SEGUNDO CENTRO INT.DEF.AEREA CONTR.TFG.AEREO

Estudo Técnico Preliminar 174/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 67613.049628/2024-51

2. Descrição da necessidade

A aquisição de Produtos de Panificação se faz necessária para reposição do estoque da Seção de Subsistência (AISU), cujos
gêneros são utilizados para alimentação do efetivo do Segundo Centro Integrado de Defesa Aérea e Controle de Tráfego Aéreo, Prefeitura de Aeronáutica de Curitiba, Grupo de Saúde de Curitiba. Além do apoio com alimentação para as unidades da Guarnição de Aeronáutica de Curitiba, esta aquisição proverá estoque de material para apoios que vem sendo realizados anualmente, como o projeto PROFESP. Além disso, a AISU apoia missões e eventos institucionais da FAB previstos na Portaria n° 199_GC3 (ANEXO 3), sendo necessário, portanto, a aquisição de Produtos de Panificação diversificados e de qualidade, com segurança alimentar e nutricional, buscando o bom andamento da missão da Seção de Subsistência do CINDACTA II.

Os cardápios da Seção de Subsistência são elaborados por uma equipe composta de cozinheiros e Nutricionistas, que visam a diversificação e manutenção da qualidade nutricional das refeições servidas nesta Guarnição de Aeronáutica, e ainda abrangem situações de saúde especiais tais como diabetes, hipertensão e obesidade.

Como forma de prover alimentação aos militares arranchados nesta e nas unidades apoiadas, a presente aquisição visa a disponibilização de alimentos de qualidade e em quantidade suficiente para atender à demanda da Seção de Subsistência, sempre visando o bem-estar e a boa saúde dos militares e civis apoiados.

A falta destes alimentos pode acarretar em carência de diversos nutrientes para os comensais e afetar diretamente a missão do
rancho, comprometendo o apoio de alimentação para o efetivo, bem como para equipe de serviço à unidade.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Seção de Subsistência - Divisão Administrativa	Luis Fernando Nacimento dos Reis Ten Int

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os itens são classificados como materiais de consumo comuns conforme inciso XIII, do Art. 6°, da Lei 14.133/2021 "aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado".

A aquisição será realizada através de Pregão Eletrônico, com sistema de Registro de Preços, já que existe a necessidade de contratações frequentes e existem diversos fornecedores no mercado com capacidade de realizar as entregas para este Centro.

Informa-se que a presente licitação será realizada com o parcelamento do objeto, tendo em vista que o item licitado se classifica como bem de natureza comum, amplamente disponível no mercado e com reconhecida competitividade, tecnicamente viável e economicamente vantajoso.

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual de 2025, conforme o calendário anual de licitações e Documento da Formalização da Demanda 58/2024.

A contratação encontra-se alinhada ao Guia de Contratações Sustentáveis da AGU.

Para esta aquisição foi utilizado o Catálogo Eletrônico de Compras, observando-se o princípio do planejamento (art. 5º), bem como a necessidade de padronização e coerência na instrução processual (art. 15), opta-se pela utilização do TR comum, que possui abrangência adequada para contemplar todos os itens necessários, garantindo melhor alinhamento com as diretrizes da Lei nº 14.133/2021 e evitando impropriedades na definição do objeto.

O prazo de entrega será de 5 (cinco) dias, por conta do curto prazo de validade desses itens, contados a partir da entrega / recebimento da Nota de Empenho, em remessa única, conforme solicitado pela administração, no seguinte endereço: Segundo Centro Integrado de Defesa Aérea e Controle de Tráfego Aéreo, Avenida Prefeito Erasto Gaertner, nº 1000 – Bacacheri - Curitiba/PR - CEP 82510-901, na Seção de Subsistência (AISU), sob a responsabilidade do Tenente Fernando ou 2° Sargento André Luiz, com agendamento prévio através do telefone (41) 3251-5733.

Para esta aquisição, poderão ser solicitadas amostras físicas dos itens, conforme as seguintes condições:

•Serão observados os seguintes aspectos para verificação de compatibilidade dos itens com a descrição contida no Anexo 1A e Anexo 1B e deste Estudo : unidade de fornecimento, peso/gramatura, apresentação e demais características que podem ser objetivamente mensuradas, de acordo com a pertinência de cada item.

• A análise das amostras será procedida por Comissão de Avaliação de Amostra, composta por agentes públicos com capacidade técnica para emitir parecer sobre o item atendendo o padrão de qualidade conforme (ANEXO IV - ICA 145-7 RECEBIMENTO DOS ARTIGOS DE SUBSISTÊNCIA). A avaliação será procedida durante a fase de aceitação das propostas do pregão eletrônico na Seção de Subsistência do CINDACTA II, sendo facultada a presença de quaisquer interessados.

• O resultado da análise das amostras será registrado em documento específico, que será anexado junto às demais documentações referentes ao pregão.

• As amostras ficarão à disposição da Administração podendo ser consumidas, sem que haja a possibilidade de devolução, após a conclusão do processo licitatório.

As amostras deverão se entregues no endereço Segundo Centro Integrado de Defesa Aérea e Controle de Tráfego Aéreo, na Avenida Prefeito Erasto Gaertner, n° 1000 - Bacacheri - Curitiba/PR - CEP 82.510-901, no prazo limite de 3 (três) dias, das 8h até 16h, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

5. Levantamento de Mercado

Para aquisição dos Produtos de Panificação, as possíveis soluções no mercado que atendem aos requisitos são:

SOLUÇÃO	VIABILIDADE	JUSTIFICATIVA
SOLUÇÃO 1: CHAMADA PÚBLICA: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ORIUNDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR.	VIÁVEL: NÃO	A AQUISIÇÃO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO ORIUNDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR NÃO É VIÁVEL POIS A QUANTIDADE ATENDE 30% DA NECESSIDADE ESTIMADA PARA O ANO, ALÉM DISSO APÓS CONSULTA COM COOPERATIVAS E AGRICULTORES FAMILIARES SOBRE O ATENDIMENTO À DEMANDA DE ITENS PRONTOS PARA CONSUMO, TAIS COMO SALGADOS ASSADOS, PÃES E ETC, FOI RESPONDIDO POR ELES QUE NÃO ATENDEM ÀS DEMANDAS DIÁRIAS DE PRODUTOS PRONTOS E FRESCOS.
SOLUÇÃO 2: DISPENSA DE LICITAÇÃO.	VIÁVEL: NÃO	NÃO É VIÁVEL, POIS O VALOR DESTA AQUISIÇÃO ULTRAPASSA O VALOR MÁXIMO, DISPOSTO NO DECRETO nº 12.343, DE 30 DE DEZEMBRO DE 2024.
SOLUÇÃO 3: SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS.	VIÁVEL: SIM	A AQUISIÇÃO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO POR SRP É A MAIS VIÁVEL, POIS É O MODO ADEQUADO PARA ESTA ADMINISTRAÇÃO PROPORCIONAR A LIVRE CONCORRÊNCIA E A POSSIBILIDADE DE SEREM ADQUIRIDOS OS MELHORES PRODUTOS PELO MENOR PREÇO, PERMITINDO ASSIM UM ATENDIMENTO PADRÃO COM MATERIAIS DE ÓTIMA QUALIDADE.

Após análise e verificação de contratações similares feitas por outros órgãos e entidades públicas conforme descrito na letra "a" do inciso III do artigo 9º da IN 58 de 8 de agosto de 2022, constata-se que existe uma grande variedade de empresas do ramo passíveis de participação no pregão Eletrônico.

6. Descrição da solução como um todo

Foi adotado a aquisição pelo Sistema de Registro de Preço (SRP) pois é o modo de aquisição mais adequado para esta administração por proporcionar a livre concorrência e a possibilidade de serem absorvidos os melhores produtos pelo menor preço, permitindo assim um atendimento padrão com materiais de ótima qualidade.

O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, o contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas, de acordo com art. 84 da Lei 14.133, de 2021.

Os orçamentos foram realizados de forma a chegar em uma média de preços coerente com os preços praticados no mercado. A licitação será realizada por item, pois se trata de bens de natureza divisível, visando propiciar a ampla participação de licitantes. A aquisição será realizada através de Pregão Eletrônico, com sistema de Registro de Preços, já que existe a necessidade de contratações frequentes e existem diversos fornecedores no mercado com capacidade de realizar as entregas no CINDACTA II.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para definição das quantidades a serem adquiridas, foram confeccionadas fichas técnicas de cada uma das preparações utilizadas durante o período de 01 (um) ano conforme ANEXO 2 "CARDÁPIOS E FICHAS TÉCNICAS". Nessas fichas técnicas, constam o quantitativo ANEXO IA e ANEXO IB "QUANTITATIVOS E ESPECIFICAÇÃO" de cada gênero nas respectivas preparações. Além disso, é considerada a média do número de comensais e os cardápios específicos para eventos institucionais, a fim de se chegar a uma estimativa o mais perto possível da realidade. Os documentos utilizados para a estimativa de quantidades encontram-se em anexo a este Estudo.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 3.209.298,96

A aquisição do objeto deste Estudo tem o custo estimado de R$ 3.209.298,96 (três milhões duzentos e nove mil duzentos e noventa e oito reais e noventa e seis centavos).

Os documentos referentes à pesquisa de preços e ao valor estimado da contratação encontram-se no anexo 1A.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A licitação será realizada com parcelamento do objeto, feita por item, permitindo ampla participação de licitantes, pois a licitação por lote pode afastar licitantes que não possam habilitar-se a fornecer a totalidade dos itens especificados nos lotes, com prejuízo para a administração.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplica, pois esta aquisição é independente das demais realizadas por este Órgão.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A despesa decorrente da Aquisição de Produtos de Panificação, se encontra adequada aos recursos consignados no Orçamento do Comando da Aeronáutica para o exercício de 2025, bem como, é compatível com o Plano Plurianual e com a Lei de Diretrizes Orçamentárias, conforme classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 00001/120072

Fonte de Recursos: 010000000

Programa de Trabalho: 168884

Elemento de Despesa: 339030

Plano Interno: SF062317200.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Benefícios Diretos – a aquisição de Gêneros Alimentícios é essencial para a manutenção das atividades do Rancho, pois proporciona a diversificação nutricional e qualidade de alimentação ao efetivo da GUARNAE-CT, bem como a manutenção do atendimento de missões e eventos institucionais da FAB.
Benefícios Indiretos – melhoria da condição de saúde da tropa, influenciando na produtividade e melhor relacionamento no ambiente de trabalho. Além disso, proporciona a manutenção das atividades essenciais da GUARNAE-CT, como o controle do
tráfego aéreo e a atuação da equipe de serviço.

13. Providências a serem Adotadas

Não se aplica, pois, para esta aquisição, não é necessária nenhuma providência a ser adotada pela administração previamente à assinatura da Ata de Registro de Preços, já que se trata de aquisição recorrente.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A presente aquisição se alinha ao Plano de Logística Sustentável do CINDACTA II, conforme PORTARIA CINDACTA 2 Nº 408/CPLS, DE 27 DE DEZEMBRO DE 2024 e segue aos critérios de sustentabilidade do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

Resolução 359, de 23 de dezembro de 2003, da ANVISA.

Resolução 360, de 23 de dezembro de 2003, da ANVISA.

RDC n° 17, de 17 de março de 2008.

RDC n° 24, de 15 de fevereiro de 2005 da ANVISA.

Lei n° 9832/1999 – Proíbe o uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de Gêneros Alimentícios, exceto para produtos secos ou desidratados.

Os critérios de sustentabilidade exigidos neste Estudo estão de acordo com a Lei n° 6.398/1981, Lei n° 12.305/2010, Lei n° 12.349 /2010, Instrução Normativa SLTI/MPOG n° 01, de 19/01/2010, Portaria n° 61- MMA, de 15/05/2008 e da Instrução Normativa n° 10, de 12 de novembro de 2012. São diretrizes básicas de sustentabilidades estabelecidas no Art. 4° do Decreto n° 7.746/2012, aplicadas ao objeto deste Estudo:

Redução do consumo;

Análise do ciclo de vida do produto (produção, distribuição, uso e disposição) para determinar a vantajosidade econômica da oferta;

Fomento da inovação, tanto na criação de produtos com menor impacto ambiental negativo, quanto no uso racional destes produtos, minimizando a poluição e a pressão sobre os recursos nacionais.

Atender, preferencialmente, às exigências nos termos da IN 01/2010 – SLTI/MPOG : Art. 5° Os órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, quando da aquisição de bens, poderão exigir os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental:

I - que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR –15448-1 e 15448-2;

II - não se aplica;

III - que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e

IV -que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenilpolibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o art. 6º da IN n° 58 de 08 de agosto de 2022, da SEGES/ME

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

FELLIPE GUSTAVO RIBEIRO

Membro da comissão de contratação

THIAGO MENDES MOREIRA

Membro da comissão de contratação

LUIZ FERNANDO NASCIMENTO DOS REIS

Membro da comissão de contratação

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - ANEXO 1A e 1B.pdf (243.49 KB)
- Anexo II - ANEXO 2 - CARDÁPIOS E FICHAS TÉCNICAS.pdf (10.96 MB)
- Anexo III - ANEXO 3 - PORTARIA Nº 199 GC3 Eventos Institucionais.pdf (27.73 KB)
- Anexo IV - ANEXO 4 _ ICA145_7_27DEZ18.pdf (1.11 MB)

MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO
AQUISIÇÃO DE ITENS PARA PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO
PLANILHA DE QUANTITATIVOS E ESPECIFICAÇÕES
ANEXO 1A

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	CÓDIGO CATMAT	UN. DE MEDIDA	REQ. MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	QUANT. TOTAL	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL	Margem De Preferência
1	ACHOCOLATADO APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO , SABOR: TRADICIONAL , CARACTERÍSTICA ADICIONAL: ENRIQUECIDO COM VITAMINAS. CAIXA COM 200 ML.	463551	CX	200	5000	15000	R$ 2,00	R$ 30.000,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
2	ACHOCOLATADO APRESENTAÇÃO: PÓ , SABOR: TRADICIONAL , PRAZO VALIDADE MÍNIMO: 18 MESES , CARACTERÍSTICA ADICIONAL: ENRIQUECIDO COM VITAMINAS. LATA 400 G.	463554	LT	150	1000	1200	R$ 9,79	R$ 11.748,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
3	AÇÚCAR TIPO: CRISTAL , PRAZO VALIDADE MÍNIMO: 12 MESES. EMBALAGEM 5 KG.	463989	EMB	100	150	1000	R$ 25,80	R$ 25.800,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
4	AÇÚCAR, TIPO: CONFEITEIRO. EMBALAGEM 500 GRAMAS.	463991	EMB	50	150	200	R$ 9,99	R$ 1.998,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
5	AÇÚCAR TIPO: REFINADO , COLORAÇÃO: BRANCA , PRAZO VALIDADE MÍNIMO: 24 MESES. EMBALAGEM 5 KG.	463998	EMB	100	500	1500	R$ 23,95	R$ 35.925,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
6	AMIDO BASE: DE MILHO. EMBALAGEM 1 KG.	459077	EMB	100	500	1000	R$ 11,90	R$ 11.900,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º

7	AVEIA BENEFICIADA CLASSE: BRANCA , APRESENTAÇÃO: EM FLOCOS FINOS , PRESENÇA DE GLÚTEN: CONTÉM GLÚTEN.	460501	KG	15	150	200	R$ 15,80	R$ 3.160,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
8	BARRA NUTRICIONAL COMPOSIÇÃO BÁSICA: DE FLOCOS DE CEREAIS , INGREDIENTES ADICIONAIS: FRUTAS SECAS E MEL. BARRA DE 22 GRAMAS.	467358	UN	1000	7500	12000	R$ 3,81	R$ 45.720,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
9	BARRA NUTRICIONAL COMPOSIÇÃO BÁSICA: DE FLOCOS DE CEREAIS , INGREDIENTES ADICIONAIS: IOGURTE E FRUTAS. BARRA DE 22 GRAMAS.	463969	UN	1000	7550	12000	R$ 2,50	R$ 30.000,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
10	SALGADOS DIVERSOS TIPO: BAURU , SABOR: PRESUNTO E QUEIJO , PESO: 100 G, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PRONTO PARA CONSUMO.	363092	UN	1000	6000	14500	R$ 5,50	R$ 79.750,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
11	IOGURTE NATURAL TEOR GORDURA: INTEGRAL , SABOR: SORTIDOS , COMPONENTES: COM POLPA OU PEDAÇOS DE FRUTA. EMBALAGEM DE 170 GRAMAS.	446706	EMB	1000	5000	10000	R$ 4,62	R$ 46.200,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º

12	BISCOITO APRESENTAÇÃO: RETANGULAR , SABOR: OVO , TIPO: CHAMPAGNE , APLICAÇÃO: ALIMENTAÇÃO HUMANA , PRAZO VALIDADE: 10 MESES, INGREDIENTES: AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO, GLÚTEN, OVO E SAL. PACOTE 150 GRAMAS.	255869	PCT	100	400	1500	R$ 10,84	R$ 16.260,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
13	BISCOITO APRESENTAÇÃO: RETANGULAR , SABOR: MAIZENA , CLASSIFICAÇÃO: DOCE , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM RECHEIO. PACOTE DE 400 GRAMAS.	217132	PCT	100	400	1500	R$ 7,49	R$ 11.235,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
14	BISCOITO SABOR: SALGADO INTEGRAL , TIPO: CLUB SOCIAL. PACOTE DE 144 GRAMAS.	390172	PCT	400	4000	10400	R$ 5,30	R$ 55.120,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
15	BISCOITO SABOR: VARIADO , TIPO: WAFER. PACOTE 30 GRAMAS.	474394	PCT	1500	10000	16500	R$ 1,28	R$ 21.120,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
16	SALGADOS DIVERSOS TIPO: COQUETEL , TAMANHO: PEQUENO , APLICAÇÃO: ALIMENTAÇÃO , SABOR: QUEIJO	258319	KG	2	20	132	R$ 34,90	R$ 4.606,80	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
17	BOLO ALIMENTÍCIO SABOR: VARIADO , TIPO: COM RECHEIO , PRAZO VALIDADE: 30 DIAS , INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, FERMENTO QUÍMICO, AÇÚCAR E OVO , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: EMBALAGEM INDIVIDUAL	609218	KG	3	25	950	R$ 80,00	R$ 76.000,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º

18	BOLO ALIMENTÍCIO SABOR: CHOCOLATE , TIPO: SEM RECHEIO , PRAZO VALIDADE: MÍNIMO 7 , INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, LEITE, OVOS, FERMENTO, SAL, NATA. UNIDADE PESANDO 300 GRAMAS.	465634	UN	100	500	2000	R$ 12,85	R$ 25.700,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
19	BOMBOM COBERTURA: CHOCOLATE PRETO , RECHEIO: COM RECHEIO , SABOR: DIVERSOS. PESANDO 20 GRAMAS A UNIDADE.	464004	UN	20	400	2200	R$ 2,78	R$ 6.116,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
20	DOCE CONFEITADO TIPO: BRIGADEIRO , PESO: 50 G, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COBERTURA DE CHOCOLATE GRANULADO	308247	UN	2	25	15000	R$ 2,99	R$ 44.850,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
21	CAFÉ APRESENTAÇÃO: TORRADO MOÍDO , INTENSIDADE: MÉDIA , TIPO: SUPERIOR , CARACTERÍSTICA ADICIONAL: BLEND ARÁBICA E CONILON. PACOTE DE 500 G.	463580	PCT	300	1800	2625	R$ 32,90	R$ 86.362,50	
22	CHÁ ALIMENTAÇÃO TIPO: CHÁ DE CAMOMILA , USO: ALIMENTÍCIO. CAIXA DE 10 UN.	242775	CX	5	15	50	R$ 5,05	R$ 252,50	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
23	CHÁ ALIMENTAÇÃO TIPO: FLORES E FRUTAS , USO: ALIMENTÍCIO , SABOR: MAÇÃ COM CANELA. CAIXA DE 10 UN.	353042	CX	5	15	50	R$ 5,64	R$ 282,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º

24	CHÁ ALIMENTAÇÃO TIPO: CHÁ MATE , USO: ALIMENTÍCIO	233886	KG	3	50	80	R$ 12,99	R$ 1.039,20	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
25	CHOCOLATE TIPO: PRETO , APRESENTAÇÃO: MASSA , SABOR: AO LEITE, INGREDIENTE ADICIONAL: AVELÃ , PRAZO VALIDADE MÍNIMO: 12 MESES. BARRA DE 25 GRAMAS.	463538	BR	1000	6000	12000	R$ 2,55	R$ 30.600,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
26	CHOCOLATE TIPO: PRETO , APRESENTAÇÃO: MASSA , SABOR: AO LEITE, PRAZO VALIDADE MÍNIMO: 12 MESES. EMBALAGEM 1 KG.	463536	EMB	5	15	60	R$ 44,80	R$ 2.688,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
27	CHOCOLATE TIPO: PRETO , APRESENTAÇÃO: PÓ , SABOR: TRADICIONAL , CARACTERÍSTICA ADICIONAL: 50 % CACAU. CAIXA COM 200 GRAMAS.	463547	CX	100	300	600	R$ 27,90	R$ 16.740,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
28	CHOCOLATE TIPO: PRETO , APRESENTAÇÃO: MASSA , SABOR: MEIO AMARGO , PRAZO VALIDADE MÍNIMO: 12 MESES.	467306	KG	15	100	150	R$ 45,00	R$ 6.750,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
29	CÔCO RALADO INGREDIENTES: AMÊNDOA DE CÔCO , APRESENTAÇÃO: TRITURADO , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM AÇUCAR. PACOTE DE 1 KG.	421669	PCT	30	60	100	R$ 38,22	R$ 3.822,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º

30	SALGADOS DIVERSOS TIPO: COXINHA , APLICAÇÃO: ALIMENTAÇÃO , SABOR: FRANGO E CATUPIRY.	308613	KG	2	20	132	R$ 41,48	R$ 5.475,36	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
31	CHANTILLY INGREDIENTES: GORDURA VEGETAL INTERESTERIFICADA, AÇÚCAR, SAL, CA , PRAZO VALIDADE: 12 MÊS, TIPO EMBALAGEM: TETRA PAK. EMBALAGEM DE 1 KG.	466074	UN	100	400	800	R$ 27,85	R$ 22.280,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
32	PÃO BASE: DE FARINHA DE TRIGO REFINADA E MANTEIGA , TIPO: CROISSANT. 100 GRAMAS A UNIDADE.	460396	KG	250	500	1500	R$ 35,79	R$ 53.685,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
33	SALGADOS DIVERSOS TIPO: CROISSANT , TAMANHO: MINI , APLICAÇÃO: ALIMENTAÇÃO , SABOR: QUEIJO E PRESUNTO	374641	KG	150	400	1500	R$ 47,50	R$ 71.250,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
34	SALGADOS DIVERSOS TIPO: CROISSANT , APRESENTAÇÃO: ASSADO , APLICAÇÃO: ALIMENTAÇÃO , SABOR: FRANGO , PESO: 15 G, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PRONTO PARA CONSUMO	456879	KG	150	400	1500	R$ 43,50	R$ 65.250,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
35	DOCE LEITE TIPO: TRADICIONAL , PRAZO VALIDADE MÍNIMO: 12 MESES, CARACTERÍSTICA ADICIONAL: ISENTO DE AMIDO. BALDE DE 4,8 KG.	462601	BD	30	150	277	R$ 70,00	R$ 19.390,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º

36	SALGADOS DIVERSOS TIPO: EMPADÃO , TAMANHO: GRANDE , APLICAÇÃO: ALIMENTAÇÃO , SABOR: FRANGO , INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, MARGARINA, OVO, FRANGO, TOMATE,	270027	KG	30	400	2000	R$ 43,98	R$ 87.960,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
37	SALGADOS DIVERSOS TIPO: ESFIRRA , APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM COM 100 GRAMAS , SABOR: CARNE MOÍDA	302685	UN	5200	12000	11500	R$ 6,70	R$ 77.050,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
38	DOCE NÃO CONFEITADO TIPO: MASSA , SABOR: AMENDOIM , FORMA APRESENTAÇÃO: TABLETE. EMBALADO INDIVIDUALMENTE 20 G. EMBALAGEM 1 KG.	462646	EMB	20	50	140	R$ 32,50	R$ 4.550,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
39	AROMATIZANTE ARTIFICIAL APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO INCOLOR , SABOR: BAUNILHA. FRASCO DE 30 ML.	461222	FR	2	10	15	R$ 15,64	R$ 234,60	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
40	FARINHA DE ROSCA BASE: DE PÃO TORRADO , APRESENTAÇÃO: GRANULOS FINOS/MÉDIOS.	459152	KG	25	100	300	R$ 16,00	R$ 4.800,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
41	FARINHA DE TRIGO GRUPO: INDUSTRIAL , TIPO: TIPO 1, ESPECIAL , INGREDIENTE ADICIONAL: SEM FERMENTO. EMBALAGEM 5 KG.	465332	EMB	100	250	940	R$ 23,63	R$ 22.212,20	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º

42	FERMENTO TIPO: BIOLÓGICO SECO , APRESENTAÇÃO: PÓ GRANULADO. EMBALAGEM 500 GRAMAS.	459596	EMB	10	35	90	R$ 22,31	R$ 2.007,90	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
43	FERMENTO TIPO: QUÍMICO , APRESENTAÇÃO: PÓ. EMBALAGEM 200 GRAMAS.	459586	EMB	20	40	200	R$ 11,00	R$ 2.200,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
44	FARINHA DE MILHO GRÃO: AMARELO , TIPO: FUBÁ MIMOSO , CARACTERÍSTICA ADICIONAL: TRANSGÊNICO , INGREDIENTE ADICIONAL: FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO	459012	KG	100	250	500	R$ 11,01	R$ 5.505,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
45	GELEIA TIPO: FRUTAS , SABOR: VARIADO , CARACTERÍSTICA ADICIONAL: SEM CORANTES OU CONSERVANTES. SACHET DE 15 GRAMAS.	462699	SZ	1500	12000	15000	R$ 0,51	R$ 7.650,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
46	DOCE CONFEITADO TIPO: GOIABADA , INGREDIENTES: GOIABA MADURA, AÇÚCAR, ÁGUA , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: EMBALADOS INDIVIDUALMENTE	487591	KG	50	150	600	R$ 28,70	R$ 17.220,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
47	IOGURTE NATURAL TEOR GORDURA: INTEGRAL , SABOR: SORTIDOS , COMPONENTES: COM POLPA OU PEDAÇOS DE FRUTA. EMBALAGEM 900 G.	446706	EMB	1000	2500	6975	R$ 12,90	R$ 89.977,50	

48	SALGADOS DIVERSOS TIPO: JOELHO , APRESENTAÇÃO: 100 GRAMAS , SABOR: PRESUNTO E QUEIJO	302691	UN	100	250	13300	R$ 3,20	R$ 42.560,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
49	LEITE CONDENSADO TIPO: INTEGRAL , INGREDIENTE BÁSICO: LEITE IN NATURA. EMBALAGEM DE 2,5 KG	464014	EMB	110	350	1000	R$ 46,90	R$ 46.900,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
50	LEITE CÔCO TIPO: INTEGRAL , PRAZO VALIDADE MÍNIMO: 12 MESES. EMBALAGEM DE 1 LITRO.	464011	EMB	15	130	400	R$ 39,44	R$ 15.776,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
51	LEITE EM PÓ ORIGEM: DE VACA , TEOR GORDURA: INTEGRAL , SOLUBILIDADE: INSTANTÂNEO	446019	KG	40	100	600	R$ 49,00	R$ 29.400,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
52	LEITE FLUIDO ORIGEM: DE VACA , TIPO: A , TEOR GORDURA: INTEGRAL , PROCESSAMENTO: UHT. CAIXA DE 1 LITRO.	445995	CX	1000	10000	19688	R$ 6,39	R$ 125.806,32	
53	MANTEIGA TIPO: PRIMEIRA QUALIDADE , COMPOSIÇÃO: COM SAL. POTE 200 GRAMAS.	446393	PO	1000	3000	5000	R$ 14,41	R$ 72.050,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
54	MANTEIGA TIPO: EXTRA , COMPOSIÇÃO: COM SAL. EMBALAGEM 10 G.	446384	EMB	250	5000	50000	R$ 0,80	R$ 40.000,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
55	GORDURA VEGETAL TIPO: MARGARINA , SUBTIPO: CREMOSA , COMPOSIÇÃO BÁSICA: MÍNIMO DE 80% DE GORDURA , SABOR: COM SAL. EMBALAGEM 15 KG.	463699	EMB	20	100	150	###	R$ 26.700,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º

56	GORDURA VEGETAL TIPO: MARGARINA , SUBTIPO: CREMOSA , COMPOSIÇÃO BÁSICA: MÍNIMO DE 80% DE GORDURA , SABOR: SEM SAL. EMBALAGEM 15 KG.	463700	EMB	20	100	150	###	R$ 23.995,50	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
57	BOLO ALIMENTÍCIO SABOR: MORANGO , PESO: 40 G, PRAZO VALIDADE: MÍNIMO 6 MESES	266198	UN	250	10000	15000	R$ 1,98	R$ 29.700,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
58	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL TIPO QUALIDADE: TIPO 1 , ESPÉCIE VEGETAL: SOJA , TIPO: PURO. EMBALAGEM 18 LITROS.	463692	EMB	50	150	450	###	R$ 84.321,00	
59	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL TIPO QUALIDADE: TIPO 1 , ESPÉCIE VEGETAL: SOJA , TIPO: PURO. EMBALAGEM 900 ML.	463692	EMB	200	1000	2000	R$ 9,80	R$ 19.600,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
60	DOCE CONFEITADO TIPO: OLHO DE SOGRA , PESO: 20 G, INGREDIENTES: COCO RALADO, ESSÊNCIA DE BAUNILHA, MARGARINA, LEIT , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PRONTA PARA CONSUMO	462007	KG	4	20	80	R$ 29,90	R$ 2.392,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
61	PÃO BASE: DE BATATA E FARINHA DE TRIGO REFINADA , TIPO ADICIONAL: REDONDO , TIPO: SEMI-DOCE	460395	UN	50	200	13200	R$ 5,97	R$ 78.804,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º

62	PÃO BASE: DE FARINHA DE MILHO E DE TRIGO REFINADA , TIPO: DE FORMA , APRESENTAÇÃO: FATIADO , TIPO EMBALAGEM: EMBALAGEM INDIVIDUAL. EMBALAGEM 500 GRAMAS.	460408	EMB	50	500	2500	R$ 12,70	R$ 31.750,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
63	PÃO BASE: DE FARINHA DE TRIGO REFINADA , TIPO: SEMI-DOCE , TIPO ADICIONAL: BISNAGA, CACHORRO QUENTE	460386	KG	30	150	3750	R$ 23,00	R$ 86.250,00	
64	PÃO DE QUEIJO BASE DA MASSA: POLVILHO DOCE OU AZEDO E QUEIJO , INGREDIENTES ADICIONAIS: ORIGINAL , FORMATO: COQUETEL/MINI , APRESENTAÇÃO: CRU CONGELADO	460490	KG	200	1000	3000	R$ 15,20	R$ 45.600,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
65	PÃO BASE: DE FARINHA DE TRIGO REFINADA , TIPO: TIPO FRANÇÊS/BRANCO/DE SAL	460380	KG	20	200	4500	R$ 17,36	R$ 78.120,00	
66	PÃO BASE: DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL , TIPO: DE FORMA , INGREDIENTES ADICIONAIS: COM GRÃOS , APRESENTAÇÃO: FATIADO , TIPO EMBALAGEM: EMBALAGEM INDIVIDUAL. EMBALAGEM DE 500 GRAMAS .	460405	EMB	20	250	2500	R$ 11,50	R$ 28.750,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
67	PÓ PUDIM SABOR: CARAMELO , PRAZO VALIDADE MÍNIMO: 12 MESES. EMBALAGEM DE 1 KG.	462734	EMB	10	80	300	R$ 9,25	R$ 2.775,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º

68	PÓ PUDIM SABOR: CHOCOLATE , PRAZO VALIDADE MÍNIMO: 12 MESES. EMBALAGEM 1 KG.	462739	EMB	10	80	400	R$ 10,21	R$ 4.084,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
69	PÓ PUDIM SABOR: MORANGO , PRAZO VALIDADE MÍNIMO: 12 MESES. EMBALAGEM 1 KG.	462747	EMB	10	70	300	R$ 7,80	R$ 2.340,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
70	QUEIJO ORIGEM: DE VACA , VARIEDADE: MINAS , TIPO: FRESCO , APRESENTAÇÃO: PEÇA , TEOR GORDURA: BAIXO TEOR DE GORDURA. EMBALAGEM DE 500 GRAMAS.	446661	EMB	50	250	700	R$ 36,12	R$ 25.284,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
71	QUEIJO ORIGEM: DE VACA , VARIEDADE: MUÇARELA , APRESENTAÇÃO: PEÇA , TEOR GORDURA: BAIXO TEOR DE GORDURA	446634	KG	30	1000	1350	R$ 63,50	R$ 85.725,00	
72	QUEIJO ORIGEM: DE VACA , VARIEDADE: MUÇARELA , APRESENTAÇÃO: FATIADO , TEOR GORDURA: BAIXO TEOR DE GORDURA	446637	KG	30	1000	1700	R$ 69,30	R$ 117.810,00	
73	QUEIJO ORIGEM: DE VACA , VARIEDADE: PARMESÃO , APRESENTAÇÃO: PEÇA , TEOR GORDURA: BAIXO TEOR DE GORDURA	446646	KG	5	50	100	R$ 69,30	R$ 6.930,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
74	QUEIJO ORIGEM: DE VACA , VARIEDADE: PARMESÃO , APRESENTAÇÃO: RALADO	446648	KG	10	50	500	R$ 81,00	R$ 40.500,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º

75	QUEIJO ORIGEM: DE VACA , VARIEDADE: PRATO , APRESENTAÇÃO: FATIADO , TEOR GORDURA: BAIXO TEOR DE GORDURA	446643	KG	30	500	1130	R$ 58,84	R$ 66.489,20	
76	QUEIJO ORIGEM: DE VACA , VARIEDADE: PROVOLONE , APRESENTAÇÃO: PEÇA	446680	KG	5	10	100	R$ 85,91	R$ 8.591,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
77	SALGADOS DIVERSOS TIPO: QUIBE , TAMANHO: PEQUENO , APLICAÇÃO: ALIMENTAÇÃO , SABOR: CARNE MOÍDA	309611	KG	4	15	80	R$ 41,50	R$ 3.320,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
78	DOCE CONFEITADO TIPO: QUINDIM , PESO: 50 G, INGREDIENTES: GEMA DE OVO, AÇÚCAR, COCO RALADO, LEITE DE COCO	266320	UN	100	500	5000	R$ 3,65	R$ 18.250,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
79	REQUEIJÃO INGREDIENTES: CREME DE LEITE , TIPO: INTEGRAL , CONSERVAÇÃO: 1 A 10 °C, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CREMOSO. COPO DE 250 GRAMAS.	405351	CO	150	500	3000	R$ 12,30	R$ 36.900,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
80	REQUEIJÃO INGREDIENTES: QUEIJO CREMOSO , TIPO: CATUPIRY , CONSERVAÇÃO: 1 A 10 °. PACOTE DE 1800 GRAMAS.	373255	PCT	20	150	400	R$ 21,98	R$ 8.792,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
81	SALGADOS DIVERSOS TIPO: RISSOLE , APRESENTAÇÃO: FRITO , APLICAÇÃO: ALIMENTAÇÃO , SABOR: CARNE , PESO: 20 G, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PRONTO PARA CONSUMO	461970	CT	2	10	50	###	R$ 5.383,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º

82	SALGADOS DIVERSOS TIPO: RISSOLE , TAMANHO: PEQUENO , APLICAÇÃO: ALIMENTAÇÃO , SABOR: PRESUNTO E QUEIJO	309614	KG	2	25	50	###	R$ 5.025,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
83	SAL TIPO: REFINADO , APLICAÇÃO: ALIMENTÍCIA , TEOR MÁXIMO SÓDIO: 196 MG/G, ADITIVOS: IODO/PRUSSIATO AMARELO SODA/SÍLICO ALUMÍNIO SÓDIO , ACIDEZ: 7,50 P	216911	KG	100	600	2000	R$ 2,30	R$ 4.600,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
84	SUCO APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO , SABOR: VARIADO , TIPO: INDUSTRIALIZADO , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: POLPA DE FRUTA NATURAL	326671	L	100	800	1875	R$ 85,00	R$ 159.375,00	
85	SUCO APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO , SABOR: ABACAXI , TIPO: INTEGRAL , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CONCENTRADO E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR , VALIDADE: 5 MESES. EMBALAGEM DE 1 LITRO.	442812	EMB	15	50	250	R$ 13,56	R$ 3.390,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
86	SUCO APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO , SABOR: LARANJA , TIPO: INTEGRAL , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CONCENTRADO E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR , VALIDADE: 5 MESES. EMBALAGEM DE 1 LITRO.	442811	EMB	15	50	250	R$ 15,99	R$ 3.997,50	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º

87	SUCO APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO , SABOR: UVA , TIPO: INTEGRAL , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CONCENTRADO E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR , VALIDADE: 5 MESES. EMBALAGEM 1,5 L	442810	UN	20	100	510	R$ 22,49	R$ 11.469,90	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
88	DOCE CONFEITADO TIPO: TORRONE , PESO: 45 G, INGREDIENTES: COM AMENDOIM , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: EMBALADOS INDIVIDUALMENTE	474411	UN	1000	3500	15000	R$ 1,57	R$ 23.550,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
89	SALGADOS DIVERSOS TIPO: BOLO SALGADO , APLICAÇÃO: ALIMENTAÇÃO	374646	KG	20	100	500	R$ 42,88	R$ 21.440,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
90	FARINHA QUIBE COMPOSIÇÃO: GRÃOS DE TRIGO SELECIONADOS E MOÍDOS , TIPO: CRÚ. SACO DE 500 GRAMAS.	326330	SC	20	50	200	R$ 7,49	R$ 1.498,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
91	DOCE CONFEITADO TIPO: TRUFA CHOCOLATE , PESO: 20 G, INGREDIENTES: CREME DE LEITE, MANTEIGA E AÇUCAR, CONHAQUAQUE , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PRONTA PARA CONSUMO	461706	UN	100	600	8000	R$ 2,70	R$ 21.600,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
92	DOCE CONFEITADO TIPO: CAROLINA , PESO: 50 G, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, LEITE, AÇÚCAR, MANTEIGA, SAL OVO , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COBERTURA DE CHOCOLATE; RECHEIO DE DOCE DE LEITE	623305	KG	2	10	40	R$ 71,00	R$ 2.840,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º

93	BISCOITO SABOR: DOCE , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 15 G, SABOR DIVERSOS , TIPO: PETIT FOUR , INGREDIENTES: AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO, OVO E SAL	461736	KG	2	5	50	R$ 44,00	R$ 2.200,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
94	BISCOITO SABOR: SALGADO , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 15 G, SABOR DIVERSOS , TIPO: PETIT FOUR , INGREDIENTES: AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO, OVO E SAL	461735	KG	2	5	50	R$ 54,66	R$ 2.733,00	Exclusivo para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 6º
95	IOGURTE NATURAL TEOR GORDURA: INTEGRAL , SABOR: SORTIDOS , COMPONENTES: COM POLPA OU PEDAÇOS DE FRUTA. EMBALAGEM 900 G.(COTA RESERVADA PARA ME E EPP - 25% - REF. ITEM 47)	446706	EMB	400	1200	2325	R$ 12,90	R$ 29.992,50	Cota Reservada para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 8º
96	LEITE FLUIDO ORIGEM: DE VACA , TIPO: A , TEOR GORDURA: INTEGRAL , PROCESSAMENTO: UHT. CAIXA DE 1 LITRO. (COTA RESERVADA PARA ME E EPP - 25% - REF. ITEM 52)	445995	CX	250	3000	6562	R$ 6,39	R$ 41.931,18	Cota Reservada para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 8º
97	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL TIPO QUALIDADE: TIPO 1 , ESPÉCIE VEGETAL: SOJA , TIPO: PURO. EMBALAGEM 18 LITROS. (COTA RESERVADA PARA ME E EPP - 25% - REF. ITEM 58)	463692	EMB	50	150	150	###	R$ 32.077,50	Cota Reservada para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 8º

98	PÃO BASE: DE FARINHA DE TRIGO REFINADA , TIPO: SEMI-DOCE , TIPO ADICIONAL: BISNAGA, CACHORRO QUENTE. (COTA RESERVADA PARA ME E EPP - 25% - REF. ITEM 63)	460386	KG	30	150	1250	R$ 23,00	R$ 28.750,00	Cota Reservada para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 8º
99	PÃO BASE: DE FARINHA DE TRIGO REFINADA , TIPO: TIPO FRANÇÊS/BRANCO/DE SAL. (COTA RESERVADA PARA ME E EPP - 25% - REF. ITEM 65)	460380	KG	20	200	1500	R$ 17,36	R$ 26.040,00	Cota Reservada para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 8º
100	QUEIJO ORIGEM: DE VACA , VARIEDADE: MUÇARELA , APRESENTAÇÃO: PEÇA , TEOR GORDURA: BAIXO TEOR DE GORDURA. (COTA RESERVADA PARA ME E EPP - 25% - REF. ITEM 71)	446634	KG	30	1000	450	R$ 55,59	R$ 25.015,50	Cota Reservada para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 8º
101	QUEIJO ORIGEM: DE VACA , VARIEDADE: MUÇARELA , APRESENTAÇÃO: FATIADO , TEOR GORDURA: BAIXO TEOR DE GORDURA. (COTA RESERVADA PARA ME E EPP - 25% - REF. ITEM 72)	446637	KG	30	1000	500	R$ 52,00	R$ 26.000,00	Cota Reservada para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 8º
102	QUEIJO ORIGEM: DE VACA , VARIEDADE: PRATO , APRESENTAÇÃO: FATIADO , TEOR GORDURA: BAIXO TEOR DE GORDURA (COTA RESERVADA PARA ME E EPP - 25% - REF. ITEM 75)	446643	KG	30	250	370	R$ 58,84	R$ 21.770,80	Cota Reservada para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 8º

103	SUCO APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO , SABOR: VARIADO , TIPO: INDUSTRIALIZADO , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: POLPA DE FRUTA NATURAL (COTA RESERVADA PARA ME E EPP - 25% - REF. ITEM 84)	326671	L	10	350	625	R$ 85,00	R$ 53.125,00	Cota Reservada para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 8º
104	CAFÉ APRESENTAÇÃO: TORRADO MOÍDO , INTENSIDADE: MÉDIA , TIPO: SUPERIOR , CARACTERÍSTICA ADICIONAL: BLEND ARÁBICA E CONILON. PACOTE DE 500 G. (COTA RESERVADA PARA ME E EPP - 25% - REF. ITEM 21)	463580	PCT	30	400	875	R$ 32,90	R$ 28.787,50	Cota Reservada para ME e EPP DEC. 8538/15 ART. 8º
							TOTAL	**R$ 3.209.298,96**	

MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO
AQUISIÇÃO DE ITENS PARA PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO
PLANILHA DE ESPECIFICAÇÕES COMPLEMENTARES
ANEXO 1B

ITEM	ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR
1	ACHOCOLATADO LÍQUIDO, PRONTO PARA BEBER, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS A, C, D, ÁCIDO FÓLICO E CÁLCIO, CAIXA DE 200 ML
2	ACHOCOLATADO EM PÓ, CONTENDO CÁLCIO, FERRO, VITAMINAS A, C, D E DO COMPLEXO B, EXTRATO DE MALTE 370 GLATA DE 400 G.
3	AÇÚCAR CRISTAL DE ORIGEM VEGETAL, CONSTITUÍDO DE SACAROSE DE CANA-DE-AÇÚCAR. EMBALAGEM DE 5 KG.
4	AÇÚCAR DE CONFEITEIRO. SEM ADIÇÃO DE AMIDO OU OUTRO ADITIVO. EMBALAGEM DE 500G.
5	AÇÚCAR REFINADO DE ORIGEM VEGETAL, OBTIDO PELA PURIFICAÇÃO DO AÇÚCAR CRISTAL. EMBALAGEM DE 5 KG.
6	AMIDO DE MILHO. EMBALAGEM 1 KG.
7	AVEIA BENEFICIADA CLASSE: BRANCA , EM FLOCOS FINOS . FORNECIDO EM KG.
8	BARRA DE NUTS CONTENDO CASTANHAS E SEMENTES, SEM FIBRAS DE ARROZ , INGREDIENTES ADICIONAIS: FRUTAS SECAS E MEL. BARRA DE 22 GRAMAS.
9	BARRA NUTRICIONAL COMPOSIÇÃO BÁSICA: DE FLOCOS DE CEREAIS , INGREDIENTES ADICIONAIS: IOGURTE E FRUTAS. BARRA DE 22 GRAMAS.
10	SALGADO, BAURU, COM RECHEIO DE QUEIJO, PRESUNTO, TOMATE E ORÉGANO, PRONTO PARA O CONSUMO, COM DATA DE VALIDADE DE DOIS DIAS, EMBALADO EM PAPEL FILME/CELOFANE E ISOPOR PRÓPRIO PARA PRODUTOS PERECÍVEIS.
11	IOGURTE NATURAL INTEGRAL , SABOR: SORTIDOS ,COM POLPA OU PEDAÇOS DE FRUTA, SEM AÇÚCAR, CONTENDO LEITE INTEGRAL E FERMENTO LÁCTEO, SEM ADITIVO. EMBALAGEM DE 170 GRAMAS.
12	BISCOITO TIPO CHAMPANHE, DOCE E DE BAIXA DENSIDADE, SECO, À BASE DE OVO, AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO E SAL, PACOTE DE 150 GRAMAS.
13	BISCOITO RETANGULAR DE MAISENA, DOCE E SEM RECHEIO. PACOTE 400 GRAMAS.
14	BISCOITO SALGADO INTEGRAL, TIPO CLUB SOCIAL, PACOTE COM 144 GRAMAS.
15	BISCOITO TIPO WAFER, SABORES VARIADOS, PACOTE COM 30 GRAMAS.
16	SALGADO, BOLINHA DE QUEIJO, COM RECHEIO QUEIJO MUÇARELA, PESANDO 20 GRAMAS, PRONTA PARA O CONSUMO. FORNECIDO POR KG.
17	BOLO CONFEITADO RECHEADO, COM OS SEGUINTES SABORES: MARTA ROCHA, FLORESTA NEGRA, MORANGO COM CHANTILLY, ABACAXI COM COCO, PRESTÍGIO E DOIS AMORES. FORNECIDO EM KG.
18	BOLO DE CHOCOLATE, SEM RECHEIO, EM EMBALAGEM INDIVIDUAL, PESANDO 300 GRAMAS.
19	BOMBOM COM COBERTURA DE CHOCOLATE E COM OS SEGUINTES RECHEIOS: MORANGO, UVA , NOZES E BEIJINHO, CADA UNIDADE PESANDO 20 GRAMAS.
20	DOCE CONFEITADO, BRIGADEIRO, COM COBERTURA DE CHOCOLATE GRANULADO, PESANDO 20 GRAMAS A UNIDADE.
21	CAFÉ APRESENTAÇÃO: TORRADO MOÍDO , INTENSIDADE: MÉDIA , TIPO: SUPERIOR , ESPÉCIE DE CAFÉ BLEND COM PREDOMINÂNCIA DE GRÃOS DA ESPÉCIE ARÁBICA, O PRODUTO DEVE POSSUIR O SELO DE PUREZA E QUALIDADE (PQC) DA ABIC, OBRIGATORIAMENTE NA CATEGORIA SUPERIOR. A BEBIDA DEVE APRESENTAR UMA NOTA DE QUALIDADE GLOBAL (QG) NA FAIXA MÍNIMA DE 6,0 (SEIS) A 7,2 (SETE VÍRGULA DOIS) PONTOS NA ESCALA SENSORIAL DA ABIC, QUE GARANTE UM CAFÉ DE SABOR MAIS LIMPO (LIVRE DE SABORES INDESEJADOS COMO MOFO E TERRA). ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA) E ANVISA, SENDO ISENTO DE IMPUREZAS OU ADULTERANTES (MILHO, CENTEIO, CEVADA, CASCAS, PAUS, ETC.). TEOR DE IMPUREZAS: MÁXIMO DE 1% DE RESÍDUO MINERAL FIXO INSOLÚVEL EM ÁCIDO CLORÍDRICO. PACOTE DE 500 G.

