MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA



SUBSISTÊNCIA

ICA 145-7

RECEBIMENTO DOS ARTIGOS DE SUBSISTÊNCIA

2018

MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DA AERONÁUTICA



SUBSISTÊNCIA

ICA 145-7

RECEBIMENTO DOS ARTIGOS DE SUBSISTÊNCIA

2018

MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DA AERONÁUTICA

PORTARIA DIRAD Nº 401/AB4-1, DE 21 DE NOVEMBRO DE 2018.

Aprova a edição da Instrução que dispõe sobre recebimento de artigos de subsistência

O **DIRETOR DE ADMINISTRAÇÃO DA AERONÁUTICA**, no uso de suas atribuições e de acordo com o art. 11, inciso II, do Regulamento da Diretoria de Administração da Aeronáutica (ROCA 21-26/2016), aprovado pela Portaria nº 1.560/GC3, de 29 de novembro de 2016, resolve:

Art. 1º Aprovar a edição da ICA 145-7 "Recebimento de Artigos de Subsistência", que com esta portaria baixa.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação no Boletim do Comando da Aeronáutica.

Maj Brig Int VILMAR GARGALHONE CORRÊA
Diretor de Administração da Aeronáutica

(Publicado no BCA nº 005, de 9 de janeiro de 2019)

SUMÁRIO

1 DISPOSIÇÕES PRELIMINARES 7
1.1 FINALIDADE 7
1.2 ÂMBITO 7
1.3 CONCEITUAÇÃO 7
1.4 CONTROLES REALIZADOS NO RECEBIMENTO 8
1.5 COLETA DE AMOSTRAS 9
1.6 PLANOS DE AMOSTRAGEM 10
2 PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL 13
2.1 CARNES E DERIVADOS 13
2.1.1 CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA 13
2.1.2 CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA (IQF) 16
2.1.3 CHARQUE BOVINO 19
2.1.4 CARNE BOVINA SALGADA CURADA DESSECADA (*JERKED BEEF)* 21
2.1.5 HAMBÚRGUER CONGELADO 23
2.1.6 PEITO DE FRANGO DESOSSADO, SEM PELE, CONGELADO 25
2.1.7 COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO 28
2.1.8 COXA DA ASA DE FRANGO CONGELADA (DRUMET) 31
2.1.9 EMPANADO DE FRANGO CONGELADO (*STEAK*) 33
2.1.10 AVE TEMPERADA CONGELADA 36
2.1.11 CARNE SUÍNA DESOSSADA, CONGELADA 39
2.1.12 CARNE SUÍNA COM OSSO, FATIADA, CONGELADA (BISTECA) 41
3 PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL 55
3.1 AÇÚCARES 55
3.1.1 AÇÚCAR CRISTAL 55
3.1.2 AÇÚCAR REFINADO 57
3.2 GRÃOS 59
3.2.1 ARROZ BENEFICIADO E POLIDO 59
3.2.2 ARROZ BENEFICIADO E PARBOILIZADO 61
3.2.3 FEIJÃO ANÃO OU COMUM 63
3.3 FARINHAS 65

3.3.1 FARINHA DE MANDIOCA 65
3.3.2 AMIDO DE MILHO 67
3.3.3 FUBÁ DE MILHO 70
3.4 MASSAS ALIMENTÍCIAS 72
3.4.1 MACARRÃO 72
3.5 NERVINOS 74
3.5.1 CAFÉ TORRADO E MOÍDO 74
3.5.2 ACHOCOLATADO EM PÓ 78
3.5.3 MATE SOLÚVEL INSTANTÂNEO 80
3.6 BEBIDAS DE FRUTA 82
3.6.1 SUCO TROPICAL 82
3.6.2 NÉCTAR DE FRUTA 84
3.6.3 SUCO DE FRUTA INTEGRAL 87
3.7 ÓLEOS E GORDURAS 91
3.7.1 ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO I 91
4 PADRONIZAÇÃO DE CORTES 94
4.1 CORTES DE CARNE BOVIDA DESOSSADA CONGELADA 94
4.1.1 DIANTEIRO 94
4.1.2 TRASEIRO 94
4.2 CORTES DE AVES 98
4.3 CORTES DE CARNE SUÍNA 99
4.4 PESCADOS 99
5 DISPOSIÇÕES FINAIS 100

1 DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1 FINALIDADE

A presente Instrução tem por finalidade estabelecer os padrões de identidade e as características mínimas de qualidade gerais a que deverão atender os gêneros alimentícios (artigos de Classe I), adquiridos pela logística de subsistência do Comando da Aeronáutica.

1.2 ÂMBITO

Esta Instrução se aplica a todas as Organizações Militares (OM) do Comando da Aeronáutica, que recebam gêneros alimentícios *in natura*.

1.3 CONCEITUAÇÃO

1.3.1 ACEITABILIDADE

Grau de aceitação de um produto favoravelmente recebido por determinado indivíduo ou população, em termos de propriedades sensoriais.

1.3.2 AMOSTRA INDICATIVA

É a amostra composta por um número de unidades amostrais inferior ao estabelecido em plano amostral constante na legislação específica.

1.3.3 AMOSTRA REPRESENTATIVA

É a amostra constituída por um determinado número de unidades amostrais, estabelecido de acordo com o plano de amostragem.

1.3.4 AROMA

Odor de um alimento.

1.3.5 ATRIBUTO

Característica perceptível.

1.3.6 EMBALAGEM

É o recipiente, o pacote ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos.

1.3.7 EMBALAGEM PRIMÁRIA

Embalagem que está em contato direto com o alimento.

1.3.8 EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Embalagem destinada a conter uma ou um conjunto de embalagens primárias.

1.3.9 MICOTOXINA

Toxina produzida durante o metabolismo secundário de fungos filamentosos.

1.3.10 ODOR

Sensação produzida ao estimular o sentido do olfato.

1.3.11 ORGANOLÉPTICO

São as propriedades dos alimentos que podem ser perceptíveis pelos sentidos, como cor, brilho, odor, sabor, textura.

1.3.12 QUALIDADE

Conjunto de características que diferencia unidades individuais de um produto, importante na determinação do grau de aceitação daquela unidade pelo consumidor.

1.3.13 ROTULAGEM

É toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada em relevo, litografada ou colocada sobre embalagem do alimento.

1.3.14 SABOR

É a experiência mista, mas unitária, de sensações olfativas, gustativas e táteis percebidas durante a degustação.

1.3.15 SENSORIAL

Relativo aos órgãos do sentido.

1.4 CONTROLES REALIZADOS NO RECEBIMENTO

1.4.1 A recepção da matéria-prima deverá ser realizada em área protegida e limpa, devendo ser submetida à inspeção e aprovação na recepção.

1.4.2 Os critérios a serem avaliados no momento do recebimento são:

1.4.2.1 Verificar a integridade das embalagens primárias.

1.4.2.2 Verificar a temperatura da matéria-prima, principalmente os refrigerados e congelados, observando sinais de descongelamento.

1.4.2.3 Observar características organolépticas dos alimentos: cor, odor, aroma, aparência, textura e sabor.

1.4.2.4 Conferir no rótulo o nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, CNPJ, condições de armazenamento e quantidade (unidade e peso).

1.4.2.5 Observar se o entregador está uniformizado e o veículo de transporte limpo, sem mistura de cargas de origens diferentes.

1.4.3 Os lotes das matérias-primas reprovadas ou com prazo de validade vencido devem ser devolvidos imediatamente ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser imediatamente identificados como produto impróprio para uso e armazenados separadamente.

1.4.4 A recepção da matéria-prima deve seguir o *check-list* de recebimento de mercadorias constante do Anexo A da presente Instrução.

1.5 COLETA DE AMOSTRAS

1.5.1 A coleta de amostras constitui a primeira fase da análise dos artigos de subsistência e será realizada por um profissional devidamente capacitado no ato de entrega do produto para verificação dos padrões de identidade e qualidade.

1.5.2 As amostras coletadas são utilizadas para identificar possíveis agentes causadores de surto de toxinfecção e assim avaliar a condição higiênico-sanitária do alimento que está sendo ofertado.

1.5.3 A retirada da amostra obedecerá a critérios técnicos normatizados pela Resolução- RDC Nº 12, de 2 de janeiro de 2001, a qual aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.

1.5.4 Deve-se proceder à coleta de amostras dos alimentos em suas embalagens originais não violadas, observando a quantidade mínima de 200g ou 200mL por unidade amostral. Quando se tratar de produtos a granel, ou de porções não embaladas na origem, deve-se cumprir as Boas Práticas de Coleta dispostas pelo Codex Alimentarius da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO)/Organização Mundial da Saúde (OMS), respeitando-se a quantidade mínima necessária.

1.5.5 No caso de alimentos comercialmente estéreis, cada unidade da amostra indicativa deve ser composta de no mínimo 3 (três) unidades do mesmo lote, para fins analíticos. Da mesma forma, quando se tratar da aplicação do plano de amostragem estatística, deve-se efetuar a coleta de, no mínimo, 3 conjuntos de unidades amostrais.

1.5.6 A amostra deve ser enviada ao laboratório devidamente identificada e em condições adequadas para análise, especificando as seguintes informações: a data, a hora da coleta, a temperatura (quando pertinente) no momento da coleta e transporte, o motivo da coleta, a finalidade e o tipo de análise, as condições da mesma no ponto da coleta e outros dados que possam auxiliar as atividades analíticas.

1.5.7 A coleta deve ser efetuada pela empresa contratada, nos produtos que serão entregues. O material deve ser enviado a laboratório credenciado e o laudo da análise, entregue ao agente público, do Grupamento de Apoio, designado para efetuar o recebimento dos materiais.

1.6 PLANOS DE AMOSTRAGEM

1.6.1 O monitoramento microscópico de alimentos permite avaliar a presença de matérias estranhas relacionadas ao risco à saúde ou indicadoras das condições higiênico-sanitárias, sendo útil no controle de produtos, sobretudo, os que são consumidos sem cocção.

1.6.2 Para a realização da análise microbiológica dos alimentos, deverão ser observados os critérios a seguir:

Aspecto Físico-Químico	
Propriedades sensoriais Análise Macroscópica	Cor, odor, aspecto, sabor Sujidades e parasitas
Análise Microscópica	Indicadores de contaminação ambiental: coliformes totais, bolores e leveduras.
	Indicadores de poluição fecal: Coliformes fecais
	Microrganismos patogênicos clássicos: *Staphylococcus aureus* *Bacillus cereus* *Clostridium Sr* *Salmonella sp* Microrganismos Patogênicos causadores de surtos: *Aeromonashidrophyla* *Pseudomonas aeruginosa* *bacillus subtilis* *Yersinia enterocolica* *proteusn sp* *listeria monocytogenes* *Vibrio parahaemoliticus*

1.6.3 Para fins de análise microscópica, o contratado deve entregar o laudo de laboratório, com metodologia para amostragem, coleta, acondicionamento e análise dos produtos alimentícios reconhecida com base na legislação vigente e parâmetros desta Instrução.

1.6.4 Para a adequada aplicação do plano de amostragem da análise dos microrganismos entende-se:

n	Número de unidades a serem colhidas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente.
c	Número máximo aceitável de unidades de amostras com contagens entre os limites de m e M (plano de três classes); nos casos em que o padrão microbiológico seja expresso por “ausência”, c igual a zero, aplica-se o plano de duas classes.
m	Limite que, em um plano de três classes, separa o lote aceitável do produto ou lote com qualidade intermediária aceitável; valores abaixo de m são aceitos.
M	Limite que, em plano de duas classes, separa o produto aceitável do inaceitável; em um plano de três classes, M separa o lote com qualidade intermediária aceitável do lote inaceitável; valores acima de M são inaceitáveis.

1.6.5 Tipos de plano de amostragem:

Duas classes	Quando a unidade amostral a ser analisada pode ser classificada como aceitável ou inaceitável, em função do limite designado por M, aplicável para limites qualitativos.
Três classes	Quando a unidade amostral a ser analisada pode ser classificada como aceitável, qualidade intermediária aceitável ou inaceitável, em função dos limites m e M; além de um número máximo aceitável de unidades de amostra com contagem entre os limites m e M, designado por c, as demais unidades, n menos c, devem apresentar valores menores ou iguais a m; nenhuma das unidades n pode ter valores superiores a M.

1.6.6 Considerações sobre os grupos de microrganismos quantificados ou pesquisados e forma de expressão dos resultados:

GRUPO DE MICROORGANISMOS	EXPRESSÃO DE RESULTADOS
Coliformes a 45°C Coliformes a 35°C Bolores e leveduras Estafilococos coagulase positivo Clostrídio sulfito redutor a 46°C *Bacilus cereus*	Unidades Formadoras de Colônias por grama ou mililitro (UFC/g ou ml) ou Número Mais Provável por grama ou mililitro (NMP/g ou ml).
Salmonella sp	Ausência (AUS) ou Presença (PRES).

1.6.7 Interpretação dos resultados obtidos nas análises microbiológicas:

CONDIÇÃO SANITÁRIA	RESULTADO ANALÍTICO
Satisfatória	Abaixo ou igual aos limites estabelecidos para amostra indicativa ou representativa; ausência no caso de pesquisa de microrganismo.
Insatisfatória	Acima dos limites estabelecidos para amostra indicativa ou representativa; presença no caso de pesquisa de microrganismo.

1.6.8 Para fins de aplicação de plano de amostragem, para análise microbiológica, as licitantes vencedoras do pleito licitatório, deverão entregar, junto com o material, o laudo do laboratório especializado na área de análise de alimentos e credenciado pelo órgão federal ou estadual de agricultora e/ou órgão federal ou estadual de vigilância sanitária.

2 PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

2.1 CARNES E DERIVADOS

2.1.1 CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA

2.1.1.1 Características gerais

Produto proveniente dos tecidos musculares, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação nº 3 no tocante ao acabamento de carcaça, IN nº 9, MAPA, de 04/05/04), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos"; em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal.

2.1.1.2 Especificações

2.1.1.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, pelos e couro, sem manchas escuras ou claras, ausência de limo na superfície; aparência marmórea e brilhante; a gordura não deve apresentar pontos hemorrágicos; à exceção da gordura de cobertura, o produto deve estar despojado das demais gorduras, de aponeuroses, de vasos sanguíneos, de gânglios, de aparas e de pelancas; a peça embalada não deve apresentar sinais de queimadura pelo frio, de rachadura na superfície, perfurações, acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto, sendo estes resultantes de descongelamento e recongelamento, respectivamente.
Cor	— uniforme, sem manchas escuras ou zonas claras, variando do vermelho rosado ao vermelho pardo.
Consistência	— firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida; isento de acúmulo anormal de líquido, gelatinoso e sanguinolento, entre as fibras musculares. –- não deve apresentar sinais de descongelamento.
Odor e sabor	— suave, agradável e característico.

2.1.1.2.2 Análise de matérias estranhas

Produto deve atender o Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas em alimentos e bebidas.

2.1.1.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Limite de temperatura de recebimento	≤ -12°C (tolerância de +2°C)	No interior da massa muscular, sem sinais de descongelamento
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores estranhos	
PH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)	Sem sinais de alteração das características organolépticas
Reação de gás sulfídrico (H 2S)	Negativo	
Gordura de cobertura	≤ 5%	Exceto picanha e contra-filé
	6 a 10 mm de espessura	Somente para os cortes de picanha e contra-filé

2.1.1.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	AMOSTRA INDICATIVA	TOLERÂNCIA			
		AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Salmonella sp/25g	AUS	5	0	AUS	-

2.1.1.3 Embalagem

2.1.1.3.1 Primária: cortes embalados individualmente em envoltório plástico transparente atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, a vácuo ou perfeitamente lacrado e resistente ao transporte e armazenamento.

