



Exigências legais e sanitárias para fabricação de produtos derivados do cacau

Informa sobre as exigências legais e sanitárias para fabricação de produtos derivados do cacau.

Rede de Tecnologia e Inovação do Rio de Janeiro - REDETEC



Resposta Técnica	CARDOSO, Renata Exigências legais e sanitárias para fabricação de produtos derivados do cacau Rede de Tecnologia e Inovação do Rio de Janeiro - REDETEC 9/9/2019 Informa sobre as exigências legais e sanitárias para fabricação de produtos derivados do cacau.
Demanda	Gostaria de saber quais são as exigências legais e sanitárias para a produção de derivados do cacau: mel, polpa, geleia, doces, licor e chocolate em diversas formas.
Assunto	Fabricação de produtos derivados do cacau e de chocolates
Palavras-chave	Cacau; fabricação; fruto; legislação; legislação sanitária; lei produção; Theobroma cacao



Salvo indicação contrária, este conteúdo está licenciado sob a proteção da Licença de Atribuição 3.0 da Creative Commons. É permitida a cópia, distribuição e execução desta obra - bem como as obras derivadas criadas a partir dela - desde que criem obras não comerciais e sejam dados os créditos ao autor, com menção ao: Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas - <http://www.respostatecnica.org.br>

Para os termos desta licença, visite: <http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>

O Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas – SBRT fornece soluções de informação tecnológica sob medida, relacionadas aos processos produtivos das Micro e Pequenas Empresas. Ele é estruturado em rede, sendo operacionalizado por centros de pesquisa, universidades, centros de educação profissional e tecnologias industriais, bem como associações que promovam a interface entre a oferta e a demanda tecnológica. O SBRT é apoiado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE e pelo Ministério da Ciência Tecnologia e Inovação – MCTI e de seus institutos: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq e Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia – IBICT.



TECPAR

IEL FIEMG



FIERGS SENAI



SENAI



Solução apresentada

Introdução

O cacau é a principal matéria-prima do chocolate. Sua árvore, o cacauzeiro, é originária da Bacia do rio Amazonas, na América do Sul. Em ambientes sombreados de floresta e sem poda humana, sua altura pode chegar a 20 metros, porém, em condições de cultivo, varia de 3 a 5 metros (WIKIPEDIA, 2019). Do cacau, pode ser feito suco, a partir da extração da sua fruta e, com a polpa, é possível fazer geleias, destilados finos, fermentados, como por exemplo, o vinho e o vinagre, além de xaropes para confeito, néctares, sorvetes, doces e uso para iogurtes (CACAU, [20--?]).

Abertura de fábrica de derivados do cacau

Para a abertura de uma fábrica de derivados do cacau, deve ser feito o registro de empresa nos seguintes órgãos (SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS – SEBRAE, 2014).:

- Junta Comercial;
- Secretaria da Receita Federal (CNPJ);
- Secretaria Estadual da Fazenda;
- Prefeitura do Município para obter o alvará de funcionamento;
- Enquadramento na Entidade Sindical Patronal (a empresa ficará obrigada ao recolhimento anual da Contribuição Sindical Patronal).
- Cadastramento junto à Caixa Econômica Federal no sistema “Conectividade Social – INSS/FGTS”.
- Corpo de Bombeiros Militar.

Deve-se, ainda, fazer a visita à prefeitura da cidade onde a empresa será montada para fazer a consulta de local (SEBRAE, 2014).

De acordo com o Decreto-Lei nº 986/1969, que institui normas básicas sobre alimentos, os estabelecimentos onde são fabricados, preparados, beneficiados, acondicionados, transportados, vendidos ou depositados alimentos devem ser previamente licenciados pela autoridade sanitária competente estadual, municipal ou do Distrito Federal, mediante a expedição do respectivo alvará sanitário (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANVISA, [201-?])

Como se trata de um empreendimento localizado no Estado do Espírito Santo, a Portaria 032-R da Secretaria de Estado da Saúde do Espírito Santo (SESA) discorre dos procedimentos para concessão da Licença Sanitária no Estado. A saber (ESPÍRITO SANTO, 2015):

DO LICENCIAMENTO SANITÁRIO

Seção I

Das Disposições Gerais

Art.3º Os estabelecimentos deverão consultar previamente o serviço de Vigilância Sanitária Municipal ou a Junta Comercial onde se localizam, para

se informarem sobre a esfera de governo responsável pelo licenciamento sanitário para a sua atividade.