22	CHÁ DE CAMOMILA, USO ALIMENTÍCIO, EMBALADO INDIVIDUALMENTE, CAIXA COM 10 UNIDADES.
23	CHÁ DE MAÇÃ COM CANELA, USO ALIMENTÍCIO, EMBALADO INDIVIDUALMENTE, CAIXA COM 10 UNIDADES.
24	CHÁ MATE, NATURAL, DESIDRATADO, USO ALIMENTÍCIO, EMBALADO INDIVIDUALMENTE, FORNECIDO EM KG.
25	BARRA DE CHOCOLATE PRETO, AO LEITE, COM AVELÃ, BARRA DE 25 GRAMAS
26	BARRA DE CHOCOLATE PRETO, AO LEITE, CONTENDO MANTEIGA DE CACAU, NÃO CORRESPONDE AO TIPO COBERTURA, EMBALAGEM DE 1 KG.
27	CHOCOLATE PRETO EM PÓ, COM 100 % CACAU, CAIXA COM 200 GRAMAS.
28	BARRA DE CHOCOLATE PRETO, MEIO AMARGO, CONTENDO MANTEIGA DE CACAU, NÃO CORRESPONDE AO TIPO COBERTURA, FORNECIDO EM KG.
29	COCO RALADO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, PACOTE DE 1 KG.
30	SALGADO, MINI COXINHA, COM RECHEIO DE FRANGO E CATUPIRY, PESANDO 20 GRAMAS, PRONTA PARA O CONSUMO. FORNECIDO POR KG.
31	CHANTILLY, GORDURA VEGETAL INTERESTERIFICADA, COM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E SAL, EM EMBALAGEM TETRA PAK DE 1 KG.
32	PÃO TIPO CROISSANT, 100 GRAMAS A UNIDADE. FORNECIDO EM KG.
33	MINI CROISSANT, SABOR QUEIJO E PRESUNTO, PESANDO 25 GRAMAS CADA, FORNECIDO POR KG.
34	MINI CROISSANT, SABOR FRANGO COM CATUPIRY, PESANDO 25 GRAMAS A UNIDADE, FORNECIDO POR KG.
35	DOCE DE LEITE EM PASTA, ISENTO DE AMIDO, SEM SORO DE LEITE, CONTENDO COMO INGREDIENTE PRINCIPAL LEITE E AÇÚCAR, FORNECIDO EM BALDE DE 4,8 KG.
36	EMPADÃO DE FRANGO, PRONTO PARA O CONSUMO. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, MARGARINA, FRANGO, POLPA DE TOMATE, CEBOLA, ALHO, SAL, CALDO DE LEGUMES, ÓLEO DE SOJA, PIMENTA CALABRESA, OVOS. EM EMBALAGEM D9-100, 294 MM X 234 X 49 MM. FORNECIDO EM KG.
37	SALGADO, ESFIRRA, COM RECHEIO DE CARNE MOÍDA, PRONTO PARA O CONSUMO, COM DATA DE VALIDADE DE DOIS DIAS, EMBALADO EM PAPEL FILME/CELOFANE E ISOPOR PRÓPRIO PARA PRODUTOS PERECÍVEIS.
38	DOCE DE AMENDOIM EM TABLETE, EMBALADO INDIVIDUALMENTE, CONTENDO 20 GRAMAS.
39	ESSÊNCIA DE BAUNILHA, LÍQUIDO INCOLOR, CONTENDO ÁLCOOL E BAUNILHA NATURAL, FRASCO DE 30 ML.
40	FARINHA DE ROSCA E PÃO TORRADO, COM GRANULOS FINOS E MÉDIOS. FORNECIDO EM KG.
41	FARINHA DE TRIGO, TIPO 1, ESPECIAL, SEM FERMENTO, FORNECIDO EM EMBALAGEM DE 5 KG.
42	FERMENTO BIOLÓGICO SECO, APRESENTAÇÃO EM PÓ GRANULADO. EMBALAGEM DE 500 GRAMAS.
43	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ. EMBALAGEM 200 GRAMAS.
44	FUBÁ AMARELO, FARINHA DE MILHO, NÃO TRANSGÊNICO. FORNECIDO EM KG.
45	GELEIA DE FRUTAS, SABORES VARIADOS, SEM CORANTES OU CONSERVANTES, SACHET DE 15 GRAMAS.
46	GOIABADA, EMBALADA INDIVIDUALMENTE, CONTENDO COMO INGREDIENTE PRINCIPAL POLPA DE GOIABA, FORNECIDO EM KG.
47	IOGURTE NATURAL INTEGRAL , SABOR: SORTIDOS ,COM POLPA OU PEDAÇOS DE FRUTA, SEM AÇÚCAR, CONTENDO SOMENTE LEITE INTEGRAL E FERMENTO LÁCTEO, EMBALAGEM DE 900 GRAMAS.
48	SALGADO, JOELHO, COM RECHEIO DE FRANGO, PRONTO PARA O CONSUMO, COM DATA DE VALIDADE DE DOIS DIAS, EMBALADO EM PAPEL FILME/CELOFANE E ISOPOR PRÓPRIO PARA PRODUTOS PERECÍVEIS.
49	LEITE CONDENSADO, INTEGRAL, CONTENDO LEITE INTEGRAL AÇÚCAR E LACTASE, EMBALAGEM DE 2,5 KG.
50	LEITE DE COCO, INTEGRAL, SEM AMIDO, GOMA GUAR E GELATINA, EMBALAGEM 1 LITRO.
51	LEITE EM PÓ, INTEGRAL, INSTANTÂNEO, ORIGEM: VACA, SEM AROMATIZANTE, MALTODEXTRINA.FORNECIDO EM KG.
52	LEITE FLUIDO ORIGEM: DE VACA , TIPO: A , TEOR GORDURA: INTEGRAL , PROCESSAMENTO: UHT. CAIXA DE 1 LITRO.
53	MANTEIGA TIPO: PRIMEIRA QUALIDADE , COMPOSIÇÃO: COM SAL, CONTENDO SOMENTE CREME DE LEITE, CLORETO DE SÓDIO E URUCUM. POTE 200 GRAMAS.
54	MANTEIGA , TIPO DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM SAL, EMBALAGEM DE 10 GRAMAS.

55	MARGARINA CREMOSA, MÍNIMO DE 80% DE GORDURA, SABOR:COM SAL. EMBALAGEM 15 KG.
56	MARGARINA CREMOSA, MÍNIMO DE 80% DE GORDURA, SABOR:SEM SAL. EMBALAGEM 15 KG.
57	MINI BOLO, SABOR MORANGO, PESANDO 40 GRAMAS A UNIDADE.
58	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, TIPO 1, DE SOJA, PURO, FORNECIDO EM EMBALAGEM DE 18 LITROS.
59	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, TIPO 1, DE SOJA, PURO, FORNECIDO EM EMBALAGEM DE 900 ML.
60	DOCE CONFEITADO, OLHO DE SOGRA, PESANDO 20 GRAMAS A UNIDADE. PRONTO PARA O CONSUMO, FORNECIDO EM KG.
61	PÃO DE BATATA RECHEADO COM CATUPIRY, FORMATO REDONDO, PESANDO 50 GRAMAS A UNIDADE.
62	PÃO DE MILHO, TIPO DE FORMA, FATIADO, EMBALAGEM DE 500 GRAMAS.
63	PÃO DE LEITE, PARA CACHORRO QUENTE, PESANDO 50 GRAMAS A UNIDADE. FORNECIDO EM KG.
64	PÃO DE QUEIJO BASE DA MASSA: POLVILHO DOCE OU AZEDO, QUEIJO PARMESÃO E OVO, INGREDIENTES ADICIONAIS: ORIGINAL , FORMATO: COQUETEL/MINI , APRESENTAÇÃO: CRU CONGELADO. FORNECIDO EM KG.
65	PÃO FRANCÊS, PESANDO 50 GRAMAS, FORNECIDO EM 50 GRAMAS.
66	PÃO INTEGRAL, TIPO DE FORMA, FATIADO, INGREDIENTE ADICIONAL COM GRÂOS, EMBALAGEM DE 500 GRAMAS.
67	PÓ PARA PUDIM, SABOR CARAMELO, EMBALAGEM DE 1 KG.
68	PÓ PARA PUDIM, SABOR CHOCOLATE, EMBALAGEM DE 1 KG.
69	PÓ PARA PUDIM, SABOR MORANGO, EMBALAGEM DE 1 KG.
70	QUEIJO ORIGEM: DE VACA , VARIEDADE: MINAS , TIPO: FRESCO , APRESENTAÇÃO: PEÇA , TEOR GORDURA: BAIXO TEOR DE GORDURA. EMBALAGEM DE 500 GRAMAS.
71	QUEIJO ORIGEM: DE VACA , VARIEDADE: MUÇARELA , APRESENTAÇÃO: PEÇA , TEOR GORDURA: BAIXO TEOR DE GORDURA, FORNECIDO EM KG.
72	QUEIJO ORIGEM: DE VACA , VARIEDADE: MUÇARELA , APRESENTAÇÃO: FATIADO , TEOR GORDURA: BAIXO TEOR DE GORDURA, FORNECIDO EM KG.
73	QUEIJO ORIGEM: DE VACA , VARIEDADE: PARMESÃO , APRESENTAÇÃO: PEÇA , TEOR GORDURA: BAIXO TEOR DE GORDURA, FORNECIDO EM KG.
74	QUEIJO ORIGEM: DE VACA , VARIEDADE: PARMESÃO , APRESENTAÇÃO: RALADO, FORNECIDO EM KG.
75	QUEIJO ORIGEM: DE VACA , VARIEDADE: PRATO , APRESENTAÇÃO: FATIADO , TEOR GORDURA: BAIXO TEOR DE GORDURA, FORNECIDO EM KG.
76	QUEIJO ORIGEM: DE VACA , VARIEDADE: PROVOLONE , APRESENTAÇÃO: PEÇA, FORNECIDO EM KG.
77	SALGADO, MINI QUIBE, INGREDIENTES: CARNE MOÍDA E TRIGO PRA QUIBE, PESANDO 20 GRAMAS, PRONTA PARA O CONSUMO. FORNECIDO POR KG.
78	DOCE CONFEITADO, MINI QUINDIM, INGREDIENTES: GEMA DE OVO, AÇÚCAR, COCO RALADO, LEITE DE COCO, PESANDO 20 GRAMAS A UNIDADE.
79	REQUEIJÃO INTEGRAL, CREMOSO, CONTENDO LEITE, CREME DE LEITE E FERMENTO LÁCTEO, COPO DE 250 GRAMAS.
80	REQUEIJÃO SEM AMIDO E ESPASSANTES, PACOTE DE 1800 GRAMAS.
81	SALGADO, RISOLES, RECHEIO DE CARNE MOÍDA, PESANDO 20 GRAMAS, PRONTA PARA O CONSUMO. FORNECIDO EM CENTO.
82	SALGADO, RISOLES, RECHEIO DE QUEIJO E PRESUNTO, PESANDO 20 GRAMAS, PRONTA PARA O CONSUMO. FORNECIDO POR KG.
83	SAL TIPO: REFINADO , APLICAÇÃO: ALIMENTÍCIA , TEOR MÁXIMO SÓDIO: 196 MG/G, ADITIVOS: IODO/PRUSSIATO AMARELO SODA/SÍLICO ALUMÍNIO SÓDIO , ACIDEZ: 7,50 P. FORNECIDO EM KG.
84	SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO, NATURAL, SEM CONSERVANTES QUÍMICOS, PARA SERVIMENTO EM MÁQUINAS TIPO POST MIX. RENDIMENTO IGUAL OU SUPERIOR A UMA PARTE DE SUCO PARA NOVE LITROS DA ÁGUA, COMPROVADO EM SUA ROTULAGEM NA EMBALAGEM ORIGINAL CERTIFICADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. EMBALAGEM DE 5 OU 10 LITROS. SABORES: LARANJA, TANGERINA, LIMÃO, MARACUJÁ, ABACAXI, ACEROLA, MANGA, GOIABA, MAÇÃ, GUARANÁ. CAJU E UVA. DEVERÁ SER FORNECIDO, DURANTE A VIGÊNCIA DA ATA, SOB FORMA DE COMODATO, UM TOTAL DE 2 (DUAS) MÁQUINAS TIPO “POSTMIX” COM BALCÕES REFRIGERADOS, COM ACIONAMENTO POR APROXIMAÇÃO, SENDO QUE CADA MÁQUINA DEVE CONTER NO MÍNIMO 4 BICOS DE SAÍDA PARA SUCOS. E COM CONDIÇÕES TÉCNICAS DE SERVIMENTO DE ATÉ 3.600 COPOS DE 200 ML A UMA TEMPERATURA DE 5º C E FORNECER ASSISTÊNCIA TÉCNICA PERMANENTE AOS EQUIPAMENTOS DURANTE O PERÍODO DE FORNECIMENTO. MARCA : SAVILLE OU SUPERIOR.

85	SUCO APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO , SABOR: ABACAXI , TIPO: INTEGRAL , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CONCENTRADO E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E CONSERVANTES, CAIXA DE 1 LITRO.
86	SUCO APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO , SABOR: LARANJA , TIPO: INTEGRAL , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CONCENTRADO E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E SONSERVANTES. CAIXA DE 1 LITRO.
87	SUCO APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO , SABOR: UVA , TIPO: INTEGRAL , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CONCENTRADO E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E CONSERVANTES. EMBALAGEM 1,5 L.
88	TORRONE , PESO: 45 G, INGREDIENTES: COM AMENDOIM , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: EMBALADOS INDIVIDUALMENTE
89	BOLO SALGADO, RECHEADO COM CALABRESA, MILHO, ERVILHA, TOMATE, CEBOLA, EM EMBALAGEM D9-100, 294 MM X 234 X 49 MM. FORNECIDO EM KG.
90	TRIGO PARA QUIBE COMPOSIÇÃO: GRÃOS DE TRIGO SELECIONADOS E MOÍDOS , TIPO: CRÚ. SACO DE 500 GRAMAS.
91	DOCE CONFEITADO TIPO: TRUFA CHOCOLATE , PESO: 20 G, INGREDIENTES: CREME DE LEITE, MANTEIGA E AÇÚCAR, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PRONTA PARA CONSUMO. FORNECIDO EM KG.
92	DOCE CONFEITADO TIPO CAROLINA, COM RECHEIO DE DOCE DE LEITE, PESANDO 50 GRAMAS.
93	PETIT FOUR DOCE, PODENDO SER RECHEADO COM GOIABADA, DOCE DE LEITE, SUSPIRADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 15 G,
94	PETIT FOUR SALGADO, DIVERSOS SABORES, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 15 G,
95	IOGURTE NATURAL INTEGRAL , SABOR: SORTIDOS ,COM POLPA OU PEDAÇOS DE FRUTA, SEM AÇÚCAR, CONTENDO SOMENTE LEITE INTEGRAL E FERMENTO LÁCTEO, EMBALAGEM DE 900 GRAMAS.
96	LEITE FLUIDO ORIGEM: DE VACA , TIPO: A , TEOR GORDURA: INTEGRAL , PROCESSAMENTO: UHT. CAIXA DE 1 LITRO.
97	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, TIPO 1, DE SOJA, PURO, FORNECIDO EM EMBALAGEM DE 18 LITROS.
98	PÃO DE LEITE, PARA CACHORRO QUENTE, PESANDO 50 GRAMAS A UNIDADE. FORNECIDO EM KG.
99	PÃO FRANCÊS, PESANDO 50 GRAMAS, FORNECIDO EM 50 GRAMAS.
100	QUEIJO ORIGEM: DE VACA , VARIEDADE: MUÇARELA , APRESENTAÇÃO: PEÇA , TEOR GORDURA: BAIXO TEOR DE GORDURA, FORNECIDO EM KG.
101	QUEIJO ORIGEM: DE VACA , VARIEDADE: MUÇARELA , APRESENTAÇÃO: FATIADO , TEOR GORDURA: BAIXO TEOR DE GORDURA, FORNECIDO EM KG.
102	QUEIJO ORIGEM: DE VACA , VARIEDADE: PRATO , APRESENTAÇÃO: FATIADO , TEOR GORDURA: BAIXO TEOR DE GORDURA, FORNECIDO EM KG.
103	SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO, NATURAL, SEM CONSERVANTES QUÍMICOS, PARA SERVIMENTO EM MÁQUINAS TIPO POST MIX. RENDIMENTO IGUAL OU SUPERIOR A UMA PARTE DE SUCO PARA NOVE LITROS DA ÁGUA, COMPROVADO EM SUA ROTULAGEM NA EMBALAGEM ORIGINAL CERTIFICADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. EMBALAGEM DE 5 OU 10 LITROS. SABORES: LARANJA, TANGERINA, LIMÃO, MARACUJÁ, ABACAXI, ACEROLA, MANGA, GOIABA, MAÇÃ, GUARANÁ. CAJU E UVA. DEVERÁ SER FORNECIDO, DURANTE A VIGÊNCIA DA ATA, SOB FORMA DE COMODATO, UM TOTAL DE 2 (DUAS) MÁQUINAS TIPO “POSTMIX” COM BALCÕES REFRIGERADOS, COM ACIONAMENTO POR APROXIMAÇÃO, SENDO QUE CADA MÁQUINA DEVE CONTER NO MÍNIMO 4 BICOS DE SAÍDA PARA SUCOS. E COM CONDIÇÕES TÉCNICAS DE SERVIMENTO DE ATÉ 3.600 COPOS DE 200 ML A UMA TEMPERATURA DE 5º C E FORNECER ASSISTÊNCIA TÉCNICA PERMANENTE AOS EQUIPAMENTOS DURANTE O PERÍODO DE FORNECIMENTO. MARCA : SAVILLE OU SUPERIOR.
104	CAFÉ APRESENTAÇÃO: TORRADO MOÍDO , INTENSIDADE: MÉDIA , TIPO: SUPERIOR , ESPÉCIE DE CAFÉ BLEND COM PREDOMINÂNCIA DE GRÃOS DA ESPÉCIE ARÁBICA, O PRODUTO DEVE POSSUIR O SELO DE PUREZA E QUALIDADE (PQC) DA ABIC, OBRIGATORIAMENTE NA CATEGORIA SUPERIOR. A BEBIDA DEVE APRESENTAR UMA NOTA DE QUALIDADE GLOBAL (QG) NA FAIXA MÍNIMA DE 6,0 (SEIS) A 7,2 (SETE VÍRGULA DOIS) PONTOS NA ESCALA SENSORIAL DA ABIC, QUE GARANTE UM CAFÉ DE SABOR MAIS LIMPO (LIVRE DE SABORES INDESEJADOS COMO MOFO E TERRA). ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA) E ANVISA, SENDO ISENTO DE IMPUREZAS OU ADULTERANTES (MILHO, CENTEIO, CEVADA, CASCAS, PAUS, ETC.). TEOR DE IMPUREZAS: MÁXIMO DE 1% DE RESÍDUO MINERAL FIXO INSOLÚVEL EM ÁCIDO CLORÍDRICO. PACOTE DE 500 G.

CARDÁPIO 1

SEÇÃO DE SUBSISTÊNCIA / CARDÁPIO SEMANA 1

DIA	CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	JANTAR
SEGUNDA	Café, leite, pão francês, pão integral Manteiga, Presunto, queijo mussarela Mingau de aveia, requeijão Iogurte Ovo cozido Vitamina de abacate Frutas 1	Salada 01 Arroz branco Feijão carioca Filé de frango à milanesa Creme de milho com bacon Buffet de frutas em calda com chantili Romeu e julieta Suco máquina	Salada 01 Arroz branco Feijão carioca Frango assado Bolinho de arroz Frutas 1 Suco máquina
TERÇA	Café, leite, chá preto, pão de forma, pão integral Manteiga, Queijo minas e prato Mingau de aveia, pão de queijo Chocolate quente Frutas 2	Salada 02 Caldo de frango Arroz colorido Feijão preto Rolê de frango à dore Rondeli de frios Frutas 2 Suco de limão	Salada 02 Arroz branco Feijão preto Peixe a portuguesa Pirão de peixe Arroz doce Frutas 2 Suco máquina
QUARTA	Café, leite, pão francês, pão integral Manteiga, requeijão Presunto, queijo mussarela Mingau de aveia Vitamina de frutas Bolo de cenoura e cachorro quente Frutas 1	Salada 03 Arroz branco Feijão preto Costela ao molho Ravioli ao molho bechamel Pudim de leite Refrigerante sabor cola	Salada 03 Arroz branco Feijão preto Costelinha ao molho barbecue Steak (OPÇÃO) Legumes gratinados Gelatina Frutas 4 Suco de limão
QUINTA	Café, leite, chá preto, pão francês, Manteiga Patê de frango, queijo mussarela Mingau de aveia, Pão de frios queijo e calabresa Iogurte Frutas 2	Salada 04 Arroz branco Feijão preto Caldo de lentilha Vaca atolada Farfale ao molho pesto Pavê de pêssego Suco natural de abacaxi com hortelã	Salada 04 Arroz branco Feijão preto Bife acebolado Farofa crocante Pudim de caramelo Suco máquina
SEXTA	Café, leite, pão francês, pão integral Manteiga, Polenguinho Presunto, queijo mussarela Mingau de aveia, Iogurte Ovo cozido, croissant de frios Frutas 1	Salada 05 Arroz branco Lentilha com bacon e calabresa Lombo assado Batata assada com bacon Pudim de caramelo Refrigerante sabor guaraná	Salada 05 Arroz branco Lentilha com bacon e calabresa Empanado de frango Suflê de queijo mussarela Suco máquina Pêssego com creme
SÁBADO	Café, leite, chá preto, pão francês, Manteiga Presunto, queijo Pão de queijo Mingau de aveia, Iogurte Frutas 2	Salada 06 Arroz branco Feijão preto Frango grelhado ao molho mostarda Nhoque ao molho carbonara Pavê de chocolate com paçoca Suco máquina	Salada 06 Arroz branco Feijão preto Carne de panela com legumes Purê de batatas Frutas 7 Suco limão
DOMINGO	Café, leite, pão de leite, pão integral Manteiga Patê de frango, queijo e ovo cozido Mingau de aveia, Iogurte Frutas 1	Salada 07 Arroz branco Feijão carioca Bife à parmegiana Batata frita Gelatina cremosa Suco máquina	Salada 07 Arroz branco Feijão carioca Estrogonofe de carne Batata palha Buffet de frutas em calda com chantili Suco máquina

CARDÁPIO 2

SEÇÃO DE SUBSISTÊNCIA / CARDÁPIO SEMANA 2

DIA	CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	JANTAR
SEGUNDA	Café, leite, pão francês, pão integral Manteiga, Presunto, queijo mussarela Mingau de aveia, requeijão Iogurte Ovo cozido Vitamina de frutas Frutas 1	Salada 08 Arroz branco Feijão preto Frango assado Farofa de bacon e calabresa Buffet de frutas em calda com chantili Suco de limão	Salada 08 Arroz branco Feijão preto Pernil assado ao molho barbecue Steak (OPÇÃO) Legumes na manteiga Doce de amendoim Frutas 1 Suco máquina
TERÇA	Café, leite, chá preto, pão de forma, pão integral Manteiga, Queijo minas e prato Mingau de aveia, pão de queijo Chocolate quente Frutas 2	Salada 09 Arroz com brócolis e queijo coalho Feijão preto Contra filé à parmegiana Talharim ao molho pomodoro Gelatina cremosa Frutas 7 Suco máquina	Salada 09 Arroz carreteiro Feijão preto Couve refogada com bacon Arroz doce Frutas 7 Suco máquina
QUARTA	Café, leite, pão francês, pão integral Manteiga, requeijão Presunto, queijo mussarela Mingau de aveia Vitamina de frutas Bolo de fubá, hambúrguer Frutas 1	Salada 10 Arroz branco Feijão carioca Costela ao molho Aipim frito Pudim de leite Refrigerante sabor laranja	Salada 10 Arroz branco Feijão carioca Pescada à dore Purê de batatas Gelatina Frutas 7 Suco máquina
QUINTA	Café, leite, chá preto, pão francês, Manteiga Patê de frango, queijo mussarela Mingau de aveia, Pão de frios queijo e calabresa Iogurte Frutas 2	Salada 11 Arroz branco Feijão preto Alcatra grelhada Legumes gratinados Manjar de coco com ameixa Suco natural de melancia	Salada 11 Arroz branco Feijão preto Peito de frango grelhado Creme de milho com bacon Pudim de caramelo Suco máquina
SEXTA	Café, leite, pão francês, pão integral Manteiga, polenguinho Presunto, queijo mussarela Mingau de aveia, Iogurte Ovo cozido, croissant de frios Frutas 1	Salada 12 Arroz branco feijão preto Frango xadrez Batata palha Banana caramelizada Suco máquina	Salada 12 Arroz branco Feijão preto Bife acebolado Suflê de queijo mussarela Suco de limão Abacaxi flambado com creme
SÁBADO	Café, leite, chá preto, pão francês, Manteiga Presunto, queijo Pão de queijo Mingau de aveia, Iogurte Frutas 2	Salada 13 Arroz branco feijão preto Peito de frango grelhado Lasanha de frios Mousse de chocolate Frutas 2 Suco máquina	Salada 13 Arroz branco Feijão preto Pescada à dore Purê de batatas Gelatina cremosa Suco máquina
DOMINGO	Café, leite, pão de leite, pão integral Manteiga Patê de frango, queijo e ovo cozido Mingau de aveia, Vitamina de abacate Iogurte Frutas 1	Salada 14 Arroz branco Feijão preto Bife acebolado Batata frita Pavê de laranja com creme Suco máquina Frutas 1	Salada 14 Arroz branco Estrogonofe de frango Batata palha Salada de frutas em calda com chantili Suco máquina Frutas 1

CARDÁPIO 3

SEÇÃO DE SUBSISTÊNCIA / CARDÁPIO SEMANA 3

DIA	CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	JANTAR
SEGUNDA	Café, leite, pão francês, pão integral Manteiga, Presunto, queijo mussarela Mingau de aveia, requeijão Iogurte Ovo cozido Vitamina de abacate Frutas 1	Salada 15 Arroz branco Feijão preto Fraldinha ao molho mostarda Farofa crocante Buffet de frutas em calda com chantili Pé de moleque Suco máquina	Salada 15 Arroz branco Feijão preto Pernil suíno acebolado Almôndegas ao molho (OPÇÃO) Legumes na manteiga Romeu e julieta Frutas 1 Suco máquina
TERÇA	Café, leite, chá preto, pão de forma, pão integral, manteiga, Queijo minas e prato Mingau de aveia, Pão de queijo Chocolate quente Frutas 2	Salada 16 Risoto de frango com tomate seco Frango frito Rondeli de frios Pavê dois amores com morango Frutas 4 Suco de limão	Salada 16 Arroz branco Yakissoba misto Batata palha Flan de baunilha Frutas 4 Suco máquina
QUARTA	Café, leite, pão francês, pão integral Manteiga, requeijão Presunto, queijo mussarela Mingau de aveia, vitamina de frutas Bolo de cenoura , Cachorro quente Frutas 1	Vinagrete Arroz branco Feijoada Almôndegas ao molho (OPÇÃO) Farofa Couve refogada com bacon Sorvetes diversos com calda Refrigerante sabor laranja	Salada 16 Arroz branco Feijão preto Peito de frango grelhado Legumes grelhados Gelatina Frutas 5 Suco máquina
QUINTA	Café, leite, chá preto, pão francês, Manteiga Patê de frango, queijo mussarela Mingau de aveia, Iogurte Frutas 2	Salada 1 Arroz branco Estrogonofe de carne Batata palha Pavê de doce de leite Suco natural de maracujá	Salada 1 Arroz branco Feijão preto Tilápia grelhada Purê de mandioquinha Pudim de caramelo Frutas 6 Suco de limão
SEXTA	Café, leite, pão francês, pão integral Manteiga, polenguinho Presunto, queijo mussarela Mingau de aveia, Iogurte Ovo cozido, croissant de frios Frutas 1	Salada 2 Arroz branco Feijão preto Frango ao molho Polenta gratinada Salada de frutas com creme Suco máquina	Salada 2 Arroz branco Feijão preto Bife à milanesa Penne ao molho pomodoro Suco máquina Pêra com creme Frutas 5
SÁBADO	Café, leite, chá preto, pão francês, Manteiga Presunto, queijo Pão de queijo Mingau de aveia, Iogurte Frutas 2	Salada 3 Arroz branco Feijão preto Fraldinha assada Nhoque ao bechamel Mousse de chocolate Frutas 6 Suco máquina	Salada 3 Arroz branco Feijão preto Rolê de frango à dore Purê de batatas Frutas 6 Suco máquina
DOMINGO	Café, leite, pão de leite, pão integral Manteiga Patê de frango, queijo e ovo cozido Mingau de aveia, Iogurte Frutas 1	Salada 4 Arroz branco Feijão preto lombo Xadrez Almôndegas ao molho (OPÇÃO) Aipim frito Mousse de maracujá Frutas 7 Suco máquina	Salada 4 Arroz branco Estrogonofe de carne Batata palha Buffet de frutas em calda com chantili Paçoca Suco máquina

CARDÁPIO 4

SEÇÃO DE SUBSISTÊNCIA / CARDÁPIO SEMANA 4

DIA	CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	JANTAR
SEGUNDA	Café, leite, pão francês, pão integral Manteiga Presunto, queijo mussarela Mingau de aveia, requeijão Iogurte Ovo cozido Vitamina de frutas Frutas 1	Salada 5 Arroz branco Lentilha com bacon e calabresa Lombo Xadrez Almôndegas ao molho (OPÇÃO) Espaguete ao alho e óleo Buffet de frutas em calda com chantili Doce de amendoim Suco máquina	Salada 5 Arroz branco Feijão preto Frango assado Ravioli ao molho bolonhesa Frutas 2 Suco máquina
TERÇA	Café, leite, chá preto, pão de forma, pão integral Manteiga, Queijo minas e prato Mingau de aveia, pão de queijo Chocolate quente Frutas 2	Salada 6 Arroz biro biro Feijão preto Bife acebolado Batata assada com bacon Canjica doce Frutas 3 Suco de limão	Salada 6 Arroz branco Feijão preto Peixe à portuguesa Legumes na manteiga Canjica doce com canela em pó Frutas 3 Suco de limão
QUARTA	Café, chá preto, leite , pão francês, pão doce Presunto, queijo mussarela Iogurte Bolos de cenoura, chocolate, fuba, abacaxi com coco Pão de queijo, croissant, donuts, cueca virada Torta de frango e banana	Salada 7 Arroz branco Feijão preto Barreado Farofa crocante Banana assada Flan de baunilha com calda de banana Refrigerante sabor limão	Salada 7 Arroz branco Feijão preto Costelinha à dore Almôndegas ao molho (OPÇÃO) Batata rústica com bacon Gelatina Frutas 4 Suco máquina
QUINTA	Café, leite, chá preto, pão francês, Manteiga Patê de frango, queijo mussarela Mingau de aveia, Pão de frios queijo e calabresa Iogurte Frutas 2	Salada 8 Arroz branco Feijão preto Tilápia à Dore Pirão de peixe Pavê de pêssego Suco natural de morango	Salada 8 Arroz branco Feijão preto Xixo de alcatra Farofa de bacon e calabresa Pudim de morango Suco máquina
SEXTA	Café, leite, pão francês, pão integral Manteiga, Polenguinho Presunto, queijo mussarela Mingau de aveia, Iogurte Ovo cozido, croissant de frios Frutas 1	Salada 9 Arroz branco Feijão preto Yakissoba misto Batata palha Flan de baunilha com coco ralado Refrigerante sabor cola	Salada 9 Arroz branco Feijão preto Frango ao molho Creme de milho com bacon Suco máquina Pêssego com creme
SÁBADO	Café, leite, chá preto, pão francês, Manteiga Presunto, queijo Pão de queijo Mingau de aveia, Iogurte Frutas 2	Salada 10 Arroz branco Feijão preto Costelinha ao molho barbecue Almôndegas ao molho (OPÇÃO) Ravioli ao molho bolonhesa Pavê de coco Suco máquina	Salada 10 Arroz branco Feijão preto Carne de panela com legumes Legumes grelhados Buffet de frutas em calda com chantili Suco máquina
DOMINGO	Café, leite, pão de leite, pão integral Manteiga Patê de frango, queijo e ovo cozido Mingau de aveia, Vitamina de abacate Iogurte Frutas 1	Salada 11 Arroz branco Feijão carioca Maionese Frango assado Farofa crocante Sorvetes diversos com caldas Suco máquina	Salada 11 Arroz branco Feijão carioca Estrogonofe de frango Batata palha Salada de frutas com creme Suco máquina

CARDÁPIO 5

SEÇÃO DE SUBSISTÊNCIA / CARDÁPIO SEMANA 5

DIA	CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	JANTAR
SEGUNDA	Café, leite, pão francês, pão integral Manteiga, Presunto, queijo mussarela Mingau de aveia, requeijão Iogurte Ovo cozido Vitamina de abacate Frutas 1	Salada 12 Arroz branco Feijão preto Alcatra grelhado Batata frita Buffet de frutas em calda com chantili Suco máquina	Salada 12 Arroz branco Feijão preto Frango assado Legumes grelhados Frutas 1 Pé de moleque Suco máquina
TERÇA	Café, leite, chá preto, pão de forma, pão integral Manteiga, Queijo minas e prato Mingau de aveia, pão de queijo Chocolate quente Frutas 2	Salada 13 Arroz com brócolis e queijo coalho Feijão preto Peito de frango grelhado Souflé de queijo e bacon Gelatina cremosa Frutas 5 Suco máquina	Salada 13 Arroz branco Estrogonofe de carne Batata palha Canjica doce com canela em pó Frutas 5 Suco máquina
QUARTA	Café, leite, pão francês, pão integral Manteiga, requeijão Presunto, queijo mussarela Mingau de aveia Vitamina de frutas Bolo de cenoura e cachorro quente Frutas 1	Salada 14 Arroz branco Lentilha com bacon e calabresa Pernil á moda da casa Almôndegas ao molho (OPÇÃO) Nhoque ao molho bechamel Flan de baunilha com calda de banana Suco de limão	Salada 14 Arroz branco Lentilha com bacon e calabresa Costela ao bafo Batata rústica Frutas 6 Suco máquina
QUINTA	Café, leite, chá preto, pão francês, Manteiga Patê de frango, queijo mussarela Mingau de aveia, Pão de frios queijo e calabresa Iogurte Frutas 2	Salada 15 Arroz branco Feijão preto Carne moída com legumes Purê de mandioquinha Manjar de coco com ameixa Frutas 7 Suco natural de abacaxi	Salada 15 Arroz branco Feijão preto Frango à milanesa Pene ao molho 4 queijos Arroz doce com canela em pó Suco máquina
SEXTA	Café, leite, pão francês, pão integral Manteiga, Polenguinho Presunto, queijo mussarela Mingau de aveia, Iogurte Ovo cozido, croissant de frios Frutas 1	Salada 16 Arroz branco Feijão carioca Lombo suíno à moda da casa Almôndegas ao molho (OPÇÃO) Capeleti ao molho 4 queijos Pudim de caramelo Refrigerante sabor guaraná	Salada 16 Arroz branco Feijão carioca Alcatra grelhada Lasanha de frios Suco máquina Abacaxi flambado com creme
SÁBADO	Café, leite, chá preto, pão francês, Manteiga Presunto, queijo Pão de queijo Mingau de aveia, Iogurte Frutas 2	Salada 1 Arroz branco Feijão preto Rolê de frango à dore Lasanha de frios Pudim de chocolate Suco máquina	Salada 1 Arroz branco Feijão preto Tilápia grelhada Purê de batatas Frutas Suco máquina
DOMINGO	Café, leite, pão de leite, pão integral Manteiga Patê de frango, queijo e ovo cozido Mingau de aveia, Iogurte Frutas 1	Salada 2 Arroz branco Feijão preto Bife acebolado Batata frita Gelatina cremosa Suco máquina	Salada 2 Arroz branco Escondidinho de carne seca Legumes na manteiga Salada de frutas com creme Suco máquina

CARDÁPIO 6

SEÇÃO DE SUBSISTÊNCIA / CARDÁPIO SEMANA 6

DIA	CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	JANTAR
SEGUNDA	Café, leite, pão francês, pão integral Manteiga, Presunto, queijo mussarela Mingau de aveia, requeijão Ovo cozido Vitamina de frutas Frutas 1	Salada 16 Arroz branco Feijão preto Fraldinha ao molho mostarda Farofa de couve e bacon Buffet de frutas com chantili Paçoca Suco máquina	Salada 16 Arroz branco Feijão preto Frango grelhado ao molho mostarda Legumes grelhados Frutas 5 Suco máquina
TERÇA	Café, leite, chá preto, pão de forma, pão integral Manteiga, Queijo minas e prato Mingau de aveia, pão de queijo Chocolate quente Frutas 2	Salada 1 Arroz com brócolis e queijo coalho Feijão preto Bife acebolado Batata gratinada Mousse de maracujá Suco máquina	Salada 1 Arroz branco Feijão preto Pernil à moda da casa Almôndegas ao molho (OPÇÃO) Farofa de frutas Arroz doce com canela em pó Suco máquina
QUARTA	Café, leite, pão francês, pão integral Manteiga, requeijão Presunto, queijo mussarela Mingau de aveia Salgados diversos Vitamina de frutas Bolo de chocolate, hambúrguer Frutas 1	Salada 2 Arroz branco Feijão preto Frango à milanesa Pene ao molho carbonara Banana caramelizada com creme Suco de laranja	Salada 2 Arroz branco Feijão preto Costelinha ao molho barbecue Almôndegas ao molho (OPÇÃO) Batata rústica Frutas 7 Suco de limão
QUINTA	Café, leite, chá preto, pão francês, Manteiga Patê de frango, queijo mussarela Mingau de aveia, Pão de frios queijo e calabresa Frutas 2	Salada 3 Arroz branco Feijão preto Frango ao molho indiano Aipim frito Suco natural de melancia Sorvetes diversos com caldas Frutas 7	Salada 3 Arroz branco Feijão preto Bife à milanesa Pene ao molho 4 queijos Pana cota de frutas Suco máquina
SEXTA	Café, leite, pão francês, pão integral Manteiga, Polenguinho Presunto, queijo mussarela Mingau de aveia, Ovo cozido, croissant de frios Frutas 1	Salada 4 Arroz branco Feijão preto Bife acebolado Rondeli de frios Pavê dois amores com morango Refrigerante sabor laranja	Salada 4 Arroz branco Feijão preto Ragu de costela Polenta cremosa Suco máquina Frutas 7
SÁBADO	Café, leite, chá preto, pão francês, Manteiga Presunto, queijo Pão de queijo Mingau de aveia, Frutas 2	Salada 5 Arroz branco Feijão preto Fraldinha assada Batata gratinada Pudim de leite Suco máquina	Salada 5 Arroz branco Feijão preto Pescada à dore Purê de batatas Frutas 2 Suco máquina
DOMINGO	Café, leite, pão de leite, pão integral Manteiga Patê de frango, queijo e ovo cozido Mingau de aveia, Vitamina de abacate Frutas 1	Salada 6 Arroz branco Feijão preto Tilápia à dore Almôndegas ao molho (OPÇÃO) Aipim frito Flan de baunilha Suco máquina	Salada 6 Arroz branco Fraldinha assada Farofa crocante Flan de chocolate Suco máquina

CARDÁPIO 7

SEÇÃO DE SUBSISTÊNCIA / CARDÁPIO SEMANA 7

DIA	CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	JANTAR
SEGUNDA	Café, leite, pão francês, pão integral Manteiga, Presunto, queijo mussarela Mingau de aveia, requeijão Ovo cozido Vitamina de abacate Frutas 1	Salada 7 Arroz branco Feijão preto Role de frango à dore Ravioli ao molho pesto Buffet de frutas em calda com chantili Suco máquina	Salada 7 Arroz branco Feijão preto Ragu de costela Bolinho de arroz Frutas 4 Romeu e julieta Suco máquina
TERÇA	Café, leite, chá preto, pão de forma, pão integral Manteiga Queijo minas e prato Mingau de aveia, pão de queijo Chocolate quente Frutas 2	Salada 8 Arroz colorido Tutu de feijão Costelinha ao molho Barbecue Steak (OPÇÃO) Capeleti ao molho 4 queijos Flan de Baunilha Frutas 5 Suco máquina	Salada 8 Arroz branco Frago xadrez Batata palha Canjica doce com canela pó Frutas 5 Suco máquina
QUARTA	Café, leite, pão francês, pão integral Manteiga, requeijão Presunto, queijo mussarela Mingau de aveia Chocolate quente Vitamina de frutas Bolo de cenoura e cachorro quente Frutas 1	Salada 9 Maionese Arroz branco Feijão preto Bife acebolado Batata frita Sagu ao leite Refrigerante sabor limão	Salada 9 Arroz branco Feijão preto Lombo suíno à moda da casa Steak (OPÇÃO) Batata rústica Gelatina Frutas 3 Paçoca Suco máquina
QUINTA	Café, leite, chá preto, pão francês, Manteiga Patê de frango, queijo mussarela Mingau de aveia, Pão de frios queijo e calabresa Frutas 2	Salada 10 Arroz branco Feijão preto Frango ao molho Espaguete ao alho e óleo Pavê de chocolate com paçoca Suco natural de maracujá	Rodízio de pizzas salgadas e doces Refrigerantes
SEXTA	Café, leite, pão francês, pão integral Manteiga, Polenguinho Presunto, queijo mussarela Mingau de aveia, Ovo cozido, croissant de frios Frutas 1	Salada 11 Maionese Arroz branco Feijão carioca Churrasco Farofa Sorvetes diversos com calda Refrigerante sabor guaraná	Salada 11 Arroz branco Feijão carioca Estrogonofe de carne Batata rústica Suco máquina Pêssego com creme
SÁBADO	Café, leite, chá preto, pão francês, Manteiga Presunto, queijo Pão de queijo Mingau de aveia, Frutas 2	Salada 12 Arroz branco Feijão preto Peito de Frango grelhado Nhoque ao molho bechamel Pavê de chocolate Suco máquina	Salada 12 Arroz branco Feijão preto Carne de panela Aipim frito Frutas 5 Suco máquina
DOMINGO	Café, leite, pão de leite, pão integral Manteiga Patê de frango, queijo e ovo cozido Mingau de aveia, Frutas 1	Salada 13 Arroz branco Feijão preto Fraldinha ao molho mostarda Lasanha de frios Gelatina cremosa Suco máquina	Salada 13 Arroz branco Estrogonofe de frango Batata palha Salada de frutas com creme Suco máquina

