179000	1,0000	UD	25,50	25,50
90786	PIPETADOR MACRO DE ROLDANA 25ML VERMELHO CRAL	39269040	1,0000	UD	22,00	22,00
11135	BECKER GRAD.FORMA BAIXA CAP.50ML GLOBAL	70179000	1,0000	UD	5,00	5,00
22390	DESSECADOR COMPL.C/TPA E LUVA 200MM VIDROLABOR	70179000	1,0000	UD	630,00	630,00
49395	KITAZATO GRAD.C/SAIDA SUP.CAP.1000ML UNIGLAS	70179000	1,0000	UD	68,00	68,00
005223	ESPATULA TIPO COLHER GROSSA 15CM RICILAB	82141000	1,0000	UD	11,40	11,40
74802	CADINHO DE FUSÃO FM CAP.25ML UNILAB	69032010	1,0000	UD	13,00	13,00
109606	PAPEL FILTRO QUALIT.11,0CM PCT.C/100 UNIFIL	48054090	1,0000	PCT	5,00	5,00
005576	PAPEL FILTRO QUALIT.15,0CM PCT.C/100 JPROLAB	48054090	1,0000	PCT	9,40	9,40
005606	PAPEL FILTRO QUALIT.21,0CM PCT.C/100 JPROLAB	48054090	1,0000	PCT	18,50	18,50
12756	CLORETO DE SODIO PA FR.1000G EXODO	25010090	1,0000	KG	16,00	16,00
692	ACETATO DE SODIO (3H2O) PA FR.1000G NEON	29152910	1,0000	FR	26,00	26,00
13285	ACIDO ACETICO GLACIAL PA ASC 1000ML EXODO	29152100	1,0000	LT	29,50	29,50
12502	AMIDO SOLUVEL PA FR.500G EXODO	35051000	1,0000	FR	21,50	21,50
11162	IODO RESSUBLIMADO PA FR. 100G NEO	28012010	1,0000	FR	90,00	90,00
110078	IODETO DE POTASSIO PA FR.500G NEO	28276012	1,0000	FR	360,00	360,00
11344	FERROCIANETO DE POTASSIO (3H2O) PA FR.500G NEON	28372019	1,0000	FR	61,60	61,60
11943	ACETATO DE ZINCO CRISTAL (2H2O) PA 500G NEON	29152990	1,0000	FR	28,00	28,00
13196	BISSULFITO DE SODIO PA FR. 1000G EXO	28331190	1,0000	KG	38,00	38,00
14130	ALCOOL ETILICO ABSOLUTO PA 99,8% FR.1000ML FCO PLAST EXODO	22071010	1,0000	LT	16,00	16,00
14120	ACIDO SULFURICO PA FR.1000ML EXODO	28070010	1,0000	LT	55,00	55,00
49212	ERLEMEYER GRAD.VIDRO BE 250ML UNIGLAS	70179000	2,0000	UN	8,50	17,00
68349	CUBETA DE VIDRO OTICO 10MM VOL 3,5ML 2 FACES KASVI	70179000	1,0000	UD	50,00	50,00
104795	TUBO DE ENSAIO 16X150MM CRAL	70179000	1,0000	UD	0,40	0,40
20400	DESTILADOR DE AGUA 2 LIT/HORA 220V Q341-22 QUIMIS	84194010	1,0000	UD	1.520,00	1.520,00 *
5848008	ESPECTROFOTOMETRO DIGITAL UV 200-1000NM BP 5NM NOV	90273020	1,0000	UD	19.990,0	19.990,00 *
90123	BALANÇA ANALÍTICA CAP.220g SENS.0,0001G MARK BEL	90160010	1,0000	UD	5.600,00	5.600,00 *
14552	ESTUFA P/SECAGEM E ESTER.DIGITAL 64LIT SOL	84198920	1,0000	UD	3.650,00	3.650,00 *
14461	FORNO MUFLA MICROPROCESSADO 1200° 6,75L 30x15x15 SOLID	85143011	1,0000	UD	4.320,00	4.320,00 *
14332	PH METRO DE BANCADA MICROPROCESSADO PHS3BW BEL	90279099	1,0000	UD	1.360,00	1.360,00 *
29300	AGITADOR MAGNETICO C/AQUECIM.CAP.10LT 220V QUIMIS	84798290	1,0000	UD	1.322,00	1.322,00 *
78832	AGITADOR DE TUBOS VORTEX 2800RPM 220V KASVI	84798290	1,0000	UD	584,00	584,00 *
65765	REFRATOMETRO DIGITAL DE BANCADA ABBE 0-95% QUIMIS	84198940	1,0000	UD	22.140,0	22.140,00 *
20435	CAPELA DE EXAUSTAO DE GASES 64X47X68CM PEQUENA NALGON	84146000	1,0000	UD	2.342,00	2.342,00 *
101257	TERMOMETRO INFRA-VERMELHO LASER -50+380 ATT	90251990	1,0000	UD	160,00	160,00