Seção II

Da Documentação Necessária

Art. 4º - Os estabelecimentos sujeitos às ações de vigilância sanitária localizados no Estado do Espírito Santo deverão apresentar, para fins de licenciamento sanitário, os documentos citados abaixo, além dos específicos para cada atividade:

I – Formulário de requerimento padrão (modelo no Anexo I);

a) O requerimento padrão e o termo de responsabilidade sanitária deverão estar assinados pelo responsável ou representante legal pelo estabelecimento;

b) Os estabelecimentos sujeitos às ações de vigilância sanitária deverão, no requerimento padrão, indicar um profissional devidamente habilitado que possua vínculo empregatício com o estabelecimento, para ser a referência junto à Vigilância Sanitária competente, com a finalidade de tratar dos assuntos pertinentes ao licenciamento sanitário.

II - Comprovante do pagamento de taxa, conforme normas vigentes;

a) Estabelecimentos licenciados pela Vigilância Sanitária Estadual deverão entregar cópia do Documento Único de Arrecadação (D.U.A) referente ao pagamento da taxa “Concessão de Alvará, Licença ou Autorização”;

b) Para usufruírem das reduções nos valores das taxas, previstas no anexo da Tabela V da Lei Estadual nº 7001/2001 e suas alterações, os estabelecimentos deverão apresentar uma declaração ou previsão do faturamento anual, assinada pelo responsável ou representante legal;

c) Entidades filantrópicas deverão proceder conforme previsto na Lei Estadual nº 7.001/2001 e suas alterações.

III - Consulta de viabilidade ou consulta prévia de localização emitida pelo órgão municipal competente;

IV - Cópia do contrato social atualizado registrado na Junta Comercial do Estado do Espírito Santo ou em cartório de registro de títulos e documentos;

a) Profissionais autônomo-liberais deverão apresentar certidão de inscrição municipal;

b) O empreendimento familiar rural, o microempreendedor individual (MEI) e o empreendimento econômico solidário deverão apresentar documentação de comprovação de formalização dos empreendimentos conforme Resolução RDC/ANVISA nº 49/2013 ou suas alterações;

V - Cópia do memorial descritivo de todos os serviços, atividades prestadas ou produtos fabricados e/ou comercializados pelo estabelecimento, de interesse da vigilância sanitária; VI - Documento emitido pelo respectivo Conselho Regional de Classe que comprove a inscrição regular do estabelecimento no mesmo, quando for o caso;

VII - Documento emitido pelo respectivo Conselho Regional de Classe que comprove a Responsabilidade Técnica dos vários setores do estabelecimento, quando houver necessidade, conforme legislação específica;

VIII - Cópia dos contratos de terceirização de serviços, quando houver, determinando as responsabilidades entre as partes;

IX - Cópia de licença sanitária atualizada do(s) estabelecimento(s) terceirizado(s), quando aplicável;

X - Cópia da licença ambiental da(s) empresa(s) privada(s) prestadora(s) de serviços de coleta, transporte e disposição final de resíduos, quando houver;

XI - Roteiro de autoinspeção preenchido, conforme disponibilizados no site da Secretaria de Saúde, assinado pelo responsável ou representante legal do estabelecimento/serviço;

XII - Laudo de potabilidade da água, emitido por laboratório devidamente licenciado, conforme normas vigentes;

Art.5º - A documentação deverá ser protocolada devidamente identificada com a razão social do estabelecimento/serviço e a atividade que requer o licenciamento, com os documentos dispostos na ordem elencada nesta norma e seus anexos.

Art.6º - Os estabelecimentos cujos licenciamentos sanitários tenham pendências documentais serão notificados e terão prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis para complementação.

§único - Os estabelecimentos que não apresentarem a documentação pendente no prazo estabelecido estarão sujeitos ao indeferimento do licenciamento sanitário e demais penalidades cabíveis.