CARDÁPIO 8

SEÇÃO DE SUBSISTÊNCIA / CARDÁPIO SEMANA 8

DIA	CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	JANTAR
SEGUNDA	Café, leite, pão francês, pão integral Manteiga, Presunto, queijo mussarela Mingau de aveia, requeijão Ovo cozido Vitamina de frutas Frutas 1	Salada 3 Arroz branco Estrogonofe de frango Batata palha Buffet de frutas em calda com chantili Paçoca Suco de limão	Salada 3 Arroz branco Feijão preto Alcatra grelhada Legumes na manteiga Frutas 3 Suco máquina
TERÇA	Café, leite, chá-preto, pão de forma, pão integral Manteiga, Queijo minas e prato Mingau de aveia, pão de queijo Chocolate quente Frutas 2	Salada 4 Arroz à grega Lentilha com bacon e calabresa Frango frito Rondeli de frios Arroz doce com canela em pó Frutas 4 Suco máquina	Salada 4 Arroz branco Yakisoba misto Batata palha Flan de baunilha Pé de moleque Frutas 4 Suco máquina
QUARTA	Café, chá preto, leite , pão francês, pão doce Presunto, queijo mussarela Bolos de cenoura, chocolate, fuba, abacaxi com coco Pão de queijo, croissant, donuts, cueca virada, esfiha de frango e carne Torta de frango, banana e focaccia	Vinagrete Arroz branco Feijoada Steak (OPÇÃO) Farofa Couve refogada com bacon Sorvetes diversos com calda Refrigerante sabor guaraná	Salada 3 Arroz branco Feijão preto Pescada à dore Creme de milho e bacon Gelatina cremosa Frutas 5 Suco máquina
QUINTA	Café, leite, chá preto, pão francês, Manteiga Patê de frango, queijo mussarela Mingau de aveia Pão de frios queijo e presunto Frutas 2	Salada 5 Carreteiro de coração Tutu de feijão Peito de frango à parisiense Espaguete ao molho pesto Suco natural de laranja	Salada 5 Arroz branco Feijão preto Pescada à dore Pirão de peixe Paçoca/arroz doce Frutas 6 Suco máquina
SEXTA	Café, leite, pão francês, pão integral Manteiga, Polenguinho Presunto, queijo mussarela Mingau de aveia, Ovo cozido, croissant de frios Frutas 1	Salada 6 Arroz branco/feijão preto Lombo à moda da casa Steak (OPÇÃO) Ravioli ao molho bechamel Sorvete diversos com calda Suco máquina	Salada 6 Arroz branco Feijão preto Coração de frango acebolado Farofa de bacon e calabresa Suco de laranja Pavê de chocolate
SÁBADO	Café, leite, chá preto, pão francês, Manteiga Presunto, queijo Pão de queijo Mingau de aveia, Vitamina de abacate Frutas 2	Salada 7 Arroz branco Feijão preto Fraldinha ao molho mostarda Batata rústica Mousse de chocolate Suco máquina	Salada 7 Arroz branco Feijão preto Peito de Frango grelhado Purê de batatas Frutas 8 Suco máquina
DOMINGO	Café, leite, pão francês, pão integral Manteiga, Presunto, queijo mussarela Mingau de aveia, requeijão Ovo cozido Vitamina de frutas Frutas 1	Salada 8 Arroz branco Feijão preto Maionese Alcatra grelhada Farofa Mousse de maracujá Suco máquina	Salada 8 Arroz branco Carne moída com legumes Batata rústica . Gelatina cremosa Frutas 7 Suco máquina

CARDÁPIO DE CEIAS

SEÇÃO DE SUBSISTÊNCIA / CARDÁPIO CEIAS

CEIA 1	REFRIGERANTE LATA PÃO DE LEITE + FRIOS E MANTEIGA BISCOITO INTEGRAL CHOCOLATE MAÇÃ AMENDOIM JAPONÊS
CEIA 2	REFRIGERANTE CROISSANT + FRIOS BISCOITO RECHEADO MINI BALA DE GOMA BANANA
CEIA 3	ACHOCOLATADO PÃO FATIADO + FRIOS E MANTEIGA BOLO TORRONE PERA
CEIA 4	BEBIDA LÁCTEA CROISSANT + FRIOS E MANTEIGA BISCOITO INTEGRAL BARRA DE CEREAL LARANJA PONKAM
CEIA 5	REFRIGERANTE LATA PÃO FATIADO+ FRIOS E MANTEIGA BOLO MINI BALA DE GOMA AMENDOIM JAPONÊS MAÇÃ
CEIA 6	REFRIGERANTE LATA CROISSANT + FRIOS E MANTEIGA BISCOITO RECHEADO CHOCOLATE MAÇÃ
CEIA 7	ACHOCOLATADO PÃO + FRIOS E MANTEIGA BISCOITO INTEGRAL TORRONE BANANA

MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO CURITIBA
SEÇÃO DE SUBSISTÊNCIA

DIA DA INTENDÊNCIA DA AERONÁUTICA

Data:	23 DE AGOSTO	Evento:	INTENDÊNCIA
Local:	RANCHO	Encarregado:	
Horário:		Nº. de Pessoas:	300

Cardápio:	
•**BEBIDAS:** ◦ Água mineral ◦ Água mineral com gás ◦ Café ◦ Suco natural de maracujá ◦ Suco natural de laranja ◦ Coquetel de frutas ◦ Refrigerante •**BUFFET:** ◦ Salada tropical ◦ Arroz com brócolis e queijo coalho ◦ Arroz branco ◦ Batata frita ◦ Alcatra grelhada aioli ◦ Frango grelhado ao molho laranja •**FINGER FOOD:** ◦ Escondidinho de frango ◦ Canapé de atum ◦ Mesa de patês ◦ Salgados diversos •**DOCES:** ◦ Torta dois amores ◦ Torta holandesa ◦ Mix de frutas 1, 2 e 3 ◦ Bombom de chocolate, brigadeiro	

MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO CURITIBA
SEÇÃO DE SUBSISTÊNCIA

DIA DO AVIADOR

Data:	23 de outubro	Evento:	DIA DO AVIADOR
Local:	RANCHO	Encarregado:	
Horário:		Nº. de Pessoas:	200

Cardápio:

•**BEBIDAS:**
- Água mineral
- Água mineral com gás
- Café
- Suco natural de abacaxi com hortelã

•**BUFFET:**
- Salada caprese
- Risoto de frango e queijo
- Arroz branco
- Polenta frita
- Coxa de frango recheada
- Alcatra ao aioli

•**FINGER FOOD:**
- Escondidinho de carne seca
- Escondidinho de frango
- Salgados diversos

•**DOCES:**
- Torta dois amores
- Torta holandesa
- Rondeli romeu e julieta
- Frutas 4, 5 e 6
- bomba de chocolate, quindim e brigadeiro

MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO CURITIBA
SEÇÃO DE SUBSISTÊNCIA

DIA DO ESPECIALISTA DA AERONÁUTICA

Data:	25 de março	Evento:	DIA DO ESPECIALISTA
Local:	RANCHO	Encarregado:	
Horário:		Nº. de Pessoas:	300

Cardápio:

•**BEBIDAS:**
- Água mineral sem gás
- Água mineral com gás
- Café
- Suco natural de laranja
- Coquetel de frutas
- Refrigerante

•**BUFFET:**
- Mix de folhas ao molho cítrico
- Ravioli ao pesto
- Farfale ao molho de parmesão
- Escalope de alcatra ao molho marchan

•**FINGER FOOD:**
- Canapé de queijo
- Canapé de tomate seco
- Canapé de alho poró e bacon
- Ceviche de manga
- Salgados diversos

•**DOCES:**
- Torta de Dois amores
- Torta de Maracujá
- Torta holandesa
- Frutas 1, 2 e 3
- Quindim, trufas, bombom de chocolate, brigadeiro

MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO CURITIBA
SEÇÃO DE SUBSISTÊNCIA

DIA DO PATRONO DA AERONÁUTICA BRASILEIRA ALBERTO SANTOS DUMONT

Data:	19 DE JULHO	Evento:	SANTOS DUMONT
Local:	RANCHO	Encarregado:	
Horário:		Nº. de Pessoas:	200

Cardápio:

•**BEBIDAS:**
- Água mineral sem gás
- Água mineral com gás
- Café
- Suco natural de Abacaxi com hortelã
- Suco natural de laranja
- Refrigerante

•**BUFFET:**
- Mix de folhas com frutas
- Arroz branco
- Batata gratinada
- Tilápia ao molho alcaparras
- Alcatra aioli

•**FINGER FOOD:**
- Mesa de torradas e patê de alho poró, queijo, atum e tomate seco
- Tiras de frango ao molho barbecue
- Escondidinho de carne seca
- Salgados diversos

•**DOCES:**
- Mousse de maracujá
- Torta holandesa
- Torta dois amores
- Frutas 1, 2 e 5
- Brigadeiro, trufa, ouriço de coco

MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO CURITIBA
SEÇÃO DE SUBSISTÊNCIA

PASSAGEM DE COMANDO

Data:		Evento:	PASSAGEM DE COMANDO
Local:	RANCHO	Encarregado:	
Horário:		Nº. de Pessoas:	300

Cardápio:

- **BEBIDAS:**
  - Água mineral sem gás
  - Água mineral com gás
  - Café
  - Suco Natural de Abacaxi com hortelã
  - Suco ind. sabor uva e maracujá
  - Refrigerantes sabores laranja e limão

- **BUFFET:**
  - Mix de folhas com lascas de frango e parmesão
  - Lasanha de frios
  - Arroz branco
  - Escalope ao molho Marcham

- **FINGER FOOD:**
  - Tiras de frango ao barbecue
  - Bolinho de carne seca
  - Rosbife

- **DOCES:**
  - Torta holandesa
  - Mousse de chocolate
  - Panacota de frutas vermelhas
  - Frutas 2, 4 e 7
  - Doces diversos

CINDACTA II

SEÇÃO DE SUBSISTÊNCIA
CARDÁPIO COMISSÃO DE PROVA

Água 1,5L e 0,2L

Suco natural polpas

Suco 200ml

Bolo rocambole, laranja, chocolate, cenoura, coco branco

Pão doce

Barra de cereal

Torta salgada

Pão de queijo

Doce de banana

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	**ABACAXI FLAMBADO COM CREME**	FOTO DA PREPARAÇÃO

SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,15	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
ABACAXI EM CALDA LATA 400 GR	12	1	1	12	12	UN		
AÇÚCAR CRISTAL	3	1	1	3	3	KG		
CRAVO DA ÍNDIA	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		
CANELA EM PÓ	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		
CREME DE LEITE	2	1	1	2	2	LT		
MANTEIGA	3	1	1	3	3	UN		
								0,00

1	Após higienizar as latas, adicione o abacaxi a uma gn e misture o açúcar e canela.
2	Em uma frigideira quente, adicione um pouco da manteiga, flambe o abacaxi com o conhaque por alguns minutos até dar uma leve caramelizada
3	Bata o creme de leite com um pouco de canela e essência de baunilha até obter um creme homogêneo
4	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	ÁGUA MINERAL COM GÁS	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: BEBIDAS	Peso/ volume da porção: 15	Tempo de preparação	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
ÁGUA MINERAL COM GÁS	15	1	1	15	15	LT		
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Abrir a garrafa conforme orientação da embalagem. Servir gelado.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	ÁGUA MINERAL SEM GÁS			FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: BEBIDAS	Peso/ volume da porção: 35		Tempo de preparação	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORR	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
ÁGUA MINERAL	25	1	1	25	25	LT	1,14	28,50
				0	0	KG		
				0	0	KG		
								28,50

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Abrir a garrafa conforme orientação da embalagem. Servir gelado.
2	
3	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

AIPIM FRITO

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	AIPIM FRITO	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação: 60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	ATOR DE CORREÇÃ	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
AIPIM PROCESSADO E CONGELADO	15	1	1,1	16,5	16,5	KG	5,00	82,50
SAL REFINADO	0,3	1	1	0,3	0,3	KG	0,68	0,20
ÓLEO DE SOJA	10	1	1	10	10	LT	3,00	30,00
								112,70

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Retirar o aipim previamente do congelador para que não esteja totalmente congelada no momento da cocção.
2	- Em uma fritadeira, aquecer o óleo.
3	- Fritar o aipim em óleo quente até que fiquem douradas.
4	- Retirar o aipim com uma escumadeira, colocar em papel absorvente e temperar com sal.
5	- Colocar nas GNs e manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65ºC até a distribuição.

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO			ALCATRA AIOLI			FOTO DA PREPARAÇÃO	
PRATO PRINCIPAL				Tempo de preparação: 60MIN.		NÚMERO DE COMENSAIS	100
ALIMENTOS	**PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS**				**PESO TOTAL**	**UNID DE MEDIDA**	**CUSTO**	
	PESO LIQUIDO	**FATOR DE COCÇÃO**	**FATOR DE CORREÇÃO**	**PESO BRUTO**			**UNITÁRIO**	**TOTAL**
MIOLO DE ALCATRA	40	1	1,15	46	46	KG		
ALHO GRANULADO	0,4	1	1	0,4	0,4	KG		
ALHO IN NATURA	0,51	1	1	0,51	0,51	KG		
AZEITE DE OLIVA	3	1	1	3	3	KG		
LIMÃO SICILIANO	1,23	1	1	1,23	1,23	KG		
OVO DE GALINHA	20	1	1	20	20	KG		
SAL REFINADO	0,7	1	1	0,7	0,7	KG		
TÉCNICA DE PREPARO								
1	Temperar os bifes com os condimentos e reservar							
2	Grelhe a carne e coloque em gn's ou em outro recipiente para servir							

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO			ALCATRA GRELHADA			FOTO DA PREPARAÇÃO	
PRATO PRINCIPAL				Tempo de preparação: 60MIN.		NÚMERO DE COMENSAIS	100
ALIMENTOS	**PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS**				**PESO TOTAL**	**UNID DE MEDIDA**	**CUSTO**	
	PESO LIQUIDO	**FATOR DE COCÇÃO**	**FATOR DE CORREÇÃO**	**PESO BRUTO**			**UNITÁRIO**	**TOTAL**
BIFE DE ALCATRA	40	1	1,15	46	46	KG	30,05	863,94
SAL REFINADO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	0,68	1,36
CREME DE CEBOLA	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	13,37	5,35
PÁPRICA DOCE	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	9,00	1,80
PIMENTA DO REINO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	8,38	1,26
								895,30
TÉCNICA DE PREPARO								
1	Temperar os bifes com os condimentos e reservar							
2	Grelhe a carne e coloque em gn's ou em outro recipiente para servir							

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	ALMÔNDEGAS AO MOLHO	FOTO DA PREPARAÇÃO

PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
ALMONDEGAS	35	1	1,08	37,8	37,8	KG	17,60	665,28
PIMENTA DO REINO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	9,00	0,45
EXTRATO DE TOMATE	5	1	1	5	5	KG	3,00	15,00
COMINHO EM PÓ	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	9,00	1,80
SAL REFINADO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	0,68	0,14
LOURO EM FOLHAS	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	22,00	1,10
CEBOLA	3	1	1,1	3,3	3,3	KG	1,48	4,88
ALHO PORO	1	1	1,5	1,5	1,5	KG	5,00	7,50
CHEIRO VERDE	1	1	1,5	1,5	1,5	KG	5,00	7,50
TOMATE	4	1	1,25	5	5	KG	1,98	9,90
								713,55

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Tempere as costelas previamente de um dia para o outro com o amaciante de carne e demais ingredientes
2	Coloque em uma assadeira vazada que vá ao forno
3	Deixe fazer a cocção no forno combinado, com aproximadamente 80% de vapor e temperatura de 150°C por 1,5 horas.
4	Escorra qualquer gordura que sobrar
5	Em uma panela grande, refogue, alho, cebola, salsão e os tomates, acrescente o extrato de tomate, deixe encorpar bem. Retire a carne do forno e acrescente
6	ao molho para cozinhar mais um pouco
7	Adicione um pouco de pimenta, caldo de cebola e de carne e o sal.

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	ANTEPASTO DE BERINJELA	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação: 60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
BERINJELA	12	1	1	12	12	KG	4,00	48,00
PIMENTÃO AMARELO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	17,00	8,50
PIMENTÃO VERDE	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	8,00	4,00
PIMENTÃO VERMELHO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	17,00	8,50
AZEITONA PRETA S CAROÇO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	10,00	5,00
CEBOLA	2	1	1	2	2	KG	1,78	3,56
ALHO IN NATURA	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	19,00	9,50
ORÉGANO	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	19,95	2,00
SAL	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	0,68	0,07
VINAGRE BRANCO	1	1	1	1	1	LT	4,25	4,25
AZEITE DE OLIVA	1	1	1	1	1	LT	12,00	12,00
								105,37

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Deixe as berinjelas picadas de molho na água até a hora de usar para não escurecer.
2	Refogue a cebola e o alho em um fio de azeite.
3	Junte os pimentões e mexa até ficarem macios em fogo baixo.
4	Escorra as berinjelas e adicione ao refogado.
5	Misture e mexa bem até ficarem macias. Se preciso vá adicionando água aos pouquinhos para ajudar a cozinhar.
6	Quando secar a água, coloque novamente essa mesma quantidade, e vá fazendo isso até a berinjela estar cozida.
7	Acrescente as azeitonas, as passas, o orégano, o sal, as ervas, o vinagre e o azeite.
8	
9	

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	**ARROZ A GREGA**	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
ARROZ BRANCO	**6**	**1**	**1**	**6**	**6**	**KG**	**2,09**	**12,54**
CENOURA	**0,4**	**1**	**1,17**	**0,468**	**0,468**	**KG**	**1,9**	**0,8892**
PRESUNTO	**0,2**	**1**	**1**	**0,2**	**0,2**	**KG**	**16**	**3,2**
CALABRESA	**0,2**	**1**	**1,2**	**0,24**	**0,24**	**KG**	**11,2**	**2,688**
BACON	**0,2**	**1**	**1,5**	**0,3**	**0,3**	**KG**	**14,79**	**4,437**
OLEO DE SOJA	**0,5**	**1**	**1**	**1**	**0,5**	**LT**	**5**	**5**
UVA PASSA	**0,3**	**1**	**1**	**0,3**	**0,3**	**KG**	**15**	**4,5**
PIMENTÃO VERDE	**0,2**	**1**	**1,3**	**0,26**	**0,26**	**KG**	**3**	**0,78**
PIMENTÃO AMARELO	**0,2**	**1**	**1,3**	**0,26**	**0,26**	**KG**	**8**	**2,08**
PIMENTÃO VERMELHO	**0,2**	**1**	**1,3**	**0,26**	**0,26**	**KG**	**8**	**2,08**
CHEIRO VERDE	**0,32**	**1**	**1,2**	**0,384**	**0,384**	**KG**	**5**	**1,92**
								40,11

1	Junte o arroz cozido em um refratário
2	Cozinhe as cenouras(al dente), hidrate as uvas passas previamente
3	Corte o presunto em cubos pequenos
4	Frite a calabresa, bacon e adicione o presunto.
5	Agregue a ele todos os outros ingredientes, menos o cheiro verde
6	Finalize com o cheiro verde, opcionalmente você pode adicionar condimentos e especiarias.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

ARROZ BIRO BIRO

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	ARROZ BIRO BIRO	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação: 60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
ARROZ	5	1	1	5	5	KG	2,09	10,45
ÓLEO DE SOJA	1	1	1	1	1	LT	3,00	3,00
SAL	0,4	1	1	0,4	0,4	KG	0,68	0,27
CEBOLA	1	1	1,5	1,5	1,5	KG	1,78	2,67
ALHO IN NATURA	0,4	1	1,8	0,72	0,72	KG	19,00	13,68
BACON	2,5	1	1,5	3,75	3,75	KG	12,75	47,81
OVOS DE GALINHA	25	1	1	25	25	UN	0,35	8,75
BATATA PALHA	1	1	1	1	1	KG	10,79	10,79
CHEIRO VERDE	0,5	1	1,5	0,75	0,75	KG	5,00	3,75
								101,17

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Dividir o arroz em GNs.
2	- Descascar, lavar e picar o alho.
3	- Acrescentar o óleo em cada GN, juntamente com o sal, alho, e a água suficiente para cobrir.
4	- Misturar até este tempero ficar uniforme.
5	- Cozinhar o arroz no forno combinado.
6	- Cortar o bacon em cubos e fritar, adicione os ovos e mexa sempre, por fim adicione o cheiro verde e misture no arroz
7	- Coloque a batata palha e sirva.
8	
9	
10	

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		ARROZ BRANCO	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	NID DE MEDID	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
ARROZ BRANCO	6	1	1	6	6	KG	2,09	12,54
ÓLEO DE SOJA	1	1	1	1	1	LT	3,00	3,00
SAL	0,4	1	1	0,4	0,4	KG	0,68	0,27
CEBOLA	1	1	1	1	1	KG	1,48	1,48
ALHO IN NATURA	0,4	1	1	0,2	0,2	KG	15,00	3,00
								20,29

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Dividir o arroz em GNs.
2	- Descascar, lavar e picar o alho.
3	- Acrescentar o óleo em cada GN, juntamente com o sal, alho, e a água suficiente para cobrir.
4	- Misturar até este tempero ficar uniforme.
5	- Cozinhar o arroz no forno combinado.
6	- Manter no "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65ºC até a distribuição

10

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

ARROZ COLORIDO

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	ARROZ COLORIDO	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	NID DE MEDID	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	ATOR DE CORREÇÃ	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
ARROZ BRANCO	5	1	1	5	5	KG	2,09	10,45
ÓLEO DE SOJA	1	1	1	1	1	LT	3,00	3,00
SAL	0,4	1	1	0,4	0,4	KG	0,68	0,27
CEBOLA	1	1	1,5	1,5	1,5	KG	1,78	2,67
ALHO IN NATURA	0,4	1	1,8	0,72	0,72	KG	18,00	12,96
VAGEM	1	1	1,3	1,3	1,3	KG	5,00	6,50
CENOURA	1,5	1	1,1	1,65	1,65	KG	1,90	3,14
MILHO VERDE	1	1	1	1	1	KG	10,00	10,00
PRESUNTO	1	1	1	1	1	KG	14,62	14,62
AÇAFRÃO	0,4	1	1	0,4	0,4	KG	10,00	4,00
								67,61

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Dividir o arroz em GNs.
2	- Descascar, lavar e picar o alho.
3	- Acrescentar o óleo em cada GN, juntamente com o sal, alho, e a água suficiente para cobrir.
4	- Misturar até este tempero ficar uniforme.
5	- Cozinhar o arroz no forno combinado. Cortar os ingredientes em brunoise, puxar o presunto na manteiga e adicionar o restante dos itens, por
6	- Manter no "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65ºC até a distribuição
7	
8	
9	
10	

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	ARROZ COM BRÓCOLIS E QUEIJO COALHO	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAI	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
ARROZ	5	1	1	5	5	KG	2,09	10,45
ÓLEO DE SOJA	1	1	1	1	1	LT	3,00	3,00
SAL	0,4	1	1	0,4	0,4	KG	0,68	0,27
BRÓCOLIS	1,1	1	1	1,1	1,1	KG	2,78	3,06
QUEIJO COALHO PICADO	0,8	1	1	0,8	0,8	KG	12,00	9,60
CHEIRO VERDE	3	1	1	3	3	KG	5,00	15,00
CEBOLA	1	1	1	1	1	KG	1,78	1,78
ALHO	0,4	1	1	0,4	0,4	KG	19,00	7,60
								50,76

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Descascar, lavar e picar o alho.
2	- Em uma panela com óleo, dourar o alho, acrescentar o arroz, a água, o sal e deixar cozinhar.
3	- Reservar o arroz.
4	- Higienizar o brócolis e leve ao forno combinado no modo calor úmido a 100° por 15 minutos.
5	- Descascar e lavar a cebola. Corte-a em pequenos cubos.
6	- Em uma panela colocar a manteiga, refogar a cebola e acrescentar o brócolis.
7	- Adicionar o brócolis ao aroz e misturar.
8	- Colocar o arroz em GN's e salpicar com cheiro verde e queijo.
9	- Manter em "pass through" para manter a temperatura mínima de 65ºC até a distribuição.
10	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO			ARROZ DOCE COM CANELA EM PÓ			FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: SOBREMESA			Peso/ volume da porção: 0,15		Tempo de preparação: 60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
ARROZ BRANCO	1,5	1	1	1,5	1,5	KG		0,00
LEITE INTEGRAL UHT	1	1	1	1	1	KG		0,00
LEITE EM PÓ	1	1	1	1	1	KG		0,00
AÇÚCAR REFINADO	3	1	1	3	3	KG		0,00
CANELA EM PÓ	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		0,00
LEITE DE COCO	1	1	1	1	1	KG		0,00
LEITE CONDENSADO	1,5	1	1	1,5	1,5	KG		0,00
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	DIVIDIR O ARROZ EM GNs E ACRESCENTAR ÁGUA
2	DEVERÁ FICAR TIPO PAPA, NÃO DEIXANDO SECAR TOTALMENTE
3	SOLTAR O ARROZ ACRESCENTANDO ÁGUA, E VOLTAR AO FORNO COMBINADO, DEIXANDO EM TORNO DE DE 20 MIN. EM 100°C
4	MISTURAR O LEITE , O LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO, LEITE DE COCÔ E O AÇÚCAR DEIXANDO APURAR E ADICONAR A CANJICA
5	COLOCAR EM COPINHOS, TIGELAS OU Gns E SALPICAR CANELA POR CIMA
6	MANTER EM “PASS THROUGH” ATÉ A HORA DE SERVIR PARA MANTER TEMPERATURA MÍNIMA DE 65°C ATÉ SER SERVIDO

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO		**AVEIA**						
CAFÉ DA MANHÃ			Peso/ volume da porção: 0,03		Tempo de preparação:		NÚMERO DE COMENSAIS	100
ALIMENTOS	**PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS**				**PESO TOTAL**	**UNID DE MEDIDA**	**CUSTO**	
	PESO LIQUIDO	**FATOR DE COCÇÃ**	**FATOR DE CORREÇÃO**	**PESO BRUTO**			**UNITÁRIO**	**TOTAL**
AVEIA EM FLOCOS FINOS	1	1	1	1	1	KG		
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			**0,00**
1	Reservar conforme orientações do fabricante até o momento de servir.							
2								
3								

10

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	BALA BUTTER TOFFE	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação:	Peso/ volume da porção: 0,03	Tempo de preparação	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
BALA BUTTER TOFFE	3	1	1	3	3	KG	8,00	24,00
								24,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Seguir orientação do fabricante.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

BANANA ASSADA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		BANANA ASSADA	FOTO DA PREPARAÇÃO
Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação: 60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS: 100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
BANANA	15	1	1,5	22,5	22,5	KG	1,50	33,75
ÓLEO DE SOJA	2	1	1	2	2	LT	3,00	6,00
								39,75

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Higienize as bananas e corte-as ao meio. Unte uma assadeira com óleo de soja e adicione as bananas
2	Asse no forno a 180°C por 15 minutos

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		BANANA CARAMELIZADA	FOTO DA PREPARAÇÃO

PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 0,15	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
BANANA PRATA	10	1	1,55	15,5	15,5	KG		
AÇÚCAR CRISTAL	3	1	1	3	3	KG		
CANELA EM PAU	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		
CANELA EM PÓ	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		
CRAVO DA ÍNDIA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		
AÇÚCAR MASCAVO	1	1	1	1	1	KG		
								0,00

1	- Em uma panela, colocar o açúcar refinado, açúcar mascavo, a canela em casca e água e deixe ferver.
2	- Lavar as bananas, descarcar e cortar em pedaços médios.
3	- Colocar as bananas na panela e deixe ferver até que fique no ponto.
4	- Colocar em uma GN e salpicar a canela em pó,
5	- Manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65ºC até a distribuição.

10

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		Barra de cereal		FOTO DA PREPARAÇÃO
Categoria da Preparação: guarnição	Peso/ volume da porção: 0,12	Tempo de preparação	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
Barra de cereal	100	1	1	100	100	UN	0,76	76,00
								76,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Seguir orientação do fabricante.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	BARREADO	FOTO DA PREPARAÇÃO

PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação: 60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
POSTA BRANCA (LAGARTO)	40	1	1,15	46	46	KG		0,00
BACON	5	1	1,5	7,5	7,5	KG		0,00
CEBOLA	1	1	1,5	1,5	1,5	KG		0,00
ALHO IN NATURA	0,5	1	1,1	0,55	0,55	KG		0,00
COMINHO EM PÓ	0,2	1	1	0,2	0,2	KG		0,00
FOLHAS DE LOURO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		0,00
SAL REFINADO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG		0,00
AZEITE DE OLIVA	1	1	1	1	1	LT		
PIMENTA DO REINO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		
CHEIRO VERDE	1	1	1,5	1,5	1,5	KG		
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Corte em cubos e limpe a carne para retirar o excesso de gordura
2	Corte o bacon em cubos pequenos, refogue e adicione as cebolas e alho para dourar,
3	Coloque a carne em cubos para cozinhar na pressão junto com os demais ingredientes.
4	O ponto do barreado é quando estiver desfiado, ele deve apresentar um caldo com sabor intenso de cominho.

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		BATATA ASSADA COM BACON		FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO		Peso/ volume da porção: 0,20		Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS: 100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
BATATA INGLESA	15	0,9	1,3	17,55	17,55	KG	1,70	29,84
SAL REFINADO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	0,69	0,14
AZEITE DE OLIVA	1	1	1	1	1	LT	12,00	12,00
CHEIRO VERDE	0,5	1	1,5	0,75	0,75	KG	5,00	3,75
BACON	2	1	1,5	3	3	KG	12,75	38,25
QUEIJO MUSSARELA RALADO	1	1	1	1	1	KG	45,00	45,00
CURRY	0,15	1	1	0,15	0,15	KG	9,00	1,35
								130,32

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Lave bem as batatas descasque e corte como desejar.
2	- Coloque o sal nas batatas e cozinhe no vapor durante 20 minutos.
3	- Deixe esfriar as batatas e depois disso adicione os temperos secos juntamente com o azeite de oliva.
4	- Misture bem as batatas para que os temperos e o azeite espalhem bem.
5	- Coloque-as no forno combinado para assar por 20 minutos a uma temperatura de 250°C
6	- Retire do forno e coloque o bacon já assado, o queijo mussarela e por fim adicione o cheiro verde
7	- Colocar nas GNs e manter no "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65ºC até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	BATATA ASSADA	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
BATATA INGLESA	19	0,9	1,3	22,23	22,23	KG	1,40	31,12
SAL REFINADO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	0,68	0,14
AZEITE DE OLIVA	1	1	1	1	1	LT	12,00	12,00
CHEIRO VERDE	0,5	1	1,5	0,75	0,75	KG	5,00	3,75
QUEIJO MUSSARELA RALADO	1	1	1	1	1	KG	45,00	45,00
CURRY	0,15	1	1	0,15	0,15	KG	9,00	1,35
								93,36

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Lave bem as batatas descascar e cortar como desejar.
2	- Coloque o sal nas batatas e cozinhe no vapor durante 20 minutos.
3	- Deixe esfriar as batatas e depois disso adicione os temperos secos juntamente com o azeite de oliva.
4	- Misture bem as batatas para que os temperos e o azeite espalhem bem.
5	- Coloque-as no forno combinado para assar por 20 minutos a uma temperatura de 250°C
6	- Retire do forno e coloque, o queijo mussarela e por fim adicione o cheiro verde
7	- Colocar nas GNs e manter no "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65ºC até a distribuição.

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		BATATA FRITA	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação 60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
BATATA PALITO	20	1	1	20	20	KG	7,70	154,00
SAL REFINADO	0,145	1	1	0,145	0,145	KG	0,68	0,10
ÓLEO DE SOJA	4	1	1	4	4	LT	3,00	12,00
								166,10

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Descascar, lavar e cortar as batatas em forma de palitos.
2	- Em uma fritadeira, aquecer o óleo.
3	- Fritar as batatas no óleo quente até que fiquem douradas.
4	- Retirar as batatas com uma escumadeira, colocar em papel absorvente e temperar com sal.
5	- Colocar nas GNs e manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65ºC até a distribuição.

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		BATATA GRATINADA		FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação: 60MIN.		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	OR DE CORREÇ	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
BATATA MONALISA	15	1	1,21	18,15	18,15	KG	1,40	25,41
SAL REFINADO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	0,68	0,14
AZEITE DE OLIVA	1	1	1	1	1	LT	12,00	12,00
CHEIRO VERDE	0,5	1	1,25	0,625	0,625	KG	5,00	3,13
QUEIJO PARMESÃO RALADO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	45,00	22,50
QUEIJO MUSSARELA RALADO	1	1	1	1	1	KG	25,00	25,00
CREME DE LEITE	2	1	1	2	2	KG	7,00	14,00
NOZ MOSCADA	0,04	1	1	0,04	0,04	KG	9,00	0,36
CURRY	0,15	1	1	0,15	0,15	KG	9,00	1,35
								103,88

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Descascar, lavar e cortar as batatas no formato que desejar.
2	- Coloque o sal nas batatas e cozinhe no vapor durante 20 minutos.
3	- Deixe esfriar as batatas e depois disso adicione os temperos secos juntamente com o azeite de oliva.
4	- Misture bem as batatas para que os temperos e o azeite espalhem bem.
5	- Coloque-as no forno combinado para assar por 20 minutos a uma temperatura de 200°C
6	- Retire do forno e misture a elas o creme culinário com o queijo mussarela e por fim adicione o queijo parmesão
7	- Deixe gratinar no forno por mais 10 minutos.
8	- Colocar nas GNs e manter no "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65ºC até a distribuição.
9	
10	

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN ?INHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECE

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	**BATATA PALHA**	FOTO DA PREPARAÇÃO

GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,05	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
BATATA PALHA	5	1	1	5	5	KG	10,90	54,50
								54,50

1	Despejar conteúdo em recipiente apropriado e reservar até o momento das refeições.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	BATATA RÚSTICA COM BACON	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
BATATA	15	1	1	15	15	KG	1,40	21,00
SAL REFINADO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	0,68	0,14
AZEITE DE OLIVA	1	1	1	1	1	LT	12,00	12,00
CHEIRO VERDE	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	5,00	2,50
BACON	2	1	1	2	2	KG	14,75	29,50
QUEIJO MUSSARELA RALADO	2	1	1	2	2	KG	25,00	50,00
CURRY	0,15	1	1	0,15	0,15	KG	9,00	1,35
								116,49

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Lave bem as batatas e corte em gomos, formato rústico.
2	- Coloque o sal nas batatas e cozinhe no vapor durante 20 minutos.
3	- Deixe esfriar as batatas e depois disso adicione os temperos secos juntamente com o azeite de oliva.
4	- Misture bem as batatas para que os temperos e o azeite espalhem bem.
5	- Coloque-as no forno combinado para assar por 20 minutos a uma temperatura de 250°C
6	- Retire do forno e coloque o bacon já assado, o queijo mussarela e por fim adicione o cheiro verde
7	- Colocar nas GNs e manter no "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65ºC até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		BATATA RÚSTICA CONGELADA		FOTO DA PREPARAÇÃO
Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
BATATA RÚSTICA CONGELADA	19	1	1	19	19	KG	1,40	26,60
SAL REFINADO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	0,68	0,14
AZEITE DE OLIVA	2	1	1	2	2	LT	12,00	24,00
CHEIRO VERDE	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	5,00	2,50
QUEIJO MUSSARELA RALADO	2	1	1	2	2	KG	45,00	90,00
CURRY	0,15	1	1	0,15	0,15	KG	9,00	1,35
								144,59

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Lave bem as batatas e corte em gomos, formato rústico.
2	- Coloque o sal nas batatas e cozinhe no vapor durante 20 minutos.
3	- Deixe esfriar as batatas e depois disso adicione os temperos secos juntamente com o azeite de oliva.
4	- Misture bem as batatas para que os temperos e o azeite espalhem bem.
5	- Coloque-as no forno combinado para assar por 20 minutos a uma temperatura de 250°C
6	- Retire do forno e coloque, o queijo mussarela e por fim adicione o cheiro verde
7	- Colocar nas GNs e manter no "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65ºC até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		BATATA RÚSTICA		FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:		NÚMERO DE COMENSAI	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
BATATA INGLESA	19	1	1	19	19	KG	1,40	26,60
SAL REFINADO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	0,68	0,14
AZEITE DE OLIVA	1	1	1	1	1	LT	12,00	12,00
CHEIRO VERDE	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	5,00	2,50
QUEIJO MUSSARELA RALADO	2	1	1	2	2	KG	45,00	90,00
CURRY	0,15	1	1	0,15	0,15	KG	9,00	1,35
								132,59

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Lave bem as batatas e corte em gomos, formato rústico.
2	- Coloque o sal nas batatas e cozinhe no vapor durante 20 minutos.
3	- Deixe esfriar as batatas e depois disso adicione os temperos secos juntamente com o azeite de oliva.
4	- Misture bem as batatas para que os temperos e o azeite espalhem bem.
5	- Coloque-as no forno combinado para assar por 20 minutos a uma temperatura de 250°C
6	- Retire do forno e coloque, o queijo mussarela e por fim adicione o cheiro verde
7	- Colocar nas GNs e manter no "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65ºC até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	Belvita	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: guarnição	Peso/ volume da porção: 0,03	Tempo de preparação	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
Belvita	3	1	1	3	3	KG	2,79	8,37
								8,37

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Seguir orientação do fabricante.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	BIFE À MILANESA	FOTO DA PREPARAÇÃO

PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação: 60MIN	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
COXÃO MOLE	40	1	1,15	46	46	KG		
ÓLEO DE SOJA	2	1	1	2	2	LT		
CREME DE CEBOLA	0,2	1	1	0,2	0,2	KG		
ALHO IN NATURA	0,1	1	1,1	0,11	0,11	KG		
QUEIJO PARMESÃO RALADO	1,5	1	1	1,5	1,5	KG		
CHEIRO VERDE	0,5	1	1,15	0,575	0,575	KG		
FARINHA DE TRIGO	3	1	1	3	3	KG		
FARINHA DE ROSCA	5	1	1	5	5	KG		
OVOS DE GALINHA	55	1	1	55	55	UN		
LEITE INTEGRAL UHT	4	1	1	4	4	LT		

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Higienizar o cheio verde em solução clorada por 15 minutos, secar e picar. Reservar.
2	- Fatiar o queijo mussarela em fatias finas. Reservar.
3	- Descascar o alho, lavar e triturar. Reservar.
4	- Limpar e fatiar o coxão mole em bifes e temperar com uma parte do alho e sal.
5	- Bater em um liquidificador o leite, os ovos, a farinha de trigo, ao ponto de ficar um creme homogêneo.
6	- Passar o bife neste creme e depois, na farinha de rosca com o queijo parmesão
7	- Em um fritadeira ou panela , aquecer o óleo e fritar os bifes até que fiquem dourados. Reservar.
8	- Manter em 'pass through' até a hora de servir para garantir a temperatura mínima de 65ºC até a distribuição.

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		BIFE À PARMEGIANA		FOTO DA PREPARAÇÃO	
PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação: 60MIN.		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	IC	FC	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
COXÃO MOLE	40	1	1,15	46	46	KG		0,00
ÓLEO DE SOJA	2	1	1	2	2	LT		0,00
LOURO EM FOLHAS	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		0,00
MOLHO INGLÊS	2	1	1	2	2	LT		0,00
EXTRATO DE TOMATE	2	1	1	2	2	KG		0,00
PIMENTÃO	0,5	1	1,26	0,63	0,63	KG		0,00
TOMATE	2	1	1,25	2,5	2,5	KG		0,00
CENOURA	0,4	1	1,12	0,448	0,448	KG		
CEBOLA	0,5	1	1,1	0,55	0,55	KG		
ALHO IN NATURA	0,1	1	1,1	0,11	0,11	KG		0,00
QUEIJO MUSSARELA FATIADO	3	1	1	3	3	KG		0,00
CHEIRO VERDE	0,5	1	1,15	0,575	0,575	KG		0,00
FARINHA DE TRIGO	3	1	1	3	3	KG		
FARINHA DE ROSCA	5	1	1	5	5	KG		
OVOS DE GALINHA	55	1	1	55	55	UN		
LEITE INTEGRAL UHT	4	1	1	4	4	LT		

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Higienizar o cheio verde em solução clorada por 15 minutos, secar e picar. Reservar.
2	- Fatiar o queijo mussarela em fatias finas. Reservar.
3	- Descascar o alho, lavar e triturar. Reservar.
4	- Limpar e fatiar o coxão mole em bifes e temperar com uma parte do alho e sal.
5	- Bater em um liquidificador o leite, os ovos, a farinha de trigo, ao ponto de ficar um creme homogêneo.
6	- Passar o bife neste creme e depois, na farinha de rosca.
7	- Em um fritadeira ou panela , aquecer o óleo e fritar os bifes até que fiquem dourados. Reservar.
8	
9	MOLHO VERMELHO:
10	- Lavar e cortar as cebolas á brunoise.Reservar.
11	- Descascar e lavar o alho . Reservar.
12	- Lavar em água corrente, descascar e cortar as cenoura á bronoise. Reservar.
13	- Lavar, os tomates retirar a casca e as sementes e cortar à brunoise.
14	- Lavar os pimentões em água corrente, cortar à brunoise e Reserve.
15	- Em uma panela, aquecer o oléo, dourar o alho e reservar.
16	- Acrescentar as cenouras e os tomates e mexer por aproximadamente 5 minutos.
17	- Acrescentar as cebolas,o extrato de tomate, pimentões, a mostarda, o molho inglês,folhas de louro e o sal. Deixar cozinhar em fogo baixo por no mínimo 30 minutos
18	- Retirar as cenouras. Desprezá-la.

ELABORADO POR

3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	BIFE ACEBOLADO	FOTO DA PREPARAÇÃO

PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação: 60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
ALCATRA	40	1	1,15	46	46	KG		0,00
PIMENTA DO REINO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		0,00
COMINHO EM PÓ	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		0,00
SAL REFINADO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG		
ÓLEO DE SOJA	1,5	1	1	1,5	1,5	LT		
MOLHO SHOYU	2	1	1	2	2	KG		
CEBOLA	8	1	1,53	12,24	12,24	KG		
AZEITE DE OLIVA	1	1	1	1	1	LT		
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Higienizar em água corrente a cebola e o alho e descascar. Reservar.
2	- Cortar a cebola em rodelas. Reservar.
3	- Temperar os bifes com esta mistura, o sal e a pimenta do reino. Deixar por no mínimo 1 hora.
4	- Aquecer a chapa, acrescentar o restante do óleo e fritar os bifes.
5	- Dourar a cebola na mesma chapa dos bifes e adicionar o molho shoyu.
6	- Arrumar os bifes em GNs e colocar as cebolas por cima.
7	
8	- Manter em passthrough até a hora de servir para garantir a temperatura mínima de 65ºC durante a distribuição.