ORÇAMENTO 29

Apiagro - 03.562.928/0001-58
R RICARDINA NEIVA, 192 CATAVENTO - PICOS - PI CEP: 64.607-210
Fone: (89) 3422-4830 E-mail: apiagroventas@gmail.com

DADOS DO CLIENTE

VENDEDOR: TIAGO DE SOUSA GOMES DATA: 29/07/2019

RAZÃO SOCIAL: COOPERATIVA DE PRODUÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR E BIO COMBUSTÍVEL DO ESTADO DO CEARÁ

CNPJ/CPF: 08.769.912/0001-34

INSC. ESTADUAL/RG: 06.367555-2

TELEFONE:

EMAIL:

ENDEREÇO: AVENIDA VISCONDE DO RIO BRANCO

NUMERO: 2257

BAIRRO: JOAQUIM TAVORA

COMPLEMENTO: ED CEALTRU SALA 01 ALTOS

CEP: 60.055-171

UF: CE

CIDADE: FORTALEZA

DADOS DO ORÇAMENTO

DESCRIÇÃO	QTDE.	UN.	NCM	V. UNIT.	V. TOTAL
1. PCI-10/175 - COMPRESSOR DE AR PRESSURE C/ MOTOR 2CV - MONOFÁSICO	1,00	UN	84148011	R\$ 3.454,00	R\$ 3.454,00
2. MPC0001 - MANGUEIRA DE PVC P/ SACHÊ 16MM	100,00	UN	39234000	R\$ 20,00	R\$ 2.000,00

DADOS DE PAGAMENTO

TOTAL DE QUANTIDADES	101,00	NÚMERO TOTAL DE ITENS	2 produto(s)
VALOR TOTAL DOS PRODUTOS	R\$ 5.454,00		
VALOR TOTAL DO PEDIDO	R\$ 5.454,00		

Parcela	Data	Valor	Pagamento
PARCELA 1	29/07/2019	R\$ 5.454,00	

VALIDADE: 30 DIAS PRAZO DE ENTREGA: IMEDIATO

Este documento foi gerado pelo sistema de gestão empresarial VHSYS
www.vhsys.com.br

ORÇAMENTO

Nome Fantasia: Pontão dos Tambores

Razão Social: A & K Comércio de Tambores Ltda Me

CNPJ:00.276.536/0001-34

IE:063598981

Endereço: RODOVIA BR 222, KM 05, número 08246.

Bairro: Tabapuazinho

Cidade: Caucaia

Estado: Ceará

Pontos de Referências: Sentido de quem vai para à Caucaia, vizinho à Borracharia o Robson e próximo à Lagoa do Tabapua.

Telefones:(085)98666-9846/3478-3042

Contato: Sra. Karine.

Conforme contato por telefone, à Empresa Pontão dos Tambores.