Seção III

Da Licença Sanitária

Art.7º - A licença sanitária inicial ou de renovação será concedida pela autoridade sanitária competente estando o estabelecimento adequado à legislação vigente, após avaliação da documentação apresentada e realização de inspeção sanitária.

§único - Quando os estabelecimentos apresentarem não conformidades que não comprometem de forma crítica a manutenção das atividades dos mesmos, a autoridade sanitária competente poderá conceder a licença sanitária mediante assinatura de um Termo de Obrigações a Cumprir (TOC), explicitando no campo de condicionantes a frase: "Estabelecimento em adequação e sob acompanhamento".

Art.8º - A licença sanitária inicial dos estabelecimentos sujeitos às ações de vigilância sanitária de que trata esta norma terá vigência de 02 (dois) anos, sendo a sua validade calculada a partir da data de emissão do documento.

Art.9º - A licença sanitária de renovação terá vigência de até 02 (dois) anos, ficando estabelecida como data de vencimento a data base.

§único – Os estabelecimentos licenciados anteriormente à publicação desta norma terão como data base a data de vencimento da última licença sanitária.

Art.10 - A renovação da licença sanitária deverá ser solicitada pelo estabelecimento com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias contados da data de seu vencimento. §único: O estabelecimento que requerer a renovação da licença sanitária dentro do prazo estabelecido e que não for inspecionado até a data de vencimento do licenciamento, poderá ter sua

licença renovada, se m realização de inspeção prévia, desde que não tenha pendências documentais e/ou débito de taxa devida para o serviço requerido, sendo a inspeção sanitária realizada após a expedição da licença.

Além disso, deve-se preparar e enviar o requerimento ao Chefe do DFA/SIV do Estado para solicitar a vistoria das instalações e equipamentos (SEBRAE, 2014).

De acordo com ANVISA (2010), dentre os alimentos dispensados da obrigatoriedade do registro na ANVISA, encontram-se os chocolates e produtos de cacau (código 4100166). Apesar da dispensa de registro na ANVISA, a empresa deve estar licenciada pela autoridade sanitária do Estado ou Município, assim como informá-la do início da fabricação do(s) produto(s) e da abrangência da comercialização (municipal, estadual e federal)

Principais exigências legais para fabricação de derivados do cacau

Abaixo, encontram-se as principais exigências legais do segmento, de acordo com o SEBRAE (2014).

- Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui normas básicas sobre alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 21 out. 1969. Seção I. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Decreto-Lei/Del0986.htm>. Acesso em: 9 set. 2019. Alterado pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 23 de agosto de 2001. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/MPV/2190-34.htm>. Acesso em: 9 set. 2019.
- Portaria SVS/MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 02 dez. 1993. Seção I. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/Portaria_MS_n_1428_de_26_de_novembro_de_1993.pdf/6ae6ce0f-82fe-4e28-b0e1-bf32c9a239e0>. Acesso em: 9 set. 2019.
- Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 1 de ago. 1997. Seção I. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/Portaria%2BSVS-MS%2BN.%2B326%2Bde%2B30%2Bde%2BJulho%2Bde%2B1997.pdf/87a1ab03-0650-4e67-9f31-59d8be3de167>>. Acesso em: 9 set. 2019.
- Portaria SVS/MS nº 27, de 13 de janeiro de 1998. Regulamento Técnico Referente à Informação Nutricional Complementar. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 16 jan. 1998. Seção I. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/394219/PORTARIA_27_1998.pdf/72db7422-ee47-4527-9071-859f1f7a5f29>. Acesso em: 9 set. 2019.
- Resolução – RDC nº 45, de 03 de novembro de 2010. Dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF). Diário Oficial da União. Brasília, DF, 3 nov. 2010. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/391619/Resolu%25C3%25A7%25C3%25A3o%2Bda%2BDiretoria%2BColegiada%2B%2BRDC%2Bn%2B%2B45%2Bde%2B03%2Bde%2Bnovembro%2Bde%2B2010.pdf/23734a57-21c1-4f71-9916-c6fa09edb8c5>>. Acesso em: 9 set. 2019.
- Resolução – RDC nº 46, de 03 de novembro de 2010. Dispõe sobre limites máximos para aditivos excluídos da lista de “aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF). Diário Oficial da União. Brasília, DF, 3 nov. 2010. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/391619/RESOLU%25C3%2587%25C3%258>>