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		BOLINHA DE QUEIJO		FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação:	Peso/ volume da porção: 0,03	Tempo de preparação		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
BOLINHA DE QUEIJO	6	1	1	6	6	KG		

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Seguir orientação do fabricante.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	BOLINHO DE ARROZ	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação: 60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
ARROZ BRANCO	5	1	1	5	5	KG	2,09	10,45
ÓLEO DE SOJA	1	1	1	1	1	LT	3,00	3,00
SAL	0,4	1	1	0,4	0,4	KG	0,68	0,27
CEBOLA	2	1	1	2	2	KG	1,78	3,56
ALHO IN NATURA	0,4	1	1	0,4	0,4	KG	19,00	7,60
FERMENTO QUÍMICO	1	1	1	1	1	UN	1,25	1,25
QUEIJO PARMESÃO RALADO	1	1	1	1	1	KG	45,00	45,00
OVOS DE GALINHA	20	1	1	20	20	UN	0,45	9,00
FARINHA DE TRIGO	2	1	1	2	2	KG	1,75	3,50
CHEIRO VERDE	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	5,00	2,50
								86,13

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Dividir o arroz em GNs.
2	- Descascar, lavar e picar o alho.
3	- Acrescentar o óleo em cada GN, juntamente com o sal, alho, e a água suficiente para cobrir.
4	- Misturar até este tempero ficar uniforme.
5	- Cozinhar o arroz no forno combinado.
6	- Manter no "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65ºC até a distribuição
7	MONTAGEM:
8	- Descascar, lavar, cortar a cebola e picar o cheiro verde. Reservar.
9	- Em um recipiente bater os ovos, acrescentar o arroz cozido, a cebola, o cheiro verde, o queijo parmesão e farinha de trigo até dar liga. Por último o fermento em pó e misturar bem.
10	- Aquecer o óleo e fritar os bolinhos até que fiquem dourados.
11	- Escorrer em papel absorvente.
12	- Colocar nas GNs.
13	- Manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65ºC até a distribuição

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	BOLO DE ABACAXI COM COCO	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: CAFÉ DA MANHÃ	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação: 60 MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
FARINHA DE TRIGO	1,5	1	1	1,5	1,5	KG	3,00	4,50
AÇÚCAR REFINADO	1,5	1	1	1,5	1,5	KG	3,00	4,50
LEITE INTEGRAL UHT	2	1	1	2	2	LT	2,70	5,40
COCO RALADO	0,4	1	1	0,4	0,4	KG	20,00	8,00
OVOS DE GALINHA	20	1	1	20	20	UN	0,30	6,00
FERMENTO EM PO QUÍMICO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	25,00	1,25
MANTEIGA 200G	1	1	1	1	1	UN	20,00	20,00
LEITE CONDENSADO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	8,00	4,00
ABACAXI EM CALDA	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	6,19	3,10
Açúcar de confeiteiro	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	3,00	1,50
CREME DE LEITE	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	8,00	1,60
								59,85

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Untar com um pouco de manteiga e polvilhar um pouco de farinha de trigo em uma assadeira.
2	- Bater no liquidificador os ovos, a manteiga, o leite e o açúcar.
3	- Colocar em uma vasilha e mexer com uma colher.
4	- Adicionar a farinha de trigo e misturar.
5	- Acrescentar o coco ralado e misturar.
6	- Por último, adicionar o fermento em pó e misturar.
7	- Colocar a massa na assadeira levar ao forno para assar. Polvilhe o açúcar de confeiteiro.
8	- Adicione em uma panela o leite condensado, coco ralado, abacaxi já em cubos e o creme de leite, aqueça até engrossar e recheie ou cubra o bolo.
9	- Manter em "pass through" até a hora de servir para manter a temperatura máxima de 21ºC até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	BOLO DE CENOURA	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: CAFÉ DA MANHÃ	Peso/ volume da porção: 0,12	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PER CAPITA				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
LEITE INTEGRAL UHT	2	1	1	2	2	LT		0,00
CENOURA	3,8	1	1	3,8	3,8	KG		0,00
AÇÚCAR REFINADO	6	1	1	6	6	KG		0,00
OVO DE GALINHA	30	1	1	30	30	UN		0,00
FARINHA DE TRIGO	3,8	1	1	3,8	3,8	KG		0,00
FERMENTO QUÍMICO	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		0,00
ÓLEO DE SOJA	2	1	1	2	2	LT		0,00
CHOCOLATE EM PÓ	0,2	1	1	0,2	0,2	KG		
MANTEIGA 200g	1	1	1	1	1	UN		
								Erro:509

1	- Lavar as cenouras, descascar e cortar em pedaços.
2	- Bater a cenoura no liquidificador com o óleo e com os ovos. Reservar.
3	- Em um recipiente, colocar a farinha de trigo, o açúcar, uma pitada de sal e o fermento.
4	- Incorporar a cenoura batida com o óleo e os ovos à mistura seca.
5	- Colocar a massa em uma assadeira para bolo untada com manteiga e farinha de trigo.
6	- Levar ao forno.
7	
8	COBERTURA:
9	- Em uma panela colocar o leite, o chocolate, a manteiga e o açúcar.
10	- Deixar levantar fervura e desligar.
11	- Com um garfo, furar a superfície do bolo.
12	- Despejar sobre o bolo ainda quente e servir.
13	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	bolo de chocolate	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: CAFÉ DA MANHÃ	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação: 60 MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
FARINHA DE TRIGO	1,5	1	1	1,5	1,5	KG	3,00	4,50
AÇÚCAR REFINADO	1,5	1	1	1,5	1,5	KG	3,00	4,50
LEITE INTEGRAL UHT	3	1	1	3	3	LT	2,70	8,10
CACAU EM PÓ 50%	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	21,00	10,50
OVOS DE GALINHA	36	1	1	36	36	UN	0,30	10,80
FERMENTO EM PÓ QUÍMICO	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	25,00	2,50
MANTEIGA	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	20,00	10,00
CHOCOLATE EM BARRA	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	23,00	11,50
CREME DE LEITE	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	8,00	
								62,40

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Bata das claras em neve;
2	- Acrescente as gemas e bata novamente;
3	- Adicione açúcar e bata outra vez;
4	- Adicione a farinha, chocolate em pó, fermento, leite e bata novamente;
5	- Unte as formas e asse em forno médio por aproximadamente 40 minutos.
6	-Misture a manteiga e o chocolate em barra com 2 caixas de creme de leite em uma panela aquecida até deixar a mistura homogênea
7	- Manter em "pass through" na temperatura de 60ºC até a distribuição;
8	
9	

ELABORADO POR

_____ 3° Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	BOLO DE FUBÁ	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: CAFÉ DA MANHÃ	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação: 60 MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
FARINHA DE TRIGO	1,5	1	1	1,5	1,5	KG	3,00	4,50
AÇÚCAR REFINADO	1,5	1	1	1,5	1,5	KG	3,00	4,50
LEITE INTEGRAL UHT	2	1	1	2	2	LT	2,70	5,40
FUBÁ	0,4	1	1	0,4	0,4	KG	20,00	16,00
OVOS DE GALINHA	20	1	1	20	20	UN	0,30	6,00
FERMENTO EM PO QUÍMICO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	25,00	1,25
MANTEIGA	1	1	1	1	1	UN	20,00	20,00
LEITE CONDENSADO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	8,00	4,00
								66,35

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Untar com um pouco de manteiga e polvilhar um pouco de farinha de trigo em uma assadeira.
2	- Bater no liquidificador os ovos, a manteiga, o leite e o açúcar.
3	- Colocar em uma vasilha e mexer com uma colher.
4	- Adicionar a farinha de trigo e misturar.
5	- Acrescentar o coco ralado e misturar.
6	- Por último, adicionar o fermento em pó e misturar.
7	- Colocar a massa na assadeira levar ao forno para assar.
8	- Para finalizar polvilhe o açúcar de confeiteiro.
9	- Manter em "pass through" até a hora de servir para manter a temperatura máxima de 21ºC até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º SGT CORREIA

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	BOMBA DE CHOCOLATE	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação:	Peso/ volume da porção: 0,05	Tempo de preparação	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
BOMBA DE CHOCOLATE	100	1	1	100	100	UN	4,55	455,00
								455,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Seguir orientação do fabricante.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		Bombom de chocolate	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação:	Peso/ volume da porção: 0,03	Tempo de preparação	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
Bombom de chocolate	100	1	1	100	100	UNIDADE		

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Seguir orientação do fabricante.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	BRIGADEIRO	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação:	Peso/ volume da porção: 0,05	Tempo de preparação	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
BRIGADEIRO	10	1	1	10	10	KG	76,17	760,17
								760,17

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Seguir orientação do fabricante.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	BROWNIE DE CHOCOLATE	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,15	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PER CAPITA				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
MARGARINA S/ SAL	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		
CACAU EM PÓ 50%	0,2	1	1	0,2	0,2	KG		
ACHOCOLATADO EM PÓ	0,3	1	1	0,3	0,3	KG		
AÇÚCAR	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		
OVO	4	1	1	4	4	UNIDADE		
SAL	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		
ESSÊNCIA DE BAUNILHA	0,05	1	1	0,05	0,05	LT		
FARINHA DE TRIGO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		

TÉCNICA DE PREPARO	
1	MISTURE OS OVOS E O AÇÚCAR
2	EM SEGUIDA, AGREGUE TODOS OS OUTROS INGREDIENTES ATÉ FORMAR EM CREME UNIFORME
3	DESPEJE EM UMA ASSADEIRA, FORRADA COM PAPEL MANTEIGA E LEVE AO FORNO MÉDIO POR 40 MIN.
4	O BROWNIE ESTARÁ PRONTO QUANDO A PARTE DE CIMA ESTIVER LEVEMENTE CORADA E, AO SE ESPETAR UM PALITO, ELE ESTEJA LEVEMENTE ÚMIDO
5	CORTE EM QUADRADOS AINDA QUENTE E SIRVA COM UMA BOLA DE SORVETE DE CREME OU CONGELE EM UM SAQUINHO PARA O FREEZER
6	PARA DESCONGELAR, COLOQUE O BROWNIE EM UM PRATO DE SOBREMESA E AQUEÇA AO FORNO.
7	
8	
9	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO		BUFFET DE FRUTAS EM CREME DE LEITE	FOTO DA PREPARAÇÃO
Categoria da Preparação: SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,3	Tempo de preparação: 60 MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS: 100

ALIMENTOS	PORÇÃO				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORR	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
PÊSSEGO EM CALDA	6	1	1	6	6	UN	14,20	85,20
FIGO EM CALDA	6	1	1	6	6	UN	17,23	103,38
ABACAXI EM CALDA	6	1	1	6	6	UN	15,48	92,88
AMEIXA EM CALDA	6	1	1	6	6	UN	17,00	102,00
CHANTILI	0,5	1	1	1	1	KG	11,00	11,00
								541,16

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Disponha as frutas em calda em recipientes próprios e reserve até a hora de servir.
2	- Deixe o creme de leite resfriar por algumas horas.
3	- Com o creme já gelado, bata ele em uma batedeira e sirva junto com as frutas.
4	
5	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO		CACHORRO QUENTE		FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: CAFÉ DA MANHÃ		Peso/ volume da porção: 0,25		Tempo de preparação: 60 MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS: 100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
Pão DE LEITE	5	1	1	5	5	KG	8,00	40,00
TOMATE	2,55	1	1	2,55	2,55	KG	3,50	8,93
PIMENTÃO VERDE	1,5	1	1	1,5	1,5	KG	4,00	6,00
SALSICHA HOT DOG	7	1	1	7	7	KG	4,00	28,00
SAL REFINADO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	2,00	0,10
EXTRATO DE TOMATE	1	1	1	1	1	KG	6,00	6,00
CEBOLA	1,02	1	1	1,02	1,02	KG	3,00	3,06
ÓLEO DE SOJA	0,3	1	1	0,3	0,3	LT	2,75	0,83
BATATA PALHA	3	1	1	3	3	KG	5,00	
MAIONESE	2	1	1	2	2	KG	7,00	
CATCHUP	2	1	1	2	2	KG	7,00	
MOSTARDA	2	1	1	2	2	KG	7,00	

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Descascar as cebolas, lavar, cortar em cubinhos. Reservar.
2	- Lavar os pimentões, tirar as sementes, cortar em cubinhos. Reservar.
3	- Lavar os tomates, tirar as sementes e cortar em cubinhos. Reservar.
4	- Colocar as salsichas em água fervente e escorrer.
5	- Preparar um molho com óleo, a cebola, o extrato de tomate, o tomate, o pimentão, o sal e um pouco de água.
6	- Deixe ferver e acrescente as salsichas.
7	- Colocar o molho e as salsichas nas GNs e manter em pass through para garantir a temperatura no mínimo de 65°C até a distribuição.
8	- Montar o cachorro quente (com os ingredientes disponibilizados: batata palha, catchup, mostarda e maionese).
9	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	**CAFÉ**	FOTO DA PREPARAÇÃO

BEBIDAS	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
CAFÉ EM PÓ 500 G	3	1	1	3	3	UN	4,65	13,95
ADOÇANTE SACHÊ	25	1	1	25	25	UN	3,50	87,50
SACHÊ DE AÇÚCAR	50	1	1	50	50	UN		
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			**101,45**

1	Inserir o conteúdo do café na cafeteira conforme orientações do rótulo.
2	Servir quente.
3	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		CALDA DE CARAMELO		FOTO DA PREPARAÇÃO	
SOBREMESA		Peso/ volume da porção: 0,15	Tempo de preparação:60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PER CAPITA				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
CALDA DE CARAMELO	5	1	1	5	5	KG		
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			**0,00**

TÉCNICA DE PREPARO	
1	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	CALDA DE CHOCOLATE	FOTO DA PREPARAÇÃO

SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,015	Tempo de preparação:60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PER CAPITA				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
CALDA DE CHOCOLATE	5	1	1	5	5	KG		
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			**0,00**

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Seguir instruções do fabricante.
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		CALDA DE MORANGO		FOTO DA PREPARAÇÃO	
SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,15	Tempo de preparação:60MIN.		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PER CAPITA				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
CALDA DE MORANGO	5	1	1	5	5	KG		
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			**0,00**

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Manter sob congelamento até o momento do servimento.
2	Servir gelado.
3	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	CALDO DE FRANGO	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: COMPLEMENTO	Peso/ volume da porção: 0,12	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
BATATA INGLESA	5	0,9	1,2	5,4	5,4	KG		
TOMATE	1	1	1,61	1,61	1,61	KG		
CEBOLA	1	1	1,5	1,5	1,5	KG		
PEITO DE FRANGO	4	1	1	4	4	KG		
CHEIRO VERDE	0,5	1	1,5	0,75	0,75	KG		
ALHO IN NATURA	0,2	1	1,1	0,22	0,22	KG		
CREME DE CEBOLA	0,4	1	1	0,4	0,4	KG		
MILHO VERDE	1	1	1	1	1	KG		
PÁPRICA PICANTE	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		
PIMENTA DO REINO	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		
COLORAU	0,2	1	1	0,2	0,2	KG		
PIMENTÃO VERMELHO	0,5	1	1,26	0,63	0,63	KG		
SAL REFINADO	0,3	1	1	0,3	0,3	KG		

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Lavar e descarscar a batata. Reservar.
2	- Cortar o frango em cubos bem pequenos
3	- Descascar e lavar a cebola e descascar o alho, lavar e triturar. Reservar.
4	- Cozinhar a batata com sal. Reservar.
5	- Dourar o alho,cebola e pimentão, adicione o frango e salteie junto até dourar bem
6	- Bater as batatas e os ingredientes secos no liquidificador até formar um creme homogêneo.
7	- Em uma panela adicione o creme e o frango salteado, deixe apurar o sabor.
	- Manter em pass through até a hora de servir para garantir a temperatura mínima de 65°C até a distribuição.

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN)ZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEI

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	CALDO DE LENTILHA	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: Caldos	Peso/ volume da porção: 0,12	Tempo de preparação:	ÚMERO DE COMENSA	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
LENTILHA	2	2,31	1,26	5,8212	5,8212	KG		0,00
ÓLEO DE SOJA	1	1	1	1	1	LT		0,00
CALDO DE FRANGO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		0,00
CALABRESA	5	1	1,1	5,5	5	KG		0,00
BACON DEFUMADO	2	1	1,5	3	2	KG		0,00
ALHO IN NATURA	0,2	1	1,1	0,22	0,2	KG		0,00
PIMENTA DO REINO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		0,00
SAL REFINADO	0,4	1	1	0,4	0,4	KG		
CEBOLA	1	1	1,55	1,55	1	KG		
CHEIRO VERDE	0,4	1	1	0,4	0,4	KG		
BATATA INGLESA	1	0,9	1,3	1,17	1	KG		
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Lavar e descascar a batata. Reservar.
2	- Lavar a lentilha, cozinhar e reservar.
3	- Descascar e lavar a cebola e descascar o alho, lavar e triturar. Reservar.
4	- Cozinhar a batata com sal. Reservar.
5	- Refogar o alho e a cebola no óleo . Adicionar a batata cozida.
6	- Bater no liquidificador até formar um creme homogêneo.
7	- Adicionar a lentilha. Voltar ao fogo por mais 5 minutos. Reservar.
8	- Cortar o bacon em tiras finas.
9	- Fritar o bacon e adicionar ao creme.
10	- Manter em pass through até a hora de servir para garantir a temperatura mínima de 65°C até a distribuição.

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	CANAPÉ DE ALHO-PORÓ E BACON	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: FINGER FOOD	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação: 60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
ALHO PORÓ	0,6	1	1	0,6	0,6	KG		0,00
CHEIRO VERDE	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		0,00
ÓLEO	1	1	1	1	1	LT		0,00
LEITE INTEGRAL UHT	2	1	1	2	2	LT		0,00
SAL REFINADO	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		0,00
PIMENTA DO REINO B	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		0,00
BACON	0,4	1	1	0,4	0,4	KG		
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	DISPONHA AS TORRADAS EM UMA MESA PARA MONTAGEM, COM O AUXÍLIO DE UMA MANGA DE CONFEITAR ADICIONE DELICADAMENTE O PATÊ DE TOMATE SECO
2	NOS CANAPÉS, POR FIM DECORE COM O CHEIRO VERDE CORTADO OU COMO PREFERIR.
3	VER MODO DE PREPARO DE MOLHO BASE DE PATêS.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO
RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	CANAPÉ DE ATUM	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: FINGER FOOD	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
ATUM	1	1	1	1	1	KG		0,00
SALSINHA	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		0,00
CEBOLINHA	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		0,00
ÓLEO	1	1	1	1	1	LT		0,00
LEITE	2	1	1	2	2	LT		0,00
SAL	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		0,00
PIMENTA DO REINO	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	DISPONHA AS TORRADAS EM UMA MESA PARA MONTAGEM, COM O AUXÍLIO DE UMA MANGA DE CONFEITAR ADICIONE DELICADAMENTE O PATÊ DE ATUM
2	NOS CANAPÉS, POR FIM DECORE COM O CHEIRO VERDE CORTADO OU COMO PREFERIR.
3	
4	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

CANAPÉ DE QUEIJO GOUDA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	CANAPÉ DE QUEIJO	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: FINGER FOOD	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
QUEIJO GOUDA	1	1	1	1	1	KG		0,00
CHEIRO VERDE	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		0,00
ÓLEO	1	1	1	1	1	LT		0,00
LEITE INTEGRAL UHT	2	1	1	2	2	LT		0,00
SAL REFINADO	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		0,00
PIMENTA DO REINO BRANCA	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		0,00
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	DISPONHA AS TORRADAS EM UMA MESA PARA MONTAGEM, COM O AUXÍLIO DE UMA MANGA DE CONFEITAR ADICIONE DELICADAMENTE O PATÊ DE GOUDA
2	NOS CANAPÉS, POR FIM DECORE COM O CHEIRO VERDE CORTADO OU COMO PREFERIR.

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	CANAPÉ DE TOMATE	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: FINGER FOOD	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
TOMATE SECO	1	1	1	1	1	KG		0,00
CHEIRO VERDE	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		0,00
ÓLEO	1	1	1	1	1	LT		0,00
LEITE INTEGRAL UHT	2	1	1	2	2	LT		0,00
SAL REFINADO	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		0,00
PIMENTA DO REINO BRANCA	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		0,00
ALECRIM	0,2	1	1	0,2	0,2	KG		
								0,00

ALECRIM	
1	DISPONHA AS TORRADAS EM UMA MESA PARA MONTAGEM, COM O AUXÍLIO DE UMA MANGA DE CONFEITAR ADICIONE DELICADAMENTE O PATÊ DE TOMATE SECO
2	NOS CANAPÉS, POR FIM DECORE COM O CHEIRO VERDE CORTADO OU COMO PREFERIR.
3	VER MODO DE PREPARO DE MOLHO BASE DE PATêS.

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		CANELONE AO MOLHO		FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO		Peso/ volume da porção: 0,20		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDID.	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
CANELONE PRONTO	8	1	1	8	8	KG	19,50	156,00
QUEIJO MUSSARELA RALADO	5	1	1	5	5	KG	19,90	99,50
CREME DE LEITE	4	1	1	4	4	KG	8,09	32,36
PIMENTA DO REINO BRANCA	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	9,00	0,90
REQUEIJÃO CREMOSO	2	1	1	2	2	KG	9,00	18,00
QUEIJO PARMESÃO RALADO	0,8	1	1	0,8	0,8	KG	45,00	36,00
CHEIRO VERDE	0,5	1	1,5	0,75	0,75	KG	5,00	3,75
SALSA DESIDRATADA	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	9,00	0,90
								347,41

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Em assadeiras disponha o canelone e regue com bastante molho e queijo.
2	Em uma gn em banho-maria, misture o creme culinário, creme de leite e requeijão cremoso. Tempere com as pimentas e salsa desidratada.
3	Adicione o creme na assadeira sobre a massa e bote para gratinar.
4	Finalize com cheiro verde, pimenta caiena e queijo parmesão
5	Asse em forno aquecido à 180ºC por 25 minutos.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		CANJICA DOCE COM CANELA EM PÓ		FOTO DA PREPARAÇÃO	
PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
CANJICA	1	1	0,5	1,5	1	KG	1,70	1,70
LEITE INTEGRAL UHT	2	1	1	2	2	LT	3,00	6,00
LEITE EM PÓ	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	8,00	4,00
AÇÚCAR REFINADO	1	1	1	1	1	KG	1,81	1,81
CANELA EM PÓ	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	9,00	0,90
LEITE DE COCO	0,5	1	1	0,5	0,5	LT	7,68	3,84
LEITE CONDENSADO	1,5	1	1	1,5	1,5	KG	9,00	13,50
								31,75

1	- Dividir a canjica em GNs e acrescentar água.
2	- Cozinhar a canjica .A consistência deverá ficar tipo "papa", não deixando secar totalmente.
3	- Soltar a canjica acrescentando água, e voltar ao forno combinado, deixando em torno de mais 20 min a 100°C.
4	MONTAGEM:
5	- Misturar o leite, o leite em pó instantâneo, leite de coco e o açúcar, deixando apurar e adicionar a canjica
6	- Colocar em copinhos, tigelas ou GNs e salpicar canela por cima.
7	- Manter em 'pass through' até a hora de servir para manter a temperatura mínima de 65ºC até a distribuição.
8	
9	
10	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	CAPELETE AO MOLHO 4 QUEIJOS	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
CAPELETE	13	1	0,8	10,4	10,4	KG	12,80	133,12
SAL REFINADO	1	1	1	1	1	KG	0,68	0,68
ÓLEO DE SOJA	1	1	1	1	1	LT	3,00	3,00
QUEIJO PROVOLONE	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	33,34	16,67
QUEIJO PARMESÃO	1	1	1	1	1	KG	45,00	45,00
REQUEIJÃO CREMOSO	1	1	1	1	1	KG	12,00	12,00
LEITE INTEGRAL UHT	2	1	1	2	2	LT	3,00	6,00
FARINHA DE TRIGO	2	1	1	2	2	KG	1,98	3,96
MANTEIGA	10	1	1	10	10	UN	5,70	57,00
NOZ MOSCADA	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	54,80	5,48
CEBOLA	0,1	1	1,1	0,11	0,11	KG	1,48	0,16
LOURO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	22,80	1,14
CRAVO DA ÍNDIA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	42,78	2,14
								286,35

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Cozinhar a massa em água fervente com óleo e sal até ficar al dente.
2	- Escorrer a massa
3	- Colocar em GNs e acrescentar o molho de preferência.
4	Faça o molho béchamel que é a base para o molho quatro queijos
5	Adicione os queijos todos de uma vez, mexendo sempre para que não grude no fundo, acerte o sal se precisar, lembrando que a carne já está temperada
6	- Manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65º C até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	CAPELETI AO MOLHO POMODORO	FOTO DA PREPARAÇÃO

GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação: 60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
CAPELETI	13	0,9	1	11,7	11,7	KG	12,80	149,76
SAL REFINADO	1	1	1	1	1	KG	0,68	0,68
ÓLEO DE SOJA	1	1	1	1	1	LT	3,00	3,00
ALHO IN NATURA	0,4	1	1,1	0,44	0,44	KG	19,00	8,36
CEBOLA	0,5	1	1,53	0,765	0,765	KG	1,48	1,13
TOMATE	1	1	1,25	1,25	1,25	KG	1,98	2,48
CHEIRO VERDE	0,5	1	1,5	0,75	0,75	KG	5,00	3,75
EXTRATO DE TOMATE	2	1	1	2	2	KG	4,25	8,50
AZEITONA PRETA S/ CAROÇO	0,3	1	1	0,3	0,3	KG	15,00	4,50
AZEITE DE OLIVA	1	1	1	1	1	LT	12,00	12,00
PIMENTA DO REINO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	9,00	0,45
PIMENTÃO VERDE	0,5	1	1,25	0,625	0,625	KG	7,45	4,66

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Cozinhar a massa em água fervente com óleo e sal até ficar al dente.
2	- Escorrer o massa.
3	- Colocar em GNs e acrescentar o molho de preferência.
4	- Manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65°C até a distribuição.
6	- Descascar, lavar e picar o tomate, cebola e pimentão
7	- Em uma panela dourar a cebola e a pasta de alho.
8	- Em seguida acrescentar o tomate, o extrato de tomate, pimentão, tempero completo e o açúcar. Adicionar água se houver necessidade.
9	- Deixar cozinhar por aproximadamente 45 minutos.
10	- Triturar a azeitona adicionando-a ao final.
11	- Saltear a massa com o molho para agregar o sabor à massa
12	- Manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65º C até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	CARNE DE PANELA COM LEGUMES	FOTO DA PREPARAÇÃO

PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
COXÃO MOLE EM CUBOS	40	1	1,22	48,8	48,8	KG	30,05	1.466,44
AMACIANTE DE CARNE	2	1	1	2	2	KG	12,00	24,00
PIMENTÃO VERDE	1	1	1,57	1,57	1,57	KG	2,99	4,69
PIMENTÃO VERMELHO	1	1	1,57	1,57	1,57	KG	7,00	10,99
ALHO IN NATURA	0,2	1	1,1	0,22	0,22	KG	19,00	4,18
CEBOLA	0,6	1	1,1	0,66	0,66	KG	1,48	0,98
TOMATE	1,5	1	1,25	1,875	1,875	KG	1,98	3,71
EXTRATO DE TOMATE	3	1	1	3	3	KG	3,00	9,00
BATATA INGLESA	2	1	1,12	2,24	2,24	KG	1,40	3,14
CENOURA	2	1	1,17	2,34	2,34	KG	1,20	2,81
SAL REFINADO	1	1	1	1	1	KG	0,68	0,68
MOLHO INGLÊS	1	1	1	1	1	LT	3,14	3,14
ÓLEO DE SOJA	1	1	1	1	1	LT	3,00	3,00
CHEIRO VERDE	1	1	1,5	1,5	1,5	KG	5,00	7,50
								1.544,26

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Higienizar o cheiro verde, secar e picar. Reservar.
2	- Lavar, descascar e picar as cebolas e o alho. Reservar.
3	- Lavar, descascar e cortar as cenouras e as batatas em cubos de aproximadamente 5 cm. Reservar.
4	- Limpar e cortar o coxão mole em cubos de aproximadamente 5 cm e temperar com sal, amaciante de carne, alho granulado e creme de cebola
5	- Selar os cubos de carne com um pouco de óleo em uma panela de pressão.
6	- Acrescentar para fazer um refogado o alho, cebola, extrato de tomate, molho inglês, e o restante do óleo.
7	- Cozinhar por aproximadamente 45 minutos em pressão.
8	- Cozinhar a batata e a cenoura com sal e em uma GN.
9	- Colocar a carne com as batatas, ervilha e cenouras em uma GN e salpicar o cheiro verde.
10	- Manter em pass through até a hora de servir para garantir a temperatura mínima de 65ºC até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	CINDACTA II	CARNE DE PANELA	FOTO DA PREPARAÇÃO

PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
COXÃO MOLE EM CUBOS	40	1	1,22	48,8	48,8	KG	30,05	1.466,44
AMACIANTE DE CARNE	2	1	1	2	2	KG	12,00	24,00
PIMENTÃO VERDE	1	1	1,57	1,57	1,57	KG	2,99	4,69
PIMENTÃO VERMELHO	1	1	1,57	1,57	1,57	KG	7,89	12,39
ALHO IN NATURA	0,2	1	1,1	0,22	0,22	KG	19,00	4,18
CEBOLA	0,6	1	1,5	0,9	0,9	KG	1,48	1,33
TOMATE	1,5	1	1,25	1,875	1,875	KG	1,98	3,71
EXTRATO DE TOMATE	3	1	1	3	3	KG	3,00	9,00
SAL REFINADO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	0,68	0,34
MOLHO INGLÊS	1	1	1	1	1	LT	3,15	3,15
ÓLEO DE SOJA	1	1	1	1	1	LT	3,00	3,00
CHEIRO VERDE	1	1	1,5	1,5	1,5	KG	5,00	7,50
								1.539,74

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Higienizar o cheiro verde, secar e picar. Reservar.
2	- Lavar, descascar e picar as cebolas e o alho. Reservar.
3	- Lavar, descascar e cortar as cenouras e as batatas em cubos de aproximadamente 5 cm. Reservar.
4	- Limpar e cortar o coxão mole em cubos de aproximadamente 5 cm e temperar com sal, amaciante de carne, alho granulado e creme de cebola
5	- Selar os cubos de carne com um pouco de óleo em uma panela de pressão.
6	- Acrescentar para fazer um refogado o alho, cebola, extrato de tomate, molho inglês, e o restante do óleo.
7	- Cozinhar por aproximadamente 45 minutos em pressão.
10	- Manter em pass through até a hora de servir para garantir a temperatura mínima de 65ºC até a distribuição.

ELABORADO POR

_____ **3º Sgt Correia**

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	CARNE MOÍDA COM LEGUMES	FOTO DA PREPARAÇÃO

PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação: 60 MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
COXÃO MOLE MOÍDO	40	1	1,22	48,8	48,8	KG	30,05	1.466,44
AMACIANTE DE CARNE	2	1	1	2	2	KG	12,00	24,00
CREME DE CEBOLA	0,4	1	1	0,4	0,4	KG	13,37	5,35
PIMENTÃO VERDE	1	1	1,57	1,57	1,57	KG	2,99	4,69
PIMENTÃO VERMELHO	1	1	1,57	1,57	1,57	KG	7,00	10,99
ALHO IN NATURA	0,2	1	1,1	0,22	0,22	KG	19,00	4,18
CEBOLA	0,6	1	1,1	0,66	0,66	KG	1,48	0,98
TOMATE	1,5	1	1,25	1,875	1,875	KG	1,98	3,71
EXTRATO DE TOMATE	3	1	1	3	3	KG	3,50	10,50
BATATA INGLESA	2	1	1,12	2,24	2,24	KG	1,40	3,14
CENOURA	2	1	1,17	2,34	2,34	KG	1,20	2,81
ERVILHAS	1	1	1	1	1	KG	5,35	5,35
SAL REFINADO	2	1	1	2	2	KG	0,68	1,36
MOLHO INGLÊS	1	1	1	1	1	LT	3,14	3,14
ÓLEO DE SOJA	1	1	1	1	1	LT	3,00	3,00
CHEIRO VERDE	1	1	1,5	1,5	1,5	KG	5,00	7,50
								1.557,14

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Higienizar o cheiro verde, secar e picar. Reservar. - Lavar, descascar e picar as cebolas e o alho. Reservar.
2	- Lavar, descascar e cortar as cenouras e as batatas em cubos de aproximadamente 5 cm. Reservar.
4	- Limpar e cortar o coxão mole em cubos de aproximadamente 5 cm e temperar com sal, amaciante de carne, alho granulado e creme de cebola
5	- Selar os cubos de carne com um pouco de óleo em uma panela de pressão.
6	- Acrescentar para fazer um refogado o alho, cebola, extrato de tomate, molho inglês, e o restante do óleo.
7	- Cozinhar por aproximadamente 45 minutos em pressão.
9	- Colocar a carne com as batatas, ervilha e cenouras em uma GN e salpicar o cheiro verde.
10	- Manter em pass through até a hora de servir para garantir a temperatura mínima de 65ºC até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		CARRETEIRO DE CORAÇÃO	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UN DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
ARROZ	5	1	1	5	5	KG	2,09	10,45
ÓLEO	1	1	1	1	1	LT	3,00	3,00
SAL	0,4	1	1	0,4	0,4	KG	0,68	0,27
LINGUIÇA CALABRESA	2	1	1	2	2	KG	11,20	22,40
CHEIRO VERDE	0,5	1	1,5	0,75	0,75	KG	5,00	3,75
CEBOLA	0,5	1	1,5	0,75	0,75	KG	1,48	1,11
ALHO	0,4	1	1,3	0,52	0,52	KG	19,00	9,88
CREME DE CEBOLA	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	13,37	6,69
CORAÇÃO DE FRANGO	20	1	1	20	20	KG	15,00	75,00
								138,55

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Descascar, lavar e picar o alho.
2	Em uma panela com óleo, dourar o alho, acrescentar o arroz, a água, o sal e deixar cozinhar.
3	Reservar o arroz.
4	Cortar a calabresa e coração de frango e reservar
5	Descascar e lavar a cebola. Corte-a em pequenos cubos.
6	Em uma panela colocar a calabresa e o coração de frango para dourar.
7	Adicionar levente todos os ingredientes ao arroz .
8	Colocar o arroz em GN's e salpicar com cheiro verde
9	Manter em "pass through" para manter a temperatura mínima de 65ºC até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	CINDACTA II	CARRETEIRO	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	ÚMERO DE COMENSAI	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
ARROZ	5	1	1	5	5	KG	2,09	10,45
ÓLEO	1	1	1	1	1	LT	3,00	3,00
SAL	0,4	1	1	0,4	0,4	KG	0,68	0,27
LINGUIÇA CALABRESA	8	1	1	8	8	KG	11,20	89,60
CHEIRO VERDE	0,5	1	1,5	0,75	0,75	KG	5,00	3,75
CEBOLA	0,5	1	1,5	0,75	0,75	KG	1,48	1,11
ALHO	0,4	1	1,3	0,52	0,52	KG	19,00	9,88
CREME DE CEBOLA	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	12,00	6,00
CALDO DE CARNE	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	12,00	6,00
CARNE BOVINA PICADA	20	1	1,15	23	23	KG	22,00	506,00
								130,06

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Descascar, lavar e picar o alho.
2	Em uma panela com óleo, dourar o alho, acrescentar o arroz, a água, o sal e deixar cozinhar.
3	Reservar o arroz.
4	Doure as carnes e a calabresa e misture aos demais ingredientes
5	Descascar e lavar a cebola. Corte-a em pequenos cubos.
6	Em uma panela colocar a manteiga, refogar a cebola e acrescentar o brócolis.
8	Colocar o arroz em GN's e salpicar com cheiro verde.
9	Manter em "pass through" para manter a temperatura mínima de 65ºC até a distribuição.

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO			**CEIA 1**				FOTO DA PREPARAÇÃO	
CEIA			Peso/ volume da porção:1		Tempo de preparação: 60MIN		Nº DE COMENSAIS	100
ALIMENTOS	**PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS**				**PESO TOTAL**	**UNID DE MEDIDA**	**CUSTO**	
	PESO LIQUIDO	**FATOR DE COCÇÃO**	**FATOR DE COR**	**PESO BRUTO**			**UNITÁRIO**	**TOTAL**
REFRIGERANTE DE LARANJA	100	1	1	100	100	L		
PÃO DE LEITE	5	1	1	5	5	KG		
QUEIJO	2	1	1	2	2	KG		
PRESUNTO	2	1	1	2	2	KG		
MANTEIGA	2	1	1	2	2	KG		
BISCOITO INTEGRAL	100	1	1	100	100	UNIDADE		
CHOCOLATE	100	1	1	100	100	UNIDADE		
MAÇÃ	15	1	1,18	17,7	17,7	KG		
AMENDOIM JAPONÊS	100	1	1	100	100	UNIDADE		
								0,00

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO			**CEIA 2**			FOTO DA PREPARAÇÃO	
CEIA		Peso/ volume da porção:1	Tempo de preparação: 60MI			NÚMERO DE COMENSA	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE COR	PESO BRUT			UNITÁRIO	TOTAL
REFRIGERANTE COLA 220 ML	100	1	1	100	100	UNIDADE		
CROISSANT(100G)	100	1	1	100	100	UNIDADE		
QUEIJO	2	1	1	2	2	KG		
PRESUNTO	2	1	1	2	2	KG		
MANTEIGA	2	1	1	2	2	KG		
BISCOITO RECHEADO	100	1	1	100	100	UNIDADE		
MINI BALA DE GOMA	100	1	1	100	100	UNIDADE		
BANANA	10	1	1,58	15,8	15,8	KG		
			1	0	0	KG		
								0,00

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		CEIA 3		FOTO DA PREPARAÇÃO	
CEIA	Peso/ volume da porção:1	Tempo de preparação: 60MIN		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇ	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
ACHOCOLATADO	100	1	1	100	100	UNIDADE		
PÃO FATIADO	10	1	1	10	10	KG		
QUEIJO	2	1	1	2	2	KG		
PRESUNTO	2	1	1	2	2	KG		
MANTEIGA	2	1	1	2	2	KG		
MINI BOLO	100	1	1	100	100	UNIDADE		
TORRONE	100	1	1	100	100	UNIDADE		
PERA	15	1	1,18	17,7	17,7	KG		

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO			**CEIA 4**			FOTO DA PREPARAÇÃO	
CEIA			Peso/ volume da porção:1		Tempo de preparação: 60MIN	NÚMERO DE COMENSAIS	100
ALIMENTOS	**PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS**				**PESO TOTAL**	**UNID DE MEDIDA**	**CUSTO**	
	PESO LIQUIDO	**FATOR DE CO**	**FATOR DE CORREÇÃO**	**PESO BRUTO**			**UNITÁRIO**	**TOTAL**
BEBIDA LÁCTEA	100	1	1	100	100	UNIDADE		
CROISSANT (100G)	100	1	1	100	100	UNIDADE		
QUEIJO	2	1	1	2	2	KG		
PRESUNTO	2	1	1	2	2	KG		
MANTEIGA	2	1	1	2	2	KG		
BISCOITO INTEGRA	100	1	1	100	100	UNIDADE		
BARRA DE CEREAL	100	1	1	100	100	UNIDADE		
LARANJA PONKAM	15	1	1,39	20,85	20,85	KG		

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN OZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEIT

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO			**CEIA 5**			FOTO DA PREPARAÇÃO	
CEIA			Peso/ volume da porção:1	Tempo de preparação: 60MIN		NÚMERO DE COMENSAIS	100
ALIMENTOS	**PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS**			**PESO TOTAL**	**UNID DE MEDIDA**	**CUSTO**	
	PESO LIQUIDO	**FATOR DE C**	**FATOR DE CO**	**PESO BRUTO**		**UNITÁRIO**	**TOTAL**
REFRIGERANTE LARANJA	100	1	1	100	100	UNIDADE	
PÃO DE LEITE	5	1	1	5	5	KG	
QUEIJO	2	1	1	2	2	KG	
PRESUNTO	2	1	1	2	2	KG	
MANTEIGA	2	1	1	2	2	KG	
BOLO	100	1	1	100	100	UNIDADE	
MINI BALA DE GOMA	100	1	1	100	100	UNIDADE	
MAÇÃ	15	1	1,18	17,7	17,7	KG	
AMENDOIM JAPONÊS	100	1	1	100	100	UNIDADE	
							0,00

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN EIRO RESPONSÁVEL PELA F

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO			**CEIA 6**			FOTO DA PREPARAÇÃO	
CEIA		Peso/ volume da porção:1		Tempo de preparação: 60MIN		MERO DE COMENS	100
ALIMENTOS	**PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS**				**PESO TOTAL**	**UNID DE MEDIDA**	**CUSTO**	
	PESO LIQUIDO	**FATOR DE CO**	**FATOR DE COR**	**PESO BRUTO**			**UNITÁRIO**	**TOTAL**
REFRIGERANTE COLA	100	1	1	100	100	UNIDADE		
CROISSANT(100G)	100	1	1	100	100	UNIDADE		
QUEIJO	2	1	1	2	2	KG		
PRESUNTO	2	1	1	2	2	KG		
MANTEIGA	2	1	1	2	2	KG		
BISCOITO RECHEADO	100	1	1	100	100	UNIDADE		
CHOCOLATE	100	1	1	100	100	UNIDADE		
MAÇÃ GALA	15	1	1,18	17,7	17,7	KG		
				0	0	UNIDADE		
								0,00

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

ıHEIRO RESPONSÁVEL PELA RE

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO			**CEIA 7**			FOTO DA PREPARAÇÃO	
CEIA			Peso/ volume da porção:1		Tempo de preparação: 60MIN	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	**PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS**				**PESO TOTAL**	**UNID DE MEDIDA**	**CUSTO**	
	PESO LIQUIDO	**FATOR DE COCÇÃO**	**FATOR DE CORREÇÃ**	**PESO BRUTO**			**UNITÁRIO**	**TOTAL**
ACHOCOLATADO	100	1	1	100	100	UNIDADE		
PÃO FATIADO	10	1	1	10	10	KG		
QUEIJO	2	1	1	2	2	KG		
PRESUNTO	2	1	1	2	2	KG		
MANTEIGA	2	1	1	2	2	KG		
BISCOITO INTEGRAL	100	1	1	100	100	UNIDADE		
TORRONE	100	1	1	100	100	UNIDADE		
BANANA	15	1	1,58	23,7	23,7	KG		
				0	0	UNIDADE		
								0,00

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	NOME: CEVICHE DE MANGA	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: FINGER FOOD	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação: 60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
MANGA ROSA	9	1	1	9	9	KG		0,00
CEBOLA ROXA	0,6	1	1	0,6	0,6	KG		0,00
HORTELÃ	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		0,00
LIMÃO TAITI	0,8	1	1	0,8	0,8	KG		0,00
COENTRO FRESCO	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		0,00
GERGELIM	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Corte todos os ingredientes em juliene e reserve em um recipiente
2	Esprema os limões e adicione o suco nos ingredientes reservados, tempere com o gengibre, hortelã, coentro e por fim o gergelim.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	**CHÁ DE CAMOMILA**	FOTO DA PREPARAÇÃO

CAFÉ DA MANHÃ	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
CHÁ DE CAMOMILA	0,25	1	1	0,25	0,25	KG		
				0	0			

1	Inserir os sachês de chá em água quente conforme instruções da embalagem.
2	
3	

10

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	**CHÁ DE MAÇÃ COM CANELA**	FOTO DA PREPARAÇÃO

CAFÉ DA MANHÃ	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
CHÁ DE MAÇÃ COM CANELA	0,25	1	1	0,25	0,25	KG		
								0,00

1	Inserir os sachês de chá em água quente conforme instruções da embalagem.
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	**CHÁ DE PÊSSEGO**	FOTO DA PREPARAÇÃO

CAFÉ DA MANHÃ	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
CHÁ DE PÊSSEGO	1	1	1	1	1	KG		
								0,00

1	Inserir os sachês de chá em água quente conforme instruções da embalagem.
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	**CHÁ PRETO COM LIMÃO**	FOTO DA PREPARAÇÃO

CAFÉ DA MANHÃ	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
CHÁ PRETO	2	1	1	2	2	KG		
ÁGUA POTÁVEL	20	1	1	20	20	LT		
GELO POTÁVEL	2	1	1	2	2	KG		
LIMÃO	1	1	1	1	1	KG		
AÇÚCAR	1	1	1	1	1	KG		
				0				
				0				
				0				
								0,00

1	Inserir os sachês de chá em água quente conforme instruções da embalagem.
2	Cortar os limões e retirar a parte branca do interior para não deixar o limão amargo, bater da mesma maneira que se faz a receita da limonada.
3	Coar, adicionar o gelo e açúcar e servir.
4	Manter em temperatura de refrigeração antes e durante o servimento.
5	
6	
7	
8	
9	
10	

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	**CHÁ PRETO**	FOTO DA PREPARAÇÃO

CAFÉ DA MANHÃ	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
CHÁ PRETO	1	1	1	1	1	KG		
								0,00

1	Inserir os sachês de chá em água quente conforme instruções da embalagem.
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	CHESSECAKE	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação: 60MIN	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
CREAM CHEESE	6	1	1	6	6	KG		0,00
AÇÚCAR REFINADO	2	1	1	2	2	KG		0,00
ESSÊNCIA DE BAUNILHA	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		0,00
LIMÃO	1	1	1	1	1	KG		0,00
OVOS	30	1	1	30	30	KG		0,00
BISCOITO DE MAISENA	1,5	1	1	1,5	1,5	KG		0,00
MANTEIGA	4	1	1	4	4	UN		0,00
CANELA	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		
Morango	3	1	1	3	3	KG		
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Bata o cream cheese na batedeira até amaciar bem, adicionar aos poucos o açúcar em velocidade baixa.
2	Acrescente a baunilha, o suco de limão e os ovos(apenas as gemas). Bate até incorporar completamente.
3	Monte o fundo de uma forma de aro removível com a mistura de biscoito, canela, e manteiga.
4	Despeje o recheio na forma forrada com a massa. Asse a 120 graus por 15 minutos, reduza para 100 graus e asse por mais 25 minutos. Leve para gelar.
5	Para a calda, corte os morangos em pedaços pequenos, leve ao fogo brando, adicione o açúcar e um pouco do suco do limão, deixe reduzir e desligue.
6	Espere esfriar e bata no liquidificador. Despeje sobre o cheese cake frio.
7	
8	
9	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO			**CHESTER ASSADO**			FOTO DA PREPARAÇÃO	
PRATO PRINCIPAL		Peso/ volume da porção: 0,25		Tempo de preparação:		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	**PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS**				**PESO TOTAL**	**UNID DE MEDIDA**	**CUSTO**	
	PESO LIQUIDO	**FATOR DE COCÇÃO**	**FATOR DE CORREÇÃO**	**PESO BRUTO**			**UNITÁRIO**	**TOTAL**
CHESTER	25	1	1,5	37,5	37,5	KG	19,00	712,50
PIMENTA DO REINO BRANCA	0,1	1	1,3	0,13	0,13	KG	8,39	1,09
AÇAFRÃO	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	10,16	1,02
NOZ MOSCADA	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	25,80	5,16
MANTEIGA	2	1	1	2	2	UN	11,40	22,80
SAL REFINADO	1	1	1	1	1	KG	0,68	0,68
TOMILHO FRESCO	0,1	1	1,2	0,12	0,12	KG	5,00	0,60
AÇÚCAR REFINADO	1	1	1	1	1	KG	1,81	1,81
CRAVO DA ÍNDIA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	8,07	0,40
LOURO EM FOLHAS	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	22,98	1,15
AZEITE DE OLIVA	1	1	1	1	1	LT	12,00	12,00
AMIDO DE MILHO	1	1	1	1	1	KG	1,90	1,90
								761,11

1	TEMPERE O CHESTER COM OS CONDIMENTOS SECOS E ERVAS FRESCAS, RESERVE POR ALGUMAS HORAS PARA SABORIZAR.
2	COLOQUE PARA ASSAR NO FORNO COMBINADO CONFORME DESCRITO NA EMBALAGEM,
3	FINALIZE O TEMPERO COM O MOLHO DE CARAMELO E CALDO DE FRANGO, REGANDO MOLHO SOBRE A CARNE A CADA 30 MINUTOS
4	RESERVE NO PASSTHROUGH ATÉ O MOMENTO DE SERVIR.

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	CHILLI COM CARNE MOÍDA	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação: 60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
FEIJÃO CARIOCA	10	1	0,5	5	5	KG	3,00	30,00
COXÃO MOLE MOÍDO	40	1	1,15	46	46	KG	25,00	125,00
TOMATE	2	1	1	2	2	KG	1,98	3,96
CEBOLA	1	1	1,05	1,05	1,05	KG	1,48	1,55
PIMENTÃO AMARELO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	7,89	3,95
PIMENTÃO VERDE	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	2,99	1,50
PIMENTÃO VERMELHO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	7,89	3,95
ALHO	0,2	1	1,25	0,25	0,25	KG	19,00	4,75
ÓLEO	1	1	1	1	1	LT	3,00	3,00
SAL	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	0,68	0,14
COMINHO	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	6,87	0,69
PIMENTA DE REINO	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	8,39	0,84
								191,31

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Aqueça uma panela grande com o óleo de soja. Quando estiver bem quente, coloque a cebola e o alho para dourar. Quando começar a dourar, acrescente a carne moída e misture.
2	Cozinhe por cerca de 5 minutos. Acrescente os temperos, misture bem, experimente e acerte o sal.
3	Adicione os tomates e os pimentões picados e misture. Por fim, adicione os feijões cozidos e a água fervente. Mexa bem e tampe a panela.
4	Deixe cozinhar por cerca de 20 minutos, mas preste atenção para o feijão não cozinhar demais e acabar desmanchando.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	CHOCOLATE AMARGO	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação:	Peso/ volume da porção: 0,03	Tempo de preparação	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
CHOCOLATE AMARGO	3	1	1	3	3	KG	25,18	75,54
								75,54

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Seguir orientação do fabricante.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	CHOCOLATE MEIO AMARGO	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação:	Peso/ volume da porção: 0,03	Tempo de preparação	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
CHOCOLATE MEIO AMARGO	3	1	1	3	3	KG	25,18	75,54
								75,54

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Seguir orientação do fabricante.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO		**CHOCOLATE QUENTE**		FOTO DA PREPARAÇÃO	
BEBIDAS	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	**PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS**				**PESO TOTAL**	**UNID DE MEDIDA**	**CUSTO**	
	PESO LIQUIDO	**FATOR DE COCÇÃO**	**FATOR DE CORREÇÃO**	**PESO BRUTO**			**UNITÁRIO**	**TOTAL**
LEITE INTEGRAL	5	1	1	5	5	L		
ACHOCOLATADO EM PÓ	0,4	1	1	0,4	0,4	KG		
AÇÚCAR REFINADO	0,3	1	1	0,3	0,3	KG		
CANELA EM PAU	0,04	1	1	0,04	0,04	KG		
CHOCOLATE ½ AMARGO	1	1	1	1	1	KG		
LEITE CONDENSADO	2	1	1	2	2	L		
GEMAS DE OVOS	12	1	1	12	12	UNIDADE		
AMIDO DE MILHO	0,4	1	1	0,4	0,4	KG		
MAÇÃ	0,6	1	1,18	0,708	0,708	KG		
CRAVO DA ÍNDIA	0,02	1	1	0,02	0,02	KG		
								0,00

1	Em uma panela adicione o leite, maçã, canela e cravo, deixe ferver, baixe o fogo e adicione os ingredientes secos.
2	Aos poucos adicione o chocolate ralado e o leite condensado, por fim, adicione as gemas de ovos peneiradas, nesse momento é preciso mexer com vigor
3	Nesse momento é preciso controlar a temperatura para não exceder os 65°C pois as gemas podem talhar.