2.1.1.3.2 Secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, com peso líquido entre 20 e 30 quilos, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva ou cinta, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

2.1.1.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) data de fabricação;
5) data de validade;
6) conteúdo líquido;
7) condições de armazenagem (temperatura de conservação);
8) conteúdo especificando o tipo de carne bovina porcionada congelada; e
9) carimbo e número de registro no SIF.

2.1.1.4 Observações
2.1.1.4.1 Os Grupamentos de Apoio poderão licitar e adquirir, dentre os cortes considerados de preferência regional, os cortes abaixo relacionados:

CORTES	
DIANTEIRO	ACÉM
	PÁ
TRASEIRO	FILÉ-MIGNON (SEM CORDÃO)
	CONTRAFILÉ DE LOMBO (SEM CORDÃO)
	MAMINHA
	FRALDINHA
	PICANHA
	CORAÇÃO DE ALCATRA
	LAGARTO
	PATINHO
	COXÃO DURO
	COXÃO MOLE

2.1.1.4.2 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

2.1.1.4.3 Para fins de aquisição do corte “picanha”, somente serão aceitos cortes com peso entre 800 e 1.600 gramas.

2.1.1.4.4 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).

2.1.1.5 Legislação

2.1.1.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal;

2.1.1.5.2 Port. MAA nº 05, de 08/11/88;

2.1.1.5.3 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.1.1.5.4 Port. MAA º 368, de 04/09/97;

2.1.1.5.5 Port. SVS/MS nº 1002/1004, de 11/12/98;

2.1.1.5.6 RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01;

2.1.1.5.7 Portaria INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.1.1.5.8 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.1.1.5.9 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.1.1.5.10 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.1.1.5.11 IN MAPA nº 09, de 04/05/04;

2.1.1.5.12 IN MAPA nº 22, de 24/11/05;

2.1.1.5.13 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.1.1.5.14 IN MAPA nº 51, de 29/12/06;

2.1.1.5.15 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

2.1.1.5.16 IN MAPA N° 30, de 26/06/18.

2.1.2 CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA (IQF)

2.1.2.1 Características Gerais

2.1.2.1.1 Produto porcionado e congelado por tecnologia IQF *(Individual Quick Frozen)*, proveniente dos tecidos musculares, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate (maturação), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal.

2.1.2.1.2 Entende-se por carne bovina porcionada a carne que passa por um procedimento de desossa, submetida a um processo de fatiamento que dá origem a diversos formatos; sendo o congelamento realizado pelo processo da tecnologia IQF a fim de evitar a aglomeração do produto, obtendo o congelamento individual da porção e permitindo o preparo imediato sem a necessidade de descongelamento prévio.

2.1.2.2 Especificações

2.1.2.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, pelos e couro, sem manchas escuras ou claras, ausência de limo na superfície; aparência marmórea e brilhante; isento de aponeuroses, cartilagens, vasos sanguíneos, gânglios, aparas e pelancas; o produto não deve apresentar sinais de amolecimento, acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo em sua superfície.
Cor	— uniforme, sem manchas escuras ou zonas claras, variando do vermelho rosado ao vermelho pardo.
Consistência	— firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida. Isenta de acúmulo anormal de líquido gelatinoso e sanguinolento entre as fibras musculares.
Odor e sabor	— suave, agradável e característico.

2.1.2.2.2 Características Específicas

2.1.2.2.2.1 Para efeito de padronização, a carne bovina porcionada *in natura* congelada por tecnologia IQF deve apresentar a seguinte apresentação:

Coxão mole em cubos	— proveniente de peças de coxão mole, obtido a partir de cortes de carne em formato de cubos, sendo em seguida congelado; os cubos devem ter tamanho médio aproximado entre 2,5 a 3,5cm, congelados individualmente.
Coxão mole em iscas	— proveniente de peças de coxão mole, obtido a partir de cortes de carne em formato de iscas, sendo em seguida congelado; as iscas devem ter tamanho médio aproximado de 3,5 a 5,0cm de comprimento e 1,5 a 2,5cm de espessura, congeladas individualmente.
Coração da alcatra em bifes	— proveniente do coração da alcatra, obtido a partir do fatiamento da carne em formato de bife, sendo em seguida congelado; os bifes devem apresentar peso médio entre 100 a 130g, congelados individualmente.
Patinho moído	— proveniente de peças de patinho, moído, sendo em seguida congelado; deve se apresentar em grânulos congelados individualmente.

2.1.2.2.3 Análise de matérias estranhas

Produto deve atender ao Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas em alimentos e bebidas.

2.1.2.2.4 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	**PADRÕES**	**OBSERVAÇÕES**
Limite de temperatura de recebimento	≤ -12°C (tolerância de +2°C)	Sem sinais de descongelamento.
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores estranhos	
PH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)	Sem sinais de alteração das características organolépticas
Reação de gás sulfídrico (H 2S)	Negativo	
Gordura (%)	≤ 15	Somente para patinho moído

2.1.2.2.5 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	**AMOSTRA INDICATIVA**	**TOLERÂNCIA**			
		AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	C	m	M
Salmonella sp/25g	AUS	5	0	AUS	-

2.1.2.3 Embalagem

2.1.2.3.1 Primária: saco de polietileno de baixa densidade, termossoldado, transparente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até cinco quilos.

2.1.2.3.2 Secundária: caixa de papelão reforçado, constituído de tampa e fundo, resistente ao impacto, danos durante o transporte e às condições de estocagem, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, contendo peso líquido entre dez a vinte quilos.

2.1.2.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) data de fabricação;
5) data de validade;
6) conteúdo líquido;
7) condições de armazenagem (temperatura de conservação);
8) conteúdo especificando o tipo de carne bovina porcionada congelada; e
9) carimbo e número de registro no SIF.

2.1.2.4 Observações

2.1.2.4.1 O produto deverá possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

2.1.2.4.2 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.1.2.5 Legislação

2.1.2.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal;

2.1.2.5.2 Port. MAA nº 05, de 08/11/88;

2.1.2.5.3 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.1.2.5.4 Port. MAA º 368, de 04/09/97;

2.1.2.5.5 Port. SVS/MS nº 1002/1004, de 11/12/98;

2.1.2.5.6 RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01;

2.1.2.5.7 Portaria INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.1.2.5.8 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.1.2.5.9 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.1.2.5.10 IN MAPA nº 83, de 21/11/03;

2.1.2.5.11 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.1.2.5.12 IN MAPA nº 09, de 04/05/04;

2.1.2.5.13 IN MAPA nº 22, de 24/11/05;

2.1.2.5.14 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.1.2.5.15 IN MAPA nº 51, de 29/12/06;

2.1.2.5.16 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

2.1.1.5.17 IN MAPA N° 30, de 26/06/18.

2.1.3 CHARQUE BOVINO

2.1.3.1 Características Gerais

Produto obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecação; acondicionado, armazenado e transportado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração" e oriundo de estabelecimento produtor sob Inspeção Federal.

2.1.3.2 Especificações

2.1.3.2.1 Características Organolépticas:

Aspecto	— não deverá se apresentar seboso, amolecido, úmido ou pegajoso.
Cor	— uniforme e característico.
Odor e sabor	— próprios e a parte gordurosa não deve apresentar odor de ranço.

2.1.3.2.2 Análise de matérias estranhas:

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

2.1.3.2.3 Análise físico-química

DETERMINAÇÕES	**PADRÕES**	**OBSERVAÇÕES**
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores estranhos	
Rancidez	Negativo	
Formol	Negativo	
Umidade (%)	45	Máximo
RME (%)	≤ 15	Tolerância de ±5%

2.1.3.2.4 Análise microbiológica

MICRORGANISMOS	**AMOSTRA INDICATIVA**	**TOLERÂNCIA**			
		AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Salmonella sp/25g	AUS	5	0	AUS	-
Coliformes a 45°C/g	10^3	5	2	10^2	10^3
Estafilococos coagulase positivo/g	$5x10^3$	5	1	10^3	$5x10^3$

2.1.3.2.5 Temperatura de recebimento

Produto	Temperatura
Carnes salgadas	Temperatura ambiente ou até 10°C ou conforme especificação do fabricante

2.1.3.3 Embalagem

2.1.3.3.1 Primária: produto embalado sob vácuo, em envoltório plástico transparente atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado e resistente ao transporte e armazenamento; com peso líquido de até cinco quilos.

2.1.3.3.2 Secundária: caixa de papelão resistente, com peso líquido até trinta quilos, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

2.1.3.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) conteúdo líquido;
5) data de fabricação;
6) data de validade;
7) lista de ingredientes;
8) condições de armazenagem; e
9) carimbo e número de registro no SIF.

2.1.3.4 Observações
2.1.3.4.1 O produto deverá possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de seis meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.
2.1.3.4.2 A espessura da manta (adelgaçamento) poderá variar de 2 a 5 cm.
2.1.3.4.3 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.1.3.5 Legislação

2.1.3.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal;

2.1.3.5.2 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.1.3.5.3 Port. MAA º 368, de 04/09/97;

2.1.3.5.4 Port. SVS/MS nº 1002/1004, de 11/12/98;

2.1.3.5.5 RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01;

2.1.3.5.6 Portaria INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.1.3.5.7 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.1.3.5.8 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.1.3.5.9 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.1.3.5.10 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.1.3.5.11 IN MAPA nº 51, de 29/12/06;

2.1.3.5.12 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

2.1.3.5.13 IN MAPA N° 30, de 26/06/18.

2.1.4 CARNE BOVINA SALGADA CURADA DESSECADA (*JERKED BEEF)*

2.1.4.1 Características Gerais

Carne bovina salgada curada dessecada ou *Jerked Beef* é o produto cárneo industrializado obtido da carne bovina, adicionado de sal e de agentes de cura, submetido a processo de dessecação, acondicionado, armazenado e transportado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração" e oriundo de estabelecimento produtor sob Inspeção Federal.

2.1.4.2 Especificações

2.1.4.2.1 Características organolépticas:

Textura	— não deve se apresentar amolecido, úmido ou pegajoso.
Cor	— uniforme e característica.
Odor e sabor	— característicos, sendo que a parte gordurosa não deve apresentar odor de ranço.

2.1.4.2.2 Análise de matérias estranhas:

Produto deve atender o regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

2.1.4.2.3 Análise físico-química:

DETERMINAÇÕES	**PADRÕES**	**OBSERVAÇÕES**
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores estranhos	
Rancidez	Negativo	
Formol	Negativo	
Atividade de Água (Aa)	0,78	Máximo
Matéria Mineral (%)	18,3	
Umidade (%)	55	Máximo

2.1.4.2.4 Análise microbiológica:

MICRORGANISMOS	AMOSTRA INDICATIVA	TOLERÂNCIA			
		AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Salmonella sp/25g	AUS	5	0	AUS	-
Coliformes a 45°C/g	10^3	5	2	10^2	10^3
Estafilococos coagulase positivo/g	$5x10^3$	5	1	10^3	$5x10^3$

2.1.4.2.5 Temperatura de recebimento:

Produto	Temperatura
Carnes salgadas	Temperatura ambiente ou até 10C ou conforme especificação do fabricante.

2.1.4.3 Embalagem

2.1.4.3.1 Primária: produto embalado sob vácuo, em envoltório plástico transparente atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado e resistente ao transporte e armazenamento; com peso líquido de até cinco quilos.

2.1.4.3.2 Secundária: caixa de papelão resistente, com peso líquido até trinta quilos, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte, impacto e condições de estocagem, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

2.1.4.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) conteúdo líquido;
5) data de fabricação;
6) data de validade;
7) lista de ingredientes;
8) condições de armazenagem; e
9) carimbo e número de registro no SIF.

2.1.4.4 Observações

2.1.4.4.1 O produto deverá possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de cinco meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

2.1.4.4.2 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.1.4.5 Legislação

2.1.4.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal;

2.1.4.5.2 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.1.4.5.3 Port. MAA º 368, de 04/09/97;

2.1.4.5.4 RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01;

2.1.4.5.5 Portaria INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.1.4.5.6 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.1.4.5.7 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.1.4.5.8 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.1.4.5.9 IN MAPA nº 22, de 24/11/05;

2.1.4.5.10 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.1.4.5.11 IN MAPA nº 51, de 29/12/06;

2.1.4.5.12 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

2.1.4.5.13 IN MAPA N° 30, de 26/06/18.

2.1.5 HAMBÚRGUER CONGELADO

2.1.5.1 Características Gerais

Produto cárneo industrializado obtido de carne moída das diferentes espécies animais, cru, congelado, com adição ou não de ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval, e submetido a processo tecnológico específico, segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração"; o produto será designado de *hambúrguer* seguido do nome da espécie animal, seguido das expressões que couberem e poderão ser adquiridos produtos das seguintes espécies animais: *hambúrguer* de carne bovina, carne de frango, carne suína, carne de peru.

2.1.5.2 Especificações

2.1.5.2.1 Características organolépticas:

Aspecto	— consistência firme, isento de aponeurose, cartilagem, tendões e outros tecidos inferiores.
Cor	— homogênea e sem manchas ou pontos escuros, ausência de defeitos de prensagem.
Odor e sabor	— próprios da matéria prima de origem.

2.1.5.2.2 Análise de matérias estranhas:

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

2.1.5.2.3 Análise físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Limite da temperatura de recebimento	≤ -12°C (tolerância de +2°C)	Sem sinais de descongelamento
PH	5,5 a 6,0 (no extrato aquoso)	Sem sinais de alteração das características organolépticas
Gordura (%)	23	Máximo
Proteína (%)	15	Mínimo
Carboidratos totais (%)	3	
Reação de gás sulfídrico (H 2S)	Negativo	
Reação de amônia	Negativo	
Rancidez	Negativo	

2.1.5.2.4 Análise microbiológica

MICRORGANISMOS	AMOSTRA INDICATIVA	TOLERÂNCIA			
		AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Salmonella sp/25g	AUS	5	0	AUS	-
Coliformes a 45°C/g	$5x10^3$	5	2	10^2	10^3
Estafilococos coagulase positivo/g	$5x10^3$	5	1	10^3	$5x10^3$
Clostridio sulfito redutor a 46°C/g	$3x10^3$	-	-	-	-

2.1.5.3 Embalagem

2.1.5.3.1 Primária: deverá ser embalado individualmente com material atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

2.1.5.3.2 Secundária: caixa de papelão resistente, com peso líquido de até cinco quilos, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

2.1.5.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) data de fabricação;
5) data de validade;
6) lista de ingredientes;
7) peso líquido; e
8) condições de conservação.

2.1.5.4 Observações

2.1.5.4.1 O produto deverá possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de seis meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

2.1.5.4.2 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.1.5.5 Legislação

2.1.5.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal;

2.1.5.5.2 Port. MA nº 01, de 07/10/81;

2.1.5.5.3 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.1.5.5.4 Port. MAA º 368, de 04/09/97;

2.1.5.5.5 Port. SVS/MS nº 1002/1004, de 11/12/98;

2.1.5.5.6 IN MAPA nº 22, de 31/07/00;

2.1.5.5.7 RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01;

2.1.5.5.8 IN MAPA nº 20, de 31/07/00;

2.1.5.5.9 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.1.5.5.10 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.1.5.5.11 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.1.5.5.12 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.1.5.5.13 IN MAPA nº 51, de 29/12/06;

2.1.5.5.14 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

2.1.5.5.15 IN MAPA N° 30, de 26/06/18.

2.1.6 PEITO DE FRANGO DESOSSADO, SEM PELE, CONGELADO

2.1.6.1 Características Gerais

Produto proveniente de parte muscular comestível das aves abatidas, do Gênero *Gallus*, declaradas aptas à alimentação humana por Inspeção Veterinária Oficial antes e após o abate, congelado por processo rápido e mantido estocado em temperatura não superior a -12°C (doze graus Celsius negativos).