[3O%2BRDC%2BN%2B%2B46%2BDE%2B3%2BDE%2BNOVEMBRO%2BDE%2B2010%2B.pdf/a74580f5-ab7c-4ee6-85c3-abe09cd8c41b](http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/396299/Microsoft+Word+-+RESOLU%C3%87%C3%83O+N%C2%BA+23,+DE+15+DE+MAR%C3%87O+DE+2000.pdf/a74580f5-ab7c-4ee6-85c3-abe09cd8c41b)>. Acesso em: 9 set. 2019.

- Resolução ANVS/MS nº 23 de 15 de março de 2000. Dispõe sobre o Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 16 mar. 2000. Seção 1. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/396299/Microsoft+Word+-+RESOLU%C3%87%C3%83O+N%C2%BA+23,+DE+15+DE+MAR%C3%87O+DE+2000.pdf/77903bf6-f758-41cc-8c4c-d440802434e1>>. Acesso em: 9 set. 2019.
- Resolução RDC nº 2, de 25 de janeiro de 2010, da ANVISA, que dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_02_2010_COMP.pdf/0a8661c8-9323-4747-b103-6e83c4ff41cd>. Acesso em: 9 set. 2019.
- Resolução RDC ANVISA/MS nº 12, de 02 de janeiro de 2001. Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 10 jan. 2001. Seção I. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/2568070/RDC_12_2001.pdf/15ffddf6-3767-4527-bfac-740a0400829b>. Acesso em: 9 set. 2019.
- Resolução RDC ANVISA/MS nº 234 de 19 de agosto de 2002. Regulamento Técnico Sobre Aditivos utilizados segundo as Boas Práticas de Fabricação e Suas Funções. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 21 de ago. 2002. Seção I. Disponível em: http://bvmsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/rdc0234_19_08_2002.html>. Acesso em: 9 set. 2019.
- Resolução RDC ANVISA/MS nº 259, de 20 de setembro de 2002. Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 23 set. 2002. Seção I. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/2568070/RDC_259_2002.pdf/e40c2ecb-6be6-4a3d-83ad-f3cf7c332ae2>. Acesso em: 9 set. 2019.
- Resolução RDC ANVISA/MS nº 275, de 21 de outubro de 2002. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 6 nov. 2002. Seção I. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_275_2002_COMP.pdf/fce9dac0-ae57-4de2-8cf9-e286a383f254>. Acesso em: 9 set. 2019.
- Resolução RDC nº 264, de 22 de setembro de 2005. Regulamento Técnico para Chocolate e Produtos de Cacau. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 23 set. 2005. Disponível em: http://www.aeap.org.br/doc/resolucao_rdc_264_de_22_de_setembro_2005.pdf>. Acesso em: 9 set. 2019.
- Resolução RDC ANVISA/MS nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 26 dez. 2003. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/2568070/res0359_23_12_2003.pdf/76676765-a107-40d9-bb34-5f05ae897bf3>. Acesso em: 9 set. 2019.
- Resolução RDC ANVISA/MS nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 26 dez. 2003. Disponível em:

<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/2568070/res0360_23_12_2003.pdf/5d4fc713-9c66-4512-b3c1-afee57e7d9bc>. Acesso em: 9 set. 2019.