	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Tambores de 200 litros de ferro	Unid.	150	70,00	10.500,00
TOTAL					R\$ 10.500,00

Dados bancários:

Banco Caixa Econômica Federal

Favorecido: A & k Comércio de Tambores Ltda Me

CNPJ:00.286.536/0001-34

Agência:4549

Operação:003

Conta Corrente:160-1

Grata,

Aline

Enviado do Yahoo Mail para iPhone



PARECER TÉCNICO DOS PROJETOS A SEREM FINANCIADOS PELO FEDAF

COORDENADORIA: Coordenadoria de Crédito - COCRED

1- NOME DA ASSOCIAÇÃO/PRODUTOR: Cooperativa de Produção da Agricultura Familiar e Biocombustível do Estado do Ceara – COOPERBIO.

2- Nº DE FAMÍLIAS ATENDIDAS: 20 famílias.

3- NOME SEXO E IDADE DAS PESSOAS ATENDIDAS:
. Conforme relação de Associados anexo ao Projeto.

4- MUNICÍPIO: Novo Oriente - Ce

5- CARACTERIZAÇÃO DO IMÓVEL;

5.1. SISTEMAS DE USO: não se aplica

5.2.ÁREA TOTAL: não se aplica

5.3. ÁREA DO PROJETO: não se aplica

6- FINALIDADE DO PROJETO

Apoiar financeiramente a aquisição de equipamento e materias destinados a implantação de um Laboratorio para análise de Mel.

7- VALOR DO PROJETO:

O valor total do projeto é de R\$ 97.640,24 com financiamento do FEDAF.

8- ATIVIDADE(S) A SER(M) FINANCIADA(S):

Aquisição de material e aquisição de Equipamentos para Laboratório de Análise do Mel

9- O (S)PROPONENTE (S), APRESENTOU (RAM) A DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PELO FEDAF?

SIM (X) NÃO ()

10- QUAIS OS PRINCIPIOS DE TRANSIÇÃO AGROECOLÓGICA ADOTADOS NO PROJETO;

- Os Apicultores residentes na comunidade de Santa Maria, participam ativamente junto a Cooperativa, com a produção de Mel, com bastante experiência e desenvolvem a alguns anos, todas as suas atividades de forma agroecológicas , principalmente contribuindo de forma efetiva com a manutenção das especies no ambiente.

11. QUAIS AS TECNOLOGIAS VOLTADAS A CONVIVÊNCIA COM O SEMIARIDO ADOTADOS NO PROJETO;

- Aproveitamento das potencialidades produtivas inerentes e naturais ja desenvolvidas pelas familias na região a vários anos.

- modernização dos processos de beneficiamento do mel, sendo referência para a agricultura familiar da região.

- utilização de tecnologias de conservação de solo, e processos de proteção do meio ambiente com destinação adequada dos resíduos do processamento do mel e outras práticas importantes para a manutenção e boa convivência com o semi-árido.

12- ADOTA PRINCIPIOS DA ECONOMIA SOLIDÁRIA?

SIM (X) NÃO () QUAIS?:

A Cooperativa familiar de agricultores do municipio, desenvolve atividades de compras de insumos , venda de produtos em conjunto de forma que vários agricultores familiares se beneficiem do processo de beneficiamento do mel e da comercialização, promovendo uma geração de renda solidária e justa.

13- AS CONDIÇÕES NECESSÁRIAS DE ÁGUA, SOLO, MÃO-DE-OBRA E ENERGIA PARA ESTE PROJETO SERÃO ATENDIDAS ?

SIM (X) NÃO () QUAIS?

13.1- ÁGUA : (*)

-OUTORGA. Não se aplica

-FONTES: Rede de Abastecimento da Comunidade.

(a) NASCENTE ()

(b) AÇUDES () LAGOS () LAGOAS; ()

CAPACIDADE DE ARMAZENAMENTO: m³

QUALIDADE É ADEQUADA AS EXIGENCIAS DAS ATIVIDADES DO PROJETO ?