2.1.6.2 Especificações
2.1.6.2.1 Tipificação do Corte

Considera-se como “peito de frango”, a parte da ave formada pelo esterno (quilha), clavícula e coracóides, envolvidos pelos tecidos musculares correspondentes, sem pele.

2.1.6.2.2 Características Organolépticas:

Aspecto	— uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular, sem placas de gelo aderidas entre as peças.
Cor	— característica da espécie.
Consistência	— firme, compacta e elástica. — não deve apresentar sinais de descongelamento
Odor	— suave, agradável e característico.

2.1.6.2.3 Análise de matérias estranhas:

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

2.1.6.2.4 Análise físico-química:

DETERMINAÇÕES	**PADRÕES**	**OBSERVAÇÕES**
Limite da temperatura de recebimento	≤ -12°C (tolerância de +2°C)	No interior da massa muscular, sem sinais de descongelamento
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores	
PH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)	Sem sinais de alteração das características organolépticas
Reação de gás sulfídrico (H 2S)	Negativo	

PARÂMETROS PARA AVALIAÇÃO DO TEOR TOTAL DE ÁGUA CONTIDA EM PEITO DE FRANGO		
PARÂMETROS	LIMITE INFERIOR	LIMITE SUPERIOR
Umidade (%)	67,16	75,40
Proteína (%)	17,81	22,05
Relação Umidade/Proteína	3,28	3,29

2.1.6.2.5 Análise microbiológica:

MICRORGANISMOS	**TOLERÂNCIA**				
	AMOSTRA INDICATIVA	**AMOSTRA REPRESENTATIVA**			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	10^4	5	3	$5x10^3$	10^4

2.1.6.3 Embalagem

2.1.6.3.1 Primária: embalado a granel, em saco de polietileno com peso líquido de dois a cinco quilos aproximadamente ou em embalagem interfoliada com filme de polietileno, camada por camada.

2.1.6.3.2 Secundária: caixa de papelão resistente, contendo até vinte quilos de peso líquido, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

2.1.6.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) conteúdo líquido;
4) número do lote
5) data de fabricação;
6) data de validade;
7) tipo de corte contido;
8) condições de armazenagem (temperatura de conservação);
9) carimbo e número de registros no SIF; e
10) instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação.

2.1.6.4 Observações

2.1.6.4.1 O produto deverá possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

2.1.6.4.2 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.1.6.5 Legislação

2.1.6.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal;

2.1.6.5.2 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.1.6.5.3 Port. MAA nº 210, de 10/11/98;

2.1.6.5.4 RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01;

2.1.6.5.5 RDC SVS/MS nº 13, de 02/01/01;

2.1.6.5.6 Portaria INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.1.5.5.7 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.1.5.5.8 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.1.5.5.9 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.1.6.5.10 IN MAPA nº 22, de 24/11/05;

2.1.6.5.11 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.1.6.5.12 IN MAPA nº 08, de 11/03/2009;

2.1.6.5.13 IN MAPA nº 25, de 18/07/13;

2.1.6.5.14 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

2.1.6.5.15 IN MAPA N° 30, de 26/06/18.

2.1.7 COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO

2.1.7.1 Características Gerais

Produto proveniente de parte muscular comestível das aves abatidas, do Gênero *Gallus*, declaradas aptas à alimentação humana por Inspeção Veterinária Oficial antes e após o abate, congelado por processo rápido e mantido estocado em temperatura não superior a -12°C (doze graus Celsius negativos).

2.1.7.2 Especificações
2.1.7.2.1 Tipificação do corte:

Considera-se coxa de frango, a parte da ave formada pelos ossos tíbiotarso e fíbula e a sobrecoxa formada pelo osso fêmur, ambas cobertas pelos tecidos musculares correspondentes.

2.1.7.2.2 Características organolépticas:

Aspecto	— uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular, sem placas de gelo aderidas entre as peças.
Cor	— característica da espécie.
Consistência	— firme, compacta e elástica. — não deve apresentar sinais de descongelamento
Odor	— suave, agradável e característico.

2.1.7.2.3 Análise de matérias estranhas:

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

2.1.7.2.4 Análise físico-química:

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Limite da temperatura de recebimento	≤ -12°C (tolerância de +2°C)	No interior da massa muscular, sem sinais de descongelamento
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores	
PH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)	Sem sinais de alteração das características organolépticas
Reação de gás sulfídrico (H 2S)	Negativo	

PARÂMETROS PARA AVALIAÇÃO DO TEOR TOTAL DE ÁAGUA CONTIDA EM PEITO DE FRANGO		
PARÂMETROS	LIMITE INFERIOR	LIMITE SUPERIOR
Umidade (%)	62,82	70,70
Proteína (%)	14,36	18,08
Relação Umidade/Proteína	3,59	4,67

2.1.7.2.5 Análise microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	10^4	5	3	$5x10^3$	10^4

2.1.7.3 Embalagem

2.1.7.3.1 Primária: embalado a granel, em saco de polietileno com peso líquido de dois a cinco quilos aproximadamente ou em embalagem interfolhada com filme de polietileno, camada por camada.

2.1.7.3.2 Secundária: caixa de papelão resistente, contendo até vinte quilos de peso líquido, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

2.1.7.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) conteúdo líquido;
4) número do lote
5) data de fabricação;

6) data de validade;
7) tipo de corte contido;
8) condições de armazenagem (temperatura de conservação);
9) carimbo e número de registros no SIF; e
10) instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação.

2.1.7.4 Observações

2.1.7.4.1 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

2.1.7.4.2 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.1.7.5 Legislação

2.1.7.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal;

2.1.7.5.2 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.1.7.5.3 Port. MAA nº 210, de 10/11/98;

2.1.7.5.4 RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01;

2.1.7.5.5 Res SVS/MS nº 13, de 02/01/01;

2.1.7.5.6 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.1.7.5.7 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.1.7.5.8 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.1.7.5.9 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.1.7.5.10 IN MAPA nº 22, de 24/11/05;

2.1.7.5.11 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.1.7.5.12 IN MAPA nº 08, de 11/03/2009;

2.1.7.5.13 IN MAPA nº 25, de 18/07/13;

2.1.7.5.14 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

2.1.7.5.15 IN MAPA N° 30, de 26/06/18.

2.1.8 COXA DA ASA DE FRANGO CONGELADA (DRUMET)

2.1.8.1 Características Gerais

Produto proveniente de parte muscular comestível das aves abatidas, do Gênero *Gallus*, declaradas aptas à alimentação humana por Inspeção Veterinária Oficial antes e após o abate, congelado por processo rápido e mantido estocado em temperatura não superior a -12°C (doze graus Celsius negativos).

2.1.8.2 Especificações

Tipificação do corte

Considera-se como *drumet* de frango, a parte da ave formada pela coxa da asa do frango.

2.1.8.2.2 Características Organolépticas

Aspecto	— uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular, sem placas de gelo aderidas entre as peças.
Cor	— característica da espécie.
Consistência	— firme, compacta e elástica.
Odor	— suave, agradável e característico.

2.1.8.2.3 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

2.1.8.2.4 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	**PADRÕES**	**OBSERVAÇÕES**
Limite da temperatura de recebimento	≤ -12°C (tolerância de +2°C)	Sem sinais de descongelamento
Teste de descongelamento (%)	6,0	Máximo
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores estranhos	
PH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)	Sem sinais de alteração das características organolépticas
Reação de gás sulfídrico (H 2S)	Negativo	

2.1.8.2.5 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	10^4	5	3	$5x10^3$	10^4

2.1.8.3 Embalagem

2.1.8.3.1 Primária: embalado a granel, em saco de polietileno com peso líquido de dois a cinco quilos aproximadamente ou em embalagem interfolhada com filme de polietileno, camada por camada.

2.1.8.3.2 Secundária: caixa de papelão resistente, contendo até vinte quilos de peso líquido, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

2.1.8.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) conteúdo líquido;
4) número do lote
5) data de fabricação;
6) data de validade;
7) tipo de corte contido;
8) condições de armazenagem (temperatura de conservação);
9) número de registros no SIF; e
10) instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação.

2.1.8.4 Observações

2.1.8.4.1 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

2.1.8.4.2 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.1.8.5 LEGISLAÇÃO

2.1.8.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal;

2.1.8.5.2 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.1.8.5.3 Port. MAA nº 210, de 10/11/98;

2.1.8.5.4 RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01;

2.1.8.5.5 Res SVS/MS nº 13, de 02/01/01;

2.1.8.5.6 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.1.8.5.7 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.1.8.5.8 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.1.8.5.9. RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.1.8.5.10 IN MAPA nº 22, de 24/11/05;

2.1.8.5.11 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.1.8.5.12 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

2.1.8.5.13 IN MAPA N° 30, de 26/06/18.

2.1.9 EMPANADO DE FRANGO CONGELADO (*STEAK*)

2.1.9.1 Características Gerais

Produto elaborado com carne de frango, cozido e empanado, embalado, congelado por processo rápido e mantido estocado em temperatura não superior a -12°C (doze graus Celsius negativos), segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

2.1.9.2 Especificações

2.1.9.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— característico, não devendo apresentar superfície pegajosa.
Textura	— empanado regular, aderência adequada.
Cor	— própria, sem manchas
Odor e sabor	— suave, agradável e característico.

2.1.9.2.2 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

2.1.9.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Limite da temperatura de recebimento	≤ -12°C (tolerância de +2°C)	Sem sinais de descongelamento
PH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)	Sem sinais de alteração das características organolépticas
Reação de gás sulfídrico (H 2S)	Negativo	
Proteína total (%)	10	Mínimo
Carboidratos totais (%)	30	Máximo
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores estranhos	

2.1.9.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	AMOSTRA INDICATIVA	TOLERÂNCIA			
		AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	10^4	5	3	$5x10^3$	10^4
Clostridium sulfito redutor a 46°C/g	$5x10^2$	5	1	10^2	$5x10^2$
Estafilococos coagulase positivo/g	$5x10^3$	5	1	10^2	$5x10^3$
Salmonella sp/25g	AUS	5	0	AUS	-

2.1.9.3 Embalagem

2.1.9.3.1 Primária: a unidade do *steak* deverá apresentar peso líquido de cem a cento e cinquenta gramas, ser embalado individualmente com material atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

2.1.9.3.2 Secundária: caixa de papelão resistente adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

2.1.9.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) lista de ingredientes;
5) data de fabricação;
6) data de validade;
7) peso líquido; e
8) condições de armazenagem (temperatura de conservação).

2.1.9.4 Observações

2.1.9.4.1 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de cinco meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

2.1.9.4.2 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.1.9.5 Legislação

2.1.9.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal;

2.1.9.5.2 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.1.9.5.3 Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97;

2.1.9.5.4 IN SDA/MAPA nº 06, de 15/02/01;

2.1.9.5.5 RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01;

2.1.9.5.6 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.1.9.5.7 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.1.9.5.8 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.1.9.5.9 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.1.9.5.10 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

2.1.9.5.11 IN MAPA N° 30, de 26/06/18.

2.1.10 AVE TEMPERADA CONGELADA

2.1.10.1 Características Gerais

Produto cárneo industrializado, cru, temperado, obtido de aves domésticas selecionadas, abatidas em estabelecimento sob Inspeção Federal, adicionado de sal e temperos durante seu processo tecnológico, declaradas aptas à alimentação humana por Inspeção Veterinária Oficial, antes e após o abate, processado e congelado por processo rápido, mantido estocado em temperatura não superior a -12ºC (doze graus Celsius negativos), segundo as Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração; o produto será designado com o nome da espécie animal seguido da palavra temperado, citando o processo de conservação, o quantitativo específico de salmoura agregada e referência aos miúdos (fígado, moela e coração).

2.1.10.2 Especificações

2.1.10.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos, ausência de limo na superfície, sem acúmulo de líquido no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto, sendo este resultante de descongelamento e recongelamento, respectivamente.
Cor	— uniforme, sem manchas, característica da espécie.
Consistência	— firme, compacta e elástica
Odor	— suave, agradável e característico

2.1.10.2.2 Análise de Matérias Estranhas:

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

2.1.10.2.3 Análise físico-química:

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Limite da temperatura de recebimento	≤ -12°C (tolerância de +2°C)	Sem sinais de descongelamento
Teste de descongelamento (%)	≤ 25	PERU
	≤ 20	FRANGO
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores estranhos	
PH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)	Sem sinais de alteração das características organolépticas
Umidade (%)	78	Máximo
Proteína total (%)	15	Mínimo
Sal (%)	1	Mínimo

2.1.10.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	10^4	5	3	$5x10^3$	10^4

2.1.10.3 Embalagem

2.1.10.3.1 Primária: produto deverá ser embalado individualmente com material atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

2.1.10.3.2 Secundária: caixa de papelão resistente adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

2.1.10.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) conteúdo líquido;
4) número do lote;

5) data de fabricação;
6) data de validade;
7) lista de ingredientes;
8) condições de armazenagem (temperatura de conservação);
9) carimbo e número de registro no SIF; e
10) instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação.

2.1.10.4 Observações

2.1.10.4.1 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

2.1.10.4.2 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.1.10.5 Legislação

2.1.10.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal;

2.1.10.5.2 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.1.10.5.3 Port. MAA nº 210, de 10/11/98;

2.1.10.5.4 Port. SVS/MS nº 1002/1004, de 11/12/98;

2.1.10.5.5 IN SDA/MAA nº 20, do 21/07/99;

2.1.10.5.6 RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01;

2.1.10.5.7 Res. SVS/MS nº 13, de 02/01/01;

2.1.10.5.8 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.1.10.5.9 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.1.10.5.10 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.1.10.5.11 IN MAPA nº 89, de17/12/03;

2.1.10.5.12 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.1.10.5.13 IN MAPA nº 22, de 24/11/05;

2.1.10.5.14 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.1.10.5.15 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

2.1.10.5.16 IN MAPA N° 30, de 26/06/18.

2.1.11 CARNE SUÍNA DESOSSADA, CONGELADA

2.1.11.1 Características Gerais

Produto proveniente de suínos selecionados, abatidos segundo as “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos", em matadouro-frigorificado sob Inspeção Veterinária Oficial; de primeira qualidade; com perfeito desenvolvimento muscular e congelado por processo tecnológico adequado.

2.1.11.2 Especificações

2.1.11.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— uniforme, sem manchas e ausência de limo na superfície. A superfície ao corte deverá ser marmórea, sem flacidez e não exsudar suco. A peça embalada não deve apresentar sinais de rachadura na superfície, perfurações, acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto, sendo estes resultantes de descongelamento e recongelamento, respectivamente.
Cor	— uniforme, sem manchas, variando do róseo ao vermelho claro.
Consistência	— firme e compacta.
Odor	— agradável e característico.

2.1.11.2.2 Análise de Matérias Estranhas:

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

2.1.11.2.3 Análise Físico-química:

DETERMINAÇÕES	**PADRÕES**	**OBSERVAÇÕES**
Limite da temperatura de recebimento	≤ -12°C (tolerância de +2°C)	Sem sinais de descongelamento
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores estranhos	
PH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)	Sem sinais de alteração das características organolépticas
Reação de gás sulfídrico (H_2S)	Negativo	
Gordura de cobertura (%)	8	Máximo

2.1.11.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Salmonella sp/25g	AUS	5	0	AUS	-

2.1.11.3 Embalagem

2.1.11.3.1 Primária: cortes embalados individualmente em envoltório plástico transparente atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado e resistente ao transporte e armazenamento.