10

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	CHURRASCO	FOTO DA PREPARAÇÃO

PRATO PRICIPAL	Peso/ volume da porção: 0,400	Tempo de preparação: 60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
ALCATRA	15	1	1,15	17,25	17,25	KG	30,50	526,13
SAL GROSSO	4	1	1	4	4	KG	0,75	3,00
FRALDINHA	18	1	1,3	23,4	23,4	KG	30,00	702,00
COXA COM SOBRE COXA DE FRANGO	18	1	1,5	27	27	KG	9,39	253,53
CORAÇÃO DE FRANGO	13	1	1,2	15,6	15,6	KG	12,00	187,20
LINGUIÇA DE PERNIL	13	1	1,03	13,39	13,39	KG	11,56	154,79
	0	0	0	0	0	KG		
								1.826,64

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Cortar as carnes e separa por preparações, identificar os itens que necessitam de tempero prévio e executar de acordo com ficha técnica da preparação
2	Preparar a churrasqueira com muita lenha
3	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		CLUB SOCIAL		FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação:		Peso/ volume da porção: 0,03		Tempo de preparação	NÚMERO DE COMENSAIS: 100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
CLUB SOCIAL	3	1	1	3	3	KG	2,29	6,87
								6,87

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Seguir orientação do fabricante.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		COBERTURA PARA SORVETE		FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação:		Peso/ volume da porção: 0,003	Tempo de preparação	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
CALDA DE CARAMELO	1,3	1	1	1,3	1,3	KG	6,15	8,00
CALDA DE CHOCOLATE	1,3	1	1	1,3	1,3	KG	6,15	8,00
CALDA DE MORANGO	1,3	1	1	1,3	1,3	KG	6,15	8,00
								23,99

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Seguir orientação do fabricante.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO		COMISSÃO DE PROVAS	FOTO DA PREPARAÇÃO
Categoria da Preparação: CAFÉ DA MANHÃ	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação: 60 MIN.	ÚMERO DE COMENSA 100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
COXINHA	6	1	1	6		KG		0,00
CROISSANT	10	1	1	10		KG		0,00
BOLO CONFEITADO	10	1	1	10		KG		0,00
TORTA DE FRANGO	10	1	1	10		KG		0,00
ESFIRRA	2	1	1	2		CT		0,00
QUIBE	200	1	1	200		CT		0,00
REFRIGERANTE 2,5 COLA	8	1	1	8		UN		0,00
REFRIGERANTE 2,0 LIMÃO	8	1	1	8		UN		0,00
SUCO DE ABACAXI INDUSTRIALIZADO	4	1	1	4		LT		0,00
SUCO DE LARANJA INDUSTRIALIZADO	4	1	1	4		LT		0,00
SUCO DE UVA INDUSTRIALIZADO	4	1	1	4		UN		0,00
BOLINHA DE QUEIJO	6	1	1	6		KG		0,00
OLHO DE SOGRA	100	1	1	100		UN		0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Descascar as cebolas, lavar, cortar em cubinhos. Reservar.
2	- Lavar os pimentões, tirar as sementes, cortar em cubinhos. Reservar.
3	- Lavar os tomates, tirar as sementes e cortar em cubinhos. Reservar.
4	- Colocar as salsichas em água fervente e escorrer.
5	- Preparar um molho com óleo, a cebola, o extrato de tomate, o tomate, o pimentão, o sal e um pouco de água.
6	- Deixe ferver e acrescente as salsichas.
7	- Colocar o molho e as salsichas nas GNs e manter em pass through para garantir a temperatura no mínimo de 65°C até a distribuição.
8	- Montar o cachorro quente (com os ingredientes disponibilizados: batata palha, catchup, mostarda e maionese).

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	CONTRA FILÉ À PARMEGIANA	FOTO DA PREPARAÇÃO

PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação: 60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
CONTRA FILÉ	40	1	1,2	48	48	KG		0,00
ÓLEO DE SOJA	2	1	1	2	2	KG		0,00
QUEIJO MUSSARELA FATIADO	3	1	1	3	3	KG		0,00
ALHO IN NATURA	0,3	1	1,1	0,33	0,33	KG		0,00
CEBOLA	0,6	1	1,53	0,918	0,918	KG		0,00
TOMATE	1	1	1,25	1,25	1,25	KG		0,00
CHEIRO VERDE	0,5	1	1,5	0,75	0,75	KG		0,00
EXTRATO DE TOMATE	2	1	1	2	2	KG		
PIMENTA DO REINO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		
FARINHA DE TRIGO	3	1	1	3				
FARINHA DE ROSCA	5	1	1	5				
OVOS DE GALINHA	55	1	1	55				
LEITE INTEGRAL UHT	4	1	1	4				
				0	0	KG		**0,00**

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Higienizar o cheio verde em solução clorada por 15 minutos, secar e picar. Reservar.
2	- Fatiar o queijo mussarela em fatias finas. Reservar.
3	- Descascar o alho, lavar e triturar. Reservar.
4	- Limpar e fatiar o coxão mole em bifes e temperar com uma parte do alho e sal.
5	- Bater em um liquidificador o leite, os ovos, a farinha de trigo, ao ponto de ficar um creme homogêneo.
6	- Passar o bife neste creme e depois, na farinha de rosca com o queijo parmesão
7	- Em um fritadeira ou panela , aquecer o óleo e fritar os bifes até que fiquem dourados. Reservar.
	MOLHO
8	Refogar o alho, cebola com óleo, acrescentar o extrato de tomate e sal à gosto. reservar
9	fatiar a mussarela em fatias finas. reservar
	PREPARO:
10	Colocar o bife em bandejas, colocar a mussarela por cima, acrescentar o molho vermelho, salpicar com orégano.
11	Colocar no "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65ºC até a distribuição.

ELABORADO POR

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		Contra filé grelhado		FOTO DA PREPARAÇÃO	
PRATO PRINCIPAL		Peso/ volume da porção: 0,300		Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS 100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
CONTRA FILÉ	40	1	1,25	50	50	KG	40,20	1.256,25
ÓLEO DE SOJA	2	1	1	2	2	LT	3,00	6,00
PIMENTA DO REINO	0,3	1	1	0,3	0,3	KG	9,00	2,70
AMACIANTE DE CARNE	0,3	1	1	0,3	0,3	KG	12,37	3,71
PÁPRICA PICANTE	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	9,00	1,80
						KG		**1.278,11**

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Temperar os bifes com os ingredientes e grelhar em chapa quente.
2	Manter em passthrough até servir.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		Contra filé grelhado		FOTO DA PREPARAÇÃO	
PRATO PRINCIPAL		Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
CONTRA FILÉ	40	1	1,25	50	50	KG	40,20	1.256,25
ÓLEO DE SOJA	2	1	1	2	2	LT	3,00	6,00
PIMENTA DO REINO	0,3	1	1	0,3	0,3	KG	9,00	2,70
AMACIANTE DE CARNE	0,3	1	1	0,3	0,3	KG	12,37	3,71
PÁPRICA PICANTE	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	9,00	1,80
						KG		**1.278,11**

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Temperar os bifes com os ingredientes e grelhar em chapa quente.
2	Manter em passthrough até servir.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		BISCOITO WAFFER		FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: guarnição		Peso/ volume da porção: 0,12	Tempo de preparação	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
WAFFER	3	1	1	3	3	KG	3,39	10,17
								10,17

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Seguir orientação do fabricante.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO			**COQUETEL DE FRUTAS**			FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: BEBIDAS			Peso/ volume da porção: 0,12	Tempo de preparação:		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	**Porção para 100 comensais**				**PESO TOTAL**	**UNID DE MEDIDA**	**CUSTO**	
	PESO LÍQUIDO	**FATOR DE COCÇÃO**	**FATOR DE CORREÇÃO**	**PESO BRUTO**			**UNITÁRIO**	**TOTAL**
LEITE CONDENSADO	3	1	1	3	3	UN	4,00	12,00
CREME DE LEITE	3	1	1	3	3	UN	3,00	9,00
SUCO ABACAXI	4	1	1	4	4	LT	8,00	32,00
SUCO GOIABA	3	1	1	3	3	LT	8,00	24,00
SUCO PÊSSEGO	3	1	1	3	3	LT	8,00	24,00
								101,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Misturar todos ingredientes no liquidificador e processar, recomenda-se servir gelado;

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO			CORAÇÃO ASSADO			FOTO DA PREPARAÇÃO	
PRATO PRINCIPAL			Peso/ volume da porção:0,25		Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	ATOR DE COCÇÃ	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
CORAÇÃO DE FRANGO	40	1	1,15	46	46	KG		
ALECRIM	0,4	1	1	0,4	0,4	KG		
TOMILHO	0,3	1	1	0,3	0,3	KG		
SALSA DESIDRATADA	0,3	1	1	0,3	0,3	KG		
SAL REFINADO	1,5	1	1	1,5	1,5	KG		
PIMENTA DO REINO	0,3	1	1	0,3	0,3	KG		
PÁPRICA DOCE	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		
COLORAU	0,4	1	1	0,4	0,4	KG		
PÁPRICA PICANTE	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		
CEBOLA	5	1	1,5	7,5	7,5	KG		

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Faça o tempero com a cebola ralada, o alho triturado, caldo de galinha, sal, óleo, molho inglês, molho de pimenta, vinagre e a água
2	- Adicione o tempero sobre a coxa e sobrecoxa e deixe repousar por 24 hs;
3	- Pré- aqueça o forno hà 180° na função combinado e leve o frango já montado em assadeira por 10 minutos;
4	- Após os 10 minutos aumente a temperatura para 200°na função combinado por mais 10 minutos;
5	- Finalize aumentando a temperatura para 235° na função calor seco por mais 10 minutos;
6	- Colocar em GN's
7	- Manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65ºC durante a distribuição.

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN :OZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEIT/

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO			COSTELA AO BAFO			FOTO DA PREPARAÇÃO	
PRATO PRINCIPAL			Peso/ volume da porção: 0,25		Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100
ALIMENTOS	**PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS**				**PESO TOTAL**	**UNID DE MEDIDA**	**CUSTO**	
	PESO LÍQUIDO	**FATOR DE COCÇÃO**	**TOR DE CORREÇ**	**PESO BRUTO**			**UNITÁRIO**	**TOTAL**
COSTELA BOVINA	35	1	1,08	37,8	30	KG		0,00
AMACIANTE DE CARNES	3	1	1	3	3	KG		0,00
ALHO GRANULADO	0,8	1	1	0,8	0,8	KG		0,00
CREME DE CEBOLA	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		0,00
PIMENTA DO REINO	0,3	1	1	0,3	0,3	KG		0,00
TOMILHO	0,15	1	1	0,15	0,15	KG		
COMINHO EM PÓ	0,2	1	1	0,2	0,2	KG		
SAL REFINADO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG		
LOURO EM FOLHAS	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		
CEBOLA	2	1	1,1	2,2	2,2	KG		
ALHO PORO	1	1	1,5	1,5	1,5	KG		
CHEIRO VERDE	1	1	1,5	1,5	1,5	KG		
TOMILHO FRESCO	0,3	1	1,25	0,375	0,375	KG		**0,00**
TÉCNICA DE PREPARO								
1	Tempere as costelas previamente de um dia para o outro com o amaciante de carne e demais ingredientes							
2	Coloque em uma assadeira vazada que vá ao forno							
3	Em cada assadeira coloque algumas folhas de louro , cebola e salsão							
4	Deixe fazer a cocção no forno combinado, com aproximadamente 80% de vapor e temperatura de 150°C por 1,5 horas.							
5	Escorra qualquer gordura que sobrar e retire as cebolas, alho e salsão.							
6	Passe para a gn e sirva com cheiro verde e tomilho por cima.							

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	COSTELA AO MOLHO	FOTO DA PREPARAÇÃO

PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
COSTELA BOVINA	35	1	1,08	35	35	KG	17,60	616,00
AMACIANTE DE CARNES	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	13,37	2,67
PIMENTA DO REINO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	9,00	0,45
EXTRATO DE TOMATE	5	1	1	5	5	KG	3,00	15,00
COMINHO EM PÓ	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	9,00	1,80
SAL REFINADO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	0,68	0,14
LOURO EM FOLHAS	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	22,00	1,10
CEBOLA	3	1	1,1	3,3	3,3	KG	1,48	4,88
ALHO PORO	1	1	1,5	1,5	1,5	KG	5,00	7,50
CHEIRO VERDE	1	1	1,5	1,5	1,5	KG	5,00	7,50
TOMATE	4	1	1,25	5	5	KG	1,98	9,90
								666,94

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Tempere as costelas previamente de um dia para o outro com o amaciante de carne e demais ingredientes
2	Coloque em uma assadeira vazada que vá ao forno
3	Deixe fazer a cocção no forno combinado, com aproximadamente 80% de vapor e temperatura de 150°C por 1,5 horas.
4	Escorra qualquer gordura que sobrar
5	Em uma panela grande, refogue, alho, cebola, salsão e os tomates, acrescente o extrato de tomate, deixe encorpar bem. Retire a carne do forno e acrescente
6	ao molho para cozinhar mais um pouco
7	Adicione um pouco de pimenta, caldo de cebola e de carne e o sal.

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO			COSTELINHA À DORE			FOTO DA PREPARAÇÃO	
PRATO PRINCIPAL		Peso/ volume da porção: 0,25		Tempo de preparação:		NÚMERO DE COMENSAIS	100
ALIMENTOS	**PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS**				**PESO TOTAL**	**UNID DE MEDIDA**	**CUSTO**	
	PESO LÍQUIDO	**FATOR DE COCÇÃO**	**FATOR DE CORREÇÃO**	**PESO BRUTO**			**UNITÁRIO**	**TOTAL**
COSTELINHA SUÍNA	27	1	1,15	30	30	KG		0,00
FARINHA DE TRIGO	4	1	1	4	4	KG		0,00
SAL REFINADO	2	1	1	2	2	KG		0,00
PIMENTA DO REINO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG		0,00
CHEIRO VERDE	0,3	1	1,1	0,33	0,33	KG		0,00
LIMÃO TAITI	1	1	1,3	1,3	1,3	KG		0,00
OVOS DE GALINHA	30	1	1	30	30	UN		
CREME DE CEBOLA	0,4	1	1	0,4	0,4	KG		

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Tempere a costelinha com o amaciante e reserve
2	Cozinhe previamente a costelinha e deixe esfriar, retempere com os mesmos ingredientes e passe nos ovos batidos e depois na farinha
3	Frite por imersão, reserve em uma gn para servir
4	- Manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65º C até a distribuição.

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	COSTELINHA AO MOLHO AGRIDOCE	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação: 60 MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	ATOR DE CORREÇÃ(	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
COSTELINHA SUÍNA	28	1	1,13	30	30	KG		0,00
AÇÚCAR REFINADO	2	1	1	2	2	KG		0,00
CREME DE CEBOLA	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		0,00
PIMENTA DO REINO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		0,00
ALECRIM	0,25	1	1	0,25	0,25	KG		
COMINHO EM PÓ	0,2	1	1	0,2	0,2	KG		
SAL	2	1	1	2	2	KG		
LOURO EM FOLHAS	0,2	1	1	0,2	0,2	KG		
CEBOLA	2	1	1,1	2,2	2,2	KG		
ALHO PORÓ	1	1	1,5	1,5	1,5	KG		
TOMILHO	0,3	1	1	0,3	0,3	KG		
MOLHO INGLÊS	2	1	1	2	2	L		**0,00**

TÉCNICA DE PREPARO	
1	TEMPERE A COSTELINHA COM O ALHO, A CEBOLA TRITURADOS, O CALDO DE CARNE, O MOLHO INGLÊS E O SAL
2	DEIXE MARINAR POR 24 HORAS
3	COLOQUE A COSTELINHA EM ASSADEIRAS E LEVE AO FORNO PRÉ-AQUECIDO À 160° POR 30 MINUTOS
4	FAÇA O CARAMELO E ADICIONE O MOLHO INGLÊS COLOQUE O MOLHO SOBRE A CARNE E ASSE POR MAIS 15 MIN
5	ARMAZENE À TEMPERATURA MÍNIMA DE 65°C ATÉ A DISTRIBUIÇÃO

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	COSTELINHA AO BARBECUE	FOTO DA PREPARAÇÃO

PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FC	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
COSTELINHA SUÍNA	31	1	1,13	35,03	35,03	KG	14,89	521,60
MOLHO BARBECUE	4	1	1	4	4	LT	8,00	32,00
CREME DE CEBOLA	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	13,37	6,69
PIMENTA DO REINO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	8,38	0,42
ALECRIM	0,25	1	1	0,25	0,25	KG	19,67	4,92
COMINHO EM PÓ	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	6,87	1,37
SAL REFINADO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	0,68	0,14
LOURO EM FOLHAS	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	22,98	1,15
CEBOLA	2	1	1,1	2,2	2,2	KG	1,48	3,26
ALHO PORO	1	1	1,5	1,5	1,5	KG	5,00	7,50
CHEIRO VERDE	1	1	1,5	1,5	1,5	KG	5,00	7,50
								565,62

TÉCNICA DE PREPARO

1	- TEMPERE A COSTELINHA COM O ALHO, A CEBOLA TRITURADOS, O CALDO DE CARNE, O MOLHO INGLÊS E O SAL;
2	- DEIXE MARINAR POR 24 HORAS;
3	- COLOQUE A COSTELINHA EM ASSADEIRAS E LEVE AO FORNO PRÉ-AQUECIDO À 160° POR 30 MINUTOS;
4	- APÓS ASSADO, COLOQUE O MOLHO SOBRE A CARNE E ASSE POR MAIS 15 MIN PIQUE A SALSINHA EM PEDAÇOS PEQUENOS E SALPIQUE SOBRE A COSTELINHA;
5	- ARMAZENE À TEMPERATURA MÍNIMA DE 65°C ATÉ A DISTRIBUIÇÃO.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	COUVE REFOGADA COM BACON	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
COUVE MANTEIGA	13	1	1,5	19,5	19,5	KG	2,99	58,31
SAL REFINADO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	0,68	0,14
PIMENTA DO REINO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	8,00	0,40
AZEITE DE OLIVA	1	1	1	1	1	LT	17,00	17,00
CEBOLA	1	1	1,5	1,5	1,5	KG	1,78	2,67
BACON	2	1	1,5	3	3	KG	15,00	45,00
								123,51

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Higienize e corte a couve em chifonade, reserve.
2	Misture o sal, pimenta, e o azeite.
3	Corte as cebolas em brunoise.
4	Corte o bacon em brunoise e refogue em uma panela, adicione a cebola e por fim a couve.
5	Deixe por 2 minutos e desligue, continue misturando.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	COXINHA DE FRANGO E CATUPIRY	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação:	Peso/ volume da porção: 0,03	Tempo de preparação	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
COXINHA	6	1	1	6	6	KG	9,01	54,06
								54,06

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Seguir orientação do fabricante.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	CREAM CHEESE	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação:	Peso/ volume da porção: 0,0017	Tempo de preparação	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
CREAM CHEESE	1,7	1	1	1,7	1,7	KG	19,00	32,30
								32,30

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Seguir orientação do fabricante.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO		**CREAM CHEESE**		FOTO DA PREPARAÇÃO	
CAFÉ DA MANHÃ	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	**PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS**				**PESO TOTAL**	**UNID DE MEDIDA**	**CUSTO**	
	PESO LIQUIDO	**FATOR DE COCÇÃO**	**FATOR DE CORREÇÃO**	**PESO BRUTO**			**UNITÁRIO**	**TOTAL**
CREAM CHEESE	2,5	1	1	2,5	2,5	KG		

1	Reservar sob refrigeração até o momento de servir.
2	
9	
10	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	**Creme de castanhas com doce de leite**	FOTO DA PREPARAÇÃO

SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
FLAN DE BAUNILHA	2	1	1	2	2	KG		
LEITE INTEGRAL	10	1	1	10	10	KG		
DOCE DE LEITE	1	1	1	1	1	KG		
								0,00

1	Seguir as instruções da embalagem e adicionar lentamente os pedaços de chocolate e doce de leite,
2	Quando estiver espeçando bem você pode desligar. O ideal é que você ferva o leite antes de iniciar a preparação depois adicione a mistura em pó aos poucos
3	Não deixe de mexer por nenhum instante pois vai grudar no fundo e isso pode passar o sabor para o creme.
4	Por fim adicione as castanhas.
5	Manter sob congelamento até o momento do servimento.
6	Servir gelado.
7	
8	
9	
10	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	CREME DE ERVILHA COM BACON	FOTO DA PREPARAÇÃO

GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
ERVILHA VERDE EM CONSERVA	6	1	1	6	6	KG	5,35	32,10
SAL REFINADO	0,2	1	1	1	1	KG	0,68	0,68
BACON	3	1	1,5	4,5	4,5	KG	14,75	66,38
LEITE INTEGRAL UHT	2	1	1	8	8	LT	3,00	24,00
PIMENTA DO REINO	0,05	1	1	0,1	0,1	KG	9,00	0,90
LOURO EM FOLHAS	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	22,98	1,15
CEBOLA	1	1	1,1	1,1	1,1	KG	1,48	1,63
ALHO IN NATURA	0,3	1	1,1	0,33	0,33	KG	19,00	6,27
CREME DE CEBOLA	0,4	1	1	0,4	0,4	KG	10,00	4,00
FARINHA DE TRIGO	1	1	1	1	1	KG	1,98	1,98
MANTEIGA	5	1	1	5	5	UN	5,70	5,70
CRAVO DA ÍNDIA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	40,27	2,01
AMIDO DE MILHO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	22,98	11,49
CHEIRO VERDE	0,5	1	1,1	0,55	0,55	KG	5,00	2,75
								200,94

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Preparar o molho branco: farinha de trigo, manteiga, leite temperado(ver temperagem)
2	- Adionar os demais ingredientes ao creme de ervilha, doure o bacon e acrescente ao creme, cuidado para não grudar.
3	- Armazenar as GNs no passthrough para manter a temperatura ideal.

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO		CREME DE MILHO COM BACON	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UN DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
MILHO VERDE EM CONSERVA	2	1	1	2	2	KG	10,70	64,20
SAL REFINADO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	0,68	0,68
BACON	3	1	1	3	3	KG	14,79	44,37
LEITE INTEGRAL UHT	2	1	1	6	6	LT	3,00	24,00
PIMENTA DO REINO	0,05	1	1	0,1	0,1	KG	9,00	0,90
LOURO EM FOLHAS	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	22,98	1,15
CEBOLA	1	1	1	1	1	KG	1,48	1,48
ALHO IN NATURA	0,3	1	1	0,3	0,3	KG	19,00	5,70
CREME DE CEBOLA	0,4	1	1	0,4	0,4	KG	8,09	3,24
FARINHA DE TRIGO	1	1	1	1	1	KG	1,99	1,99
MANTEIGA	1	1	1	1	1	KG	5,70	5,70
CRAVO DA ÍNDIA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	40,27	2,01
AMIDO DE MILHO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	1,90	0,95
CHEIRO VERDE	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	5,00	2,50
								189,77

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Preparar o molho branco: farinha de trigo, manteiga, leite temperado(ver temperagem), deixe dar o ponto.
2	- Adionar os demais ingredientes ao creme de milho, doure o bacon e acrescente ao creme, cuidado para não grudar.
3	- Armazenar as GNs no passthrough para manter a TºC 65ºC.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO		CROISSANT DE FRIOS		FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: CAFÉ DA MANHÃ	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação: 60 MIN.		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
CROISSANT DE QUEIJO E PRESUNTO	6	1	1	6	6	KG	19,20	115,20
								115,20

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Colocar o croissant na grelha e levar ao forno.
2	- Colocar em GNs.
3	- Manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65°C até a distribuição.
4	

ELABORADO POR

_____ 3° Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO		CROISSANT		FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: CAFÉ DA MANHÃ		Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação: 60 MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
CROISSANT	6	1	1	6	6	KG	19,20	115,20
								115,20

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Colocar o croissant na grelha e levar ao forno.
2	- Colocar em GNs.
3	- Manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65°C até a distribuição.
4	

ELABORADO POR

_____ 3° Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	CUECA VIRADA	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: CAFÉ DA MANHÃ	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação: 60 MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
FARINHA DE TRIGO	1,1	1	1	1,1	1,1	KG	3,00	3,30
AÇÚCAR REFINADO	1	1	1	1	1	KG	3,00	3,00
LEITE INTEGRAL UHT	1	1	1	1	1	LT	2,70	2,70
CANELA EM PÓ	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	20,00	2,00
OVOS DE GALINHA	12	1	1	12	12	UN	0,30	3,60
FERMENTO EM PÓ BIOLÓGICO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	25,00	5,00
MANTEIGA	1	1	1	1	1	UN	20,00	20,00
								42,10

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Bater a farinha de trigo, o açúcar, os ovos, a margarina e, por último, o fermento em pó.
2	- Deixe fermentar por 30 minutos
3	- Sove a massa por mais algum tempo
4	- Modele as massas no tamanho desejado e frite por imersão
5	-- Para finalizar polvilhe o açúcar de confeiteiro.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	DOCE DE AMENDOIM	FOTO DA PREPARAÇÃO

SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,05	Tempo de preparação:60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PER CAPITA				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
DOCE DE AMENDOIM (50g)	100	1	1	100	100	UNIDADE		
				0	0			
				0	0			

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Disponha as embalagens individuais em local apropriado para consumo e reserve até o momento da refeição.
2	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		DOCES DIVERSOS		FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação:	Peso/ volume da porção: 0,03	Tempo de preparação		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
BOMBOM DE CHOCOLATE	200	1	1	200	200	UNIDADE		
BRIGADEIRO	6	1	1	6	6	KG		
QUINDIM	100	1	1	200	200	UN		
OLHO DE SOGRA	4	1	1	6	6	KG		
TRUFA DE CHOCOLATE	200	1	1	200	200	UN		

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Seguir orientação do fabricante.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	DONUTS	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: CAFÉ DA MANHÃ	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação: 60 MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
FARINHA DE TRIGO	1,1	1	1	1,1	1,1	KG	3,00	3,30
AÇÚCAR REFINADO	1	1	1	1	1	KG	3,00	3,00
LEITE INTEGRAL UHT	1	1	1	1	1	LT	2,70	2,70
DOCE DE LEITE	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	12,00	6,00
OVOS DE GALINHA	10	1	1	10	10	UN	0,30	3,00
FERMENTO EM BIOLÓGICO	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	25,00	2,50
MANTEIGA	1	1	1	1	1	UN	20,00	20,00
CHOCOLATE EM BARRA	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	23,00	11,50
CREME DE LEITE	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	12,00	20,00
								72,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	RECHEIO:
2	- Misture o doce de leite com o creme de leite até obter uma creme homogêneo e reserve.
3	- Misture o chocolate em banho maria com o creme de leite e reserve.
4	
5	MODO DE PREPARO:
6	- Bater a farinha de trigo, o açúcar, os ovos, a margarina e, por último, o fermento em pó.
7	- Deixe fermentar por 30 minutos
8	- Sove a massa por mais algum tempo
9	- Modele os donuts no tamanho desejado e frite por imersão

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO			EMPADÃO			FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: CAFÉ DA MANHÃ			Peso/ volume da porção: 0,25		Tempo de preparação: 60 MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
EMPADÃO DE FRANGO	10	1	1	10	10	KG	19,20	192,00
OVO DE GALINHA	10	1	1	10	10	UN		**192,00**

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Colocar o empadão na grelha e levar ao forno.
2	- Colocar em GNs.
3	- Manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65°C até a distribuição.

ELABORADO POR

_____ **3° Sgt Correia**

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO			ESCALOPE AO MOLHO MARCHAN D'VIN			FOTO DA PREPARAÇÃO	
PRATO PRINCIPAL			Peso/ volume da porção:0,25		Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100
ALIMENTOS	**PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS**				**PESO TOTAL**	**UNID DE MEDI**	**CUSTO**	
	PESO LÍQUIDO	**FATOR DE COCÇÃO**	**FATOR DE CORREÇ**	**PESO BRUTO**			**UNITÁRIO**	**TOTAL**
ALCATRA	25	1	1,25	31,25	31,25	KG		0,00
SAL	0,2	1	1	0,2	0,2	KG		0,00
PIMENTA DO REINO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		0,00
ALHO GRANULADO	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		0,00
PÁPRICA PICANTE	0,2	1	1	0,2	0,2	KG		0,00
COMINHO EM PÓ	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		0,00
FARINHA DE TRIGO	1,5	1	1	1,5	1,5	KG		0,00
MANTEIGA	1,5	1	1	1,5	1,5	KG		
LOURO	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		
TOMILHO	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		
SALSÃO	0,4		1,58	0	0	KG		
ALHO PORÓ	0,4	1	1,35	0,54	0,54	KG		
CALDO DE CARNE	0,8	1	1	0,8	0,8	KG		
MOLHO DEMI GLACE	2	1	1	2	2	L		
CENOURA	1	1	1,05	1,05	1,05	KG		
CEBOLA	1	1	1,05	1,05	1,05	KG		**0,00**

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Tempere os escalopes com o alho granulado, páprica, pimenta e o cominho e reserve.
2	Grelhe os escalopes no forno por 15 minutos a 200º C.
3	Para o molho: faça um fundo escuro com as aparas da carne, o alho poró, salsão, louro, tomilho, cenoura, cebola, caldo de carne, deixe reduzir por algumas h
4	Adicione o roux feito com a farinha de trigo e manteiga , lentamente para não empelotar, quando obter um ponto de molho mais denso é a hora de entrar como
5	Finalize com sal e deixe curtir junto com os escalopes antes de servir.

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	ESCONDIDINHO DE CARNE SECA/FINFER FOOD	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: FINGER FOOD	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
BATATA INGLESA	6	1	1,2	7,2	7,2	KG		0,00
CHEIRO VERDE	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		0,00
ALHO	0,3	1	1	0,3	0,3	KG		0,00
CEBOLA	0,2	1	1	0,2	0,2	KG		0,00
PIMENTA DO REINO	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		0,00
LEITE	4	1	1	4	4	LT		0,00
OVO	20	1	1	20	20	UN		
QUEIJO PARMESÃO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		
CARNE SECA	20	1	1,25	25	25	KG		
ALHO GRANULADO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG		
AZEITE DE OLIVA	1,5	1	1	1,5	1,5	LT		
CRAVO DA ÍNDIA	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		
LOURO EM FOLHAS	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		**0,00**

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Primeiramente faça a dessalga e a limpeza de resíduos de gordura que podem haver na carne seca, desfie ela e reserve.
2	Em ramekuin pequeno, acrescente o azeite de oliva, o alho e cebola desidratados, deixe aromatizar o azeite, junte a carne seca já desfiada e misture bem, re
3	Descasque as batatas e cozinhe até que estejam em ponto de purê, reserve. Aqueça o leite junto de duas cebolas piqué
4	Em uma caçarola adicione o azeite e doure o alho e cebola em brunoise, adicione as batatas amassadas previamente para purê e o leite.
5	Tempere com o sal, cebolinha, pimenta e noz moscada.
6	Em um ramequim disponha intercaladamente camadas de purê, carne e purê, por fim pincele os ovos batidos e leve ao forno por 15 minutos a 200ºC.
7	Finalize com o queijo ralado.
8	
9	
10	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	ESCONDIDINHO DE CARNE SECA	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: FINGER FOOD	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
BATATA INGLESA	6	1	1,2	7,2	7,2	KG		0,00
CHEIRO VERDE	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		0,00
ALHO	0,3	1	1	0,3	0,3	KG		0,00
CEBOLA	0,2	1	1	0,2	0,2	KG		0,00
PIMENTA DO REINO	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		0,00
LEITE	4	1	1	4	4	LT		0,00
OVO	20	1	1	20	20	UN		
QUEIJO PARMESÃO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		
CARNE SECA	20	1	1,25	25	25	KG		
ALHO GRANULADO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG		
AZEITE DE OLIVA	1,5	1	1	1,5	1,5	LT		
CRAVO DA ÍNDIA	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		
LOURO EM FOLHAS	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		**0,00**

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Primeiramente faça a dessalga e a limpeza de resíduos de gordura que podem haver na carne seca, desfie ela e reserve.
2	Em uma caçarola grande, acrescente o azeite de oliva, o alho e cebola desidratados, deixe aromatizar o azeite, junte a carne seca já desfiada e misture bem,
3	Descasque as batatas e cozinhe até que estejam em ponto de purê, reserve. Aqueça o leite junto de duas cebolas piqué
4	Em uma caçarola adicione o azeite e doure o alho e cebola em brunoise, adicione as batatas amassadas previamente para purê e o leite.
5	Tempere com o sal, cebolinha, pimenta e noz moscada.
6	Em um ramequim disponha intercaladamente camadas de purê, carne e purê, por fim pincele os ovos batidos e leve ao forno por 15 minutos a 200ºC.
7	Finalize com o queijo ralado.
8	
9	
10	

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO		ESFIHA DE CARNE	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: CAFÉ DA MANHÃ	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação: 60 MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
FARINHA DE TRIGO	5	1	1	5	5	KG	1,83	9,15
LEITE INTEGRAL	1,8	1	1	1,8	1,8	LT	2,70	4,86
AÇÚCAR REFINADO	0,25	1	1	0,25	0,25	KG	1,32	0,33
MARGARINA	0,3	1	1	0,3	0,3	KG	13,00	3,90
SAL REFINADO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	1,70	0,34
ÓLEO DE SOJA	0,5	1	1	0,5	0,5	LT	3,00	1,50
FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO	0,25	1	1	0,25	0,25	KG	20,00	5,00
CARNE MOÍDA	4	1	1	4	4	KG	16,00	64,00
PIMENTA	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	10,00	1,00
CEBOLA	2,4	1	1,2	2,88	2,88	KG	0,00	0,00
LIMÃO	0,54	1	1,8	0,972	0,972	KG	2,70	2,62
EXTRATO DE TOMATE	1	1	1	1	1	KG	3,00	3,00
								95,70

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Acrescentar na masseira, a farinha de trigo, melhorador, óleo, açúcar, sal e a farinha integral.
2	- Bater os ingredientes acrescentando água aos poucos, até o ponto de véu.
3	- Deixar descansar por 15 minutos.
4	- Moldar a massa no cilindro.
5	- Estender a massa em uma bancada e recheá-la com a carne moída.
6	- Pincelar com a gema dos ovos batidos.
7	- Assar por 15 minutos em calor seco a 170ºC.
8	- Após o procedimento, deixar descansar no masseiro por 20 minutos.
9	

ELABORADO POR

_____ 3° Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO		ESFIHA DE FRANGO	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: CAFÉ DA MANHÃ	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação: 60 MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
FARINHA DE TRIGO	5	1	1	5	5	KG	1,83	9,15
LEITE INTEGRAL	1,8	1	1	1,8	1,8	LT	2,70	4,86
AÇÚCAR REFINADO	0,25	1	1	0,25	0,25	KG	1,32	0,33
MARGARINA	0,3	1	1	0,3	0,3	KG	13,00	3,90
SAL REFINADO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	1,70	0,34
ÓLEO DE SOJA	0,5	1	1	0,5	0,5	LT	3,00	1,50
FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO	0,25	1	1	0,25	0,25	KG	20,00	5,00
PEITO DE FRANGO	4	1	1	4	4	KG	16,00	64,00
PIMENTA	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	10,00	1,00
CEBOLA	2,4	1	1,2	2,88	2,88	KG	0,00	0,00
LIMÃO	0,54	1	1,8	0,972	0,972	KG	2,70	2,62
EXTRATO DE TOMATE	1	1	1	1	1	KG	3,00	3,00
								95,70

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Acrescentar na masseira, a farinha de trigo, melhorador, óleo, açúcar, sal e a farinha integral.
2	- Bater os ingredientes acrescentando água aos poucos, até o ponto de véu.
3	- Deixar descansar por 15 minutos.
4	- Moldar a massa no cilindro.
5	- Estender a massa em uma bancada e recheá-la com a peito de frango.
6	- Pincelar com a gema dos ovos batidos.
7	- Assar por 15 minutos em calor seco a 170ºC.
8	- Após o procedimento, deixar descansar no masseiro por 20 minutos.
9	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	ESPAGUETE AO ALHO E ÓLEO	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDID.	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
ESPAGUETE	15	1	0,8	12	12	KG	3,00	36,00
AZEITE DE OLIVA	1	1	1	1	1	LT	12,00	12,00
ALHO IN NATURA	1	1	1,3	1,3	1,3	KG	19,00	24,70
SAL REFINADO	0,4	1	1	0,4	0,4	KG	0,68	0,27
PIMENTA DO REINO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	9,00	0,45
SALSA DESIDRATADA	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	9,00	1,80
CHEIRO VERDE	0,1	1	1,3	0,13	0,13	KG	5,00	0,65
								75,87

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Em uma panela aqueça a água com um pouco de sal, cozinhe a massa até obter o ponto “ al dente”
2	Corte o alho e doure no azeite.
3	Tempere as massas com a salsa desidratada e a pimenta
4	Salteie a massa junto com o molho e finalize com o cheiro verde.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		ESPAGUETE AO MOLHO PESTO	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
ESPAGUETE	15	1	0,8	12	12	KG	3,00	36,00
MANJERICÃO FRESCO	1	1	1,5	1,5	1,5	KG	5,00	7,50
AZEITE DE OLIVA	1	1	1	1	1	LT	12,00	12,00
ALHO IN NATURA	0,5	1	1,3	0,65	0,65	KG	19,00	12,35
SAL REFINADO	0,4	1	1	0,4	0,4	KG	0,68	0,27
PIMENTA DO REINO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	9,00	0,45
SALSA DESIDRATADA	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	9,00	1,80
CHEIRO VERDE	0,1	1	1,3	0,13	0,13	KG	5,00	0,65
QUEIJO PARMESÃO	0,4	1	1	0,4	0,4	KG	45,00	18,00
								89,02

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Em uma panela aqueça a água com um pouco de sal, cozinhe a massa até obter o ponto “ al dente”
2	Em um liquidificador processe as folhas de manjericão já higienizadas, o azeite de oliva, queijo parmesão,um pouco de água, as castanhas e acerte o sal.
3	Tempere as massas com a salsa desidratada e a pimenta
4	Salteie a massa junto com o molho e finalize com o cheiro verde.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO			ESTROGONOFE DE CARNE			FOTO DA PREPARAÇÃO	
PRATO PRINCIPAL			Peso/ volume da porção: 0,25		Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃ	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
ALCATRA EM ISCAS	15	1	1,15	17,25	17,25	KG	30,50	526,13
SAL REFINADO	0,2	1	1	2	2	KG	0,68	1,36
PIMENTA DO REINO	0,05	1	1	0,2	0,2	KG	8,00	1,60
CEBOLA	2	1	1	2	2	KG	1,78	3,56
LEITE INTEGRAL UHT	8	1	1	8	8	LT	3,00	24,00
CHAMPIGNON	4	1	1	4	4	KG	8,00	32,00
MOLHO INGLÊS	1	1	1	1	1	LT	4,24	4,24
CATCHUP	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	4,02	2,01
MOSTARDA	1	1	1	1	1	KG	8,06	8,06
creme de leite	2	1	1	2	2			
PÁPRICA DOCE	0,05	1	1	0,2	0,2	KG	8,00	1,60
NOZ MOSCADA	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	8,00	0,80
LOURO EM FOLHAS	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	8,00	0,40
CRAVO DA ÍNDIA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	8,00	0,40
TOMATE	2	1	1,25	2,5	2,5	KG	2,78	6,95
								599,05

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Temperar a carne com pimenta do reino, uma parte do sal. Reservar.
2	- Em um panela com manteiga, dourar a cebola, refogar até o caldo secar.
3	- Colocar o conhaque para flambar, depois adicionar o tomate e deixar cozinhar em fogo baixo.
4	- Acrescentar a mostarda, o molho inglês, o catchup, o restante do sal, mexer, acrescentar o creme de leite e retirar do fogo antes de fe
5	- Colocar nas GNs e manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65ºC até a distribuição.

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEIT

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		ESTROGONOFE DE FRANGO	FOTO DA PREPARAÇÃO

PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação: 60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇ	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
PEITO DE FRANGO EM ISCAS	22	1	1,15	20,7	24	KG	7,80	161,46
SAL REFINADO	0,9	1	1	0,9	0,9	KG	0,68	0,61
PIMENTA DO REINO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	8,38	1,68
CEBOLA	2	1	1,1	2,2	2,2	KG	1,48	3,26
CHAMPIGNON	4	1	1	4	4	KG	17,00	68,00
MOLHO INGLÊS	1	1	1	1	1	LT	4,18	4,18
CATCHUP	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	4,02	2,01
MOSTARDA	1	1	1	1	1	KG	4,56	4,56
PÁPRICA DOCE	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	9,00	1,80
NOZ MOSCADA	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	25,80	2,58
LOURO EM FOLHAS	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	22,80	1,14
CRAVO DA ÍNDIA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	40,27	2,01
LEITE INTEGRAL UHT	5	1	1	8	8	LT	2,99	23,92
TOMATE	2	1	1,25	2,5	2,5	KG	1,98	4,95
								325,44

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Temperar a carne com pimenta do reino, uma parte do sal. Reservar.
2	- Lavar os tomates, tirar as peles e sementes, picar e reservar.
3	- Em um panela com manteiga, dourar a cebola e refogar até o caldo secar.
4	- Colocar o conhaque para flambar, depois adicionar o tomate e deixar cozinhar em fogo baixo.
5	- Acrescentar a mostarda, o molho inglês, o catchup, o restante do sal, mexer, acrescentar o creme de leite e retirar do fogo antes de ferver novamente.
6	- Colocar nas GNs e manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65ºC até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	**ESTROGONOFE DE CASTANHA**	FOTO DA PREPARAÇÃO

PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
PÓ PARA PUDIM DE BAUNILHA	1,5	1	1	1,5	1,5	KG		
LEITE INTEGRAL UHT	4	1	1	7	7	LT		
CASTANHA DE CAJU	1	1	1	1	1	KG		
LEITE DE COCO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		
								0,00

1	- Preparar o pudim conforme instruções da embalagem.
2	- Dissolver o chocolate junto ao creme
3	- Mantenha refrigerado de forma a garantir uma temperatura máxima de 21ºC até a distribuição.
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		FARFALE AO MOLHO PARMESÃO	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
FARFALE	7	0,85	1	5,95	5,95	KG	2,50	14,88
LEITE INTEGRAL UHT	2	1	1	2	2	LT	3,00	6,00
AZEITE DE OLIVA	1,5	1	1	1,5	1,5	LT	12,00	18,00
CEBOLA	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	1,48	0,15
CRAVO DA ÍNDIA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	42,00	2,10
SAL REFINADO	0,4	1	1	0,4	0,4	KG	0,68	0,27
PIMENTA DO REINO	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	9,00	0,90
MANTEIGA	7	1	1	7	7	UN	5,70	39,90
CHEIRO VERDE	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	5,00	0,50
QUEIJO PARMESÃO	1	1	1	1	1	KG	45,00	45,00
LOURO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	22,50	1,13
CREME CULINÁRIO	4	1	1	4	4	KG	9,00	36,00
NOZ MOSCADA	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	9,00	0,90
FARINHA DE TRIGO	1,5	1	1	1,5	1,5	KG	1,48	2,22
								167,94

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Em uma panela aqueça a água com um pouco de sal, cozinhe a massa até obter o ponto “ al dente”
2	Em uma panela, faça o roux e adicione o leite já temperado, adicione o queijo;
3	Tempere as massas com o azeite e a pimenta
4	Salteie a massa junto com o molho e finalize com o cheiro verde.