- Resolução ANVS/MS nº 386, de 05 de agosto de 1999. Regulamento Técnico que aprova o uso de aditivos utilizados segundo as Boas Práticas de Fabricação e suas Funções. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 9 ago. 1999. Seção 1, pt. 1. Disponível em: <http://bvms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/1999/res0386_05_08_1999.html>. Acesso em: 9 set. 2019.
- Resolução RDC ANVISA/MS nº 12, de 02 de janeiro de 2001. Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 10 jan. 2001. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/2568070/RDC_12_2001.pdf/15ffddf6-3767-4527-bfac-740a0400829b>. Acesso em: 9 set. 2019.
- Resolução RDC ANVISA/MS nº 259, de 20 de setembro de 2002. Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 23 set. 2002. Seção I. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/resolucao-rdc-no-259-de-20-de-setembro-de-2002.pdf/view>>. Acesso em: 9 set. 2019.
- Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 216 da ANVISA, de 15 de setembro de 2004 - Em vigor dia 15 de março de 2005. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>>. Acesso em: 9 set. 2019.
- Resolução ANVISA RDC nº 265, de 22 de setembro de 2005. Regulamento Técnico para balas, bombons e goma de mascar. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 23 set. 2005. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/394219/RDC_265_2005.pdf/6c0a5666-3676-42e7-ba96-bea78afb8ea1>. Acesso em: 9 set. 2019.
- Resolução RDC nº 3, de 15 de janeiro de 2007. Regulamento Técnico sobre Aditivos Aromatizantes, que consta como Anexo da presente Resolução. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/391619/Resolu%25C3%25A7%25C3%25A3o%2BRDC%2Bn%25C2%25BA%2B3%252C%2Bde%2B15%2Bde%2Bjaneiro%2Bde%2B2007.pdf/8073d0d6-fe22-4af8-99d6-fe0788a91448>>. Acesso em: 9 set. 2019.

Conclusões e recomendações

Recomenda-se consultar o Manual de Orientação às indústrias de Alimentos – “Rotulagem Nutricional Obrigatória”, publicado pelas entidades: Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária e Universidade de Brasília, em 2005. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/389979/Rotulagem+Nutricional+Obrigat%C3%B3ria+Manual+de+Orienta%C3%A7%C3%A3o+%C3%A0s+Ind%C3%BAstrias+de+Alimento/s/ae72b30a-07af-42e2-8b76-10ff96b64ca4>>. Acesso em: 9 set. 2019.

Recomenda-se, ainda, o contato com as instituições abaixo indicadas:

Associação Brasileira da Indústria de Chocolate, Cacau, Balas e Derivados (Abicab)

Avenida Paulista, 1313, 8º andar, cj. 809

São Paulo – SP

Telefax: (11) 3269-6900

Site: <www.abicab.org.br>. Acesso em: 9 set. 2019.

Secretaria de Estado da Saúde (SESA)

Rua Eng. Guilherme José Monjardim Varejão, 225 – Ed. Enseada Plaza, Enseada do Suá

CEP: 29050-260 – Vitória, ES

Telefone: (27) 3347-5630

Site: <<https://saude.es.gov.br>>. Acesso em: 9 set. 2019.

Fontes consultadas

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Regularização de Empresas - Alimentos, [201-?]. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/registros-e-autorizacoes/alimentos/licenca-de-funcionamento>>. Acesso em: 9 set. 2019.

ANVISA. Resolução RDC nº 2, de 25 de janeiro de 2010. Dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 26 jan. 2010. Disponível em:

<http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_02_2010_COMP.pdf/0a8661c8-9323-4747-b103-6e83c4ff41cd>. Acesso em: 9 set. 2019.

CACAU. In: WIKIPEDIA, 2019. Disponível em: <<https://pt.wikipedia.org/wiki/Cacau>>. Acesso em: 9 set. 2019.

CACAU: História e Evolução. [S.l.]: Ceplac, [20--?]. Disponível em: <http://www.ceplac.gov.br/radar/radar_cacau.htm>. Acesso em: 9 set. 2019.

ESPÍRITO SANTO. Secretaria de Estado da Saúde do Espírito Santo. Portaria nº 032-R, de 18 de junho de 2015. Diário Oficial do Estado do Espírito Santo, Vitória, 18 jun. 2015.

Disponível em:

<https://saude.es.gov.br/Media/sesa/NEVS/Licenciamento%20Sanit%C3%A1rio/Portaria_SESA_032-R_2015_Licenciamento_Sanitario.pdf>

SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS (SEBRAE). **Ideias de Negócio:** Como montar uma fábrica de produtos de chocolate. [S.l.], 2014. Disponível em: <<http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ideias/como-montar-uma-fabrica-de-produtos-de-chocolate,c7187a51b9105410VgnVCM1000003b74010aRCRD>>. Acesso em: 9 set. 2019.