2.1.11.3.2 Secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, com peso líquido entre vinte e trinta quilos, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva ou cinta, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

2.1.11.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) corte contido (pernil, lombo);
5) data de fabricação;
6) data de validade;
7) condições de armazenagem (temperatura de conservação); e
8) número de registro no SIF.

2.1.11.4 Observações

2.1.11.4.1 Na aquisição deverá ser considerada a preferência regional em relação aos cortes abaixo previstos:

CORTES	
TRASEIRO	PERNIL
	LOMBO

2.1.11.4.2 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

2.1.11.4.2 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.1.11.5 Legislação

2.1.11.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal;

2.1.11.5.2 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.1.11.5.3 Port. MAA nº 368, de 04/09/97;

2.1.11.5.4 Port SVS/MS nº 1002/1004, de 11/12/98;

2.1.11.5.5 RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01;

2.1.11.5.6 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.1.11.5.7 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.1.11.5.8 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.1.11.5.9 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.1.11.5.10 IN MAPA nº 22, de 24/11/05;

2.1.11.5.11 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.1.11.5.12 IN MAPA nº 51, de 29/12/06;

2.1.11.5.13 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

2.1.11.5.14 IN MAPA N° 30, de 26/06/18.

2.1.12 CARNE SUÍNA COM OSSO, FATIADA, CONGELADA (BISTECA)

2.1.12.1 Características Gerais

Produto proveniente de suínos selecionados, abatidos segundo as “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos", em matadouro-frigorificado sob Inspeção Veterinária Oficial; de primeira qualidade; com perfeito desenvolvimento muscular e congelado por processo tecnológico adequado, sendo obtido do lombo com vértebra seccionada transversalmente.

2.1.12.2 Especificações

2.1.12.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— cortes de espessura média entre 1 a 2 cm, sem manchas e ausência de limo na superfície; a superfície ao corte deverá ser marmórea, sem flacidez e não exsudar suco; a peça embalada não deve apresentar sinais de rachadura na superfície, perfurações, acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto, sendo estes resultantes de descongelamento e recongelamento, respectivamente.

Cor	— variável do vermelho claro ao roxo pálido, uniforme, sem manchas.
Consistência	— firme e compacta.
Odor	— agradável e característico.

2.1.12.2.2 Análise de Matérias Estranhas:

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

2.1.12.2.3 Análise físico-química:

DETERMINAÇÕES	**PADRÕES**	**OBSERVAÇÕES**
Limite da temperatura de recebimento	≤ -12°C (tolerância de +2°C)	Sem sinais de descongelamento
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores estranhos	
PH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)	Sem sinais de alteração das características organolépticas
Reação de gás sulfídrico (H_2S)	Negativo	

2.1.12.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	**TOLERÂNCIA**				
	AMOSTRA INDICATIVA	**AMOSTRA REPRESENTATIVA**			
		n	c	m	M
Salmonella sp/25g	AUS	5	0	AUS	-

2.1.12.3 Embalagem

2.1.12.3.1 Primária: cortes embalados a granel em envoltório plástico transparente atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado e resistente ao transporte e armazenamento.

2.1.12.3.2 Secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, com peso líquido entre vinte e trinta quilos, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva ou cinta, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

2.1.12.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) conteúdo líquido;
5) corte contido;
6) data de fabricação;
7) data de validade;
8) condições de armazenagem (temperatura de conservação); e
9) número de registro no SIF.

2.1.12.4 Observações

2.1.12.4.1 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

2.1.12.4.2 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.1.12.5 Legislação

2.1.12.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal;

2.1.12.5.2 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.1.12.5.3 Port. MAA nº 368, de 04/09/97;

2.1.12.5.4 Port SVS/MS nº 1002/1004, de 11/12/98;

2.1.12.5.5 RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01;

2.1.12.5.6 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.1.12.5.7 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.1.12.5.8 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.1.12.5.9 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.1.12.5.10 IN MAPA nº 22, de 24/11/05;

2.1.12.5.11 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.1.12.5.12 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

2.1.12.5.13 IN MAPA N° 30, de 26/06/18.

2.2 PESCADO

2.2.1 PEIXE CONGELADO

2.2.1.1 Características Gerais

Produto proveniente de estabelecimento de pesca sob Inspeção Veterinária Oficial, limpo, eviscerado, processado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração", tratado por processo de congelamento rápido até atingir a temperatura de -18ºC (dezoito graus Celsius negativos); durante o transporte deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18ºC (dezoito graus Celsius negativos).

2.2.1.2 Especificações

2.2.1.2.1 Tipificação

Em posta	— posta em corte transversal, sem cabeça, vísceras, escamas e nadadeiras, sem mutilações ou deformações e isento de infestação muscular maciça por parasitas; ausência de blocos de gelo entre as peças.
Em filé	— em filé, sem espinha, cortado em fatias longitudinais, sem cabeça, vísceras, escamas e nadadeiras, sem mutilações ou deformações e isento de infestação muscular maciça por parasitas; ausência de blocos de gelo entre as peças.

2.2.1.2.2 Características Organolépticas

Aparência	— superfície do corte lisa e uniforme.
Textura	— músculo com consistência firme, elástica, flexível.
Cor	— brilhante, translúcida e uniforme.
Odor	— fresco, agradável e característico da espécie.
Sabor	— agradável, característico da espécie.

2.2.1.2.3 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

2.2.1.2.4 Análise físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Limite da temperatura de recebimento	≤ -18°C (tolerância de +2°C)	Sem sinais de descongelamento
Limite de glaciamento	20	Máximo
Prova de cocção	Consistência da carne firme e ausência de odor amoniacal, sulfídrico ou de ranço	
Reação de gás sulfídrico (H_2S)	Negativo	
Prova de amônia	Negativo	
PH	< 7,00	Sem alteração das características organolépticas
Bases voláteis totais (BVT)	30 mg/100g	Máximo
Trimetilamina (TMA)	6 mg/100g (*)	

(*) Prova específica para peixes marinhos

2.2.1.2.5 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Salmonella sp/25g	AUS	5	0	AUS	-
Estafilococos coagulase positive/g	10^3	5	2	$5x10^2$	10^3

2.2.1.3 Embalagem

2.2.1.3.1 Primária: postas ou filés embalados em envoltório plástico transparente atóxico, com capacidade variável, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado e resistente ao transporte e armazenamento. O peso líquido do filé segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08.

2.2.1.3.2 Secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, com peso líquido entre vinte e trinta quilos, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva ou cinta, ambas adequadas ao

empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

2.2.1.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) conteúdo líquido;
5) espécie do pescado;
6) data de fabricação;
7) data de validade;
8) condições de armazenagem (temperatura de conservação); e
9) número de registro no SIF.

2.2.1.4 Observações

2.2.1.4.1 As espécies adquiridas e apresentação do produto (filé ou posta) deverão ser definidas no edital de compra de acordo com a aceitação regional.

2.2.1.4.2 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de oito meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

2.2.1.4.3 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.2.1.4.4 Entende-se como peso líquido do produto na embalagem o peso efetivo do pescado congelado, excetuando-se o peso da embalagem e do glaciamento.

2.2.1.5 Legislação

2.2.1.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal;

2.2.1.5.2 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.2.1.5.3 Port. MAA nº 368, de 04/09/97;

2.2.1.5.4 Port SVS/MS nº 1002/1004, de 11/12/98;

2.2.1.5.5 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

2.2.1.5.6 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.2.1.5.7 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.2.1.5.8 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.2.1.5.9 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.2.1.5.10 IN MAPA nº 22, de 24/11/05;

2.2.1.5.11 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.2.1.5.12 Port INMETRO nº 153, de 19/05/08;

2.2.1.5.13 Port INMETRO/MDIC nº 38 de 11/02/10;

2.2.1.5.14 Ofício Circular GA/DIPOA nº 26/10

2.2.1.5.15 IN MAPA nº 25, de 02/06/11

2.2.1.5.16 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14;

2.2.1.5.17 IN MAPA N° 21, de 31/05/17;

2.2.1.5.18 DECRETO Nº 9.013, de 29/03/17; e

2.2.1.5.19 IN MAPA N° 30, de 26/06/18.

2.2.2 LOMBO DE BACALHAU DESSALGADO CONGELADO

2.2.2.1 Características Gerais

Somente será denominado como "bacalhau" o produto elaborado com peixe das espécies *Gadus morhua* (Bacalhau Cod) e *Gadus macrocephalus* (Bacalhau Pacífico), submetido a processo de dessalga e congelamento; proveniente de estabelecimento de pesca sob Inspeção Veterinária Oficial, processado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração", tratado por processo de congelamento rápido até atingir a temperatura de -18ºC (dezoito graus Celsius negativos); durante o transporte deve ser mantido a uma temperatura não superior a –18°C (dezoito graus Celsius negativos).

2.2.2.2 Especificações

2.2.2.2.1 Características Organolépticas

Consistência	— superfície do corte lisa e uniforme.
Pele	— cor própria da espécie.
Textura	— musculatura firme, elástica, flexível.
Cor, Sabor e Odor	— característico da espécie.

2.2.2.2.2 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

2.2.2.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Limite da temperatura máxima de recebimento	≤ -18°C (tolerância de +2°C)	Sem sinais de descongelamento
Reação de gás sulfídrico (H_2S)	Negativo	
Prova de cocção	Consistência da carne firme e ausência de odor amoniacal, sulfídrico ou de ranço	
PH	< 7,00	Sem alteração das características organolépticas
Prova para amônia (NH_3)	Negativo	

2.2.2.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Estafilococos coagulase positive/g	10^3	5	2	$5x10^2$	10^3

2.2.2.3 Embalagem

2.2.2.3.1 Primária: produto embalado conjuntamente em envoltório plástico ou caixa envolta por plástico transparente, com peso líquido de um a dois quilos, de material atóxico apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado e resistente ao transporte e armazenamento.

2.2.2.3.2 Secundária: caixa de papelão, com peso líquido entre oito e dez quilos, resistente a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

2.2.1.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) data de fabricação;
5) data de validade;
6) conteúdo líquido;
7) identificação da espécie;

8) condições de armazenagem (temperatura de conservação); e
9) número de registro no SIF.

2.2.2.4 Observações

2.2.2.4.1 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de oito meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

2.2.1.4.2 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.2.2.5 Legislação

2.2.2.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal;

2.2.2.5.2 Port MA nº 01, de 07/10/81;

2.2.2.5.3 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.2.2.5.4 Port. MAA nº 368, de 04/09/97;

2.2.2.5.5 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

2.2.2.5.6 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.2.2.5.7 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.2.2.5.8 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.2.2.5.9 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.2.2.5.10 IN MAPA nº 22, de 24/11/05;

2.2.2.5.11 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.2.2.5.12 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

2.2.1.5.13 IN MAPA N° 30, de 26/06/18.

2.3 LEITE E DERIVADOS

2.3.1 LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO

2.3.1.1 Características Gerais

Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado e de acordo com as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”.

2.3.1.2 Especificações

2.3.1.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— pó uniforme e sem grumos; não conter substâncias estranhas
Cor	— branco-amarelado
Odor e sabor	— agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído

2.3.1.2.2 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

2.3.1.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	**PADRÃO**		
	INTEGRAL	**PARCIALMENTE DESNATADO**	**DESNATADO**
Matéria gorda (%)	≥ 16	1,5 a 25,9	< 1,5
Umidade (%)	≤ 3,5	≤ 4,0	≤ 4,0
Acidez titulável (ml de NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)	≤ 18,0	≤ 18,0	≤ 18,0
Índice de solubilidade (ml)	≤ 1,0	≤ 1,0	≤ 1,0
Amido	Negativo	Negativo	Negativo
Umectabilidade (s)	≤ 60	≤ 60	≤ 60
Dispersabilidade (%)	≤ 85	≤ 90	≤ 90

2.3.1.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA (para amostra indicativa)
Salmonella sp/25g.	Ausência
Coliformes a 45°C/g	10
Estafilococos coagulase positive/g	10^2
Bacilus cereus/g	$4x10^3$

2.3.1.2.5 Análise Toxicológica

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (µg/kg)	OBSERVAÇÕES
Aflatoxina M1	5	Máximo

2.3.1.3 Embalagem

2.3.1.3.1 Primária: produto deverá ser embalado em material atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

2.3.1.3.2 Secundária: caixa de papelão ou fardo, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

2.3.1.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) conteúdo líquido;
5) prazo de validade;
6) instruções de preparo; e
7) número de registro no SIF.

2.3.1.4 Observações

2.3.1.4.1 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses.

2.3.1.4.2 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.3.1.4.3 Não serão aceitos produtos destinados à programas institucionais. Neste caso o produto apresentará na rotulagem as expressões “Venda Proibida” e “Produto Institucional”.

2.3.1.4.4 A embalagem primária deverá ser definida no edital de compra de acordo com as necessidades de armazenagem de cada OP.

2.3.1.5 Legislação

2.3.1.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal;

2.3.1.5.2 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.3.1.5.3 Portaria MAA nº 368, de 04/09/97;

2.3.1.5.4 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

2.3.1.5.5 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.3.1.5.6 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.3.1.5.7 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.3.1.5.8 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.3.1.5.9 IN MAPA nº 22, de 24/11/05;

2.3.1.5.10 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.3.1.5.11 RDC ANVISA nº 07, de 18/02/11;

2.3.1.5.12 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14;

2.3.1.5.13 RDC ANVISA Nº 138, de 8/02/17; e

2.3.1.5.14 IN MAPA Nº 53, DE 1/10/18.

2.3.2 MARGARINA

2.3.2.1 Características Gerais

Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes e derivados, com sal e outros ingredientes, destinados à alimentação humana; produzido, embalado, transportado e conservado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”.

2.3.2.2 Especificações

2.3.2.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— firme, homogênea, uniforme.
Cor	— amarela ou branco amarelada, homogênea normal.
Odor e sabor	— característicos.

2.3.2.2.2 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

2.3.2.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	**PADRÕES**	**OBSERVAÇÕES**
Temperatura de recebimento	Conforme rotulagem do produto	Somente para produtos que exigirem refrigeração
Lipídios Totais (%)	70	Mínimo
Cloretos (em NaCl) (%)	2,5	Máximo

2.3.2.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	**TOLERÂNCIA (para amostra indicativa)**
Salmonella sp/25g.	AUS
Coliformes a 45°C/g	3
Bolores e leveduras/g	$5x10^2$

2.3.2.3 Embalagem

2.3.2.3.1 O produto deverá ser embalado em balde ou pote plástico hermeticamente fechado, resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08.

2.3.2.3.2 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) conteúdo líquido;
5) prazo de validade;
6) lista de ingredientes;
7) número de registro no SIF;
8) condições de conservação; e
9) teor de lipídios.

2.3.2.4 Observações

2.3.2.4.1 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de cinco meses.

2.3.2.4.2 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.3.2.5 Legislação

2.3.2.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal;

2.3.2.5.2 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.3.2.5.3 Portaria MAA nº 368, de 04/09/97

2.3.2.5.4 Portaria MAA nº 372, de 04/09/97;

2.3.2.5.5 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.3.2.5.6 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.3.2.5.7 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.3.2.5.8 IN MAPA nº 22, de 24/11/05;

2.3.2.5.9 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.3.2.5.10 Port INMETRO nº 153, de 19/05/08; e

2.3.2.5.11 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14.