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		**FARFALE DE MOLHO PESTO**	FOTO DA PREPARAÇÃO

GUARNIÇÕES	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
FARFALE	7	1	0,6	9	9	KG	3,00	27,00
MANJERICÃO FRESCO	1	1	1,5	1,5	1,5	KG	5,00	7,50
AZEITE DE OLIVA	1	1	1	3	3	LT	12,00	36,00
ALHO IN NATURA	0,5	1	1,3	0,65	0,65	KG	19,00	12,35
SAL REFINADO	0,4	1	1	0,4	0,4	KG	0,68	0,27
PIMENTA DO REINO	0,05	1	1	0,1	0,1	KG	9,00	0,90
SALSA DESIDRATADA	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	2,00	0,40
CHEIRO VERDE	0,1	1	1,3	0,13	0,13	KG	5,00	0,65
QUEIJO PARMESÃO	0,4	1	1	0,4	0,4	KG	45,00	18,00
								84,42

1	Em uma panela aqueça a água com um pouco de sal, cozinhe a massa até obter o ponto “ al dente”
2	Em um liquidificador processe as folhas de manjericão já higienizadas, o azeite de oliva, alho, queijo parmesão,um pouco de água, as castanhas e acerte o sal.
3	Tempere as massas com a salsa desidratada e a pimenta
4	Salteie a massa junto com o molho e finalize com o cheiro verde.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		FAROFA CROCANTE		FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
FARINHA DE MANDIOCA	2,5	1	1	2,5	2,5	KG	2,68	6,70
FAROFA	2,5	1	1	2,5	2,5	KG	2,68	6,70
BACON	2	1	1,5	3	3	KG	14,79	44,37
ALHO IN NATURA	0,3	1	1,1	0,33	0,33	KG	19,00	6,27
CEBOLA	0,5	1	1,1	0,55	0,55	KG	1,48	0,81
PIMENTA DO REINO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	9,00	0,45
ORÉGANO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	8,00	0,40
SALSA DESIDRATADA	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	8,00	0,80
ÓLEO DE SOJA	1	1	1	1	1	LT	3,05	3,05
BATATA PALHA	2	1	1	2	2	KG	10,90	21,80
PROTEÍNA DE SOJA	1	1	1	1	1	KG	9,00	9,00
								100,35

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Em uma panela colocar óleo e levar ao fogo.
2	Quando o óleo estiver quente vá acrescentando a farinha aos poucos de maneira que ela vá fritando até ficar dourada e sequinha e reserve.
3	Corte o bacon em tiras.
4	Em uma frigideira frite o bacon,se necessário escorra o óleo após misture na farofa o bacon, adicione a proteína de soja e por último a batata palha
5	Salpique com cheiro verde e leve ao pass through a uma temperatura mínima de 65°C até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	FAROFA DE BACON COM CALABRESA	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,30	Tempo de preparação: 60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
FARINHA DE MANDIOCA	2	1	1	2	2	KG	3,00	6,00
FAROFA	1,2	1	1	1,2	1,2	KG	3,00	3,60
BACON	1	1	1,5	1,5	1,5	KG	12,75	19,13
ALHO IN NATURA	0,3	1	1,1	0,33	0,33	KG	19,00	6,27
CEBOLA	0,5	1	1,1	0,55	0,55	KG	1,48	0,81
PIMENTA DO REINO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	9,00	0,45
ÓREGANO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	19,05	0,95
SALSA DESIDRATADA	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	9,00	0,90
ÓLEO DE SOJA	1	1	1	1	1	LT	3,00	3,00
CALABRESA	1	1	1,1	1,1	1,1	KG	12,75	14,03
								55,14

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Em uma panela colocar óleo e levar ao fogo.
2	Quando o óleo estiver quente vá acrescentando a farinha aos poucos de maneira que ela vá fritando até ficar dourada e reserve.
3	Corte o bacon e calabresa em brunoise.
4	Em uma frigideira frite o bacon e calabresa,se necessário escorra o óleo após misture na farofa o bacon.
5	Salpique com cheiro verde e leve ao Passthrough a uma temperatura mínima de 65°C até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	FAROFA DE BACON COM CALABRESA	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação: 60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
FARINHA DE MANDIOCA	4	1	1	4	4	KG	3,00	12,00
FAROFA	3	1	1	3	3	KG	3,00	9,00
BACON	1	1	1,5	1,5	1,5	KG	12,75	19,13
ALHO IN NATURA	0,3	1	1,1	0,33	0,33	KG	19,00	6,27
CEBOLA	0,5	1	1,1	0,55	0,55	KG	1,48	0,81
PIMENTA DO REINO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	9,00	0,45
ÓREGANO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	19,05	0,95
SALSA DESIDRATADA	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	9,00	0,90
ÓLEO DE SOJA	1	1	1	1	1	LT	3,00	3,00
CALABRESA	1	1	1,1	1,1	1,1	KG	12,75	14,03
								66,54

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Em uma panela colocar óleo e levar ao fogo.
2	Quando o óleo estiver quente vá acrescentando a farinha aos poucos de maneira que ela vá fritando até ficar dourada e reserve.
3	Corte o bacon e calabresa em brunoise.
4	Em uma frigideira frite o bacon e calabresa,se necessário escorra o óleo após misture na farofa o bacon.
5	Salpique com cheiro verde e leve ao Passthrough a uma temperatura mínima de 65°C até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		FAROFA DE COUVE COM COM BACON	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 20	Tempo de preparação: 60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
FARINHA DE MANDIOCA	3	1	1	3	3	KG	3,00	9,00
FAROFA	3	1	1	3	3	KG	3,00	9,00
BACON	2,5	1	1,5	3,75	3,75	KG	12,75	47,81
ALHO IN NATURA	0,3	1	1,1	0,33	0,33	KG	19,00	6,27
CEBOLA	0,5	1	1,1	0,55	0,55	KG	1,48	0,81
PIMENTA DO REINO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	9,00	0,45
ORÉGANO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	14,75	0,74
SALSA DESIDRATADA	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	9,00	0,90
ÓLEO DE SOJA	1	1	1	1	1	KG	3,00	3,00
COUVE MANTEIGA	2	1	1,4	2,8	2,8	KG	2,99	8,37
								86,36

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Em uma panela colocar óleo e levar ao fogo.
2	Quando o óleo estiver quente vá acrescentando a farinha aos poucos de maneira que ela vá fritando até ficar dourada e sequinha e reserve.
3	Corte o bacon em tiras.
4	Em uma frigideira frite o bacon,se necessário escorra o óleo após misture na farofa o bacon.
5	Salpique com cheiro verde e leve ao Passthrough a uma temperatura mínima de 65°C até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

FAROFA DE FRUTAS

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	FAROFA DE FRUTAS	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
FARINHA DE MANDIOCA	3	1	1	3	3	KG	3,00	9,00
FAROFA	3	1	1	3	3	KG	3,00	9,00
BACON	1,5	1	1,5	2,25	2,25	KG	12,75	28,69
ALHO IN NATURA	0,3	1	1,1	0,33	0,33	KG	19,00	6,27
CEBOLA	0,5	1	1,1	0,55	0,55	KG	1,48	0,81
PIMENTA DO REINO	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	9,00	0,90
ÓREGANO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	15,00	0,75
SALSA DESIDRATADA	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	9,00	0,90
ÓLEO DE SOJA	1	1	1	1	1	LT	3,00	3,00
PÊSSEGO EM CALDA	1	1	1	1	1	UN	15,00	15,00
ABACAXI EM CALDA	1	1	1	1	1	UN	15,00	15,00
FIGO EM CALDA	1	1	1	1	1	UN	15,00	15,00
								104,32

1	Em uma panela colocar óleo e levar ao fogo.
2	Quando o óleo estiver quente vá acrescentando a farinha aos poucos de maneira que ela vá fritando até ficar dourada e sequinha e reserve.
3	Corte o bacon em tiras, adicione as frutas cortadas
4	Em uma frigideira frite o bacon,se necessário escorra o óleo após misture na farofa o bacon.
5	Salpique com cheiro verde e leve ao Passthrough a uma temperatura mínima de 65°C até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		FAROFA		FOTO DA PREPARAÇÃO	
PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDID	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
FARINHA DE MANDIOCA	4	1	1	4	4	KG	3,00	12,00
FAROFA	3	1	1	3	3	KG	3,00	9,00
BACON	2	1	1,5	3	3	KG	12,75	38,25
ALHO IN NATURA	0,3	1	1,1	0,33	0,33	KG	19,00	6,27
CEBOLA	0,5	1	1,1	0,55	0,55	KG	1,48	0,81
PIMENTA DO REINO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	9,00	0,45
ORÉGANO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	18,00	0,90
SALSA DESIDRATADA	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	9,00	0,90
ÓLEO DE SOJA	1	1	1	1	1	LT	3,00	3,00
								68,58

1	Em uma panela colocar óleo e levar ao fogo.
2	Quando o óleo estiver quente vá acrescentando a farinha aos poucos de maneira que ela vá fritando até ficar dourada e reserve.
3	Corte o bacon em tiras.
4	Em uma frigideira frite o bacon,se necessário escorra o óleo após misture na farofa o bacon.
5	Salpique com cheiro verde e leve ao Passthrough a uma temperatura mínima de 65°C até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		FEIJÃO CARIOCA		FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação: 60MIN.		ÚMERO DE COMENSA	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
FEIJÃO CARIOCA	5	1	1	5	5	KG	3,00	45,00
BACON	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	12,45	6,23
CALABRESA	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	12,00	6,00
ALHO IN NATURA	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	19,00	3,80
CEBOLA	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	1,48	0,74
CREME DE CEBOLA	0,3	1	1	0,3	0,3	KG	9,00	2,70
LOURO EM FOLHAS	0,05	1	1	0,1	0,1	KG	22,80	2,28
SAL REFINADO	0,2	1	1	1	1	KG	0,68	0,68
								68,63

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Selecionar, lavar o feijão e deixar de molho de um dia para outro. Reservar.
2	- Cozinhar o feijão junto com as folhas de louro.
3	- Descascar, lavar e triturar o alho. Reservar.
4	- Cortar o bacon e a calabresa em cubinhos.
5	- Em uma panela ou frigideira com óleo, fritar o bacon, a calabresa e dourar o alho.
6	- Colocar este refogado no feijão, acrescentar o sal e deixe apurar e engrossar o caldo.
7	- Colocar em GNs e manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65°C até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	FEIJÃO PRETO	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
FEIJÃO PRETO	5	1	1	5	5	KG	3,00	45,00
BACON	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	12,75	6,38
CALABRESA	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	11,25	5,63
ALHO IN NATURA	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	19,00	3,80
CEBOLA	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	1,48	0,74
CREME DE CEBOLA	0,3	1	1	0,3	0,3	KG	12,00	3,60
LOURO EM FOLHAS	0,05	1	1	0,1	0,1	KG	22,98	2,30
SAL REFINADO	0,2	1	1	1	1	KG	0,68	0,68
								69,32

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Selecionar, lavar o feijão e deixar de molho de um dia para outro. Reservar.
2	- Cozinhar o feijão junto com as folhas de louro.
3	- Descascar, lavar e triturar o alho. Reservar.
4	- Cortar o bacon e a calabresa em cubinhos.
5	- Em uma panela ou frigideira com óleo, fritar o bacon, a calabresa e dourar o alho.
6	- Colocar este refogado no feijão, acrescentar o sal e deixe apurar e engrossar o caldo.
7	- Colocar em GNs e manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65°C até a distribuição.
8	
9	
10	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	FEIJOADA	FOTO DA PREPARAÇÃO	
PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação: 60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS: 100

ALIMENTOS	PER CAPITA				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
FEIJÃO PRETO	6	0,5	1	3	3	KG	3,50	14,00
BACON	3	0,9	1,2	3,24	3,24	KG	14,79	47,92
CALABRESA	3,5	1	1,1	3,85	3,85	KG	11,20	43,12
ALHO IN NATURA	0,5	1	1,1	0,55	0,55	KG	19,00	10,45
CEBOLA	0,5	1	1,1	0,55	0,55	KG	1,48	0,81
CREME DE CEBOLA	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	13,37	6,69
LOURO EM FOLHAS	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	22,80	2,28
SAL REFINADO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	0,68	0,68
CARNE SECA	4	1	1,2	4,8	4,8	KG	30,27	145,30
LINGUIÇA PAIO	3	1	1,5	4,5	4,5	KG	14,00	63,00
COSTELINHA DEFUMADA	6	1	1,25	6	6	KG	15,00	65,63
PERNIL SUÍNO SEM OSSO	2,5	1	1,2	3	3	KG	12,67	38,01
LARANJA	2	1	1,2	2,4	2,4	KG	1,18	2,83
Linguiça toscana	2	1	1	2	2	KG	13,00	26,00
LINGUIÇA DE PERNIL	3	1	1	3	3	KG	15,00	45,00
LOMBO DEFUMADO	2	1	1	2	2	KG	16,00	32,00
								544,61

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Fazer o dessalgue da costelinha, pernil assado e carne seca um dia antes.
4	- Colocar o feijão com as folhas de louro na caldeira e água suficiente para cozinhar.
5	- Quando o feijão estiver parcialmente cozido, colocar as carnes que foram dessalgadas e também o bacon, o paio e a lingüiça calabresa.
6	- Acrescentar água para manter as carnes sempre cobertas pelo caldo.
7	- Deixar cozinhar até que os grãos fiquem macios e o caldo parcialmente grosso. Adicione as laranjas cortadas e sem sementes
8	- Descascar, lavar e picar as cebolas e o alho. Reservar. - Dourar o alho.
11	- Acrescentar na feijoada o alho dourado , a cebola, a cebolinha, a salsinha para apurar e encorpar.
12	- Colocar em GNs e manter no "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65ºC até a distribuição.

ELABORADO POR

_____ **3º Sgt Correia**

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		**FLAN DE BAUNILHA**		FOTO DA PREPARAÇÃO	
SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	**PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS**				**PESO TOTAL**	**UNID DE MEDIDA**	**CUSTO**	
	PESO LIQUIDO	**FATOR DE COCÇÃO**	**FATOR DE CORREÇÃO**	**PESO BRUTO**			**UNITÁRIO**	**TOTAL**
AÇÚCAR CRISTAL	3	1	1	3	3	KG	8,38	25,14
BANANA PRATA	15	1	1,2	18	18	KG	3,00	54,00
CANELA EM PAU	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	15,00	1,50
CANELA EM PÓ	0,1	2	2	0,4	0,4	KG		
CRAVO DA ÍNDIA	0,05	3	3	0,45	0,45	KG		
FLAN DE BAUNILHA	3	4	4	48	48	KG		
LEITE INTEGRAL UHT	7	5	5	175	175	LT		
								80,64

1	Seguir as instruções da embalagem e adicionar lentamente os pedaços de chocolate.
2	Quando estiver espeçando bem você pode desligar. O ideal é que você ferva o leite antes de iniciar a preparação depois adicione a mistura em pó aos poucos
3	

10

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	**FLAN DE BAUNILHA COM COCO RALADO**	FOTO DA PREPARAÇÃO

SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
COCO RALADO SECO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		
FLAN DE BAUNILHA	3	1	1	3	7	KG		
LEITE DE COCO	1	1	1	1	1	LT		
LEITE INTEGRAL UHT	7	1	1	7	2	LT		
								0,00

1	- Preparar o pudim conforme instruções da embalagem.
2	- Dissolver o flan junto ao creme
3	- Mantenha refrigerado de forma a garantir uma temperatura máxima de 21ºC até a distribuição.
4	

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	**FLAN DE BAUNILHA**	FOTO DA PREPARAÇÃO

SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
FLAN DE BAUNILHA	3	1	1	3	3	KG	8,38	25,14
LEITE INTEGRAL	7	1	1	7	7	KG	3,00	21,00
Chocolate branco	2	1	1	2	2	KG	15,00	30,00
								76,14

1	Seguir as instruções da embalagem e adicionar lentamente os pedaços de chocolate.
2	Quando estiver espeçando bem você pode desligar. O ideal é que você ferva o leite antes de iniciar a preparação depois adicione a mistura em pó aos poucos
3	

10

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		FLAN DE CARAMELO		FOTO DA PREPARAÇÃO	
SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
FLAN DE CARAMELO	3	1	1	3	3	KG		
LEITE INTEGRAL UHT	7	1	1	7	7	LT		
								0,00

1	- Preparar o flan conforme instruções da embalagem.
2	
3	- Mantenha refrigerado de forma a garantir uma temperatura máxima de 21ºC até a distribuição.
4	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		**FLAN DE CARAMELO**	FOTO DA PREPARAÇÃO

SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	**PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS**				**PESO TOTAL**	**UNID DE MEDIDA**	**CUSTO**	
	PESO LIQUIDO	**FATOR DE COCÇÃO**	**FATOR DE CORREÇÃO**	**PESO BRUTO**			**UNITÁRIO**	**TOTAL**
FLAN SABOR CARAMELO	3	1	1	3	3	KG		
LEITE INTEGRAL UHT	7	1	1	7	7	LT		
								0,00

1	- Preparar o flan conforme instruções da embalagem.
2	- Colocar em recipiente adequado e levar para refrigeração.
3	- Mantenha refrigerado de forma a garantir uma temperatura máxima de 21ºC até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		**FLAN DE CHOCOLATE**		FOTO DA PREPARAÇÃO	
SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
FLAN DE CHOCOLATE	3	1	1	3	3	KG	8,38	25,14
LEITE INTEGRAL	7	1	1	7	7	KG	3,00	21,00
ACHOCOLATADO EM PÓ	1	1	1	1	1	KG	23,10	23,10
					0			**69,24**

1	Seguir as instruções da embalagem e adicionar lentamente os pedaços de chocolate.
2	Quando estiver espeçando bem você pode desligar. O ideal é que você ferva o leite antes de iniciar a preparação depois adicione a mistura em pó aos poucos
3	Não deixe de mexer por nenhum instante pois vai grudar no fundo e isso pode passar o sabor para o creme.

10

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	FOCACCIA	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: CAFÉ DA MANHÃ	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação: 60 MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
FARINHA DE TRIGO	2,5	1	1	2,5	2,5	KG	1,83	4,58
ÁGUA POTÁVEL	1	1	1	1	1	KG	0,00	0,00
AÇÚCAR REFINADO	0,3	1	1	0,3	0,3	KG	1,32	0,40
SAL	0,15	1	1	0,15	0,15	KG	1,70	0,26
AZEITE DE OLIVA	0,5	1	1	0,5	0,5	LT	11,90	5,95
ALECRIM	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	20,00	4,00
FERMENTO BIOLÓGICO	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	15,00	1,50
TOMATE CEREJA	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	15,00	7,50
								24,18

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Acrescentar na masseira, a farinha de trigo, melhorador, óleo, açúcar, sal e a farinha integral.
2	- Bater os ingredientes acrescentando água aos poucos, até o ponto de véu.
3	- Deixar descansar por 15 minutos.
4	- Moldar a massa no cilindro.
5	- Estender a massa em uma bancada e recheá-la com alecrim e tomate cereja.
6	- Pincelar com a gema dos ovos batidos.
7	- Assar por 15 minutos em calor seco a 170ºC.
8	- Após o procedimento, deixar descansar no masseiro por 20 minutos.
9	

ELABORADO POR

_____ 3° Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	FRALDINHA AO MOLHO MOSTARDA	FOTO DA PREPARAÇÃO

PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 0,355	Tempo de preparação: 60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PER CAPITA				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
FRALDINHA	35	0,75	1	35	35	KG		0,00
MOSTARDA	1,6	1	1	1,6	1,6	LT		0,00
CREME DE CEBOLA	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		0,00
PIMENTA DO REINO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		0,00
SAL REFINADO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG		
LEITE INTEGRAL UHT	8	1	1	8	8	LT		
FARINHA DE TRIGO	1	1	1	1	1	KG		0,00
MANTEIGA	1	1	1	1	1	KG		0,00
NOZ MOSCADA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		0,00
CRAVO DA ÍNDIA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		0,00
CEBOLA	0,2	1	1,55	0,31	0,2	KG		
LOURO EM FOLHAS	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Tempere a carne com uma parte da mostarda, pimentas, sal, amaciante e caldo de carne. Reserve por pelo menos 6 horas
2	Monte as peças de carne em assadeiras para ir ao forno.
3	Asse em forno combinado na função “fraldinha assada”.
4	Depois de assar corte as peças de fraldinha e regue com bastante molho e volte ao forno por 5 minutos a 300ºc.
5	-Em uma panela derreter a manteiga e acrescentar a farinha de trigo para fazer o roux
6	- Coloque uma panela com o leite para esquentar, adicione a ele algumas cebolas piqué
7	- Adicione o leite lentamente ao roux e vá mexendo com vigor para não empelotar, quando estiver ao ponto napê pode desligar.
8	- Finalize com a mostarda,o sal e noz moscada.
9	- Colocar em GN's e leve ao passthrough a uma temperatura mínima de 65°C até a distribuição.

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	FRALDINHA AO MOLHO MOSTARDA	FOTO DA PREPARAÇÃO

PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação: 60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PER CAPITA				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
FRALDINHA	28	1	1,22	34,16	34,16	KG		0,00
MOSTARDA	8	1	1	8	8	KG		0,00
CREME DE CEBOLA	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		0,00
PIMENTA DO REINO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		0,00
SAL REFINADO	4	1	1	4	4	KG		
LEITE INTEGRAL UHT	8	1	1	8	8	LT		
FARINHA DE TRIGO	1	1	1	1	1	KG		0,00
MANTEIGA	1	1	1	1	1	KG		0,00
NOZ MOSCADA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		0,00
CRAVO DA ÍNDIA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		0,00
CEBOLA	0,2	1	1,55	0,31	0,31	KG		
LOURO EM FOLHAS	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Tempere a carne com uma parte da mostarda, pimentas, sal, amaciante e caldo de carne. Reserve por pelo menos 6 horas
2	Monte as peças de carne em assadeiras para ir ao forno.
3	Asse em forno combinado na função “fraldinha assada”.
4	Depois de assar corte as peças de fraldinha e regue com bastante molho e volte ao forno por 5 minutos a 300ºc.
5	-Em uma panela derreter a manteiga e acrescentar a farinha de trigo para fazer o roux
6	- Coloque uma panela com o leite para esquentar, adicione a ele algumas cebolas piqué
7	- Adicione o leite lentamente ao roux e vá mexendo com vigor para não empelotar, quando estiver ao ponto napê pode desligar.
8	- Finalize com a mostarda,o sal e noz moscada.
9	- Colocar em GN's e leve ao passthrough a uma temperatura mínima de 65°C até a distribuição.

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	FRALDINHA ASSADA	FOTO DA PREPARAÇÃO

PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção:0,25	Tempo de preparação: 60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
FRALDINHA	28	1	1,22	34,16	34,16	KG	35,00	1.195,60
CREME DE CEBOLA	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	13,37	6,69
PIMENTA DO REINO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	8,38	0,42
SAL REFINADO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	0,68	0,14
								1.202,84

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Tempere a carne com pimentas, sal, amaciante e caldo de carne. Reserve por pelo menos 6 horas
2	Monte as peças de carne em assadeiras para ir ao forno.
3	Asse em forno combinado na função “fraldinha assada”.
4	Depois de assar corte as peças de fraldinha e volte ao forno por 5 minutos a 300ºc.
5	- Colocar em GN's e leve ao passthrough a uma temperatura mínima de 65°C até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE AÉREO	FRANGO À MILANESA	FOTO DA PREPARAÇÃO

PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:	MERO DE COMENS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	ID DE MEDI	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
PEITO DE FRANGO	23	1	1,15	25	28	KG		
ÓLEO DE SOJA	2	1	1	2	2	KG		
CREME DE CEBOLA	0,5	1	1	2	2	KG		
ALHO IN NATURA	0,1	1	1,1	0,11	0,11	KG		
QUEIJO PARMESÃO RALADO	1,5	1	1	1,5	1,5	KG		
CHEIRO VERDE	1	1	1,15	1,15	1,15	KG		
FARINHA DE TRIGO	3	1	1	3	3	KG		
FARINHA DE ROSCA	5	1	1	5	5	KG		
OVOS DE GALINHA	55	1	1	55	55	KG		
LEITE INTEGRAL UHT	4	1	1	4	4	KG		

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Higienizar o cheio verde em solução clorada por 15 minutos, secar e picar. Reservar.
2	- Descascar o alho, lavar e triturar. Reservar.
3	- Limpar e fatiar o frango em bifes e temperar com uma parte do alho e sal.
4	- Bater em um liquidificador o leite, os ovos, a farinha de trigo, ao ponto de ficar um creme homogêneo.
5	- Passar o bife neste creme e depois, na farinha de rosca com o queijo parmesão
6	- Em um fritadeira ou panela , aquecer o óleo e fritar os bifes até que fiquem dourados. Reservar.
7	- Manter em 'pass through' até a hora de servir para garantir a temperatura mínima de 65ºC até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	**Frango assado ao molho laranja**	FOTO DA PREPARAÇÃO

PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
Coxa com sobrecoxa	20	1	1,3	26	26	KG		
LARANJA PÊRA	3	1	1,3	3,9	3,9	KG		
CALDO DE FRANGO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		
PIMENTA CAIENA	0,2	1	1	0,2	0,2	KG		
AÇAFRÃO	0,3	1	1	0,3	0,3	KG		
NOZ MOSCADA	0,2	1	1	0,2	0,2	KG		
MANTEIGA	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		
SAL REFINADO	2	1	1	2	2	KG		
TOMILHO FRESCO	0,1	1	1,2	0,12	0,12	KG		
AÇÚCAR REFINADO	1	1	1	1	1	KG		
CRAVO DA ÍNDIA	0,005	1	1	0,005	0,005	KG		
LOURO EM FOLHAS	0,005	1	1	0,005	0,005	KG		**0,00**
AZEITE DE OLIVA	1	1	1	1	1	L		
AMIDO DE MILHO	1	1	1	1	1	KG		

1	Tempere o frango com os condimentos secos e ervas frescas, reserve por algumas horas para saborizar.
2	Coloque para assar no forno combinado conforme descrito na embalagem, finalize o tempero com o molho de laranja, regando molho sobre a carne a cada 30 minutos
3	Reserve no passthrough até o momento de servir.
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	FRANGO AO MOLHO INDIANO	FOTO DA PREPARAÇÃO

PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
PEITO DE FRANGO EM CUBOS	23	1	1,18	25	33,04	KG	7,80	257,71
ALECRIM	0,2	1	1	0,5	0,5	KG	19,67	9,84
PIMENTA DO REINO BRANCA	0,1	1	1	0,4	0,4	KG	9,00	3,60
ALHO IN NATURA	0,5	1	1,1	0,55	0,55	KG	19,00	10,45
CEBOLA	1	1	1,1	1,1	1,1	KG	1,48	1,63
CREME DE CEBOLA	0,5	1	1	1,5	1,5	KG	13,37	20,06
LOURO EM FOLHAS	0,05	1	1	0,2	0,2	KG	22,80	4,56
SAL REFINADO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	0,68	2,72
PIMENTA CALABRESA	0,3	1	1	0,3	0,3	KG	9,00	2,70
ABACAXI	4	1	1	4	4	KG	2,56	10,24
MAÇÃ	1	1	1,18	1,18	1,18	KG	2,60	3,07
LEITE INTEGRAL UHT	8	1	1	8	8	LT	2,99	23,92
FARINHA DE TRIGO	1	1	1	1	1	KG	1,99	1,99
MANTEIGA	1	1	1	1	1	KG	11,40	11,40
NOZ MOSCADA	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	25,80	2,58
CURRY	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	8,39	4,20
COMINHO EM PÓ	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	6,87	0,69
CHEIRO VERDE	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	5,00	2,50
CANELA	0,2	1	1	0,4	0,4	KG	9,00	3,60
								385,14

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Temperar previamenteo frango com o alho granulado, creme de cebola, louro, alecrim e pimentas.
2	- Montar em assadeiras espaçadas para ir no forno, - Levar ao forno para assar a 220°c por 40 minutos.
4	- Para o molho, fazer um béchamel e incluir os demais ingredientes, deixando por último o curry.
5	- Lembre-se de cortar as frutas em cubos pequenos para ficar mais apresentável.
6	- Regue com o molho bem quente.
7	- Colocar em GNs e manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65°C até a distribuição.

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	FRANGO AO MOLHO	FOTO DA PREPARAÇÃO

PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
FRANGO EM CUBOS	23	1	1,08	25	30,24	KG	7,80	235,87
AMIDO DE MILHO	0,4	1	1	0,4	0,4	KG	1,90	0,76
CREME DE CEBOLA	0,2	1	1	0,5	0,5	KG	13,37	6,69
PIMENTA DO REINO	0,05	1	1	0,3	0,3	KG	9,00	2,70
PIMENTA CAIENA	0,15	1	1	0,15	0,15	KG	9,00	1,35
EXTRATO DE TOMATE	5	1	1	5	5	KG	3,00	15,00
CURRY	0,2	1	1	0,4	0,4	KG	8,39	3,36
SAL REFINADO	0,2	1	1	1	1	KG	0,68	0,68
LOURO EM FOLHAS	0,05	1	1	0,2	0,2	KG	22,98	4,60
CEBOLA	3	1	1,1	3,3	3,3	KG	1,48	4,88
ALHO PORO	1	1	1,5	1,5	1,5	KG	3,00	4,50
CHEIRO VERDE	1	1	1,5	1,5	1,5	KG	5,00	7,50
TOMATE	4	1	1,25	5	5	KG	1,98	9,90
								348,98

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Tempere o frango previamente de um dia para o outro com o caldo de frango, amido e e demais ingredientes
2	Coloque em uma assadeira que vá ao forno e asse por 20 minutos a 220ºC
3	Depois passe o frango para o panelão onde ele deve cozinhar junto com o molho
4	O frango deve estar macio.
5	Em uma panela grande, refogue, alho, cebola, salsão e os tomates, acrescente o extrato de tomate, deixe encorpar bem. Retire a carne do forno e acrescente
6	ao molho para cozinhar mais um pouco
7	Adicione um pouco de pimenta, caldo de cebola e de carne e o sal.

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		FRANGO ASSADO		FOTO DA PREPARAÇÃO	
PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção:0,25	Tempo de preparação:		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	IC	FC	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
COXA E SOBRE COXA	25	1	1,45	36,25	36,25	KG	5,52	200,10
ALECRIM	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	8,00	3,20
TOMILHO	0,3	1	1	0,3	0,3	KG	8,00	2,40
SALSA DESIDRATADA	0,3	1	1	0,3	0,3	KG	8,00	2,40
SAL REFINADO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	0,68	1,02
PIMENTA DO REINO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	8,00	4,00
CURRY	0,3	1	1	0,3	0,3	KG	8,00	2,40
PÁPRICA DOCE	0,05	1	1	0,2	0,2	KG	8,00	1,60
COLORAU	0,2	1	1	0,4	0,4	KG	8,00	3,20
PÁPRICA PICANTE	0,3	1	1	0,3	0,3	KG	8,00	2,40
								239,52

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Faça o tempero com a cebola ralada, o alho triturado, caldo de galinha, sal, óleo, molho inglês, molho de pimenta, vinagre e a água
2	- Adicione o tempero sobre a coxa e sobrecoxa e deixe repousar por 24 hs;
3	- Pré- aqueça o forno a 180° na função combinado e leve o frango já montado em assadeira por 10 minutos;
4	- Após os 10 minutos aumente a temperatura para 200°na função combinado por mais 10 minutos;
5	- Finalize aumentando a temperatura para 235° na função calor seco por mais 10 minutos;
6	- Colocar em GN's
7	- Manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65ºC durante a distribuição.

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		FRANGO FRITO		FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: PRATO PRINCIPAL		Peso/ volume da porção: 0,12	Tempo de preparação: 60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
COXA E SOBRE COXA	25	1	1,45	36,25	36,25	KG	5,52	200,10
ALECRIM	0,2	1	1	0,4	0,4	KG	19,67	7,87
TOMILHO	0,05	1	1	0,3	0,3	KG	9,00	2,70
SALSA DESIDRATADA	0,3	1	1	0,3	0,3	KG	8,00	2,40
SAL REFINADO	0,2	1	1	1,5	1,5	KG	0,68	1,02
PIMENTA DO REINO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	8,39	4,20
CURRY	0,2	1	1	0,3	0,3	KG	8,39	2,52
PÁPRICA DOCE	0,05	1	1	0,2	0,2	KG	8,00	1,60
COLORAU	0,05	1	1	0,4	0,4	KG	8,00	3,20
PÁPRICA PICANTE	0,05	1	1	0,3	0,3	KG	8,00	2,40
ÓLEO DE SOJA	10	1	1	10	10	LT	2,99	29,90
FARINHA DE TRIGO	5	1	1	5	5	KG	1,99	9,95
								313,26

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Corte e Tempere o frango com os condimentos e ervas secas, deixe marinar
2	- Retire o frango da marinada para retirar o excesso de líquido, passe os frangos em uma mistura feita com o trigo, creme de cebola e caldo de frango.
3	- Pré- aqueça a fritadeira 200ºC e frite os frangos por imersão até estarem dourados e crocantes, controle a temperatura da fritadeira durante a cocção.
4	- Colocar em GN's
5	- Manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65ºC durante a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		FRANGO GRELHADO AO MOLHO MOSTARDA		FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
PEITO DE FRANGO S/OSSO	20	1	1,22	24,4	24,4	KG	7,89	192,52
SAL REFINADO	2	1	1	2	2	KG	0,68	1,36
AÇAFRÃO	0,3	1	1	0,3	0,3	KG	8,00	2,40
PÁPRICA DOCE	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	8,00	1,60
PIMENTA DO REINO BRANCA	0,15	1	1	0,15	0,15	KG	8,00	1,20
LARANJA	3	1	1	2	2	KG	5,00	10,00
LEITE INTEGRAL UHT	8	1	1	8	8	LT	3,00	24,00
LOURO EM FOLHAS	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	9,00	0,45
FARINHA DE TRIGO	1	1	1	1	1	KG	1,78	1,78
MANTEIGA	1	1	1	1	1	KG	5,70	5,70
NOZ MOSCADA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	8,00	0,40
CRAVO DA ÍNDIA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	8,00	0,40
CEBOLA	0,2	1	1,1	0,22	0,22	KG	1,78	0,39
								247,80

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Temperar os filés de frango com a pimenta, alho granulado, açafrão e páprica, reservar
2	Grelhe a carne e coloque em gn's ou em outro recipiente para servir
3	Regue com o molho mostarda quente e leve para servir.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		FRANGO GRELHADO AO MOLHO MOSTARDA		FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
PEITO DE FRANGO S/OSSO	20	1	1,22	24,4	24,4	KG	7,89	192,52
SAL REFINADO	0,2	1	1	2	2	KG	0,68	1,36
AÇAFRÃO	0,3	1	1	0,3	0,3	KG	8,00	2,40
PÁPRICA DOCE	0,05	1	1	0,2	0,2	KG	8,00	1,60
PIMENTA DO REINO BRANCA	0,15	1	1	0,15	0,15	KG	8,00	1,20
MOSTARDA	4	1	1	4	4	KG	5,00	10,00
LEITE INTEGRAL UHT	8	1	1	8	8	LT	3,00	24,00
LOURO EM FOLHAS	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	9,00	0,45
FARINHA DE TRIGO	1	1	1	1	1	KG	1,78	1,78
MANTEIGA	1	1	1	1	1	KG	5,70	5,70
NOZ MOSCADA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	8,00	0,40
CRAVO DA ÍNDIA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	8,00	0,40
CEBOLA	0,2	1	1,1	0,22	0,22	KG	1,78	0,39
								247,80

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Temperar os filés de frango com a pimenta, alho granulado, açafrão e páprica, reservar
2	Grelhe a carne e coloque em gn's ou em outro recipiente para servir
3	Regue com o molho mostarda quente e leve para servir.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO		FRANGO XADREZ		FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: PRATO PRINCIPAL		Peso/ volume da porção: 0,480		Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS: 100

ALIMENTOS	PER CAPITA				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	IC	FC	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
FRANGO EM CUBOS	23,2	1	1,2	26,8	23,2	KG	7,89	142,02
AMENDOIM TORRADO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	9,00	4,50
AMIDO DE MILHO	3	1	1	3	3	KG	1,90	5,70
SAL REFINADO	1	1	1	1	1	KG	0,68	0,68
CEBOLA	2	1	1,5	3	3	KG	1,48	4,44
CENOURA	2	1	1,2	2,4	2,4	KG	1,20	2,88
PIMENTÃO VERMELHO	1	1	1,26	1,26	1,26	KG	7,00	8,82
PIMENTÃO VERDE	1	1	1,26	1,26	1,26	KG	2,99	3,77
ÓLEO DE SOJA	5	1	1	5	5	LT	2,99	14,95
AZEITE DE OLIVA	1	1	1	1	1	LT	12,00	12,00
AÇÚCAR REFINADO	1	1	1	1	1	KG	1,81	1,81
MOLHO SHOYU	2	1	1	2	2	LT	4,18	8,36
ALHO GRANULADO	0,3	1	1	0,3	0,3	KG	9,00	2,70
PIMENTA DO REINO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	8,38	1,68
CREME DE CEBOLA	0,2	1	1	0,5	0,5	KG	13,37	6,69
								251,33

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Tempere os frangos em cubos com sal, pimenta e alho granulado. Reserve.
2	Misture o amido de milho com o creme de cebola e caldo de frango
3	Empane grosseiramente o frango com essa mistura seca, leve para fritar por imersão em óleo quente.
4	Corte os demais vegetais em pétalas, reserve
5	Passe o frango frito para uma panela, adicione os vegetais, um pouco de azeite, açúcar e o molho shoyu
6	Acerte o ponto do sal e adicione o gengibre em pó e o amendoim
7	Deixe apurar o sabor e espessar lentamente o molho.
8	Manter no passthrought para garantir a temperatura mínima de 65°C até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO		FRANGO XADREZ		FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 0,12	Tempo de preparação:		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PER CAPITA				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	IC	FC	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
FRANGO EM CUBOS	15	1	1,2	18	18	KG	7,89	142,02
AMENDOIM TORRADO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	9,00	4,50
AMIDO DE MILHO	3	1	1	3	3	KG	1,90	5,70
SAL REFINADO	1	1	1	1	1	KG	0,68	0,68
CEBOLA	2	1	1,5	3	3	KG	1,48	4,44
CENOURA	2	1	1,2	2,4	2,4	KG	1,20	2,88
PIMENTÃO VERMELHO	1	1	1,26	1,26	1,26	KG	7,00	8,82
PIMENTÃO VERDE	1	1	1,26	1,26	1,26	KG	2,99	3,77
ÓLEO DE SOJA	5	1	1	5	5	LT	2,99	14,95
AZEITE DE OLIVA	1	1	1	1	1	LT	12,00	12,00
AÇÚCAR REFINADO	1	1	1	1	1	KG	1,81	1,81
MOLHO SHOYU	2	1	1	2	2	LT	4,18	8,36
ALHO GRANULADO	0,3	1	1	0,3	0,3	KG	9,00	2,70
PIMENTA DO REINO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	8,38	1,68
CREME DE CEBOLA	0,2	1	1	0,5	0,5	KG	13,37	6,69
								251,33

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Tempere os frangos em cubos com sal, pimenta e alho granulado. Reserve.
2	Misture o amido de milho com o creme de cebola e caldo de frango
3	Empane grosseiramente o frango com essa mistura seca, leve para fritar por imersão em óleo quente.
4	Corte os demais vegetais em pétalas, reserve
5	Passe o frango frito para uma panela, adicione os vegetais, um pouco de azeite, açúcar e o molho shoyu
6	Acerte o ponto do sal e adicione o gengibre em pó e o amendoim
7	Deixe apurar o sabor e espessar lentamente o molho.
8	Manter no passthrought para garantir a temperatura mínima de 65°C até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	FRUTAS 1	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: FRUTAS	Peso/ volume da porção: 0,12	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
ABACAXI	4	1	1,93	7,72	7,72	KG		0,00
MAMÃO	4	1	1,5	6	6	KG		0,00
BANANA	4	1	1,66	6,64	6,64	KG		0,00
PÊSSEGO	4	1	1,2	4,8	4,8	KG		0,00
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Lave e higienize as frutas
2	Em uma bancada própria, descasque e corte as frutas como desejar
3	Mantenha refrigerado no passthrought até o servimento.
4	

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO			FRUTAS 2			FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: FRUTAS			Peso/ volume da porção: 0,12		Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100
ALIMENTOS	**PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS**				**PESO TOTAL**	**UNID DE MEDIDA**	**CUSTO**	
	PESO LÍQUIDO	**FATOR DE COCÇÃO**	**FATOR DE CORREÇÃO**	**PESO BRUTO**			**UNITÁRIO**	**TOTAL**
MELÃO	4	1	1,37	5,48	5,48	KG		0,00
MELANCIA	4	1	1,9	7,6	7,6	KG		0,00
LARANJA PERA	4	1	1,5	6	6	KG		0,00
AMEIXA	4	1	1,5	6	6	KG		0,00
								0,00
TÉCNICA DE PREPARO								
1	Lave e higienize as frutas							
2	Em uma bancada própria, descasque e corte as frutas como desejar							
3	Mantenha refrigerado no passthrought até o servimento.							
4								

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	FRUTAS 3	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: FRUTAS	Peso/ volume da porção: 0,12	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
MAÇÃ	4	1	1,18	4,72	4,72	KG		0,00
BANANA MAÇÃ	4	1	1,58	6,32	6,32	KG		0,00
MORANGO	4	1	1,12	4,48	4,48	KG		0,00
MAMÃO PAPAIA	4	1	1,45	5,8	5,8	KG		0,00

1	Lave e higienize as frutas
2	Em uma bancada própria, descasque e corte as frutas como desejar
3	Mantenha refrigerado no passthrought até o servimento.
4	

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO			FRUTAS 4			FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: FRUTAS			Peso/ volume da porção: 0,12		Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
UVA	4	1	1,22	4,88	4,88	KG		0,00
BERGAMOTA	4	1	1,3	5,2	5,2	KG		0,00
MAÇÃ	4	1	1,18	4,72	4,72	KG		0,00
MAMÃO PAPAIA	4	1	1,45	5,8	5,8	KG		0,00
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Lave e higienize as frutas
2	Em uma bancada própria, descasque e corte as frutas como desejar
3	Mantenha refrigerado no passthrought até o servimento.
4	

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	FRUTAS 5	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: FRUTAS	Peso/ volume da porção: 0,12	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
GOIABA	4	1	1,22	4,88	4,88	KG		0,00
CAQUI	4	1	1,06	4,24	4,24	KG		0,00
LARANJA PÊRA	4	1	1,39	5,56	5,56	KG		0,00
MAÇÃ	4	1	1,18	4,72	4,72	KG		0,00
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Lave e higienize as frutas
2	Em uma bancada própria, descasque e corte as frutas como desejar
3	Mantenha refrigerado no passthrought até o servimento.

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	FRUTAS 6	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: FRUTAS	Peso/ volume da porção: 0,12	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
KIWI	4	1	1,11	4,44	4,44	KG		0,00
MANGA	4	1	1,36	5,44	5,44	KG		0,00
MAMÃO	4	1	1,31	5,24	5,24	KG		0,00
BANANA MAÇÃ	4	1	1,58	6,32	6,32	KG		0,00
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Lave e higienize as frutas
2	Em uma bancada própria, descasque e corte as frutas como desejar
3	Mantenha refrigerado no passthrought até o servimento.
4	

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO			FRUTAS 7			FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: FRUTAS			Peso/ volume da porção: 0,12		Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
PERA	4	1	1,2	4,8	4,8	KG		0,00
MORANGO	4	1	1,12	4,48	4,48	KG		0,00
MELÃO	4	1	1,37	5,48	5,48	KG		0,00
MAMÃO PAPAIA	4	1	1,45	5,8	5,8	KG		0,00
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Lave e higienize as frutas
2	Em uma bancada própria, descasque e corte as frutas como desejar
3	Mantenha refrigerado no passthrought até o servimento.
4	

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		GELATINA CREMOSA		FOTO DA PREPARAÇÃO	
SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
GELATINA EM PÓ	2	1	1	2	2	KG		
CREME DE LEITE	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		
LEITE CONDENSADO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		
								0,00

1	- Preparar a gelatina conforme instruções da embalagem, adicione o creme de leite e leite condensado, bata tudo no liquidificador.
2	- Deixar esfriar.
3	- Colocar em copinhos.
4	- Levar para gelar.
5	- Manter em pass-through para garantir a temperatura máxima de 21ºC
6	

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO			**GELATINA**			FOTO DA PREPARAÇÃO	
SOBREMESA			Peso/ volume da porção: 0,15		Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	**PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS**				**PESO TOTAL**	**UNID DE MEDIDA**	**CUSTO**	
	PESO LIQUIDO	**FATOR DE COCÇÃO**	**FATOR DE CORREÇÃO**	**PESO BRUTO**			**UNITÁRIO**	**TOTAL**
GELATINA	2	1	1	2	2	KG		
								0,00

1	- Preparar a gelatina conforme instruções da embalagem, adicione o creme de leite e leite condensado, bata tudo no liquidificador.
2	- Deixar esfriar.
3	- Colocar em copinhos.
4	- Levar para gelar.
5	- Manter em pass-through para garantir a temperatura máxima de12ºC
6	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO			**GELEIA**			FOTO DA PREPARAÇÃO	
CAFÉ DA MANHÃ			Peso/ volume da porção: 0,03	Tempo de preparação:		NÚMERO DE COMENSAIS	100
ALIMENTOS	**PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS**				**PESO TOTAL**	**UNID DE MEDIDA**	**CUSTO**	
	PESO LIQUIDO	**FATOR DE COCÇÃO**	**FATOR DE CORREÇÃO**	**PESO BRUTO**			**UNITÁRIO**	**TOTAL**
GELEIA	3	1	1	3	3	KG		
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			**0,00**

1	Reservar sob refrigeração até o momento de servir.
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	GRÃO DE BICO	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,10	Tempo de preparação: 60MIN.	ÚMERO DE COMENSA	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
grão de bico	5	1	1	5	5	KG	3,00	15,00
cheiro verde	0,3	1	1	0,3	0,3	KG	5,00	1,50
pimenta do reino	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	12,00	1,20
ALHO IN NATURA	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	19,00	3,80
CEBOLA	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	1,48	0,74
CREME DE CEBOLA	0,3	1	1	0,3	0,3	KG	12,93	3,88
ALHO GRANULADO	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	12,00	1,20
LOURO EM FOLHAS	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	22,80	2,28
SAL REFINADO	0,3	1	1	0,3	0,3	KG	0,68	0,20
								29,80

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Cozinhar o grão de bico por algumas horas na pressão, o ideal é deixá-lo de molho um dia antes.
2	- Cozinhar o grão junto com as folhas de louro.
3	- Cortar as cebolas e misturar na preparação. Reservar.
6	- Cortar os demais ingredientes e misturar na preparação, finalizar com limão e pimentas.
7	- Colocar em GNs e manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 10°C até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	GUACAMOLE	FOTO DA PREPARAÇÃO

GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
ABACATE	16	1	1,46	23,36	23,36	KG	3,25	75,92
CEBOLA ROXA	1	1	1,53	1,53	1,53	KG	5,65	8,64
COENTRO	0,3	1	1,5	0,45	0,45	KG	5,00	2,25
LIMÃO	1	1	1,66	1,66	1,66	KG	1,78	2,95
TOMATE	0,8	1	1,61	1,288	1,288	KG	1,98	2,55
ALHO	0,2	1	1,3	0,26	0,26	KG	19,00	4,94
AZEITE DE OLIVA	1	1	1	1	1	LT	12,00	12,00
SAL REFINADO	0,4	1	1	0,4	0,4	KG	0,68	0,27
				0	0			
				0				

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Amasse o abacate e reserve, corte os demais ingredientes em brunoise e misture ao abacate já amassado.
2	Finalize com o limão e azeite de oliva, acerte o sal caso haja a necessidade.
3	Mantenha sob refrigeração até o momento de servir.