SIM (X) NÃO ()

(c) POÇOS PROFUNDOS () POÇOS TUBULARES () CACIMBÕES ()

VAZÃO: - não se apli

QUALIDADE; - Adequada às necessidades da Agroindustria.

13.2- SOLO: não se aplica

TIPO; -

TOPOGRAFIA; -

DRENAGEM; -

MECANIZAÇÃO: -.

COBERTURA; -

13.3- MÃO-OBRA;

FAMILIAR ()

PREDOMINANTEMENTE FAMILIAR (X)

DISPONIBILIDADE;

13.3- ENERGIA;

TIPO; Trifásica

FONTE; Concessionária – ENEL

14 RESULTADOS ESPERADOS DO PROJETO;

- **Resultados econômicos:**

O projeto apresenta viabilidade econômica, estimando receita total de R\$ 96.000,00 e custo total R\$ 32.640,00 e Receita líquida de R\$ 63.360,00 por ano.

- **Resultados Sociais:**

Geração de trabalho e renda para a família, dando trabalho para 06 pessoas diretamente.

- **Resultados ambientais:**

Atividade totalmente isenta de produção de poluentes, sem prejuízo dos recursos naturais do meio ambiente da propriedade e áreas vizinhas e principalmente no aproveitamento dos poucos resíduos para adubação culturas de produtores do município de Novo Oriente, Além de contribuir fortemente na manutenção das espécies.

15- DESCRIÇÃO DO MODELO DE GESTÃO DO PROJETO;

15.1-ORGANIZAÇÃO; Agricultores familiares, empreendedores que já desenvolvem suas atividades juntamente com a suas famílias, de forma coletiva através da Cooperativa, que trabalham de forma participativa mantendo um controle de custos, definição de preços de venda e outros que são necessários ao bom desempenho da atividade.

15.2-PRODUÇÃO; Organizada de forma planejada com a realização de todas as atividades desde a recepção do produto, bem como durante todo o processo de análise da qualidade do mel, para expedição aos clientes.tradicional.

15.3-COMERCIALIZAÇÃO; a comercialização será realizada no mercado da região dos Inhamuns e outros municípios e junto ao mercado institucional PAA e PENAE.

16 - NOME DA EMPRESA QUE ELABOROU O PROJETO ?

- Centro de Estudos e Assistência às Lutas do/a Trabalhador/a Rural.- CEALTRU

17 - O PROJETO IDENTIFICA QUEM PRESTARÁ ASSISTÊNCIA TÉCNICA?

SIM (X) QUEM ? EMATERCE e CEALTRU.

NÃO ()

18. AS CONDIÇÕES DE DOMINIALIDADE DA TERRA SÃO IMPEDITIVAS A REALIZAÇÃO DO PROJETO;

SIM () NÃO (X)

18 - POSIÇÃO RELATIVA QUANTO A ESTE PROJETO (SE FAVORÁVEL OU NÃO) DA COORDENADORIA RESPONSÁVEL POR ESTE PARECER (DESTACAR AS TECNOLOGIAS A SEREM ADOTADAS)

FAVORÁVEL (X)

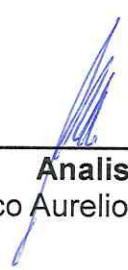
NÃO FAVORÁVEL ()

Somos favorável ao Projeto, principalmente considerando que as famílias beneficiárias do projeto, associadas da Cooperativa, se encontram altamente motivadas, tendo como principal fator a oportunidade de modernizar e ampliar a atividade promovendo uma melhoria de qualidade significativa do produto, além de contribuir com o desenvolvimento de sua comunidade e da região.

Fortaleza, 01 de Novembro de 2019



Responsável pela Coordenadoria
Jose Arimatea Gonçalves



Analista
Eng. Agr. Marco Aurelio C. de Vasconcelos