3 PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

3.1 AÇÚCARES

3.1.1 AÇÚCAR CRISTAL

3.1.1.1 Características Gerais

Produto obtido a partir do suco de *Saccoharum officinarum*, processado, embalado, transportado e conservado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração".

3.1.1.2 Especificações

3.1.1.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— sob a forma de cristais, seco, solto.
Cor	— característica do produto.
Odor e sabor	— doce, característico do produto.

3.1.1.2.2 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

3.1.1.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	**PADRÕES**	**OBSERVAÇÃO**
Umidade (%)	0,10	Máximo
Resíduo Mineral Fixo (%)	0,10	Máximo
Polarimetria (a 20°C)	99,5	Mínimo

3.1.1.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	**TOLERÂNCIA**				
	AMOSTRA INDICATIVA	**AMOSTRA REPRESENTATIVA**			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	10^2	5	2	10	10^2

3.1.1.3 Embalagem

3.1.1.3.1 Primária: saco de polietileno resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08.

3.1.1.3.2 Secundária: fardo, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.1.1.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) conteúdo líquido; e
5) prazo de validade.

3.1.1.4 Observações

O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses.

3.1.1.5 Legislação

3.1.1.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.1.1.5.2 Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97;

3.1.1.5.3 RDC ANVISA nº 23, de 15/03/00;

3.1.1.5.4 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

3.1.1.5.5 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

3.1.1.5.6 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.1.1.5.7 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

3.1.1.5.8 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.1.1.5.9 RDC ANVISA nº 271, de 22/09/05;

3.1.1.5.10 RDC ANVISA nº 278, de 22/09/05

3.1.1.5.11 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

3.1.1.5.12 Port INMETRO nº 153, de 19/05/08;

3.1.1.5.13 RDC ANVISA nº 27, de 6/08/10; e

3.1.1.5.14 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14.

3.1.2 AÇÚCAR REFINADO

3.1.2.1 Características Gerais

Produto obtido a partir do suco de *Saccoharum officinarum*, processado, embalado, transportado e conservado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração".

3.1.2.2 Especificações

3.1.2.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— sólido, microcristalino, seco e solto.
Cor	— branca
Odor e sabor	— doce, característico do produto.

3.1.2.2.2 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

3.1.2.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	**PADRÕES**	**OBSERVAÇÃO**
Umidade (%)	0,3	Máximo
Resíduo Mineral Fixo (%)	0,2	Máximo
Polarimetria (a 20°C)	99,0	Mínimo

3.1.2.2.4 Análise Microbiológica

MICROR-GANISMOS	**TOLERÂNCIA**				
	AMOSTRA INDICATIVA	**AMOSTRA REPRESENTATIVA**			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	5	5	2	-	5

3.1.2.3 Embalagem

3.1.2.3.1 Primária: saco de polietileno resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08.

3.1.2.3.2 Secundária: fardo, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.1.2.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) conteúdo líquido; e
5) prazo de validade.

3.1.2.4 Observações

O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses.

3.1.2.5 Legislação

3.1.2.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.1.2.5.2 Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97;

3.1.2.5.3 RDC ANVISA nº 23, de 15/03/00;

3.1.2.5.4 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

3.1.2.5.5 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

3.1.2.5.6 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.1.2.5.7 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

3.1.2.5.8 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.1.2.5.9 RDC ANVISA nº 271, de 22/09/05;

3.1.2.5.10 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06; e

3.1.2.5.11 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14.

3.2 GRÃOS

3.2.1 ARROZ BENEFICIADO E POLIDO

3.2.1.1 Características Gerais

Produto proveniente de grãos fisiologicamente maduros, sãos e secos da espécie Oryz*a sativa*, submetido a beneficiamento e polido, embalado, armazenado, transportado, segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração".

3.2.1.2 Especificações

3.2.1.2.1 Classificação Merceológica

CLASSE	**LONGO FINO**
TIPO	1

3.2.1.2.2 Análise Macroscópica

Isento de larvas, parasitos vivos, fermentações, mofo, odor estranho ou contendo substâncias nocivas à saúde

3.2.1.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	**PADRÕES**	**OBSERVAÇÕES**
Teste de cocção	100% de grãos cozidos	30 min, no máximo
Umidade (%)	14	máximo

3.2.1.2.4 Análise sensorial para tempo de cozimento do arroz

ANÁLISE DE TEXTURA	**PADRÕES**	**DESEJÁVEL**
Atributo Maciez	7	Hilo central macio
Atributo Coesão	9	Solto

3.2.1.2.5 Análise Toxicológica

DETERMINAÇÕES	**PADRÕES (µg/kg)**	**OBSERVAÇÕES**
Zearalenona	100	máximo

Poderá ser exigido, para cada lote entregue, o laudo de micotoxina de Laboratório externo, caso o LIAB não tenha condições operacionais para realização da análise.

3.2.1.3 Embalagem

3.2.1.3.1 Primária: saco de polietileno resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08.

3.2.1.3.2 Secundária: fardo, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.2.1.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) conteúdo líquido;
5) prazo de validade; e
6) informações quanto à classificação vegetal.

3.2.1.4 Observações

3.2.1.4.1 O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada.

3.2.1.4.2 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de dez meses.

3.2.1.5 Legislação

3.2.1.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.2.1.5.2 Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97;

3.2.1.5.3 IN SARC/MAPA nº 06, de 16/05/01;

3.2.1.5.4 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

3.2.1.5.5 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.2.1.5.6 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

3.2.1.5.7 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.2.1.5.8 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

3.2.1.5.9 Dec. MAPA n° 6.268, de 22/11/07

3.2.1.5.10 IN MAPA nº 06, de 16/02/09;

3.2.1.5.11 RDC ANVISA nº 07, de 18/02/11;

3.2.1.5.12 RDC ANISA nº 138, de 8/02/17;

3.2.1.5.13 IN MAPA nº 02, de 06/02/12; e

3.1.1.5.14 IN MAPA nº 8, de 22/04/14.

3.2.2 ARROZ BENEFICIADO E PARBOILIZADO

3.2.2.1 Características Gerais

Produto proveniente de grãos fisiologicamente maduros, sãos e secos da espécie *Oryza sativa*, submetido a tratamento hidrotérmico, denominado parboilização, embalado, armazenado, transportado, segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração".

3.2.2.2 Especificações

3.2.2.2.1 Classificação Merceológica

CLASSE	**LONGO FINO**
TIPO	1

3.2.2.2.2 Análise Macroscópica

Isento de larvas, parasitos vivos, fermentações, mofo, odor estranho ou contendo substâncias nocivas à saúde

3.2.2.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	**PADRÕES**	**OBSERVAÇÕES**
Teste de cocção	100% de grãos cozidos	30 min, no máximo
Umidade (%)	14	máximo

3.2.2.2.4 Análise sensorial para tempo de cozimento do arroz

ANÁLISE DE TEXTURA	**PADRÕES**	**DESEJÁVEL**
Atributo Maciez	7	Hilo central macio
Atributo Coesão	9	Solto

3.2.2.2.5 Análise Toxicológica

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (µg/kg)	OBSERVAÇÕES
Zearalenona	100	máximo

Deverá ser exigido, para cada lote entregue, o laudo de micotoxina de Laboratório externo.

3.2.2.3 Embalagem

3.2.2.3.1 Primária: saco de polietileno resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08.

3.2.2.3.2 Secundária: fardo, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.2.2.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) conteúdo líquido;
5) prazo de validade; e
6) informações quanto à classificação vegetal.

3.2.2.4 Observações

3.2.2.4.1 O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada.

3.2.2.4.2 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de dez meses.

3.2.2.5 Legislação

3.2.2.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.2.2.5.2 Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97;

3.2.2.5.3 IN SARC/MAPA nº 06, de 16/05/01;

3.2.2.5.4 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

3.2.2.5.5 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.2.2.5.6 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

3.2.2.5.7 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.2.2.5.8 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

3.2.2.5.9 Dec. MAPA n° 6.268, de 22/11/07

3.2.2.5.10 IN MAPA nº 06, de 16/02/09;

3.2.2.5.11 RDC ANVISA nº 07, de 18/02/11;

3.2.2.5.12 IN MAPA nº 02, de 06/02/12;

3.2.2.5.13 IN MAPA nº 8, de 22/04/14; e

3.2.2.5.14 RDC ANISA nº 138, de 8/02/17.

3.2.3 FEIJÃO ANÃO OU COMUM

3.2.3.1 Características Gerais

Produto obtido da espécie *Phaseolus vulgaris L*, de grãos fisiologicamente desenvolvidos, maduros, sãos e secos; de boa qualidade; selecionado, embalado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”.

3.2.3.2 Especificações

3.2.3.2.1 Classificação Merceológica

CLASSE	PRETO
	CORES
TIPO	1

3.2.3.2.2 Análise Macroscópica

Isento de larvas, parasitos vivos, sementes tóxicas e substâncias nocivas à saúde

3.2.3.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	**PADRÕES**	**OBSERVAÇÕES**
Teste de cocção	100% de grãos cozidos	60 min, no máximo
Umidade (%)	14	Máximo

3.2.3.2.4 Análise Toxicológica

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (µg/kg)	DESEJÁVEL
Aflatoxina B1, B2, G1 e G2	5,0	Máximo
Ocratoxina A	10,0	Máximo

Deverá ser exigido, para cada lote entregue, o laudo de micotoxina de Laboratório externo.

3.2.3.3 Embalagem

3.2.3.3.1 Primária: saco de polietileno resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08.

3.2.3.3.2 Secundária: fardo, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.2.3.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) conteúdo líquido;
5) prazo de validade; e
6) informações quanto à classificação vegetal.

3.2.3.4 Observações

3.2.3.4.1 O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada.

3.2.3.4.2 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de cinco meses.

3.2.3.5 Legislação

3.2.3.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.2.3.5.2 Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97;

3.2.3.5.3 IN SARC/MAPA nº 06, de 16/05/01;

3.2.3.5.4 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

3.2.3.5.5 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.2.3.5.6 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.2.3.5.7 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

3.2.3.5.8 Dec. MAPA n° 6.268, de 22/11/07

3.2.3.5.9 IN MAPA nº 12, de 28/03/08;

3.2.3.5.10 IN MAPA nº 56, de 24/11/09

3.2.3.5.11 RDC ANVISAnº 07, de 18/02/11;

3.2.3.5.12 IN MAPA nº 48, de 01/11/11;

3.2.3.5.13 IN MAPA nº 8, de 22/04/14; e

3.2.3.5.14 RDC ANISA nº 138, de 8/02/17.

3.3 FARINHAS

3.3.1 FARINHA DE MANDIOCA

3.3.1.1 Características Gerais

Produto obtido das raízes de mandioca do gênero *Manihot*, sadias, devidamente limpas, maceradas, descascadas, trituradas, prensadas, desmembradas, peneiradas e secas à temperatura adequada. Produzido, embalado, armazenado e transportado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração".

3.3.1.2 Especificações

3.3.1.2.1 Classificação Merceológica

GRUPO	SECA
	D'ÁGUA
CLASSE	FINA
	MÉDIA
	GROSSA
COR	BRANCA
	AMARELA
TIPO	1

3.3.1.2.2 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

3.3.1.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Acidez (aquo-solúvel)	3,0	Máximo
Umidade (%)	13,0	
Resíduo Mineral Fixo (%)	1,4	
Amido (%)	86,0	Mínimo
Fibra Bruta (%)	2,3	Máximo

3.3.1.2.4 Análise Microbiológica

MICROR-GANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Salmonella sp/25g	AUS	5	0	AUS	-
Coliformes a 45°C/g	10^2	5	2	10	10^2
*Bacillus cereus/*g	$3x10^3$	5	2	10^2	$3x10^3$

3.3.1.3 Embalagem

3.3.1.3.1 Primária: saco de polietileno resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08.

3.3.1.3.2 Secundária: fardo, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.3.1.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) conteúdo líquido;
5) prazo de validade; e
6) informações quanto à classificação vegetal.

3.3.1.4 Observações

3.3.1.4.1 O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada.

3.3.1.4.2 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de cinco meses.

3.3.1.5 Legislação

3.3.1.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.3.1.5.2 RDC ANVISA nº 23, de 15/03/00;

3.3.1.5.3 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01

3.2.1.5.4 IN SARC/MAPA nº 06, de 16/05/01;

3.3.1.5.5 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

3.3.1.5.6 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.3.1.5.7 Lei nº 10.674,de 16/05/03

3.3.1.5.8 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.3.1.5.9 RDC ANVISA nº 278, de 22/09/05

3.3.1.5.10 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

3.3.1.5.11 Dec. MAPA n° 6.268, de 22/11/07

3.3.1.5.12 RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010

3.3.1.5.13 IN MAPA nº 52, de 07/11/11;

3.3.1.5.14 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

3.3.1.5.15 IN MAPA nº 8, de 22/04/14.

3.3.2 AMIDO DE MILHO

3.3.2.1 Características Gerais

Produto amiláceo, extraído de grãos de milho (*Zea mays)* selecionados, fisiologicamente desenvolvidos, maduros, sãos e secos, processado, embalado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

3.3.2.2 Especificações

3.3.2.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— pó fino, apresentando ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos.
Cor	— branca
Odor e sabor	— característicos do produto.

3.3.2.2.2 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

3.3.2.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	**PADRÕES**	**OBS**
Acidez (em ml SAN)	2,5	Máximo
Umidade (%)	15,0	Máximo
Amido (%)	84,0	Mínimo
Resíduo Mineral Fixo (%)	0,2	Máximo

3.3.2.2.4 Análise Microbiológica

MICROR-GANISMOS	**TOLERÂNCIA**				
	AMOSTRA INDICATIVA	**AMOSTRA REPRESENTATIVA**			
		n	c	m	M
Salmonella sp/25g	AUS	5	0	AUS	-
Coliformes a 45°C/g	10^2	5	2	10	10^2
Bacillus cereus/g	$3x10^3$	5	2	10^2	$3x10^3$

3.3.2.3 Embalagem

3.3.2.3.1 Primária: saco de polietileno resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.3.2.3.2 Secundária: fardo ou caixa, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.3.2.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) conteúdo líquido;
5) prazo de validade;

3.3.2.4 Observações

O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses.

3.3.2.5 Legislação

3.3.2.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.3.2.5.2 RDC ANVISA nº 23, de 15/03/00;

3.3.2.5.3 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

3.3.2.5.4 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

3.3.2.5.5 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.3.2.5.6 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

3.3.2.5.7 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.3.2.5.8 RDC ANVISA nº 278, de 22/09/05;

3.3.2.5.9 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

3.3.2.5.10 RDC ANVISA nº 07, de 18/02/11;

3.3.2.5.11 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

3.3.2.5.12 RDC ANIVISA nº 138, de 8/02/17.

3.3.3 FUBÁ DE MILHO

3.3.3.1 Características Gerais

Produto obtido pela moagem de grãos de milho (*Zea Mays*) selecionados, fisiologicamente desenvolvidos, maduros, sãos e secos, desgerminados ou não, processado, embalado, armazenado e transportado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação".

3.3.3.2 Especificações

3.3.3.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— pó fino, áspero ao tato
Cor	— amarelada
Odor e sabor	— característicos do produto.