10

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	HAMBÚRGUER	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: CAFÉ DA MANHÃ	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação: 60 MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
HAMBÚRGUER BOVINO	10	1	1	10	10	KG	10,28	102,80
								102,80

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Colocar os hambúrgueres em grelha e levar ao forno.
2	- Colocar em GNs.
3	- Manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65°C até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

GRUPAMENTO DE APOIO DE CURITIBA			IOGURTE SABOR AMEIXA			FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: BEBIDAS			Peso/ volume da porção: 35		Tempo de preparação	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORR	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
IOGURTE SABOR AMEIXA	20	1	1	20	20	LT		
				0	0	KG		
				0	0	KG		
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Abrir a garrafa conforme orientação da embalagem. Servir gelado.
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	

ELABORADO POR

_____ 3° Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	IOGURTE SABOR COCO	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: BEBIDAS	Peso/ volume da porção: 35	Tempo de preparação	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
IOGURTE SABOR COCO	20	1	1	20	20	LT		
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Abrir a garrafa conforme orientação da embalagem. Servir gelado.
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	

ELABORADO POR

_____ 3° Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO				IOGURTE SABOR FRUTAS VERMELHAS			FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: BEBIDAS			Peso/ volume da porção: 35		Tempo de preparação		NÚMERO DE COMENSAIS	100
ALIMENTOS	**Porção para 100 comensais**				**PESO TOTAL**	**UNID DE MEDIDA**	**CUSTO**	
	PESO BRUTO	**FATOR DE COCÇÃO**	**FATOR DE CORR**	**PESO LIQUIDO**			**UNITÁRIO**	**TOTAL**
IOGURTE SABOR FRUTAS VERMELHAS	20	1	1	20	20	LT		
				0	0	KG		
				0	0	KG		
								0,00
TÉCNICA DE PREPARO								
1	Abrir a garrafa conforme orientação da embalagem. Servir gelado.							
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	IOGURTE SABOR MORANGO	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: BEBIDAS	Peso/ volume da porção: 35	Tempo de preparação	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORR	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
IOGURTE SABOR MO	20	1	1	20	20	LT		
				0	0	KG		
				0	0	KG		
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Abrir a garrafa conforme orientação da embalagem. Servir gelado.
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	

ELABORADO POR

_____ 3° Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	IOGURTE SABOR NATURAL	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: BEBIDAS	Peso/ volume da porção: 35	Tempo de preparação	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORR	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
IOGURTE NATURAL	20	1	1	20	20	LT		
				0	0	KG		
				0	0	KG		
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Abrir a garrafa conforme orientação da embalagem. Servir gelado.
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

GRUPAMENTO DE APOIO DE CURITIBA			IOGURTES DIVERSOS			FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: BEBIDAS			Peso/ volume da porção: 35		Tempo de preparação	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORR	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
IOGURTE SABOR AMEIXA	4	1	1	4	4	LT		
IOGURTE COCO	4	1	1	4	4	LT		
IOGURTE FRUTAS VERMELHAS	4	1	1	4	4	LT		
IOGURTE MORANGO	4	1	1	4	4	LT		
IOGURTE NATURAL	4	1	1	4	4	LT		
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Abrir a garrafa conforme orientação da embalagem. Servir gelado.
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	

ELABORADO POR

_____ 3° Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		LASANHA DE FRIOS		FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
MASSA DE LASANHA	8	1	1	8	8	KG	21,60	172,80
QUEIJO MUSSARELA RALADO	5	1	1	5	5	KG	19,90	99,50
PRESUNTO RALADO	3	1	1	3	3	KG	14,62	43,86
CREME DE LEITE	2	1	1	2	2	KG	8,09	16,18
PIMENTA DO REINO BRANCA	0,05	1	1	0,2	0,2	KG	9,00	1,80
REQUEIJÃO CREMOSO	2	1	1	2	2	KG	9,00	18,00
QUEIJO PARMESÃO RALADO	0,8	1	1	0,8	0,8	KG	45,00	36,00
CHEIRO VERDE	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	5,00	2,50
SALSA DESIDRATADA	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	9,00	0,90
								446,44

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Monte as massas em uma assadeira e reserve.
2	Em uma gn em banho-maria, misture o creme culinário, creme de leite e requeijão cremoso. Tempere com as pimentas e salsa desidratada.
3	Adicione o creme na assadeira que irá montar a lasanha, fazendo camadas entre massa e frios,
4	adicione o queijo e cheiro verde, encerrando com uma camada de massa, molho e queijo parmesão;
5	Asse em forno aquecido à 180ºC por 25 minutos.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	LASANHA	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação:	Peso/ volume da porção: 0,15	Tempo de preparação	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
LASANHA	15	1	1	15	15	KG	19,00	285,00
								285,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Seguir orientação do fabricante.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		LEGUMES GRATINADOS	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
BATATA	2	1	1,06	2,12	2,12	KG	1,40	2,97
CENOURA	2	1	1,16	2,32	2,32	KG	1,20	2,78
BRÓCOLIS	2	1	2,56	5,12	5,12	KG	2,78	14,23
PIMENTÃO AMARELO	1,5	1	1,26	1,89	1,89	KG	9,00	17,01
CEBOLA	2	1	1,53	3,06	3,06	KG	1,48	4,53
PIMENTÃO VERMELHO	1,5	1	1,26	1,89	1,89	KG	9,00	17,01
COUVE-FLOR	2	1	2,24	4,48	4,48	KG	3,66	16,40
REPOLHO ROXO	1	1	1,05	1,05	1,05	KG	2,08	2,18
CHAMPIGNON	1	1	1	1	1	KG	15,00	15,00
QUEIJO PARMESÃO RALADO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	45,00	22,50
QUEIJO MUSSARELA RALADO	2	1	1	2	2	KG	19,90	39,80
CREME DE LEITE	5	1	1	5	5	KG	9,00	45,00
NOZ MOSCADA	0,04	1	1	0,04	0,04	KG	5,48	0,22
CURRY	0,15	1	1	0,15	0,15	KG	8,39	1,26
								202,69

Modo de preparo	
	Higienize e corte todos os legumes em macedoine, reserve. A cenoura e batata necessitam serem cozidas antes, bem como a couve e brócolis(al dente)
2	Escorra a água dos champignon e reserve, Misture todos os legumes e tempere com as pimentas e demais ingredientes secos
3	- Saltei os legumes levemente com azeite no forno. Misture a elas o creme culinário com o queijo mussarela e por fim adicione o queijo parmesão
4	- Deixe gratinar no forno por mais 10 minutos.
5	- Colocar nas GNs e manter no "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65ºC até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		LEGUMES NA MANTEIGA		FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
BATATA	2	1	1,06	2,12	2,12	KG	1,40	2,97
CENOURA	2	1	1,16	2,32	2,32	KG	1,20	2,78
BRÓCOLIS	2	1	2,56	5,12	5,12	KG	2,78	14,23
PIMENTÃO AMARELO	1,5	1	1,26	1,89	1,89	KG	9,00	17,01
CEBOLA	2	1	1,53	3,06	3,06	KG	1,48	4,53
PIMENTÃO VERMELHO	1,5	1	1,26	1,89	1,89	KG	9,00	17,01
COUVE-FLOR	2	1	2,24	4,48	4,48	KG	3,66	16,40
REPOLHO ROXO	1	1	1,05	1,05	1,05	KG	2,08	2,18
CHAMPIGNON	1	1	1	1	1	KG	15,00	15,00
PÁPRICA PICANTE	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	9,00	0,90
SAL REFINADO	0,6	1	1	0,6	0,6	KG	0,68	0,41
MANTEIGA	10	1	1	10	10	UN	5,70	11,40
								110,52

Modo de preparo	
1	Higienize e corte todos os legumes em macedoine, reserve. A cenoura e batata necessitam serem cozidas antes, bem como a couve e brócolis(al dente)
2	Escorra a água dos champignon e reserve
3	Em uma chapa ou frigideira, adicione os legumes e salteie eles adicionando a manteiga, o vinho branco e os demais ingredientes secos.
4	Armazenar em GN em temperatura mínima de 65°C até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	**LEITE**	FOTO DA PREPARAÇÃO

BEBIDAS	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
LEITE INTEGRAL UHT	9	1	1	9	9	L		
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			**0,00**

1	Despejar o conteúdo da caixa do leite em uma caçarola média e deixar aquecer ao menos até a temperatura de 85°C.
2	Servir quente.
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	LENTILHA COM BACON E CALABRESA	FOTO DA PREPARAÇÃO

: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

LENTILHA	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
LENTILHA	5	1	1	5	5	KG	3,00	15,00
SAL REFINADO	0,2	1	1	1	1	KG	0,68	0,68
BACON	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	14,79	14,79
CALABRESA	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	11,20	11,20
PIMENTA DO REINO	0,05	1	1	0,1	0,1	KG	9,00	0,90
LOURO EM FOLHAS	0,05	1	1	0,1	0,1	KG	22,98	2,30
CEBOLA	1	1	1	1	1	KG	1,48	1,48
ALHO IN NATURA	0,3	1	1	0,3	0,3	KG	19,00	5,70
CREME DE CEBOLA	0,4	1	1	0,4	0,4	KG	13,37	5,35
								58,60

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Deixe a lentilha de molho por algumas horas.
2	Corte os demais ingredientes em brunoise e doure bem com o azeite ou a gordura do próprio bacon, reserve.
3	Cozinhe a lentilha até obter um ponto macio e cremoso, adicione os demais ingredientes e finalize com o sal.
4	- Armazenar as GNs no passthrough para manter a TºC 65ºC.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		LOMBO SUÍNO À MODA DA CASA		FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: PRATO PRINCIPAL		Peso/ volume da porção: 0,12	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
LOMBO SUÍNO	25	1	1,18	29,5	29,5	KG	15,22	448,99
ALECRIM	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	19,67	9,84
PIMENTA DO REINO BRANCA	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	8,38	0,84
ALHO IN NATURA	0,5	1	1,1	0,55	0,55	KG	19,00	10,45
MOLHO INGLÊS	2	1	1	2	2	LT	3,14	6,28
LOURO EM FOLHAS	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	22,98	1,15
SAL REFINADO	0,4	1	1	0,4	0,4	KG	0,68	0,27
PIMENTA CALABRESA	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	9,00	0,90
CEBOLA	4	1	1,55	6,2	6,2	KG	1,48	9,18
AZEITE DE OLIVA	1	1	1	1	1	LT	12,00	12,00
PIMENTÃO VERDE	3	1	1,25	3,75	3,75	KG	2,99	11,21
PIMENTÃO AMARELO	3	1	1,25	3,75	3,75	KG	7,00	26,25
								537,35

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Temperar previamente o lombo suíno com o alho granulado, creme de cebola, louro, alecrim e pimentas.
2	- Montar em assadeiras espaçadas para ir no forno
3	- Levar ao forno para assar a 220°c por 40 minutos.
4	- Corte o lombo suíno e regue com os legumes refogados no azeite de oliva
5	- Colocar em GNs e manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65°C até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	LOMBO XADREZ	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 0,12	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PER CAPITA				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	IC	FC	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
LOMBO EM CUBOS	15	1	1,2	18	18	KG	7,89	142,02
AMENDOIM TORRADO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	9,00	4,50
AMIDO DE MILHO	3	1	1	3	3	KG	1,90	5,70
SAL REFINADO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	0,68	0,34
CEBOLA	2	1	1,5	3	3	KG	1,48	4,44
CENOURA	2	1	1,2	2,4	2,4	KG	1,20	2,88
PIMENTÃO VERMELHO	1	1	1,26	1,26	1,26	KG	7,00	8,82
PIMENTÃO VERDE	1	1	1,26	1,26	1,26	KG	2,99	3,77
ÓLEO DE SOJA	3	1	1	3	3	L	2,99	8,97
AZEITE DE OLIVA	1	1	1	1	1	L	12,00	12,00
AÇÚCAR REFINADO	1	1	1	1	1	KG	1,81	1,81
MOLHO SHOYU	2	1	1	2	2	L	4,18	8,36
ALHO IN NATURA	0,3	1	1	0,3	0,3	KG	9,00	2,70
PIMENTA DO REINO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	8,38	1,68
GENGIBRE IN NATURA	0,3	1	1	0,3	0,3	KG	12,00	3,60
CREME DE CEBOLA	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	13,37	6,69
								218,27

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Tempere o lombo em cubos com sal, pimenta e alho granulado. Reserve.
2	Misture o amido de milho com o creme de cebola e caldo de carne
3	Empane grosseiramente o lombo com essa mistura seca, leve para fritar por imersão em óleo quente.
4	Corte os demais vegetais em pétalas, reserve
5	Passe o lombo frito para uma panela, adicione os vegetais, um pouco de azeite, açúcar e o molho shoyu
6	Acerte o ponto do sal e adicione o gengibre em pó e o amendoim
7	Deixe apurar o sabor e espessar lentamente o molho.
8	Manter no passthrought para garantir a temperatura mínima de 65°C até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	MAIONESE	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: SALADA	Peso/ volume da porção: 0,12	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
BATATA INGLESA	10	1	1,22	12,2	12,2	KG		0,00
MAIONESE	3	1	1	3	3	KG		0,00
CHEIRO VERDE	0,5	1	1,5	0,75	0,75	KG		0,00
AZEITONA VERDE SEM CAROÇO	0,3	1	1	0,3	0,3	KG		0,00
LIMÃO TAITI	0,3	1	1,15	0,345	0,345	KG		0,00
OVOS DE GALINHA	20	1	1	20	20	UN		0,00
CENOURA	1	1	1,19	1,19	1,19	KG		0,00
SAL REFINADO	1	1	1	1	1	KG		
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Lave as batatas e cenouras, descasque-as sob água corrente.
2	- Corte-as em cubos e cozinhe numa panela com água fervendo.
3	- Após cozidas, retire-as e deixe esfriar nas GNs.
4	- Em travessas de inox, misture as batatas com o suco de limão, a maionese, cenoura, os ovos cozidos, azeitonas e a salsinha (tempero verde).
5	- Acrescente o vinagre e o sal.

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO		**MANJAR DE COCO COM AMEIXA**		FOTO DA PREPARAÇÃO	
SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
LEITE INTEGRAL UHT	7	1	1	8	8	LT		
COCO RALADO SECO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		
AMIDO DE MILHO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		
AÇÚCAR REFINADO	1	1	1	1	1	KG		
LEITE DE COCO	2	1	1	2	2	LT		
AMEIXA EM CALDA	2	1	1	2	2	UN		
								0,00

1	Coloque o leite na panela,acrescente o açucar, o coco ralado o leite de coco, o cravo e a canela e deixe ferver.
2	Feito isso dissolva o amido em um pouco de água e acrescente no leite e deixe ferver mais um pouco até atingir a consistência desejada.
3	Retire as sementes da ameixa e processe tudo no liquidificador, adicione uma parte ao creme e a outra deixe para a cobertura
4	Coloque em gn e leve ao passthrough gelado até a hora da distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO		**MANTEIGA**		FOTO DA PREPARAÇÃO	
CAFÉ DA MANHÃ		Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAI	100

ALIMENTOS	**PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS**				**PESO TOTAL**	**UNID DE MEDIDA**	**CUSTO**	
	PESO LIQUIDO	**FATOR DE COCÇÃO**	**FATOR DE CORREÇÃO**	**PESO BRUTO**			**UNITÁRIO**	**TOTAL**
MANTEIGA	5	1	1	5	5	UN		
				0	0			

1	Reservar sob refrigeração até o momento de servir.
2	

10

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO		MINGAU DE AVEIA	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: CAFÉ DA MANHÃ	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação: 60 MIN.	Nº DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UN DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
LEITE INTEGRAL UHT	2	1	1	2	2	L	2,99	5,98
AMIDO DE MILHO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	3,80	1,90
AÇÚCAR REFINADO	1,5	1	1	1,5	1,5	KG	1,81	2,72
AVEIA EM FLOCOS	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	4,10	2,05
CANELA EM PÓ	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	9,00	0,45
								13,10

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Misturar todos os ingredientes em uma panela e levar ao fogo.
2	- Mexer sempre até cozinhar.
3	- Manter em pass trhough para garantir temperatura mínima de 65ºC até o momento da distribuição.
4	

ELABORADO POR

_____ **3° Sgt Correia**

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	SALADA MIX DE FOLHAS COM LASCAS DE FRANGO E PARMESÃO	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: SALADAS	Peso/ volume da porção: 0,12	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
ALFACE AMERICANA	1	1	1,22	1,22	1,22	KG		
ALFACE CRESPA	1	1	1,22	1,22	1,22	KG		
ALFACE ROXA	1	1	1,22	1,22	1,22	KG		
CHICÓRIA ROXA	0,5	1	1,25	0,625	0,625	KG		
AGRIÃO	1	1	1,23	1,23	1,23	KG		
PEITO DE FRANGO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		
ESCAROLA	0,5	1	1,5	0,75	0,75	KG		
QUEIJO PARMESÃO	1	1	1	1	1	KG		
RÚCULA	1	1	1,3	1,3	1,3	KG		
LIMÃO	0,5	1	1,3	0,65	0,65	KG		
SAL REFINADO	0,3	1	1	0,3	0,3	KG		
TOMILHO FRESCO	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		
TOMATE CEREJA	0,4	1	1	0,4	0,4	KG		
PIMENTA DO REIN	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Higienize as folhas, deixe secar e reserve.
2	Separe o tomate cereja, higienize e reserve.
3	Corte o frango em cubos e tempere com o sal, limão,tomilho, grelhe em fogo alto e reserve.
4	Faça um mix com todas as folhas, acrescentando o tomate cereja, o frango grelhado e o parmesão.
5	Finalize com a pimenta branca.

10

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	SALADA MIX DE FOLHAS E FRUTAS	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: SALADA	Peso/ volume da porção: 0,12	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	OR DE COCÇ	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
ALFACE AMERICANA	1	1	1,22	1,22	1,22	KG		0,00
ALFACE CRESPA	1	1	1,22	1,22	1,22	KG		0,00
ALFACE ROXA	1	1	1,22	1,22	1,22	KG		0,00
CHICÓRIA ROXA	0,5	1	1,25	0,63	0,625	KG		0,00
AGRIÃO	1	1	1,23	1,23	1,23	KG		0,00
FRAMBOESA	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		0,00
ESCAROLA	0,5	1	1,5	0,75	0,75	KG		0,00
MORANGO	0,5	1	1,02	0,51	0,51	KG		
MARACUJÁ	1	1	1	1	1	KG		
RÚCULA	1	1	1,3	1,3	1,3	KG		
MANGA ROSA	0,5	1	1,36	0,68	0,68	KG		
SAL REFINADO	0,3	1	1	0,3	0,3	KG		
ABACAXI	1	1	1,41	1,41	1,41	KG		
VINAGRE DE ALCOOL	1	1	1	1	1	LT		
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Higienize as folhas, deixe secar e reserve.
2	Separe as frutas,higienize, corte e reserve.
3	Faça um mix com todas as folhas, acrescentando as frutas harmonicamente.
4	Retire a polpa do maracujá, misture com um pouco do vinagre e regue a salada.

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN :OZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEIT/

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	SALADAS MIX DE FOLHAS COM PARMESÃO	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: SALADAS	Peso/ volume da porção: 0,12	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
ALFACE AMERICANA	1	1	1,22	1,22	1,22	KG		
ALFACE CRESPA	1	1	1,22	1,22	1,22	KG		
ALFACE ROXA	1	1	1,22	1,22	1,22	KG		
CHICÓRIA	0,5	1	1,25	0,63	0,625	KG		
AGRIÃO	1	1	1,23	1,23	1,23	KG		
FRAMBOESA	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		
ESCAROLA	0,5	1	1,5	0,75	0,75	KG		
RÚCULA	1	1	1,3	1,3	1,3	KG		
LIMÃO TAITI	0,5	1	1,3	0,65	0,65	KG		
SAL REFINADO	0,3	1	1	0,3	0,3	KG		
TOMILHO	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		
ALECRIM	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		
PIMENTA DO REINO BRANCA	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		
FRAMBOESA	0,4	1	1	0,5	0,5	KG		

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Higienize as folhas, deixe secar e reserve.
2	Separe as framboesas, higienize e reserve.
3	Corte o salmão em cubos e tempere com o sal, limão,tomilho e alecrim, grelhe em fogo alto e reserve.
4	Faça um mix com todas as folhas, acrescentando as framboesas e salmão.
5	Finalize com a pimenta branca.

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	MOLHO 4 QUEIJOS	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: MOLHOS	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação: 60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
LEITE INTEGRAL UHT	5	1	1	8	8	LT		
FARINHA DE TRIGO	1,5	1	1	1,5	1,5	KG		
MANTEIGA	7	1	1	7	7	UN		
NOZ MOSCADA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		
CRAVO DA ÍNDIA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		
CEBOLA	0,2	1	1,1	0,22	0,22	KG		
LOURO EM FOLHAS	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		
SAL REFINADO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		
QUEIJO PROVOLONE	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		
QUEIJO PARMESÃO	1	1	1	1	1	KG		
REQUEIJÃO CREMOSO	1	1	1	1	1	KG		

TÉCNICA DE PREPARO	
1	-Em uma panela derreter a manteiga e acrescentar a farinha de trigo para fazer o roux
2	- Coloque uma panela com o leite para esquentar, adicione a ele algumas cebolas piqué
3	- Adicione o leite lentamente ao roux e vá mexendo com vigor para não empelotar, adicione todos os queijos de uma vez, quando estiver ao ponto napê pode desligar.
4	- Finalize com o sal e noz moscada.
5	- Colocar em GN's e leve ao passthrough a uma temperatura minima de 65°C até a distribuição.
6	

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	MOLHO BÉCHAMEL	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: MOLHO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação: 60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
LEITE INTEGRAL UHT	5	1	1	5	5	LT		0,00
FARINHA DE TRIGO	1,5	1	1	1,5	1,5	KG		0,00
MANTEIGA	1,5	1	1	1,5	1,5	KG		0,00
NOZ MOSCADA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		0,00
CRAVO DA ÍNDIA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		0,00
CEBOLA	0,2	1	1,1	0,22	0,22	KG		0,00
LOURO EM FOLHAS	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		0,00
SAL REFINADO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	-Em uma panela derreter a manteiga e acrescentar a farinha de trigo para fazer o roux
2	- Coloque uma panela com o leite para esquentar, adicione a ele algumas cebolas piqué
3	- Adicione o leite lentamente ao roux e vá mexendo com vigor para não empelotar, quando estiver ao ponto napê pode desligar.
4	- Finalize com o sal e noz moscada.
5	- Colocar em GN's e leve ao passthrough a uma temperatura minima de 65°C até a distribuição.
6	

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	MOLHO BOLONHESA	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: MOLHO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
SAL REFINADO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		0,00
ALHO IN NATURA	0,4	1	1,1	0,44	0,44	KG		0,00
CEBOLA	0,5	1	1,53	0,765	0,765	KG		0,00
TOMATE	1	1	1,25	1,25	1,25	KG		0,00
CHEIRO VERDE	0,5	1	1,5	0,75	0,75	KG		0,00
EXTRATO DE TOMATE	2	1	1	2	2	KG		0,00
AZEITONA PRETA S/ CAROÇO	0,3	1	1	0,3	0,3	KG		0,00
AZEITE DE OLIVA	1	1	1	1	1	LT		
PIMENTA DO REINO PRETA	0,2	1	1	0,2	0,2	KG		
PIMENTÃO VERDE	0,5	1	1,25	0,625	0,625	KG		
CARNE MOÍDA COXÃO MOLE	5	1	1,15	5,75	5,75	KG		
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Descascar, lavar e picar o tomate, cebola e pimentão
2	- Em uma panela dourar a cebola e o alho, adicione a carne
3	- Em seguida acrescentar o tomate, o extrato de tomate, pimentão, tempero completo e o açúcar. Adicionar água se houver necessidade.
4	- Deixar cozinhar por aproximadamente 45 minutos. Adicionar a carne moída e deixar apurar o sabor.
5	- Triturar a azeitona adicionando-a ao final.
6	- Manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65º C até a distribuição.
7	
8	
9	
10	

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	MOLHO CARBONARA	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: MOLHO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
LEITE INTEGRAL UHT	4	1	1	4	4	LT		0,00
FARINHA DE TRIGO	1,5	1	1	1,5	1,5	KG		0,00
MANTEIGA	1,5	1	1	1,5	1,5	KG		0,00
NOZ MOSCADA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		0,00
CRAVO DA ÍNDIA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		0,00
CEBOLA	0,2	1	1,1	0,22	0,22	KG		0,00
LOURO EM FOLHAS	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		0,00
SAL REFINADO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		
PRESUNTO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		
BACON	0,8	1	1,5	1,2	1,2	KG		
ERVILHAS CONGELADAS	1	1	1	1	1	KG		
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	-Em uma panela derreter a manteiga e acrescentar a farinha de trigo para fazer o roux
2	- Coloque uma panela com o leite para esquentar, adicione a ele algumas cebolas piqué
3	- Adicione o leite lentamente ao roux e vá mexendo com vigor para não empelotar, quando estiver ao ponto napê pode desligar.
4	- Em uma frigideira com um fio de óleo doure o bacon e presunto, por fim adicione as ervilhas, acerte o sal e um pouco de noz moscada
5	- Colocar em GN's e leve ao passthrough a uma temperatura minima de 65°C até a distribuição.

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	MOLHO CAESAR			FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: SALADA	Peso/ volume da porção: 0,15		Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
IOGURTE NATURAL	1	1	1	1	1	LT		0,00
MOSTARDA	1	1	1	1	1	KG		0,00
LIMÃO	2	1	1	2	2	KG		0,00
QUEIJO PARMESÃO	0,3	1	1	0,3	0,3	KG		0,00
AZEITE DE OLIVA	1	1	1	1	1	LT		0,00
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	MISTURAR TODOS OS INGREDIENTES

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	MOLHO CURRY	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: MOLHO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
PIMENTA DO REINO BRANCA	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		
ALHO IN NATURA	0,1	1	1,1	0,11	0,11	KG		
CEBOLA	0,4	1	1,1	0,44	0,44	KG		
CREME DE CEBOLA	0,3	1	1	0,3	0,3	KG		
LOURO EM FOLHAS	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		
SAL REFINADO	0,4	1	1	0,4	0,4	KG		
PIMENTA CALABRESA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		
ABACAXI	2	1	1	2	2	KG		
MAÇÃ	1	1	1,18	1,18	1,18	KG		
LEITE INTEGRAL UHT	4	1	1	8	8	LT		
FARINHA DE TRIGO	1	1	1	1	1	KG		
MANTEIGA	5	1	1	5	5	UN		
NOZ MOSCADA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		
CURRY	0,4	1	1	0,4	0,4	KG		
GENGIBRE	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		
COMINHO EM PÓ	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		
CHEIRO VERDE	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Para o molho, fazer um béchamel e incluir os demais ingredientes, deixando por último o curry.
2	-Lembre-se de cortar as frutas em cubos pequenos para ficar mais apresentável.
3	- Colocar em GNs e manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65°C até a distribuição.
4	

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO			MOLHO DE MAIONESE			FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: PATÊS			Peso/ volume da porção: 0,20		Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100
ALIMENTOS	**PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS**				**PESO TOTAL**	**UNID DE MEDIDA**	**CUSTO**	
	PESO LÍQUIDO	**FATOR DE COCÇÃO**	**FATOR DE CORREÇÃO**	**PESO BRUTO**			**UNITÁRIO**	**TOTAL**
LEITE INTEGRAL	1	1	1	1	1	LT		0,00
ÓLEO DE SOJA	2	1	1	2	2	LT		0,00
CHEIRO VERDE	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		0,00
SAL REFINADO	0,08	1	1	0,08	0,08	KG		0,00
								0,00
TÉCNICA DE PREPARO								
1	Em um liquidificador bata o leite bem gelado e adicione o óleo aos poucos até dar a consistência desejada e finalize com o cheiro verde.							

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	MOLHO MOSTARDA	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: MOLHO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
MOSTARDA	2	1	1	2	2	KG		0,00
SAL REFINADO	0,3	1	1	0,3	0,3	KG		0,00
LEITE INTEGRAL UHT	4	1	1	4	4	LT		0,00
FARINHA DE TRIGO	1	1	1	1	1	KG		0,00
MANTEIGA	1	1	1	1	1	KG		0,00
NOZ MOSCADA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		0,00
CRAVO DA ÍNDIA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		0,00
CEBOLA	0,2	1	1,1	0,22	0,22	KG		
LOURO EM FOLHAS	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	-Em uma panela derreter a manteiga e acrescentar a farinha de trigo para fazer o roux
2	- Coloque uma panela com o leite para esquentar, adicione a ele algumas cebolas piqué
3	- Adicione o leite lentamente ao roux e vá mexendo com vigor para não empelotar, quando estiver ao ponto napê pode desligar.
4	- Finalize com a mostarda,o sal e noz moscada.
5	- Colocar em GN's e leve ao passthrough a uma temperatura mínima de 65°C até a distribuição.

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	MOLHO POMODORO	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: MOLHO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
SAL REFINADO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		0,00
ALHO IN NATURA	0,4	1	1,1	0,44	0,44	KG		0,00
CEBOLA	0,5	1	1,53	0,765	0,765	KG		0,00
TOMATE	1	1	1,25	1,25	1,25	KG		0,00
CHEIRO VERDE	0,5	1	1,5	0,75	0,75	KG		0,00
EXTRATO DE TOMATE	2	1	1	2	2	KG		0,00
AZEITONA PRETA S/ CAROÇO	0,3	1	1	0,3	0,3	KG		0,00
AZEITE DE OLIVA	1	1	1	1	1	LT		
PIMENTA DO REINO PRETA	0,2	1	1	0,2	0,2	KG		
PIMENTÃO VERDE	0,5	1	1,25	0,625	0,625	KG		
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Descascar, lavar e picar o tomate, cebola e pimentão
2	- Em uma panela dourar a cebola e a pasta de alho.
3	- Em seguida acrescentar o tomate, o extrato de tomate, pimentão, tempero completo e o açúcar. Adicionar água se houver nescessidade.
4	- Deixar cozinhar por aproximadamente 45 minutos.
5	- Triturar a azeitona adicionando-a ao final.
6	- Manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65º C até a distribuição.

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	MOLHO TÁRTARO	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: MOLHO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
MAIONESE	5	1	1	5	5	KG		0,00
PICLES	2	1	1	2	2	KG		0,00
CHEIRO VERDE	1	1	1,25	1,25	1,25	KG		0,00
PIMENTA DO REINO MOÍDA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		0,00
SAL REFINADO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		0,00
QUEIJO PARMESÃO RALADO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		0,00
CEBOLA	0,1	1	1,5	0,15	0,15	KG		
ALHO	0,05	1	1,03	0,0515	0,0515	KG		
SUCO DE LIMÃO	0,1	1	1	0,1	0,1	LT		
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Lavar as embalagens da maionese e do picles.
2	- Drenar a água da conserva do picles.
3	- Bater o picles no liquidificador
4	- Em um recipiente, acrescentar a maionese, o picles, a pimenta do reino e os demais ingredientes.
5	- Colocar em um GN e manter refrigerado para garantir a temperatura máxima de 10ºC até a distribuição

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	MOLHO VERMELHO	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: MOLHO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
EXTRATO DE TOMATE	16	1	1	16	16	KG		0,00
MOLHO SHOYO	3	1	1	3	3	LT		0,00
MOLHO INGLÊS	3	1	1	3	3	LT		0,00
CEBOLA	2	1	1	2	2	KG		0,00
TOMATE	3	1	1	3	3	KG		0,00
AÇÚCAR	5	1	1	5	5	KG		0,00
SAL	0,2	1	1	0,2	0,2	KG		0,00
PIMENTA DO REINO	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		
COMINHO	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		
MARGARINA	2	1	1	2	2	KG		
CREME DE CEBOLA	0,2	1	1	0,2	0,2	KG		
ALHO GRANULADO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG		
AZEITE DE OLIVA	1	1	1	1	1	LT		
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	DOURAR AS CEBOLAS EM AZEITE DE OLIVA
2	APÓS AS CEBOLAS ESTAREM DOURADAS ACRESCENTAR PIMENTA DO REINO E COMINHO
3	JUNTAR O MOLHO SHOYO E INGLÊS PARA REDUZIR POR 5 MIN.
4	ACRESCENTAR TOMATE A REDUÇÃO
5	JUNTAR A REDUÇÃO O EXTRATO DE TOMATE PARA QUE FERVA DURANTE ALGUNS MINUTOS.
6	ADICIONAR PARA ACERTAR O SABOR, AÇÚCAR, SAL, MARGARINA, CREME DE CEBOLA E ALHO GRANULADO.

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		**MOQUECA BAIANA**		FOTO DA PREPARAÇÃO	
PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	**PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS**				**PESO TOTAL**	**UNID DE MEDIDA**	**CUSTO**	
	PESO LIQUIDO	**FATOR DE COCÇÃO**	**FATOR DE CORREÇÃO**	**PESO BRUTO**			**UNITÁRIO**	**TOTAL**
FILÉ DE PESCADA	20	1	1,5	30	30	KG	20,90	627,00
SAL	1	1	1	1	1	KG	0,68	0,68
AZEITE DE DENDÊ	0,5	1	1	0,5	0,5	L	12,80	6,40
TOMATES	2	1	1,5	3	3	KG	1,98	5,94
PIMENTÃO VERMELHO	1	1	1	1	1	KG	7,00	7,00
PIMENTÃO VERDE	1	1	1,4	1,4	1,4	KG	2,99	4,19
CEBOLA	2	1	1,15	2,3	3	KG	1,48	4,44
LEITE DE COCO	0,5	1	1	0,5	0,5	L	7,68	3,84
CHEIRO VERDE	1	1	1	1	1	KG	5,00	5,00
COENTRO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	5,00	2,50
AZEITE DE OLIVA	3	1	1	3	3	L	12,00	36,00
ALHO IN NATURA	0,1	1	1,1	0,11	0,1	KG	19,00	1,90
PIMENTA DO REINO	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	8,39	0,84
ÓLEO DE SOJA		1	1			L		
								945,66

1	Tempere o peixe com a marinada feita com uma parte dos legumes e pimentas, deixe por algumas horas.
2	Monte os peixes em assadeiras untadas com azeite, grelhe por alguns minutos até que esteja cozido, normalmente entre 5 e 10 minutos.
3	Passe o peixe para uma outra gn e monte camadas com o peixe e os legumes, regue bastante azeite de oliva e dendê
4	Finalize com leite de coco e o cheiro verde

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		**MOUSSE CHOCOLATE**		FOTO DA PREPARAÇÃO	
SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
ACHOCOLATADO EM PÓ	2	1	1	2	2	KG		
CREME DE LEITE	3	1	1	3	3	KG		
LEITE CONDENSADO	3	1	1	3	3	KG		
CACAU EM PÓ	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		
GELATINA INCOLOR	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		
OVO DE GALINHA	15	1	1	15	15	UN		
AÇÚCAR	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		

1	- Diluir gelatina sem sabor conforme instruções do fabricante e reservar;
2	- No liquidificador, bata a polpa de maracujá com o leite condensado, reserve uma fração da polpa para fazer a calda da cobertura.
3	- Bata o creme de leite até o ponto em que fique cremoso, adicione ao leite condensado batido.
4	- Incorpore o creme de leite batido ao leite condensado saborizado e por fim adicione a gelatina
5	- Leve para gelar por algumas horas, para finalizar adicione a calda de maracujá feita com o restante da polpa e o açúcar caramelizado.
6	- Manter em pass through de forma a garantir uma temperatura máxima de 8ºC até o momento da distribuição.
7	
8	
9	
10	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		**MOUSSE MARACUJÁ**		FOTO DA PREPARAÇÃO	
SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	**PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS**				**PESO TOTAL**	**UNID DE MEDIDA**	**CUSTO**	
	PESO LIQUIDO	**FATOR DE COCÇÃO**	**FATOR DE CORREÇÃO**	**PESO BRUTO**			**UNITÁRIO**	**TOTAL**
MARACUJÁ	2,5	1	1,5	3,75	3,75	KG		
CREME DE LEITE	3	1	1	3	3	KG		
LEITE CONDENSADO	3	1	1	3	3	KG		
RASPAS DE LIMÃO	0,1	1	1,1	0,11	0,11	KG		
GELATINA INCOLOR	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		
OVO DE GALINHA	15	1	1	15	15	UN		
AÇÚCAR	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		
					0			**0,00**

1	- Diluir gelatina sem sabor conforme instruções do fabricante e reservar;
2	- No liquidificador, bata a polpa de maracujá com o leite condensado, reserve uma fração da polpa para fazer a calda da cobertura.
3	- Bata o creme de leite até o ponto em que fique cremoso, adicione ao leite condensado batido.
4	- Incorpore o creme de leite batido ao leite condensado saborizado e por fim adicione a gelatina
5	- Leve para gelar por algumas horas, para finalizar adicione a calda de maracujá feita com o restante da polpa e o açúcar caramelizado.
6	- Manter em pass through de forma a garantir uma temperatura máxima de 8ºC até o momento da distribuição.
7	
8	
9	
10	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	MUFFIN DE CHOCOLATE	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: CAFÉ DA MANHÃ	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação: 60 MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
FARINHA DE TRIGO	1,5	1	1	1,5	1,5	KG	1,83	2,75
LEITE INTEGRAL	1	1	1	1	1	LT	2,70	2,70
AÇÚCAR REFINADO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	1,32	0,66
MARGARINA	0,3	1	1	0,3	0,3	KG	13,00	3,90
ACHOCOLATADO EM PÓ	0,7	1	1	0,7	0,7	KG	15,00	10,50
OVOS	10	1	1	10	10	UN	0,30	3,00
FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO	0,25	1	1	0,25	0,25	KG	20,00	5,00
								28,51

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Acrescentar na masseira, a farinha de trigo, manteiga, açúcar, sal e chocolate.
2	- Bater os ingredientes acrescentando água aos poucos, até o ponto de véu.
3	- Deixar descansar por 15 minutos.
4	- Assar por 15 minutos em calor seco a 170ºC.
5	- Após o procedimento, deixar descansar no masseiro por 20 minutos.
6	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		NHOQUE AO MOLHO BÉCHAMEL	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação: 60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PER CAPITA				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
NHOQUE	15	1	0,65	13	13	KG	9,54	124,02
LEITE INTEGRAL UHT	5	1	1	12	12	LT	3,00	36,00
FARINHA DE TRIGO	1,5	1	1	2	2	KG	1,99	3,98
MANTEIGA	0,4	1	1	0,4	0,4	KG	5,70	11,40
NOZ MOSCADA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	25,80	1,29
CRAVO DA ÍNDIA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	40,27	2,01
CEBOLA	0,2	1	1,1	0,22	0,22	KG	1,48	0,33
LOURO EM FOLHAS	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	22,98	1,15
QUEIJO PARMESÃO RALADO	1	1	1	1	1	KG	45,00	45,00
CHEIRO VERDE	0,5	1	1,5	0,75	0,75	KG	5,00	3,75
SAL REFINADO	2	1	1	2	2	KG	0,68	1,36
								230,29

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Em uma panela fazer o molho béchamel e reservar
2	- Coloque uma panela com água para ferver
3	- Cozinhar a massa até atingir o ponto desejado. **(**a massa virá à superfície**)**
4	- Colocar em GN's e salpique com cheiro verde e queijo ralado, leve ao passthrough a uma temperatura minima de 65°C até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	NHOQUE AO MOLHO CARBONARA	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
NHOQUE	13	1	0,6	7,8	7,8	KG	9,54	74,41
AZEITE DE OLIVA	3	1	1	3	3	LT	12,00	36,00
LEITE INTEGRAL UHT	2	1	1	2	2	LT	3,00	6,00
FARINHA DE TRIGO	1,5	1	1	1,5	1,5	KG	1,99	2,99
MANTEIGA	7	1	1	7	7	UN	5,70	39,90
NOZ MOSCADA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	25,80	1,29
CRAVO DA ÍNDIA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	40,27	2,01
CEBOLA	0,2	1	1,1	0,22	0,22	KG	1,48	0,33
LOURO EM FOLHAS	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	22,98	1,15
SAL REFINADO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	0,68	0,34
PRESUNTO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	14,62	7,31
BACON	0,8	1	1,5	1,2	1,2	KG	14,79	17,75
ERVILHAS	1	1	1	1	1	KG	5,35	5,35
								194,82

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Coloque uma panela com água para esquentar, quando estiver fervendo você deve colocar a massa
2	Retire da panela, dê o choque térmico em com água fria e regue azeite sobre, reserve
3	Em outra panela você deve fazer a receita do molho béchamel
4	Em uma frigideira com um pouco de azeite, adicione o bacon e o presunto para fritar, quando estiverem bem dourados adicione as ervilhas
5	Coloque essa mistura no molho, deixe saborizar por alguns minutos e adicione a massa

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	ÓLEO DE SOJA	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação:	Peso/ volume da porção: 9	Tempo de preparação	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
ÓLEO DE SOJA	9	1	1	9	9	LT	3,00	27,00
								27,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Seguir orientação do fabricante.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		OLHO DE SOGRA		FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação:	Peso/ volume da porção: 0,03	Tempo de preparação		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
OLHO DE SOGRA	6	1	1	6	6	KG		

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Seguir orientação do fabricante.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO		OVO COZIDO	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: CAFÉ DA MANHÃ	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação: 60 MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
OVO DE GALINHA	200	1	1	200	200	UN	0,30	60,00
SAL	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	2,70	0,14
								60,14

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Cozinhar no forno por 15 minutos
2	- Colocar em GNs.
3	- Manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65°C até a distribuição.
4	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO		OVO FRITO COM BACON		FOTO DA PREPARAÇÃO	
CAFÉ DA MANHÃ		Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação: 60 MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
OVO DE GALINHA	200	1	1	200	200	UN	0,30	60,00
BACON	5	1	1,5	7,5	5	KG		
SAL	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	2,70	0,14
ÓLEO DE SOJA	1	1	1	1	1	L		0,00
				0	0			
				0	0			**60,14**

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Dispor os ovos em uma forma própria para ir ao forno untada com óleo de soja e colocar no forno na função “ovo frito”
2	Cortar as fatias de bacon e dispor em formas para ir ao forno na função “grelhar bacon”
3	- Manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65°C até a distribuição.
4	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	OVO FRITO	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: CAFÉ DA MANHÃ	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação: 60 MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
OVO DE GALINHA	200	1	1	200	200	UN	0,30	60,00
SAL	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	2,70	0,14
								60,14

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Cozinhar no forno por 15 minutos
2	- Colocar em GNs.
3	- Manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65°C até a distribuição.
4	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		PAÇOCA	FOTO DA PREPARAÇÃO

SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,05	Tempo de preparação:60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PER CAPITA				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
PAÇOCA (20g)	2	1	1	2	2	KG		
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			**0,00**

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Disponha as embalagens individuais em local apropriado para consumo e reserve até o momento da refeição.
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		**PANACOTA DE FRUTAS VERMELHAS**	FOTO DA PREPARAÇÃO

SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
AÇÚCAR REFINADO	1	1	1	1	1	KG		
LEITE INTEGRAL UHT	8	1	1	8	8	LT		
CREME DE LEITE	3	1	1	3	3	LT		
MORANGO	1,5	1	1,02	1,53	1,53	KG		
LIMÃO	0,4	1	1,02	0,408	0,408	KG		
ESSÊNCIA DE BAUNILHA	0,2	1	1	0,2	0,2	LT		
GELATINA INCOLOR	0,25	1	1	0,25	0,25	KG		
HORTELÃ	0,1	1	1,3	0,13	0,13	KG		
FRAMBOESA	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		
								0,00

1	Em bowl misture o leite, creme de leite, açúcar, leve ao fogo brando por algum tempo até aquecer e dissolver bem o açúcar
2	Espere esfriar e adicione a essência de baunilha, misture bem e adicione a gelatina já hidratada e dissolvida.
3	Coe todo o creme e distribua em taças ou qualquer outro refratário que desejar
4	Leve para geladeira e deixe resfriar por algumas horas
5	Acrescente a calda feita com as frutas e açúcar.
6	Reserve algumas frutas para decorar a sobremesa junto com as folhas de hortelã;
7	Manter sob congelamento até o momento do servimento.
8	Servir gelado.
9	
10	

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO		PÃO DE FORMA		FOTO DA PREPARAÇÃO	
CAFÉ DA MANHÃ	Peso/ volume da porção: 0,05	Tempo de preparação:		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
PÃO DE FORMA	5	1	1	5	5	KG		

1	Pão tipo integral, fatiado.
2	Reservar em temperatura ambiente até o momento de servir.
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO		PÃO DE FRIOS CALABRESA E QUEIJO			FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: CAFÉ DA MANHÃ		Peso/ volume da porção: 0,25		Tempo de preparação: 60 MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
FARINHA DE TRIGO	10	1	1	10	10	KG	1,83	18,30
LINGUIÇA CALABRESA	5	1	1	5	5	KG	8,87	44,35
AÇÚCAR REFINADO	1	1	1	1	1	KG	1,32	1,32
QUEIJO MUSSARELA	2	1	1	2	2	KG	19,72	39,44
SAL REFINADO	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	1,70	0,17
ÓLEO DE SOJA	0,5	1	1	0,5	0,5	LT	3,00	1,50
FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	20,00	10,00
OVO DE GALINHA	10	1	1	10	10	UN	0,30	3,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Acrescentar na masseira, a farinha de trigo, melhorador, óleo, açúcar, sal e a farinha
2	- Bater os ingredientes acrescentando água aos poucos, até o ponto de véu.
3	- Deixar descansar por 15 minutos.
4	- Moldar a massa no cilindro.
5	- Estender a massa em uma bancada e recheá-la com calabresa e queijo e enrolar.
6	- Pincelar com a gema dos ovos batidos.
7	- Assar por 15 minutos em calor seco a 170ºC.
8	- Após o procedimento, deixar descansar no masseiro por 20 minutos.
9	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO				PÃO DE FRIOS PRESUNTO E QUEIJO			FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: CAFÉ DA MANHÃ			Peso/ volume da porção: 0,25		Tempo de preparação: 60 MIN.		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
FARINHA DE TRIGO	10	1	1	10	10	KG	1,83	18,30
PRESUNTO ASSADO	5	1	1	5	5	KG	8,87	44,35
AÇÚCAR REFINADO	1	1	1	1	1	KG	1,32	1,32
QUEIJO MUSSARELA	2	1	1	2	2	KG	19,72	39,44
SAL REFINADO	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	1,70	0,17
ÓLEO DE SOJA	0,5	1	1	0,5	0,5	LT	3,00	1,50
FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	20,00	10,00
OVO DE GALINHA	10	1	1	10	10	UN	0,30	3,00
								118,08

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Acrescentar na masseira, a farinha de trigo, melhorador, óleo, açúcar, sal e a farinha integral.
2	- Bater os ingredientes acrescentando água aos poucos, até o ponto de véu.
3	- Deixar descansar por 15 minutos.
4	- Moldar a massa no cilindro.
5	- Estender a massa em uma bancada e recheá-la com presunto e queijo e enrolar.
6	- Pincelar com a gema dos ovos batidos.
7	- Assar por 15 minutos em calor seco a 170ºC.
8	- Após o procedimento, deixar descansar no masseiro por 20 minutos.
9	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO		**PÃO DE GRÃOS**		FOTO DA PREPARAÇÃO	
CAFÉ DA MANHÃ	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
PÃO DE GRÃOS	5	1	1	5	5	KG		
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			**0,00**

1	Pão de grãos tipo cevada, centeio, linhaça e aveia.
2	Reservar em temperatura ambiente até o momento de servir.
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO		PÃO DE QUEIJO		FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: CAFÉ DA MANHÃ	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação: 60 MIN.		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
PÃO DE QUEIJO	10	1	1	10	10	KG	16,92	169,20
								169,20

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Colocar o pão de queijo em grelha e levar ao forno.
2	- Colocar em GNs.
3	- Manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65°C até a distribuição.
4	

ELABORADO POR

_____ 3° Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	PÃO DOCE	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação:	Peso/ volume da porção: 0,05	Tempo de preparação	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
PÃO DOCE BISNAGA	5	1	1	5	5	KG	12,00	60,00
								60,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Seguir orientação do fabricante.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO		**Pão doce**	FOTO DA PREPARAÇÃO

CAFÉ DA MANHÃ	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
PÃO DOCE	5	1	1	5	5	KG		

1	Reservar em temperatura ambiente até o momento de servir.
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO		**pão francês**		FOTO DA PREPARAÇÃO	
CAFÉ DA MANHÃ		Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	**PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS**				**PESO TOTAL**	**UNID DE MEDIDA**	**CUSTO**	
	PESO LIQUIDO	**FATOR DE COCÇÃO**	**FATOR DE CORREÇÃO**	**PESO BRUTO**			**UNITÁRIO**	**TOTAL**
PÃO FRANCÊS	10	1	1	10	10	KG		
				0	0			
				0	0			**0,00**

1	Reservar em temperatura ambiente até o momento de servir.
2	
3	

10

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO		**PÃO INTEGRAL**		FOTO DA PREPARAÇÃO	
CAFÉ DA MANHÃ	Peso/ volume da porção: 0,05	Tempo de preparação:		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	**PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS**				**PESO TOTAL**	**UNID DE MEDIDA**	**CUSTO**	
	PESO LIQUIDO	**FATOR DE COCÇÃO**	**FATOR DE CORREÇÃO**	**PESO BRUTO**			**UNITÁRIO**	**TOTAL**
PÃO INTEGRAL	2	1	1	2	2	KG		

1	Pão tipo integral, fatiado.
2	Reservar em temperatura ambiente até o momento de servir.
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		PATÊ DE ALHO PORÓ		FOTO DA PREPARAÇÃO	
PATÊ		Peso/ volume da porção: 0,20		Tempo de preparação:	MERO DE COMENS 100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	ATOR DE COCÇÃ	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
LEITE INTEGRAL	1	1	1	1	1	LT		0,00
ÓLEO DE SOJA	1	1	2	2	2	LT		0,00
CHEIRO VERDE	0,1	1	0,1	0,01	0,01	KG		0,00
SAL REFINADO	0,08	1	1	0,08	0,08	KG		0,00
ALHO PORÓ	1	1	1	1	1	KG		0,00
CEBOLA	0,05	1	0,05	0,0025	0,0025	KG		0,00
ALHO IN NATURA	0,025	1	0,025	0,000625	0,000625	KG		0,00
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Em um liquidificador bata o leite bem gelado e adicione o óleo aos poucos até dar a consistência desejada e acrescente os demais ingredientes.
2	Em uma panela doure o alho, cebola e o alho poró e acrescente ao creme batido. Finalize com o cheiro verde.
3	

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	PATÊ DE ALHO	FOTO DA PREPARAÇÃO

ENTRADA	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação: 60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
LEITE	1	1	1	1	1	LT		0,00
ÓLEO	2	1	1	2	2	LT		0,00
SALSINHA	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		0,00
CEBOLINHA	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		0,00
SAL	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		0,00
ALHO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		0,00
CEBOLA	0,01	1	1	0,01	0,01	KG		0,00
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Em um liquidificador bata o leite bem gelado e adicione o óleo aos poucos até dar a consistência desejada e acrescente os demais ingredientes.
2	Em uma panela doure o alho, cebola e o alho poró e acrescente ao creme batido. Finalize com o cheiro verde.