3.3.3.2.2 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

3.3.3.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	**PADRÕES**	**OBS**
Acidez (em ml SAN)	5	Máximo
Umidade (%)	15,0	
Amido (%)	72,0	Mínimo
Proteínas totais (%)	7,0	
Resíduo Mineral Fixo (%)	2,0	Máximo

3.3.3.2.4 Análise Microbiológica

MICROR-GANISMOS	**TOLERÂNCIA**				
	AMOSTRA INDICATIVA	**AMOSTRA REPRESENTATIVA**			
		n	c	m	M
Salmonella	AUS	5	0	AUS	-

sp/25g					
Coliformes a 45°C/g	10^2	5	2	10	10^2
Bacillus cereus/g	$3x10^3$	5	2	10^2	$3x10^3$

3.3.3.2.5 Análise Toxicológica

DETERMINAÇÕES	**PADRÕES (µg/kg)**	**OBSERVAÇÕES**
Aflatoxina B1, B2, G1 e G2	20,0	Máximo
Ocratoxina A	10,0	Máximo
Zearalenona	150	Máximo
Fumonisina B1 + B2	1500	Máximo

3.3.3.3 Embalagem

3.3.3.3.1 Primária: saco de polietileno resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.3.3.3.2 Secundária: fardo ou caixa, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.3.3.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) conteúdo líquido; e
5) prazo de validade.

3.3.3.4 Observações

O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de cinco meses.

3.3.3.5 Legislação

3.3.3.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.3.3.5.2 Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97;

3.3.3.5.3 RDC ANVISA nº 23, de 15/03/00;

3.3.3.5.4 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

3.3.3.5.5 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

3.3.3.5.6 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.3.3.5.7 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

3.3.3.5.8 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.3.3.5.9 RDC ANVISA nº 263, de 22/09/05;

3.3.3.5.10 RDC ANVISA nº 278, de 22/09/05;

3.3.3.5.11 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

3.3.3.5.12 RDC ANVISA nº 07, de 18/02/11;

3.3.3.5.13 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

3.3.3.5.14 RDC ANIVISA nº 138, de 8/02/17.

3.4 MASSAS ALIMENTÍCIAS

3.4.1 MACARRÃO

3.4.1.1 Características Gerais

Produto não fermentado apresentado sob várias formas, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da farinha de trigo e/ou sêmola/semolina de trigo, adicionado ou não de outras substâncias e/ou aditivos permitidos; obtido a partir de matérias primas, sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

3.4.1.2 Especificações

3.4.1.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— massa seca, variando conforme o tipo.
Cor	— homogênea.
Odor e sabor	— característicos do produto.

3.4.1.2.2 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

3.4.1.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Umidade (%)	13,0	Máximo
Acidez (em ml SAN)	5,0	
Resíduo Mineral Fixo (%)	1,35	

3.4.1.2.4 Análise Microbiológica

MICROR-GANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Salmonella sp/25g	AUS	5	0	AUS	-
Coliformes a 45°C/g	10^2	5	2	10	10^2
Estafilococos coag. Positivo/g	$5x10^3$	5	2	10^3	$5x10^3$
Bacillus cereus/g	$3x10^3$	5	2	10^3	$5x10^3$

3.4.1.3 Embalagem

3.4.1.3.1 Primária: pacote plástico selado, impermeável, que permita boa visualização do produto, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08.

3.4.1.3.2 Secundária: fardo ou caixa, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.4.1.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) conteúdo líquido; e
5) prazo de validade.

3.4.1.4 Observações

3.4.1.4.1 De acordo com a preferência regional e com o objetivo de evitar a monotonia alimentar poderão ser adquiridas massas secas do tipo longo e curto.

3.4.1.4.2 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de dez meses.

3.4.1.5 Legislação

3.4.1.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.4.1.5.2 Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97;

3.4.1.5.3 RDC ANVISA nº 23, de 15/03/00;

3.4.1.5.4 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

3.4.1.5.5 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

3.4.1.5.6 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.4.1.5.7 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

3.4.1.5.8 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.4.1.5.9 RDC ANVISA nº 263, de 22/09/05;

3.4.1.5.10 RDC ANVISA nº 278, de 22/09/05;

3.4.1.5.11 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

3.4.1.5.12 Port INMETRO nº 153, de 19/05/08;

3.4.1.5.13 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

3.4.1.5.14 RDC ANIVISA nº 138, de 8/02/17.

3.5 NERVINOS

3.5.1 CAFÉ TORRADO E MOÍDO

3.5.1.1 Características Gerais

Produto resultante de grão beneficiado do fruto maduro de diversas espécies do gênero *Coffea*, submetido a tratamento térmico adequado até atingir o ponto de torra escolhido e a processo de moagem, acondicionado, armazenado e transportado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação".

3.5.1.2 Especificações

3.5.1.2.1 Classificação

Para fins de aquisição, o café torrado e moído será classificado em duas categorias:

CATEGORIA	CLASSIFICAÇÃO
CAFÉ I	— aspecto de pó homogêneo, constituído por grãos 100% de café arábica tipo 2 a 4 COB(Classificação Oficial Brasileira), com ausência de grãos com defeitos pretos, verdes, ardidos e/ou fermentados; obter em análise sensorial Nota de Qualidade Global na faixa de 7,3 a 10 pontos, realizada por equipe selecionada e treinada.
CAFÉ II	— aspecto de pó homogêneo, constituído por grãos de tipo 6 COB, com máximo de 10% de grãos com defeitos pretos, verdes e ardidos e ausente de grãos pretos-verdes e fermentados; obter em análise sensorial Nota de Qualidade Global na faixa de 6,0 a 7,2 pontos, realizada por equipe selecionada e treinada.

3.5.1.2.2 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

3.5.1.2.3 Ponto de torra

CATEGORIA	PADRÕES (N° disco Agstron)
CAFÉ I	SCAA #55 A 75
CAFÉ II	SCAAA #45 A 75

O produto avaliado fora das faixas estabelecidas, ou seja, torra escura ou muito escura e torra clara ou muito clara, será recusado.

3.5.1.2.4 Moagem

MOAGEM	RETENÇÃO (%)	Tolerância (%) que passa da peneira 30			
	Peneira 12 a 16	Peneira 20 a 30	Fundo	Mínimo	Máximo
GROSSA	33	55	12	9	15
MÉDIA	7	73	20	16	24
FINA	0	70	30	25	40

O produto que apresentar moagem grossa será recusado.

3.5.1.2.5 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES (g/100g)	PADRÕES	OBS
Umidade	5,0	Máximo
Cafeína	0,7	Mínimo
Extrato Aquoso	25,0	Mínimo
Extrato Etéreo	8,0	
Resíduo Mineral Fixo (%)	5,0	Máximo
Resíduo Mineral Fixo (insolúvel em ácido clorídrico a 20% v/v)	1,0	

3.5.1.2.6 Análise Microbiológica

MICROR-GANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	10	5	2	5	10

3.5.1.2.7 Análise Toxicológica

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (µg/kg)	OBS
Ocratoxina A	10,0	Máximo

Deverá ser exigido, para cada lote entregue, o laudo de micotoxina de Laboratório externo.

3.5.1.3 Embalagem

3.5.1.3.1 Primária: embalagem a vácuo puro, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08.

3.5.1.3.2 Secundária: fardo ou caixa, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.5.1.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;

2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) conteúdo líquido; e
5) prazo de validade.

3.5.1.4 Observações

3.5.1.4.1 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de dez meses.

3.5.1.4.2 No processo de aquisição a empresa licitante deverá apresentar, junto com as amostras solicitadas pelo pregoeiro os respectivos Certificados/Laudos, emitidos por laboratório especializado, com o resultado das seguintes especificações:

1) pontuação de Qualidade Global do Café, ponto de torra e moagem; e
2) análise de matérias estranhas conforme padrão estabelecido pela Resolução ANVISA n° 14 de 28/03/14.

3.5.1.4.3 Os certificados/Laudos deverão ser referentes a amostras do mesmo lote/validade que as amostras apresentadas.

3.5.1.5 Legislação

3.5.1.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.5.1.5.2 Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97;

3.5.1.5.3 RDC ANVISA nº 23, de 15/03/00;

3.5.1.5.4 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

3.5.1.5.5 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.5.1.5.6 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

3.5.1.5.7 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.5.1.5.8 RDC ANVISA nº 277, de 22/09/05;

3.5.1.5.9 RDC ANVISA nº 278, de 22/09/05;

3.5.1.5.10 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

3.5.1.5.11 Res. SAA/SP nº 31, 22/06/07;

3.5.1.5.12 Res. SAA/SP nº 30, 22/06/07;

3.5.1.5.13 Port INMETRO nº 153, de 19/05/08;

3.5.1.5.14 Res. SAA/SP nº 19, de 05/04/10;

3.5.1.5.15 RDC ANVISA nº 07, de 18/02/11;

3.5.1.5.16 IN MAPA nº 07, de 22/02/13; e

3.5.1.5.17 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14.

3.5.2 ACHOCOLATADO EM PÓ

3.5.2.1 Características Gerais

Produto obtido pela mistura do cacau em pó com açúcar (sacarose, maltose, glicose ou lactose) e leite em pó, podendo ainda ser adicionado de outras substâncias alimentícias, tais como produtos maltados, farinha de cereais e ovos; submetido a processo tecnológico adequado; processado, acondicionado, armazenado e transportado conforme as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

3.5.2.2 Especificações

3.5.2.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— pó fino, homogêneo
Cor	— característico.
Odor e sabor	— característico, doce, próprio.

3.5.2.2.2 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

3.5.2.2.3 Análise Físico-química:

DETERMINAÇÕES	**PADRÕES**	**OBS**
Umidade (%)	5,0	Média
Lipídios (%)	6,0	
Hidrato de carbono (%)	78,0	
Resíduo Mineral Fixo (%)	2,5	

3.5.2.2.4 Análise Microbiológica

MICROR-GANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Salmonella sp/25g	AUS	5	0	AUS	-
Coliformes a 45°C/g	$5x10^3$	5	3	10^3	$5x10^3$

3.5.2.3 Embalagem

3.5.2.3.1 Primária: embalado em lata, pote plástico ou pacote aluminizado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.5.2.3.2 Secundária: fardo ou caixa, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.5.2.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) lista de ingredientes;
5) conteúdo líquido; e
6) prazo de validade;

3.5.2.4 Observações

O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses.

3.5.2.5 Legislação

3.5.2.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.5.2.5.2 Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97;

3.5.2.5.3 RDC ANVISA nº 23, de 15/03/00;

3.5.2.5.4 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

3.5.2.5.5 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02

3.5.2.5.6 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.5.2.5.7 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

3.5.2.5.8 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.5.2.5.9 RDC ANVISA nº 264, de 22/09/05;

3.5.2.5.10 RDC ANVISA nº 278, de 22/09/05;

3.5.2.5.11 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

3.5.2.5.12 RDC ANVISA nº 07, de 18/02/11; e

3.5.2.5.13 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14.

3.5.3 MATE SOLÚVEL INSTANTÂNEO

3.5.3.1 Características Gerais

Produto obtido das folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos secos, limpos e isentos de mofo, larvas, parasitos e substâncias estranhas, pela desidratação do extrato aquoso da erva-mate e submetido a processo tecnológico adequado; podendo ser adoçado e/ou com sabor, processado, acondicionado e transportado conforme as "Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação".

3.5.3.2 Especificações

3.5.3.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— pó fino, homogêneo, instantâneo.
Cor	— característico da matéria prima
Odor e sabor	— característico da matéria prima empregada.

3.5.3.2.2 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

3.5.3.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	**PADRÕES**	**OBS**
Umidade (%)	5,0	Máximo
Cafeína (%)	0,3	Máximo

3.5.3.2.4 Análise Microbiológica

MICROR-GANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Coliformes a 35°C/g	1	5	2	-	1

3.5.3.3 Embalagem

3.5.3.3.1 Primária: lata, pote plástico ou pacote aluminizado, hermeticamente fechado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.5.3.3.2 Secundária: fardo ou caixa, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.5.3.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) lista de ingredientes;
5) conteúdo líquido;
6) modo de preparo; e
7) prazo de validade.

3.5.3.4 Observações

3.5.3.4.1 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses.

3.5.3.4.2 O produto poderá ser adicionado de aromas/sabores diversos.

3.5.3.5 Legislação

3.5.3.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.5.3.5.2 Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97;

3.5.3.5.3 RDC ANVISA nº 23, de 15/03/00;

3.5.3.5.4 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

3.5.3.5.5 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02

3.5.3.5.6 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.5.3.5.7 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

3.5.3.5.8 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.5.3.5.10 RDC ANVISA nº 277, de 22/09/05;

3.5.3.5.11 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06; e

3.5.3.5.12 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14.

3.6 BEBIDAS DE FRUTA

3.6.1 SUCO TROPICAL

3.6.1.1 Características Gerais

Produto obtido de pela dissolução, em água potável, da polpa da fruta polposa, obtida de frutas frescas, sãs e maduras de origem tropical, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, podendo ser adicionado de açúcar e submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo; acondicionado, armazenado e transportado segundo as "Normas Higiênico- Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação".

3.6.1.2 Especificações

3.6.1.2.1 Tipificação

Serão consideradas para fins de aquisição as seguintes frutas polposas de origem tropical: abacaxi, acerola, cajá, caju, goiaba, graviola, mamão, manga, mangaba, maracujá e pitanga; o Padrão de Identidade e Qualidade deverá obedecer aos Anexos I e II da Instrução Normativa MAPA nº 12, de 04 Set 03.

3.6.1.2.2 Características Organolépticas

Aspecto	— líquido de aspecto homogêneo.
Cor	— característico da fruta.
Odor e sabor	— característico da fruta.

3.6.1.2.3 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

3.6.1.2.4 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Percentual de polpa (g/100g)	Conforme constante no Anexo II da IN MAPA nº 12, de 4 SET 13.	O produto poderá ser adoçado ou não adoçado, a ser definido no processo de aquisição.
Sólidos solúveis em °Brix a 20°C		
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)		
Açúcares totais (g/100g)		

3.6.1.2.5 Análise Microbiológica

MICROR-GANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Coliformes a 35°C/50 ml	AUS	5	0	AUS	-

3.6.1.3 Embalagem

3.6.1.3.1 Primária: produto envasado em embalagem de material atóxico que impossibilite alterações nas características organolépticas e composição física e química do produto, com abertura na parte superior a prova de violação, com capacidade mínima de 1(um) litro.

3.6.1.3.2 Secundária: fardo ou caixa, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.6.1.3.3 Rotulagem: deverá obedecer às disposições de rotulagem de bebidas previstas no Regulamento da Lei nº 8.918 de 14 jul 1994. Conter em cada unidade em caracteres visíveis e legíveis o seguinte conteúdo:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) lista de ingredientes;
4) identificação do lote;
5) data de validade;
6) modo de conservação;
7) conteúdo líquido; e
8) número de registro no Ministério da Agricultura.

3.6.1.4 Observações

3.6.1.4.1 A aquisição levará em consideração a preferência regional em relação à escolha da fruta de origem tropical.

3.6.1.4.2 Não será permitida a aquisição de suco tropical misto.

3.6.1.4.3 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de cinco meses.

3.6.1.4.4 É obrigatória a declaração, de forma visível, do percentual mínimo, em peso, da polpa da respectiva fruta utilizada na elaboração do produto.

3.6.1.4.5 É proibida a designação de "suco integral" e, quando o produto for declarado "suco pronto para beber" deve ser declarada a palavra "adoçado".

3.6.1.5 Legislação

3.6.1.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.6.1.5.2 Lei nº 8.918, de 14/07/94;

3.6.1.5.3 Port. MAA nº 368, de 04/09/97;

3.6.1.5.4 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

3.6.1.5.5 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02

3.6.1.5.6 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.6.1.5.7 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

3.6.1.5.8 IN MAPA nº 12, de 04/09/03;

3.6.1.5.9 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.6.1.5.10 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

3.6.1.5.11 Decreto nº 6.871, de 04/06/09;

3.6.1.5.12 IN MAPA nº 42, de 11/09/13;

3.6.1.5.13 IN MAPA nº 19, de 20/06/13; e

3.6.1.5.14 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14.

3.6.2 NÉCTAR DE FRUTA

3.6.2.1 Características Gerais

Produto obtido de pela dissolução, em água potável, da parte comestível de fruta fresca, sã e madura e adicionado de açúcares, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, podendo ser adicionado de ácidos, submetido a tratamento que assegure sua

conservação e apresentação até o momento do consumo; acondicionado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico- Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

3.6.2.2 Especificações

3.6.2.2.1 Tipificação

Serão considerados para fins de aquisição os produtos elaborados a partir das seguintes frutas: abacaxi, acerola, cajá, caju, goiaba, graviola, mamão, manga, maracujá, pêssego e pitanga; o Padrão de Identidade e Qualidade deverá obedecer aos Anexos I e III da Instrução Normativa MAPA nº 12, de 04 Set 03.

3.6.2.2.2 Características Organolépticas

Aspecto	— líquido de aspecto homogêneo.
Cor	— característico da fruta.
Odor e sabor	— característico da fruta.

3.6.2.2.3 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

3.6.2.2.4 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	**PADRÕES**
Percentual do suco ou polpa (g/100g)	Conforme constante no Anexo III da IN MAPA nº 12, de 4 SET 13.
Sólidos solúveis em ºBrix, a 20ºC	
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	
Açúcares totais (g/100g)	

3.6.2.2.5 Análise Microbiológica

MICROR-GANISMOS	**TOLERÂNCIA**				
	AMOSTRA INDICATIVA	**AMOSTRA REPRESENTATIVA**			
		n	c	m	M
Coliformes a 35°C/50 ml	AUS	5	0	AUS	-

3.6.2.3 Embalagem

3.6.2.3.1 Primária: produto envasado em embalagem de material atóxico que impossibilite alterações nas características organolépticas e composição física e química do produto, com abertura na parte superior a prova de violação, com capacidade mínima de 1(um) litro.

3.6.2.3.2 Secundária: fardo ou caixa, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.6.2.3.3 Rotulagem: deverá obedecer às disposições de rotulagem de bebidas previstas no Regulamento da Lei nº 8.918 de 14 Jul 1994. Conter em cada unidade em caracteres visíveis e legíveis o seguinte conteúdo:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) lista de ingredientes;
4) identificação do lote;
5) data de validade;
6) modo de conservação;
7) conteúdo líquido; e
8) número de registro no Ministério da Agricultura.

3.6.2.4 Observações

3.6.2.4.1 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de cinco meses.

3.6.2.4.2 A aquisição levará em consideração a preferência regional em relação à escolha da matéria prima.

3.6.2.5 Legislação

3.6.2.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.6.2.5.2 Lei nº 8.918, de 14/07/94;

3.6.2.5.3 Port. MAA nº 368, de 04/09/97;

3.6.2.5.4 Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97;

3.6.2.5.5 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

3.6.2.5.6 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02

3.6.2.5.7 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.6.2.5.8 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

3.6.2.5.9 IN MAPA nº 12, de 04/09/03;

3.6.2.5.10 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.6.2.5.11 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

3.6.2.5.12 Decreto nº 6.871, de 04/06/09;

3.6.2.5.13 IN MAPA nº 42, de 11 /09/13;

3.6.2.5.14 IN MAPA nº 19, de 20 /06/13; e

3.6.2.5.15 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14.

3.6.3 SUCO DE FRUTA INTEGRAL

3.6.3.1 Características Gerais

É a bebida não fermentada e não diluída, obtida de partes comestíveis da fruta fresca, sã e madura, submetido a processo tecnológico adequado que assegure sua conservação e armazenagem a temperatura ambiente até o momento do consumo; considera-se como suco integral o produto sem adição de açúcares e na sua concentração natural; acondicionado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico- Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

3.6.3.2 Especificações

3.6.3.2.1 Características Específicas

Serão considerados para fins de aquisição os produtos elaborados a partir das seguintes frutas: uva, maçã, abacaxi, limão, laranja, caju, pêra e maracujá; o Padrão de Identidade e Qualidade deverá obedecer aos Anexos XVII, XVIII, XXI, XXII, XXIII, XXIV, XXV e XXVII da Instrução Normativa MAPA nº 01, de 7 Jan 00.

3.6.3.2.2 Características Organolépticas

Aspecto	— líquido de aspecto homogêneo.
Cor	— característico da fruta.
Odor e sabor	— característico da fruta.

3.6.3.2.3 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

3.6.3.2.4 Análise Físico-química

a) Suco de maracujá

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Sólidos solúveis em ºBrix, a 20ºC	10,0	Mínimo
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	0,30	Mínimo
Ácido ascórbico (mg/100mg)	80,0	Mínimo
Açúcares totais naturais da fruta (g/100g)	15,0	Máximo

b) Suco de caju

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Sólidos solúveis em ºBrix, a 20ºC	10,0	Mínimo
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	0,30	Mínimo
Ácido ascórbico (mg/100mg)	80,0	Mínimo
Açúcares totais naturais da fruta (g/100g)	15,0	Máximo

c) Suco de abacaxi

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Sólidos solúveis em ºBrix, a 20ºC	11,0	Mínimo
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	0,30	Mínimo
Açúcares totais naturais da fruta (g/100g)	15,0	Máximo

d) Suco de uva

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Sólidos solúveis em ºBrix, a 20ºC	14,0	Mínimo
Acidez total em ácido tartárico (g/100g)	0,41	Mínimo
Açúcares totais naturais da fruta (g/100g)	20,0	Máximo
Sólidos insolúveis %v/v	5,0	Máximo
Acidez volátil em ácido acético (g/100g)	0,05	Máximo

e) Suco de pera

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Sólidos solúveis em ºBrix, a 20ºC	8,0	Mínimo
Acidez total em ácido málico (g/100g)	0,15	Mínimo
Açúcares totais naturais da fruta (g/100g)	12,5	Máximo

f) Suco de maçã

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Sólidos solúveis em ºBrix, a 20ºC	10,5	Mínimo
Acidez total em ácido málico (g/100g)	0,15	Mínimo
Açúcares totais naturais da fruta (g/100g)	13,5	Máximo
Acidez volátil em ácido acético (g/100g)	0,04	Máximo

g) Suco de limão

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Acidez titulável em ácido cítrico (g/100g)	5,0	Mínimo
Ácido ascórbico (mg/100mg)	20,0	Mínimo
Óleo essencial de limão %v/v	0,025	Máximo

h) Suco de laranja

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Sólidos solúveis em ºBrix, a 20ºC	10,5	Mínimo
Relação de sólidos solúveis em brix/acidez em g/100g de ácido cítrico anidro	7,0	Mínimo
Ácido ascórbico (mg/100mg)	25,0	Mínimo
Açúcares totais naturais da fruta (g/100g)	13,0	Máximo
Óleo essencial de laranja %v/v	0,035	Máximo

3.6.3.2.5 Análise Microbiológica

MICROR-GANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/ ml	10	5	0	AUS	-
Salmonella sp/25ml	AUS	5	0	AUS	-

3.6.3.3 Embalagem

3.6.3.3.1 Primária: produto envasado em embalagem de material atóxico que impossibilite alterações nas características organolépticas e composição física e química do produto, com abertura na parte superior a prova de violação, com capacidade mínima de 1(um) litro.

3.6.3.3.2 Secundária: fardo ou caixa, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.6.3.3.3 Rotulagem: deverá obedecer às disposições de rotulagem de bebidas previstas no Regulamento da Lei nº 8.918, de 14 Jul 1994. Conter em cada unidade em caracteres visíveis e legíveis o seguinte conteúdo:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) lista de ingredientes;
4) identificação do lote;
5) data de validade;
6) modo de conservação;
7) conteúdo líquido; e
8) número de registro no Ministério da Agricultura.

3.6.3.4 Observações

3.6.3.4.1 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de cinco meses.

3.6.3.4.2 A aquisição levará em consideração a preferência regional em relação à escolha da fruta.

3.6.3.4.3 É proibida a adição de aromas e corantes artificiais.

3.6.3.5 Legislação

3.6.3.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.6.3.5.2 Lei nº 8.918, de 14/07/94;

3.6.3.5.3 Port. MAA nº 368, de 04/09/97;

3.6.3.5.4 Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97;

3.6.3.5.5 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

3.6.3.5.6 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

3.6.3.5.6 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.6.3.5.7 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

3.6.3.5.8 IN MAPA nº 12, de 04/09/03;

3.6.3.5.9 RDC ANVISA nº 123, de 13/05/04;

3.6.3.5.10 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

3.6.3.5.11 Decreto nº 6.871, de 04/06/09;

3.6.3.5.12 IN MAPA nº 42, de 11/09/13;

3.6.3.5.13 IN MAPA nº 19, de 20/06/13; e

3.6.3.5.14 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14.

3.7 ÓLEOS E GORDURAS

3.7.1 ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO I

3.7.1.1 Características Gerais

Produto comestível, obtido de sementes de *Glycinemax L.* (soja), através de processos tecnológicos adequados de extração e refino de matérias-primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as "Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação".

3.7.1.2 Especificações

3.7.1.2.1 Características Organolépticas

Aspecto a 25°C	— límpido e isento de impurezas.
Cor	— característico da matéria-prima
Odor e sabor	— característico.

3.7.1.2.3 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

3.7.1.2.4 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Densidade relativa a 20°C	0,919 – 0,925	
Índice de refração (nD40)	1,466 – 1,470	
Índice de saponificação	189 – 195	
Índice de Iodo (Wijs)	124 – 139	
Matéria insaponificável. g/100g	1,5	
Índice de acidez, mg KOH/g	0,20	Máximo
Ponto de fumaça	120°C	
Índice de peróxido (meq/kg)	2,5	
Matéria volátil a 105°C (g/%)	0,01	
Impurezas insolúveis em éter de petróleo (g/%)	0,05	
Sabões mg/Kg	10	

3.7.1.3 Embalagem

3.7.1.3.1 Primária: garrafa ou galão plástico, tipo PET, de material atóxico que impossibilite alterações nas características organolépticas e composição física e química do produto, com abertura na parte superior a prova de violação. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08.

3.7.1.3.2 Secundária: fardo ou caixa, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.7.1.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) lista de ingredientes;
4) identificação do lote;
5) data de validade;
6) conteúdo líquido; e
7) classificação quanto o tipo.

3.7.1.4 Observações

O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses.

3.7.1.5 Legislação

3.7.1.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.7.1.5.3 Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97;

3.7.1.5.4 RDC ANVISA nº 23, de 15/03/00;

3.7.1.5.5 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

3.7.1.5.6 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.7.1.5.7 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

3.7.1.5.8 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.7.1.5.9 RDC ANVISA nº 270, de 22/09/05;

3.7.1.5.10 RDC ANVISA nº 278, de 22/09/05;

3.7.1.5.11 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

3.7.1.5.12 IN MAPA nº 49, de 22/12/06;

3.7.1.5.13 Port INMETRO nº 153, de 19/05/08;

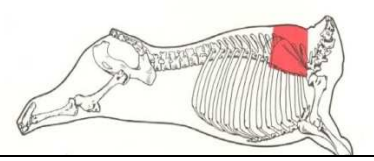
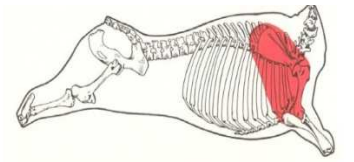
3.7.1.5.14 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

3.7.1.5.15 RDC n° 26/2015.

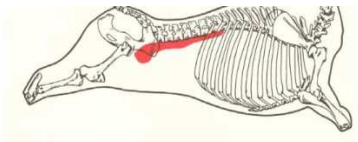
4 PADRONIZAÇÃO DE CORTES

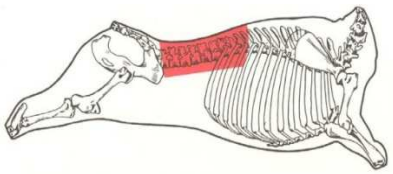
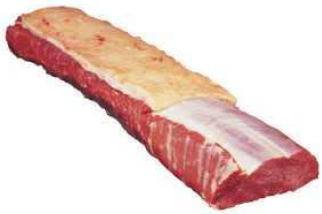
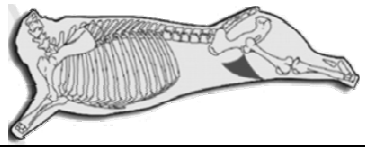
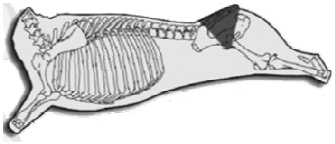
4.1 CORTES DE CARNE BOVIDA DESOSSADA CONGELADA

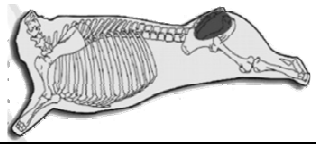
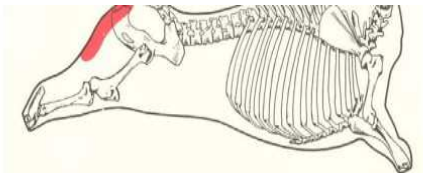
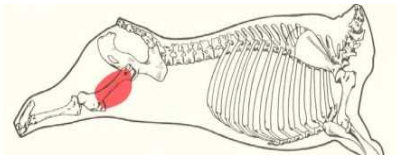
4.1.1 DIANTEIRO

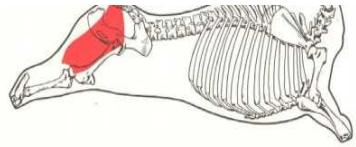
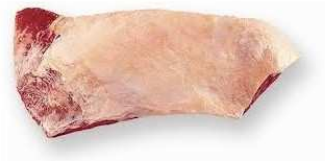
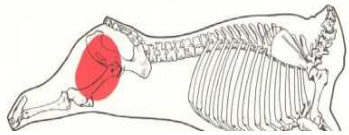
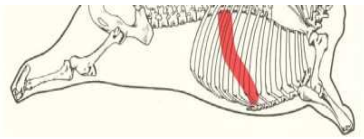
NOMENCLATURA	PADRONIZAÇÃO	OBSERVAÇÃO
Acém	 	— corte obtido pela separação das massas musculares inseridas nas cinco primeiras vértebras torácicas e da porção dorsal das cinco primeiras costelas, individualizando-as do corte costela-do-dianteiro.
Pá	 	— corte obtido da paleta por separação do músculo do dianteiro. Composta pela raquete, peixinho e coração da paleta.

4.1.2 TRASEIRO

NOMENCLATURA	PADRONIZAÇÃO	OBSERVAÇÃO
Filé Mignon (sem cordão)	 	— corte constituído das massas musculares aderidas à face ventral das três últimas vértebras torácicas, seis lombares, ilíaco e fêmur (terceiro trocanter); isento do músculo psoas menor (cordão).

NOMENCLATURA	PADRONIZAÇÃO	OBSERVAÇÃO
Contra-filé		— corte obtido pela separação das massas musculares aderidas entre as três últimas vértebras torácicas e as seis lombares, seccionadas longitudinalmente, e à porção dorsal das três últimas costelas do traseiro- serrote.
		
Maminha		— corte obtido a partir da separação da alcatra completa que é constituída das massas musculares compreendidas entre o lombo e o coxão; a maminha é obtida da separação do coração da alcatra e da picanha, será constituída do músculo tensor da fáscia lata.
		
Picanha		— corte obtido a partir da separação da alcatra completa que é constituída das massas musculares compreendidas entre o lombo e o coxão; a picanha é obtida da separação do coração da alcatra e da maminha, formada de parte do músculo glúteo bíceps.
		

NOMENCLATURA	PADRONIZAÇÃO	OBSERVAÇÃO
Coração de alcatra		— corte obtido a partir da separação da alcatra completa que é constituída das massas musculares compreendidas entre o lombo e o coxão. O coração-da-alcatra é obtido da separação da picanha e maminha, será constituído dos músculos glúteos médio acessório e profundo.
		
Lagarto		— corte obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas ao coxão-duro, coxão-mole e músculo-mole.
		
Patinho		— corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas à face anterior do fêmur, após sua liberação do coxão-duro e do coxão-mole, com posterior retirada da patela.
		

NOMENCLATURA	PADRONIZAÇÃO	OBSERVAÇÃO
Coxão duro	 	— corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas às faces lateral do fêmur e ventral do ilíaco, extremidades proximais da tíbia e da fíbula. Separa-se ainda o corte de suas ligações com o músculo-mole, lagarto e coxão-mole.
Coxão mole	 	— corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas à face ventral do ilíaco (púbis e ísquio), do fêmur e da tíbia (extremidade proximal); separa-se ainda o corte de suas ligações com patinho, coxão-duro e lagarto.
Fraldinha	 	— corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas às seis últimas costelas e ao apêndice xifoide.

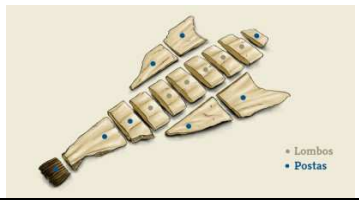
4.2 CORTES DE AVES

NOMENCLATURA	PADRONIZAÇÃO	OBSERVAÇÃO
Peito de frango sem pele		— corte obtido da parte da ave formada por partes musculares que envolvem o esterno (quilha)., clavícula e coracóides.
Coxa com sobrecoxa de frango		— corte obtido da parte da ave formada pelos ossos tíbiotarso e fíbula e pelo osso fêmur, ambas cobertas pelos tecidos musculares correspondentes.
Coxinha da asa		— corte obtido da parte da ave formada pelo úmero envolvido pelo tecido muscular correspondente.

4.3 CORTES DE CARNE SUÍNA

NOMENCLATURA	PADRONIZAÇÃO	OBSERVAÇÃO
Pernil		— corte obtido pela liberação das massas musculares que recobrem a região pélvica, pela separação do lombo na altura da articulação lombo-sacral.
Lombo		— corte obtido da liberação das massas musculares compreendidas entre a primeira e última vértebras lombares.
Bisteca		— o corte proveniente do lombo, com osso fatiado.

4.4 PESCADOS

NOMENCLATURA	PADRONIZAÇÃO	OBSERVAÇÃO
Filé de peixe		— pescado cortado em fatias longitudinais, sem espinha, facultativa a presença de pele (conforme característica da espécie).
Posta de peixe		— pescado cortado transversalmente, sem cabeça, vísceras, escamas e nadadeiras.
Lombo de bacalhau		

5 DISPOSIÇÕES FINAIS

5.1 As Organizações Militares deverão exigir, no edital da licitação para aquisição de gêneros alimentícios, que os alimentos sejam entregues nas condições definidas na presente Instrução, a fim de garantir a qualidade dos insumos.
5.2 Para a análise dos gêneros alimentícios, quando recebidos pelo serviço de subsistência da OM, deverá ser exigido da empresa certificado de laboratório acreditado, que confirme as condições satisfatórias dos itens conforme especificado na presente Instrução.
5.3 As Organizações Militares poderão buscar, na sua localidade, parcerias com laboratórios das Forças Amigas e/ou outros Órgãos públicos, a fim de realizar análises de gêneros alimentícios, quando julgarem necessário.
5.4 Os casos não previstos nesta Instrução serão submetidos ao Diretor de Administração da Aeronáutica.

ANEXO A

CHECK-LIST DE RECEBIMENTO DE MERCADORIAS

Nome da empresa:			
CNPJ:			
Nota fiscal (número e data):			
Data do Recebimento:			
Critérios	**Observações**	**Adequação**	
		SIM	**NÃO**
Apresentação da nota fiscal	Verificar: Nome da empresa, local de entrega, data da nota fiscal, marca e especificação dos gêneros, o número de itens fornecidos e o valor total da nota.		
Condições higiênicas do entregador	Observar se o entregador está com roupa limpa e adequada.		
Condições da entrega	Verificar se o veículo apresenta condições ideais para o transporte dos gêneros. Deve estar em condições adequadas de higiene, manutenção e temperatura: -Temperatura ambiente: feijão, arroz leite em pó e UHT, óleo, farinha, entre outros. - Refrigerado: laticínios com indicação do fabricante, tais como, iogurte, requeijão e margarina. - Congelado: diversos tipos de carne.		
Embalagem	Verificar se a embalagem está integra, limpa, sem ferrugem, amassos e com rótulo. Caixas fechadas devem ser abertas para conferência dos gêneros e posteriormente descartadas. Produtos com embalagens danificadas não devem entrar no estabelecimento.		
Validade e Inspeção	Verificar se a validade está de acordo com o previsto e se há registro de inspeção nos órgãos regulatórios. Caso esteja com a validade apagada ou borrada não aceite o gênero.		
Características Organolépticas	Verificar cor, odor, consistência, temperatura e aspecto dos produtos. Qualquer inadequação o gênero alimentício deverá ser devolvido: a) Hortifrutis: frescos, íntegros e com odor característico, livre		

	de matéria terrosa, bolores ou detritos animais e vegetais. b) Carne, aves e peixes: congelados ou resfriados, sem sinais de descongelamento e grandes cristais de gelo, manutenção do aspecto firme. Observar o corte solicitado, odor e coloração característica. c) Cereais: livre de mofo, insetos ou objetos estranhos. Não apresentar manchas ou sinais de deteriorização, grãos inteiros e uniformes. d) Laticíneos: sem sinais de bolor, mofo ou estufamento, odor, cor e consistência característica. - Leite: aspecto líquido e homogêneo, cor leitosa - Manteiga: aspecto firme e sem presença de ranço - Queijo: aspecto firme e não pegajoso		

REFERÊNCIAS

BRASIL. Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952. Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

_____. Decreto nº 1.255, de 25 de junho de 1962. Altera o Decreto nº 30.691, de 29/03/1952, que aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

_____. Ministério da Agricultura. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Portaria nº 1, de 7 de outubro de 1981. Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes: Métodos Físicos e Químicos.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Inspeção de Produto Animal. Portaria nº 5, de 8 de novembro de 1988. Padronização dos Cortes de Carne Bovina, proposta pela Divisão de Padronização e Classificação de Produtos de Origem Animal.

_____. Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a Proteção do Consumidor e dá outras providências.

_____. Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária. Portaria nº 795, 13 de dezembro de 1993. Normas de Identidade, Qualidade, Embalagem, Marcação e Apresentação do Óleo de Soja Bruto, do Óleo de Soja Degomado e do Farelo de Soja.

_____. Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994. Dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, autoriza a criação da Comissão Intersetorial de Bebidas e dá outras providências.

_____. Decreto nº 1.236, de 2 de setembro de 1994. Dá nova redação ao art. 507 do Decreto nº 30.691, de 29/03/1952.

_____. Decreto nº 1.812, de 8 de fevereiro de 1996. Altera o Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, que aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

_____. Decreto nº 2.244, de 4 de junho de 1997. Altera o Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, que aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

_____. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 326, de 30 de julho de 1997. Regulamento Técnico sobre Condições Higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

_____. Ministério da Agricultura e Abastecimento. Portaria nº 369, de 4 de setembro de 1997. Regulamento técnico de identidade e qualidade de leite em pó.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria nº 372, de 4 de setembro de 1997. Regulamento técnico de identidade e qualidade de margarina.

_____. Ministério da Agricultura e Abastecimento. Portaria nº 368, de 4 de setembro de 1997. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

_____. Secretaria de Defesa Agropecuária. Portaria nº 210, de 10 de novembro de 1998. Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 1.002, de 11 de dezembro de 1998. Listar os produtos, comercializados no país, enquadrando-os nas Sub-categorias que fazem parte da Categoria 8 - Carnes e Produtos Cárneos.

_____. Portaria nº 1.003, de 11 de dezembro de 1998. Listar e enumerar categorias de alimentos para efeito de avaliação do emprego de aditivos.

_____. Portaria nº 1.004, de 11 de dezembro de 1998. Regulamento Técnico: "Atribuição de Função de Aditivos, Aditivos e seus Limites Máximos de uso para a Categoria 8 - Carne e Produtos Cárneos".

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 20, de 21 de julho de 1999. Métodos Analíticos Físico-Químicos, para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura.

_____. Instrução Normativa nº 1, de 7 de janeiro de 2000. Regulamento técnico a fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para Polpa de Fruta.

_____. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 23, de 15 de março de 2000. Regulamento técnico sobre o manual de procedimentos básicos para registro e dispensa da obrigatoriedade de registro de produtos pertinentes à área de alimentos.

_____. Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000. Institui a classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico, e dá outras providências.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2000. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Almôndega, de Apresuntado, de Fiambre, de *Hamburguer*, de Kibe, de Presunto Cozido e de Presunto.

_____. Instrução Normativa nº 22, de 31 de julho de 2000. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Copa, de *Jerked Beef*, de Presunto tipo Parma, de Presunto Cru, de Salame, de Salaminho, de Salame tipo Alemão, de Salame tipo Calabres, de Salame tipo Friolano, de Salame tipo Napolitano, de Salame tipo *Hamburgues*, de Salame tipo Italiano, de Salame tipo Milano, de Linguiça Colonial e *Pepperoni.*

_____. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 12, de 2 de janeiro de 2001. Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos.

_____. Resolução nº 13, de 2 de janeiro de 2001. Regulamento Técnico para Instruções de Uso, Preparo e Conservação na Rotulagem de Carne de Aves e Seus Miúdos Crus, Resfriados ou Congelados.

_____. Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial. Portaria nº 157, de 19 de agosto de 2002.

Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos.

_____. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002. Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.

_____. Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 62, de 26 de agosto de 2003. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água.

_____. Instrução Normativa nº 83, de 21 de novembro de 2003. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Carne Bovina em Conserva (*Corned Beef*) e Carne Moída de Bovino.

_____. Instrução Normativa nº 89, de 17 de dezembro de 2003. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Aves Temperadas.

_____. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 9, de 4 de maio de 2004. Sistema Brasileiro de Classificação de Carcaças de Bovinos, em todo o território nacional, e a Classificação dos Bovinos abatidos nos estabelecimentos sob o controle do Serviço de Inspeção Federal (SIF).

_____. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 123, de 13 de maio de 2004. Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada-RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 (Regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados).

_____. Resolução nº 263, de 22 de setembro de 2005. Regulamento Técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos.

_____. Resolução nº 264, de 22 de setembro de 2005. Regulamento Técnico para chocolate e produtos de cacau.

_____. Resolução nº 270, de 22 de setembro de 2005. Regulamento Técnico para óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal.

_____. Resolução nº 271, de 22 de setembro de 2005. Regulamento Técnico para açúcares e produtos para adoçar.

_____. Resolução nº 277, de 22 de setembro de 2005. Regulamento Técnico para café, cevada, chá, erva-mate e produtos solúveis.

_____. Resolução nº 278, de 22 de setembro de 2005. Regulamento Técnico aprova as categorias de alimentos e embalagens dispensados e com obrigatoriedade de registro.

. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005. Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado.

_____. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 163, de 17 de agosto de 2006. Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções nº 359 e RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003).

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006. Métodos Analíticos Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos.

_____. Instrução Normativa nº 51, de 29 de dezembro de 2006. Regulamento Técnico de Atribuição de Aditivos, e seus Limites das Categorias de Alimentos.

_____. Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007. Regulamenta a Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, que institui a classificação de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico, e dá outras providências.

_____. Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008. Regulamento Técnico do Feijão.

_____. Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial. Portaria nº 153, de 19 de maio de 2008. Determinar a padronização do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos acondicionados.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009. Regulamento Técnico do Arroz.

_____. Instrução Normativa nº 8, de 11 de março de 2009. Método oficial para determinação dos parâmetros para avaliação do teor total de água contida em carcaças resfriadas e cortes de aves.

_____. Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009. Regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.

_____. Instrução Normativa nº 56, de 24 de novembro de 2009. Altera Instrução Normativa MAPA nº 12, de 28 de março de 2008.

_____. Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial. Portaria nº 38, de 11 de fevereiro de 2010. Regulamento Técnico Metrológico que define a metodologia a ser utilizada na determinação do peso líquido de pescado, molusco e crustáceos glaciados.

_____. Decreto nº 7.216, de 17 de junho de 2010. Dá nova redação e acresce dispositivos ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Ofício Circular GA/DIPOA nº 26, de 19 de agosto de 2010. Limite máximo de glaciamento em pescados congelados.

_____. Instrução Normativa nº 32, de 3 de dezembro de 2010. Estabelecer os parâmetros para avaliação do teor total de água contida nos cortes de frangos, resfriados e congelados.

_____. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 7, de 18 de fevereiro de 2011. Regulamento Técnico dispõe sobre limites máximos tolerados (LMT) para micotoxinas em alimentos.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 25, de 2 de junho de 2011. Métodos analíticos oficiais físico-químicos para controle de pescado e seus derivados.

_____. Instrução Normativa nº 48, de 1º de novembro de 2011. Altera Instrução Normativa MAPA nº 12, de 28 de março de 2008.

_____. Instrução Normativa nº 2, de 6 de fevereiro de 2012. Altera Instrução Normativa MAPA nº 6, de 16 de fevereiro de 2009.

_____. Instrução Normativa nº 7, de 22 de fevereiro de 2013. Revoga a Instrução Normativa nº 16, de 24 de maio de 2010, Regulamento Técnico para o Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído.

_____. Instrução Normativa nº 25, de 18 de julho de 2013. Altera o Art. 1º e o Anexo I e acrescenta o Inciso IV ao Anexo IV, todos da Instrução Normativa nº 8, de 11 de março de 2009.

_____. Instrução Normativa nº 7, de 22 de fevereiro de 2013. Revoga a IN nº 16, de 24 de maio de 2010.

_____. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 14, de 28 de março de 2014. Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas e seus limites de tolerância.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 8, de 22 de abril de 2014. Estabelece os requisitos e critérios para a utilização do documento de classificação de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico, bem como as informações mínimas obrigatórias que nele devem constar.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. 1ª Edição Digital.

SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento. Resolução nº 30, de 22 de junho de 2007. Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído - Característica Especial: Café Superior.

_____. Resolução nº 31, de 22 de junho de 2007. Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído - Classificação Especial: Café Gourmet.

_____. Resolução nº 19, de 5 de abril de 2010. Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído - Característica: Café Tradicional.

BRASIL. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	ANEXO III - ICA 145-7
Data/Hora de Criação:	07/07/2026 18:44:39
Páginas do Documento:	108
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	109
Hash MD5:	07ac7b4f35743fb74e3cb443e07b6eee
Verificação de Autenticidade:	https://autenticidade-documento.sti.fab.mil.br/assinatura

Este documento foi assinado e conferido eletronicamente com fundamento no artigo 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República pelos assinantes abaixo:

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 1º Ten SUE ELLEN SIMONE MAR E SOL ALVES FRAZÃO no dia 07/07/2026 às 15:56:09 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Segundo Sargento VILMAR BATISTA SILVA no dia 07/07/2026 às 15:57:45 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Cabo ABNER LIMA DE SOUZA no dia 07/07/2026 às 15:58:43 no horário oficial de Brasília.