ELABORADO POR

_____ **3º Sgt Correia**

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	PATÊ DE ATUM COM ERVAS	FOTO DA PREPARAÇÃO

PATÊ	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
LEITE INTEGRAL	1	1	1	1	1	LT		0,00
ÓLEO DE SOJA	2	1	1	2	2	LT		0,00
CHEIRO VERDE	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		0,00
SAL REFINADO	0,08	1	1	0,08	0,08	KG		0,00
ATUM ENLATADO	8	1	1	8	8	KG		0,00
ALECRIM FRESCO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		0,00
TOMILHO FRESCO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		0,00
ORÉGANO FRESCO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Em um liquidificador bata o leite bem gelado e adicione o óleo aos poucos até dar a consistência desejada e acrescente os demais ingredientes.
2	Finalize com o cheiro verde.
3	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	PATÊ DE ATUM	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: PATÊ	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
LEITE INTEGRAL	1	1	1	1	1	LT		0,00
ÓLEO DE SOJA	2	1	1	2	2	LT		0,00
CHEIRO VERDE	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		0,00
SAL REFINADO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		0,00
ATUM ENLATADO	6	1	1	6	6	KG		0,00
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Em um liquidificador bata o leite bem gelado e adicione o óleo aos poucos até dar a consistência desejada e finalize com o cheiro verde.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		PATÊ DE AZEITONA	FOTO DA PREPARAÇÃO

PATÊ	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
LEITE INTEGRAL	1	1	1	1	1	LT		0,00
ÓLEO DE SOJA	2	1	1	2	2	LT		0,00
CHEIRO VERDE	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		0,00
SAL REFINADO	0,08	1	1	0,08	0,08	KG		0,00
AZEITONAS	1	1	1	1	1	KG		0,00
CEBOLA	0,05	1	1,5	0,075	0,075	KG		0,00
ALHO IN NATURA	0,025	1	1,03	0,02575	0,02575	KG		0,00
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Em um liquidificador bata o leite bem gelado e adicione o óleo aos poucos até dar a consistência desejada e acrescente os demais ingredientes.
2	Finalize com o cheiro verde.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		PATÊ DE FRANGO		FOTO DA PREPARAÇÃO	
PATÊ	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
LEITE INTEGRAL	1	1	1	1	1	LT		
ÓLEO DE SOJA	2	1	1	2	2	LT		
CHEIRO VERDE	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		
SAL REFINADO	0,08	1	1	0,08	0,08	KG		
PEITO DE FRANGO DESFIADO	1	1	1	1	1	KG		
CEBOLA	0,05	1	1,5	0,075	0,075	KG		
ALHO IN NATURA	0,025	1	1,03	0,02575	0,02575	KG		

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Em um liquidificador bata o leite bem gelado e adicione o óleo aos poucos até dar a consistência desejada e acrescente os demais ingredientes.
2	Em uma panela doure o alho, cebola e acrescente ao creme batido. Finalize com o cheiro verde.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		PATÊ DE TOMATE SECO		FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: PATÊ		Peso/ volume da porção:0,2		Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS 100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
LEITE INTEGRAL UHT	1	1	1	1	1	LT		0,00
ÓLEO DE SOJA	2	1	1	2	2	LT		0,00
CHEIRO VERDE	0,2	1	1	0,2	0,2	KG		0,00
SAL REFINADO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		0,00
TOMATE SECO	1	1	1	1	1	KG		0,00
CEBOLA	0,2	1	1,5	0,3	0,3	KG		0,00
ALHO IN NATURA	0,05	1	1,03	0,0515	0,0515	KG		0,00
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Em um liquidificador bata o leite bem gelado e adicione o óleo aos poucos até dar a consistência desejada e acrescente os demais ingredientes.
2	Finalize com o cheiro verde.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	PAVÊ DE CHOCOLATE COM PAÇOCA	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,15	Tempo de preparação: 60 MIN.	IMERO DE COMENS/	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
BISCOITO CHAMPAGNE	1,5	1	1	1,5	1,5	KG	5,63	8,45
LEITE INTEGRAL UHT	8	1	1	8	8	LT	3,99	31,92
AÇÚCAR CRISTAL	2	1	1	2	2	KG	2,67	5,34
AMIDO DE MILHO	0,7	1	1	0,7	70	KG	3,18	222,60
OVOS DE GALINHA	15	1	1	15	15	UNIDADE	0,30	4,50
LEITE CONDENSADO	1,5	1	1	1,5	1,5	KG	7,88	11,82
CREME DE LEITE	3	1	1	3	3	KG	9,40	28,20
ACHOCOLATADO EM PÓ	3	1	1	3	3	KG	11,50	34,50
ESSÊNCIA DE BAUNILHA	0,05	1	1	0,05	0,05	LT	10,00	10,00
PAÇOCA	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		
								357,33

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Em uma panela, adicione o leite, ovos, açúcar, amido e leite condensado até engrossar.
2	Adicione a essência de baunilha e o creme de leite.
3	Umedeça as bolachas com o leite, forre o fundo de um recipiente e vá dispondo as camadas de bolachas, creme, chocolate
4	Manter sob congelamento até o momento do servimento.
5	Servir gelado.

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	PAVÊ DE CHOCOLATE	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,15	Tempo de preparação: 60 MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
BISCOITO CHAMPAGNE	3	1	1	3	3	KG	5,63	16,89
LEITE INTEGRAL UHT	8	1	1	8	8	LT	3,99	31,92
AÇÚCAR CRISTAL	2	1	1	2	2	KG	2,67	5,34
AMIDO DE MILHO	0,7	1	1	0,7	70	KG	3,18	222,60
OVOS DE GALINHA	15	1	1	15	15	UNIDADE	0,30	4,50
LEITE CONDENSADO	1,5	1	1	1,5	1,5	KG	7,88	11,82
CREME DE LEITE	3	1	1	3	3	KG	9,40	28,20
ACHOCOLATADO EM PÓ	3	1	1	3	3	KG	11,50	34,50
ESSÊNCIA DE BAUNILHA	0,05	1	1	0,05	0,05	LT	10,00	10,00
								365,77

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Em uma panela, adicione o leite, ovos, açúcar, amido e leite condensado até engrossar.
2	Adicione a essência de baunilha e o creme de leite.
3	Umedeça as bolachas com o leite, forre o fundo de um recipiente e vá dispondo as camadas de bolachas, creme, chocolate
4	Manter sob congelamento até o momento do servimento.
5	Servir gelado.

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	**PAVÊ DE COCO**	FOTO DA PREPARAÇÃO

SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
BISCOITO CHAMPAGNE	1,5	1	1	1,5	1,5	KG		
LEITE INTEGRAL UHT	8	1	1	12	12	LT		
AÇÚCAR CRISTAL	2	1	1	2	2	KG		
AMIDO DE MILHO	1	1	1	1	1	KG		
OVOS DE GALINHA	15	1	1	15	15	UNIDADE		
LEITE CONDENSADO	1,5	1	1	1,5	1,5	KG		
CREME DE LEITE	3	1	1	3	3	KG		
ESSÊNCIA DE BAUNILHA	0,05	1	1	0,05	0,05	LT		
COCO RALADO	1,5	1	1	1,5	1,5	KG		
LEITE DE COCO	1	1	1	1	1	LT		
								0,00

1	Em uma panela, adicione o leite, ovos, açúcar, amido e leite condensado até engrossar.
2	Adicione a essência de coco, leite de coco e o creme de leite.
3	Umideça as bolachas com o leite, forre o fundo de um recipiente e vá dispondo as camadas de bolachas, creme, chocolate e coco ralado
4	Manter sob congelamento até o momento do servimento.
5	Servir gelado.
6	
7	
8	
9	
10	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	**PAVÊ DE DOCE DE LEITE**	FOTO DA PREPARAÇÃO

SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
BISCOITO CHAMPAGNE	1,5	1	1	1,5	1,5	KG		
LEITE INTEGRAL UHT	8	1	1	10	10	LT		
AÇÚCAR CRISTAL	2	1	1	2	2	KG		
AMIDO DE MILHO	1	1	1	1	1	KG		
OVOS DE GALINHA	15	1	1	15	15	UNIDADE		
LEITE CONDENSADO	1,5	1	1	1,5	1,5	KG		
CREME DE LEITE	1,5	1	1	1,5	1,5	KG		
LARANJA	5	1	1,5	7,5	7,5	KG		
DOCE DE LEITE	1	1	1	1	1	KG		
ESSÊNCIA DE BAUNILHA	0,2	1	1	0,2	0,2	LT		
								0,00

1	Em uma panela, adicione o leite, ovos, açúcar, amido e leite condensado até engrossar.
2	Adicione a essência de laranja e o creme de leite.
3	Retire a casca das laranjas e corte em gomos, desprezando as sementes e bagaço, unte no açúcar e leve ao forno por alguns 5 minutos a 150°C, monitore.
4	Umideça as bolachas no suco da laranja e monte fazendo camadas de creme, laranja e bolacha.
5	Manter sob congelamento até o momento do servimento.
6	Servir gelado.
7	
8	
9	
10	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO		PAVÊ DE LARANJA COM CREME		FOTO DA PREPARAÇÃO	
SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
BISCOITO CHAMPAGNE	1,5	1	1	1,5	1,5	KG		
LEITE INTEGRAL UHT	8	1	1	10	10	LT		
AÇÚCAR CRISTAL	2	1	1	2	2	KG		
AMIDO DE MILHO	1	1	1	1	1	KG		
OVOS DE GALINHA	15	1	1	15	15	UNIDADE		
LEITE CONDENSADO	1,5	1	1	1,5	1,5	KG		
CREME DE LEITE	1,5	1	1	1,5	1,5	KG		
LARANJA	5	1	1,5	7,5	7,5	KG		
SUCO DE LARANJA	2	1	1	2	2	LT		
								0,00

1	Em uma panela, adicione o leite, ovos, açúcar, amido e leite condensado até engrossar.
2	Adicione a essência de laranja e o creme de leite.
3	Retire a casca das laranjas e corte em gomos, desprezando as sementes e bagaço, unte no açúcar e leve ao forno por alguns 5 minutos a 150°C, monitore.
4	Umideça as bolachas no suco da laranja e monte fazendo camadas de creme, laranja e bolacha.
5	Manter sob congelamento até o momento do servimento.
6	Servir gelado.
7	
8	
9	
10	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	**PAVÊ DE PÊSSEGO**	FOTO DA PREPARAÇÃO

SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
BISCOITO CHAMPAGNE	2	1	1	2	2	KG		
LEITE INTEGRAL UHT	10	1	1	10	10	LT		
AÇÚCAR CRISTAL	2	1	1	2	2	KG		
AMIDO DE MILHO	1	1	1	1	1	KG		
OVOS DE GALINHA	15	1	1	15	15	UNIDADE		
LEITE CONDENSADO	1,5	1	1	1,5	1,5	KG		
CREME DE LEITE	1,5	1	1	1,5	1,5	KG		
LARANJA	5	1	1,5	7,5	7,5	KG		
PÊSSEGO EM CALDA	1	1	1	1	1	UN		
ESSÊNCIA DE BAUNILHA	0,2	1	1	0,2	0,2	LT		
								0,00

1	Em uma panela, adicione o leite, ovos, açúcar, amido e leite condensado até engrossar.
2	Adicione a essência de laranja e o creme de leite.
3	Retire a casca das laranjas e corte em gomos, desprezando as sementes e bagaço, unte no açúcar e leve ao forno por alguns 5 minutos a 150°C, monitore.
4	Umideça as bolachas no suco da laranja e monte fazendo camadas de creme, laranja e bolacha.
5	Manter sob congelamento até o momento do servimento.
6	Servir gelado.
7	
8	
9	
10	

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		**PAVÊ DOIS AMORES COM MORANGO**		FOTO DA PREPARAÇÃO	
SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
BISCOITO CHAMPAGNE	1,5	1	1	1,5	1,5	KG		
LEITE INTEGRAL UHT	8	1	1	10	10	LT		
AÇÚCAR CRISTAL	2	1	1	2	2	KG		
AMIDO DE MILHO	1	1	1	1	1	KG		
OVOS DE GALINHA	15	1	1	15	15	UNIDADE		
LEITE CONDENSADO	1,5	1	1	1,5	1,5	KG		
CREME DE LEITE	3	1	1	3	3	KG		
CHOCOLATE AMARGO	2	1	1	2	2	KG		
CHOCOLATE MEIO AMARGO	2	1	1	2	2	KG		
ACHOCOLATADO EM PÓ	3	1	1	3	3	KG		
ESSÊNCIA DE BAUNILHA	0,05	1	1	0,05	0,05	LT		
MORANGO	3	1	1,15	3	3	KG		

1	Em uma panela, adicione o leite, ovos, açúcar, amido e leite condensado até engrossar.
2	Adicione a essência de laranja e o creme de leite.
3	Retire a casca das laranjas e corte em gomos, desprezando as sementes e bagaço, unte no açúcar e leve ao forno por alguns 5 minutos a 150°C, monitore.
4	Umideça as bolachas no suco da laranja e monte fazendo camadas de creme, laranja e bolacha.
5	Manter sob congelamento até o momento do servimento.
6	Servir gelado.
7	
8	
9	
10	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		PÉ DE MOLEQUE		FOTO DA PREPARAÇÃO	
SOBREMESA		Peso/ volume da porção: 0,05	Tempo de preparação:60MIN.	MERO DE COMEN	100

ALIMENTOS	PER CAPITA				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
PÉ DE MOLEQUE(50g)	100	1	1	100	100	UNIDADE		
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			**0,00**

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Disponha as embalagens individuais em local apropriado para consumo e reserve até o momento da refeição.
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		PEITO DE FRANGO GRELHADO				FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: PRATO PRINCIPAL		Peso/ volume da porção: 12		Tempo de preparação:		NÚMERO DE COMENSAIS	100
ALIMENTOS	**PER CAPITA**				**PESO TOTAL**	**UNID DE MEDIDA**	**CUSTO**	
	PESO BRUTO	**FATOR DE COCÇÃO**	**FATOR DE CORREÇÃO**	**PESO LIQUIDO**			**UNITÁRIO**	**TOTAL**
PEITO DE FRANGO	25	1	1,22	30,5	30,5	KG	7,80	237,90
SAL REFINADO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	0,68	0,14
AÇAFRÃO	0,1	2	1	0,1	0,1	KG	10,16	1,02
PÁPRICA DOCE	0,2	2	1	0,4	0,4	KG	9,00	3,60
PIMENTA DO REINO BRANCA	0,15	2	1	0,3	0,3	KG	8,39	2,52
ALHO GRANULADO	0,3	2	1	0,6	0,6	KG	9,00	5,40
CALDO DE FRANGO	0,5	2	1	1	1	KG	13,37	13,37
								263,94
TÉCNICA DE PREPARO								
1	Temperar os filés de frango com a pimenta, alho granulado, açafrão e páprica, reservar							
2	Grelhe a carne e coloque em gn's ou em outro recipiente para servir							
3								

10

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		PEITO DE FRANGO À PARISIENSE		FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 12	Tempo de preparação:		NÚMERO DE COMENSAIS	10

ALIMENTOS	PER CAPITA				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
PEITO DE FRANGO	25	1	1,22	30,5	30,5	KG	7,80	237,90
SAL REFINADO	2	1	1	2	2	KG	0,68	1,36
AÇAFRÃO	0,3	1	1	0,3	0,3	KG	10,16	3,05
PÁPRICA DOCE	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	9,00	1,80
PIMENTA DO REINO BRANCA	0,15	1	1	0,15	0,15	KG	8,39	1,26
		1				KG	9,00	2,70
						KG	13,37	6,69
						KG	18,00	18,00
PRESUNTO	1	1	1	1	1	KG	14,62	14,62
BACON	1	1	1,5	1,5	1,5	KG	14,79	22,19
AZEITONA	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	13,00	6,50
								316,06

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Temperar os filés de frango com a pimenta, alho granulado, açafrão e páprica, reservar
2	Grelhe a carne e coloque em gn's ou em outro recipiente para servir
3	Na mesma chapa puxe o bacon, presunto, palmito e as azeitonas, coloque sobre o frango
4	

10

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	PESCADA À DORE	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 0,12	Tempo de preparação: 60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PER CAPITA				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	IC	FC	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
FILÉ DE PESCADA	18	1	1,5	27	27	KG	20,98	566,46
FARINHA DE TRIGO	4	1	1	4	4	KG	1,99	7,96
SAL REFINADO	1	1	1	1	1	KG	0,68	0,68
PIMENTA DO REINO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	8,39	1,68
CHEIRO VERDE	0,3	1	1,1	0,33	0,33	KG	5,00	1,65
LIMÃO TAITI	1	1	1,3	1,3	1,3	KG	4,18	5,43
OVOS DE GALINHA	30	1	1	30	30	UNIDADE	0,25	7,50
ÓLEO DE SOJA	18	1	1	18	18	LT		
								591,36

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Tempere o peixe com o sal e as pimentas, reserve.
2	Empane os filés em farinha misturada com o creme de cebola e um pouco de sal.
3	Frite por imersão, reserve em uma gn para servir
4	- Manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65º C até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	PEIXE À PORTUGUESA	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PER CAPITA				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	IC	FC	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
BATATA	5	0,9	1,15	5,175	5,175	KG	1,48	7,66
FILÉ DE PESCADA	23	1	1,5	34,5	34,5	KG	20,98	723,81
PIMENTÃO VERMELHO	3	1	1,2	3,6	3,6	KG	7,00	25,20
PIMENTÃO VERDE	1	1	1,2	1,2	1,2	KG	2,99	3,59
PIMENTÃO AMARELO	2	1	1	2	2	KG	7,00	14,00
AZEITONAS	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	12,00	6,00
OVOS DE GALINHA	20	1	1	20	20	UN	0,25	5,00
COENTRO FRESCO	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	5,00	0,50
TOMILHO DESIDRATADO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	9,00	1,80
LEITE INTEGRAL UHT	4	1	1	4	4	LT	2,99	11,96
FARINHA DE TRIGO	2	1	1	2	2	KG	1,99	3,98
MANTEIGA	10	1	1	10	10	UN	11,40	114,00
CHEIRO VERDE	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	5,00	2,50
CEBOLA	2	1	1	2	2	KG	1,48	2,96
AZEITE DE OLIVA	3	1	1	3	3	LT	12,00	36,00
GENGIBRE	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	9,00	1,80
LIMÃO TAITI	1	1	1	1	1	KG	4,18	4,18
SAL REFINADO	1	1	1	1	1	KG	0,68	0,68
LOURO	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	22,80	2,28
CRAVO DA ÍNDIA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	8,09	0,40
								968,30

1	Em um recipiente tempere o peixe com as pimentas, gengibre, tomilho, limão e sal. A idéia é que o sal já faça a desidratação do peixe.
2	Descasque as batatas e corte em rodelas finas, o mesmo corte será aplicado nos pimentões e cebola.
3	Cozinhe os ovos e as batatas e reserve. Faça o molho branco como de costume e reserve.
6	Após isso vamos intercalar o peixe com os demais ingredientes, terminando com o molho e recomeçando pela batata e peixe, faça quantas camadas desejar.
7	Asse em forno médio a 160°C por aproximadamente 20 minutos ou até dar a cor gratinada.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		PENE AO MOLHO 4 QUEIJOS		FOTO DA PREPARAÇÃO
Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação: 60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
PENNE	7	1	0,5	6,5	6,5	KG	3,00	19,50
SAL REFINADO	1	1	1	1	1	KG	0,68	0,68
ÓLEO DE SOJA	1	1	1	1	1	LT	3,00	3,00
QUEIJO PROVOLONE	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	33,34	16,67
QUEIJO PARMESÃO	1	1	1	1	1	KG	45,00	45,00
REQUEIJÃO CREMOSO	1	1	1	1	1	KG	13,00	13,00
LEITE INTEGRAL UHT	5	1	1	10	10	LT	3,00	30,00
FARINHA DE TRIGO	2	1	1	2	2	KG	1,99	3,98
MANTEIGA	2	1	1	2	2	KG	5,70	11,40
NOZ MOSCADA	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	25,80	2,58
CEBOLA	0,1	1	1,1	0,11	0,11	KG	1,48	0,16
LOURO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	22,98	1,15
CRAVO DA ÍNDIA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	40,27	2,01
								171,64

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Cozinhar o macarrão em água fervente com óleo e sal até ficar al dente.
2	- Escorrer o macarrão.
3	- Colocar em GNs e acrescentar o molho de preferência.
4	- Faça o molho béchamel que é a base para o molho quatro queijos
5	Adicione os queijos todos de uma vez, mexendo sempre para que não grude no fundo, acerte o sal se precisar, lembrando que a carne já está temperada
6	- Manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65º C até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		PENE AO MOLHO CARBONARA	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
PENE	7	1	0,9	5,67	5,67	KG	3,00	17,01
AZEITE DE OLIVA	1	1	1	1	1	LT	12,00	12,00
LEITE INTEGRAL UHT	3	1	1	3	3	LT	3,00	9,00
FARINHA DE TRIGO	1,5	1	1	1,5	1,5	KG	1,99	2,99
MANTEIGA	7	1	1	7	7	UN	5,70	39,90
NOZ MOSCADA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	25,80	1,29
CRAVO DA ÍNDIA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	40,27	2,01
CEBOLA	0,2	1	1,3	0,338	0,338	KG	1,48	0,50
LOURO EM FOLHAS	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	22,98	1,15
SAL REFINADO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	0,68	0,34
PRESUNTO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	14,66	7,33
BACON	0,8	1	1,5	1,8	1,8	KG	14,79	26,62
ERVILHAS	1	1	1	1	1	KG	5,35	5,35
								125,49

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Coloque uma panela com água para esquentar, quando estiver fervendo você deve colocar a massa
2	Retire da panela, dê o choque térmico em com água fria e regue azeite sobre ele, reserve
3	Em outra panela você deve fazer a receita do molho béchamel
4	Em uma frigideira com um pouco de óleo adicione o bacon e o presunto para fritar, quando estiverem bem dourados adicione as ervilhas
5	Coloque essa mistura no molho, deixe saborizar por alguns minutos e regue o nhoque

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		PENE AO MOLHO POMODORO	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação: 60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
PENE	7	1	0,9	6,3	6,3	KG	3,00	18,90
SAL REFINADO	1	1	1	1	1	KG	0,68	0,68
ÓLEO DE SOJA	1	1	1	1	1	LT	2,99	2,99
ALHO IN NATURA	0,4	1	1,1	0,44	0,44	KG	19,00	8,36
CEBOLA	0,5	1	1,53	0,765	0,765	KG	1,48	1,13
TOMATE	1	1	1,25	1,25	1,25	KG	1,98	2,48
CHEIRO VERDE	0,5	1	1,5	0,75	0,75	KG	5,00	3,75
EXTRATO DE TOMATE	2	1	1	2	2	KG	3,00	6,00
AZEITONA PRETA S/ CAROÇO	0,3	1	1	0,3	0,3	KG	15,00	4,50
AZEITE DE OLIVA	1	1	1	1	1	LT	12,00	12,00
PIMENTA DO REINO PRETA	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	9,00	1,80
PIMENTÃO VERDE	0,5	1	1,25	0,625	0,625	KG	2,99	1,87
								64,46

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Cozinhar o macarrão em água fervente com óleo e sal até ficar al dente.
3	- Colocar em GNs e acrescentar o molho de preferência.
4	- Manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65°C até a distribuição.
5	Molho
6	- Descascar, lavar e picar o tomate, cebola e pimentão
7	- Em uma panela dourar a cebola e a pasta de alho.
8	- Em seguida acrescentar o tomate, o extrato de tomate, pimentão, tempero completo e o açúcar. Adicionar água se houver necessidade.
9	- Deixar cozinhar por aproximadamente 45 minutos.
10	- Triturar a azeitona adicionando-a ao final.
11	- Saltear a massa com o molho para agregar o sabor à massa
12	- Manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65º C até a distribuição.

ELABORADO POR

_____ **3º Sgt Correia**

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		**PERA COM CREME**	FOTO DA PREPARAÇÃO

SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
PERA	15	1	1,22	18,3	18,3	KG		
CRAVO DA ÍNDIA	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		
CANELA EM PAU	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		
AÇÚCAR CRISTAL	2	1	1	2	2	KG		
CREME DE LEITE FRESCO	2	1	1	2	2	KG		
ESSÊNCIA DE RUM	0,05	1	1	0,05	0,05	LT		
								0,00

1	Higienize e descasque as peras, reserve.
2	Em uma panela coloque a água, açúcar, canela e cravo para ferver, adicione as peras.
3	O segredo para essa receita é deixar a calda bem espessa para ela saborizar bem a fruta, vá adicionando água aos poucos para não grudar e não reduzir muito.
4	Bata o creme de leite fresco com a essência de rum e sirva junto com a pêra já gelada.
5	

10

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	PERNIL À MODA DA CASA	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação: 60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PER CAPITA				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	IC	FC	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
PERNIL SUÍNO	27	1	1,1	30	30	KG	12,67	380,10
BRÓCOLIS	2	1	1,5	3	3	KG	3,70	11,10
CREME DE CEBOLA	0,2	1	1	0,2	0,5	KG	13,37	6,69
PIMENTA DO REINO	0,05	1	1	0,05	0,3	KG	8,39	2,52
ALECRIM	0,25	1	1	0,25	0,25	KG	19,67	4,92
CENOURA	1,5	1	1,5	2,25	0,2	KG	1,20	0,24
SAL REFINADO	0,2	1	1	0,2	2	KG	0,68	1,36
LOURO EM FOLHAS	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	22,80	4,56
CEBOLA	2	1	1,5	3	2,2	KG	1,48	3,26
ALHO PORO	1	1	1,5	1,5	1,5	KG	5,00	7,50
CHEIRO VERDE	1	1	1,5	1,5	1,5	KG	5,00	7,50
TOMILHO	0,3	1	1	0,3	0,375	KG	2,50	0,94
								430,67

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- tempere o pernil com o alho, creme de cebola, caldo de carne, amaciante e o sal;
2	- deixe marinar por 24 horas;
3	- coloque o pernil em assadeiras e leve ao forno pré-aquecido à 160° por 30 minutos;
4	- após assado, coloque os demais ingredientessobre a carne e asse por mais 15 min pique a salsinha em pedaços pequenos e salpique sobre a costelinha;
5	- armazene à temperatura mínima de 65°c até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	PERNIL ASSADO AO MOLHO BARBECUE	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 20	Tempo de preparação: 60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PER CAPITA				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	IC	FC	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
PERNIL SUÍNO	32	1	1,1	35,2	35,2	KG		0,00
AMACIANTE DE CARNES	3	1	1	3	3	KG		0,00
MOLHO BARBECUE	4	1	1	4	4	LT		0,00
ALHO GRANULADO	0,8	1	1	0,8	0,8	KG		0,00
CREME DE CEBOLA	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		0,00
PIMENTA DO REINO	0,3	1	1	0,3	0,3	KG		0,00
ALECRIM	0,25	1	1	0,25	0,25	KG		
COMINHO EM PÓ	0,2	1	1	0,2	0,2	KG		
SAL REFINADO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG		
LOURO EM FOLHAS	0,2	1	1	0,2	0,2	KG		
CEBOLA	2	1	1,1	2,2	2,2	KG		
ALHO PORO	1	1	1,5	1,5	1,5	KG		
CHEIRO VERDE	1	1	1,5	1,5	1,5	KG		
TOMILHO FRESCO	0,3	1	1,25	0,375	0,375	KG		**0,00**

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- TEMPERE O PERNIL COM O ALHO, CREME DE CEBOLA, CALDO DE CARNE, AMACIANTE, MOLHO INGLÊS E O SAL;
2	- DEIXE MARINAR POR 24 HORAS;
3	- COLOQUE O PERNIL EM ASSADEIRAS E LEVE AO FORNO PRÉ-AQUECIDO À 160° POR 30 MINUTOS;
4	- APÓS ASSADO, COLOQUE O MOLHO SOBRE A CARNE E ASSE POR MAIS 15 MIN PIQUE A SALSINHA EM PEDAÇOS PEQUENOS E SALPIQUE SOBRE A COSTELINHA;
5	- ARMAZENE À TEMPERATURA MÍNIMA DE 65°C ATÉ A DISTRIBUIÇÃO.
6	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		PERNIL SUÍNO ACEBOLADO		FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: PRATO PRINCIPAL		Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação: 60 MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PER CAPITA				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
PERNIL SUÍNO	29,5	1	1,18	34,81	34,81	KG	14,13	491,87
ALECRIM	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	19,87	3,97
PIMENTA DO REINO BRANCA	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	9,00	0,90
ALHO IN NATURA	0,55	1	1,1	0,605	0,605	KG	19,00	11,50
LOURO EM FOLHAS	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	22,80	4,56
SAL REFINADO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	0,68	0,14
CEBOLA	8,3	1	1,55	11	11	KG	1,48	16,28
AZEITE DE OLIVA	1	1	1	1	1	LT	12,00	12,00
								541,21

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Temperar previamente com o alho granulado, creme de cebola, louro, alecrim e pimentas.
2	- Montar em assadeiras espaçadas para ir no forno
3	- Levar ao forno para assar a 220°c por 40 minutos.
4	- Corte e regue com o a cebola refogada no azeite de oliva
5	- Colocar em GNs e manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65°C até a distribuição.
6	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		PESCADA AO MOLHO CHAMPIGNON		FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 0,12	Tempo de preparação: 60MIN.		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PER CAPITA				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	IC	FC	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
FILÉ DE PÉSCADA	18	1	1,5	27	27	KG	23,00	621,00
AZEITE DE OLIVA	2	1	1	2	2	L	12,00	24,00
SAL REFINADO	0,2	1	1	0,2	2	KG	0,67	1,34
PIMENTA DO REINO	0,05	1	1	0,05	0,2	KG	8,00	1,60
PIMENTA CAIENA	0,05	1	1	0,05	0,2	KG	8,00	1,60
CHEIRO VERDE	0,3	1	1,1	0,33	0,33	KG	5,00	1,65
LIMÃO TAITI	1	1	1,3	1,3	1,3	KG	3,98	5,17
CHAPIGNON	3	1	1	3	3	KG		0,00
CREME DE CEBOLA	0,2	1	1	0,2	0,4	KG	8,00	3,20
								659,56

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Tempere o peixe com o sal e as pimentas, reserve.
2	Empane os filés em farinha misturada com o creme de cebola e um pouco de sal.
3	Grelhar e chapa, reserve em uma gn para servir
4	- Manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65º C até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		**PÊSSEGO COM CREME**		FOTO DA PREPARAÇÃO	
SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:		MERO DE COMEN	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
AÇÚCAR CRISTAL	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		
LEITE INTEGRAL UHT	0,5	1	1	0,5	0,5	LT		
CREME DE LEITE	3	1	1	3	3	KG		
PÊSSEGO EM CALDA	7	1	1	7	7	UN		
ESSÊNCIA DE BAUNILHA	0,05	1	1	0,05	0,05	LT		
								0,00

1	No liquidificador acrescente o creme de leite, açúcar, essência e o leite integral, bata tudo e deixe resfriar
2	Higienize e abra as latas de pêssego, disponha a fruta em um recipiente para ser servido
3	Sirva os pêssegos junto com o creme batido;
10	Manter sob congelamento até o momento do servimento.
	Servir gelado.
ELABORADO POR	

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	PETIT GATEAU	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,15	Tempo de preparação:60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PER CAPITA				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
ACHOCOLATADO EM PÓ	1	1	1	1	1	KG		0,00
MANTEIGA	3	1	1	3	3	UN		0,00
AÇÚCAR	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		0,00
FARINHA DE TRIGO	1	1	1	1	1	KG		0,00
OVO	12	1	1	12	12	UNIDADE		0,00
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	DERRETA A MANTEIGA E O CHOCOLATE
2	BATER OS OVOS E AS GEMAS COM AÇUCAR NA BATEDEIRA ATÉ FICAR BEM CLARO
3	JUNTE O CHOCOLATE DERRETIDO E A FARINHA DE TRIGO, MISTURADO COM UMA ESPÁTULA
4	Depois, unte as forminhas de empadinha, passe trigo e coloque a massa
5	Pré-aqueça o forno e leve para assar de 6 a 10 minutos em fogo alto até os bolinhos crescerem, mas o meio deve ficar molinho
6	Deve-se desenformar quente
7	
8	
9	

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	NOME: PICO DE GALO	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: ENTRADA	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação: 60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	10

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
TOMATE	4	1	1	4	4	KG		0,00
CEBOLA ROXA	4	1	1,25	5	5	KG		0,00
COENTRO	1	1	1,2	1,2	1,2	KG		0,00
CEBOLINHA	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		0,00
SAL	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		0,00
PIMENTA CHILLI	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		0,00
LIMÃO	1	1	1	1	1	KG		
AZEITE DE OLIVA	2	1	1	2	2	LT		

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Misture todos os ingredientes previamente picados em um bowl.
2	Mexa até a mistura ficar homogênea. Verifique o tempero.
3	Leve à geladeira por 30 minutos.
4	Sirva.

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		PIRÃO DE PEIXE	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO			Peso/ volume da porção: 0,20		Tempo de preparação:		NÚMERO DE COMENSAIS	100
ALIMENTOS	**PORÇÃO PARA 100 PESSOAS**				**PESO TOTAL**	**UNID DE MEDIDA**	**CUSTO**	
	PESO LÍQUIDO	**FATOR DE COCÇÃO**	**FATOR DE CORREÇÃO**	**PESO BRUTO**			**UNITÁRIO**	**TOTAL**
FILÉ DE PESCADA	8	1	1,5	12	12	KG	20,98	251,76
PIMENTÃO VERMELHO	3	1	1,23	3,69	3,69	KG	9,00	33,21
PIMENTÃO VERDE	1	1	1,23	1,23	1,23	KG	2,99	3,68
PIMENTÃO AMARELO	2	1	1,23	2,46	2,46	KG	9,00	22,14
COENTRO FRESCO	0,1	1	1,5	0,15	0,15	KG	5,00	0,75
CHEIRO VERDE	0,5	1	1,5	0,75	0,75	KG	5,00	3,75
CEBOLA	2	1	1,1	2,2	2,2	KG	1,98	4,36
AZEITE DE OLIVA	1	1	1	1	1	LT	12,00	12,00
SAL REFINADO	1	1	1	1	1	KG	0,68	0,68
FARINHA DE MANDIOCA	3	1	1	3	3	KG	1,90	5,70
ALHO IN NATURA	0,4	1	1,1	0,44	0,44	KG	19,00	8,36
TOMATE	1	1	1,25	1,25	1,25	KG	1,98	2,48
COLORAU	0,4	1	1	0,4	0,4	KG	12,00	4,80

CALDO	
1	- Descascar, lavar e picar o alho e as cebolas. Reservar.
2	- Lavar os tomates tirar a pele, as sementes e cortar em cubinhos. Reservar.
3	- Cortar os pedaços de peixe em cubos médios. Reservar.
4	- Lavar o recipiente do extrato de tomate, abrir e reservar.
5	- Higienizar o coentro e picar. Reservar.
6	- Em panela com óleo, dourar o alho, a cebola, acrescentar o tomate, o extrato de tomate e a pimenta do reino para refogar.
7	- Adicionar no refogado as postas do peixe, a água (suficiente para cobrir o peixe), uma parte do sal e deixar cozinhar para se desmanchar parcialmente e soltar o caldo.
8	- Dissolver a farinha de mandioca em um pouco de água, acrescentar aos poucos na panela e mexer para não formar grumos e ajustar com sal.
9	- Colocar na GN, salpicar com coentro e manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65ºC até a distribuição.
10	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO		POLENGUINHO	FOTO DA PREPARAÇÃO

CAFÉ DA MANHÃ	Peso/ volume da porção: 0,03	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
POLENGUINHO	1,7	1	1	1,7	1,7	KG		
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			**0,00**

1	Reservar sob refrigeração até o momento de servir.
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		POLENTA CREMOSA	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PER CAPITA				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
FUBÁ	2	1	1	2	2	KG	1,50	4,50
LEITE INTEGRAL UHT	1	1	1	8	8	LT	3,00	36,00
QUEIJO PARMESÃO RALADO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	45,00	22,50
CHEIRO VERDE	0,5	1	1,5	0,75	0,75	KG	5,00	3,75
CREME DE CEBOLA	0,3	1	1	0,3	0,3	KG	13,37	4,01
ALHO IN NATURA	0,1	1	1,1	0,11	0,11	KG	19,00	2,09
MANTEIGA	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	5,70	2,85
CURRY	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	8,39	0,84
AÇAFRÃO	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	9,00	0,90
SALSA DESIDRATADA	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	9,00	0,90
CEBOLA	0,3	1	1,1	0,33	0,33	KG	1,48	0,49
SAL REFINADO	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		
LOURO EM FOLHAS	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	22,28	1,11
CRAVO DA ÍNDIA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	40,27	2,01
								83,76

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Em uma panela coloque a quantidade necessária de água e leve ao fogo para ferver.
2	- Em outra panela, coloque o leite para esquentar.
3	- Junte a polenta, a manteiga o cheiro verde, o queijo ralado, o creme de cebola, o sal e o condimento de cebola, alho e salsa.
4	- Passe para uma panela e cozinhe até perder todo o amargor,
5	- Salpique tempero verde e queijo parmesão ralado.
6	- Mantenha em passthrough a uma temperatura mínima de 65ºC até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		POLENTA FRITA	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação: 60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
POLENTA CONGELADA	15	1	1	15	15	KG	21,00	315,00
SAL REFINADO	0,145	1	1	0,145	0,145	KG	0,68	0,10
ÓLEO DE SOJA	10	1	1	10	10	L	3,00	30,00
								345,10

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Retirar previamente a polenta da câmara fria para que não esteja totalmente congelada na hora da fritura.
2	- Em uma fritadeira, aquecer o óleo.
3	- Fritar a polenta em óleo quente até que esteja dourada e crocante.
4	- Retirar as batatas com uma escumadeira, colocar em papel absorvente e temperar com sal.
5	- Colocar nas GNs e manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65ºC até a distribuição.

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	POLENTA GRATINADA	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PER CAPITA				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
FUBÁ DE MILHO	3	1	1	3	3	KG	2,50	7,50
LEITE INTEGRAL UHT	2	1	1	2	2	LT	3,00	6,00
QUEIJO PARMESÃO RALADO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	45,00	22,50
CHEIRO VERDE	0,5	1	1,5	0,75	0,75	KG	5,00	3,75
CREME DE CEBOLA	0,3	1	1	0,3	0,3	KG	12,00	3,60
ALHO IN NATURA	0,1	1	1,1	0,11	0,11	KG	19,00	2,09
MANTEIGA	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	5,70	2,85
PIMENTA CAIENA	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	9,00	1,80
CURRY	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	9,00	0,90
AÇAFRÃO	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	9,00	0,90
SALSA DESIDRATADA	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	9,00	0,90
CEBOLA	0,3	1	1,1	0,33	0,33	KG	1,78	0,59
LOURO EM FOLHAS	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	22,80	1,14
CRAVO DA ÍNDIA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	42,09	2,10
								56,62

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Em uma panela coloque a quantidade necessária de água e leve ao fogo para ferver.
2	- Em outra panela, coloque o leite para esquentar.
3	- Coloque a água quente e o leite na batedeira. Junte a polenta, a manteiga o cheiro verde, o queijo ralado, o creme de cebola, o sal e o condimento de cebola, alho e salsa.
4	- Passe para uma panela e cozinhe até perder todo o amargor,
5	- Salpique tempero verde, queijo parmesão ralado e leve para gratinar por 5 minutos.'file:///R:/GAP-CT/DA/6 - SUB/ATA DE REG DE PREÇO/PLANEJAMENTO CARDÁPIO SUB 2020/PLANEJAMENTO LICITAÇÃO.ods'#GUARNIÇÕES.DI2
6	- Mantenha em passthrough a uma temperatura mínima de 65ºC até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	PONCHE DE FRUTAS	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: BEBIDAS	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação: 60 MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
REFRIGERANTE SABOR LIMÃO	12	1	1	12	12	LT	2,00	24,00
SUCO DE UVA INDUSTRIALIZADO	10	1	1	10	10	LT	3,00	30,00
UVAS SEM SEMENTE	2,6	1	1,3	3,38	3,38	KG	4,00	13,52
MAÇÃ	2,16	1	1,08	2,33	2,3328	KG	3,00	7,00
PERA	2,16	1	1,08	2,33	2,3328	KG	6,00	14,00
KIWI	1,8	1	1,2	2,16	2,16	KG	6,00	12,96
MORANGO	1,635	1	1,09	1,78	1,78215	KG	5,00	8,91
LARANJA	1,6	1	1,6	2,56	2,56	KG	3,00	7,68
GELO	1,5	1	1	1,5	1,5	KG	0,00	0,00
								118,07

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Cortar todas as frutas em cubos pequenos, com exceção das uvas.
2	Faça um mix com as frutas e adicione as bebidas delicadamente para que não perca todo o gás, recomenda-se servir bem gelado.

ELABORADO POR

_____ NUTRICIONISTA- CRN

_____ COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____ GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO		PRESUNTO		FOTO DA PREPARAÇÃO	
CAFÉ DA MANHÃ	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
PRESUNTO	3	1	1	3	3	KG		
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			**0,00**

1	Fatiar o presunto e reservar refrigerado até o momento da refeição.
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		**PUDIM DE CARAMELO**		FOTO DA PREPARAÇÃO	
SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	**PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS**				**PESO TOTAL**	**UNID DE MEDIDA**	**CUSTO**	
	PESO LIQUIDO	**FATOR DE COCÇÃO**	**FATOR DE CORREÇÃO**	**PESO BRUTO**			**UNITÁRIO**	**TOTAL**
PÓ PARA PUDIM DE CARAMELO	3	1	1	3	3	KG		
LEITE INTEGRAL UHT	7	1	1	7	7	LT		
								0,00

1	- Preparar o pudim conforme instruções da embalagem.
2	- Dissolver o chocolate junto ao creme
3	- Mantenha refrigerado de forma a garantir uma temperatura máxima de 21ºC até a distribuição.

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		**PUDIM DE CHOCOLATE**		FOTO DA PREPARAÇÃO	
SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	**PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS**				**PESO TOTAL**	**UNID DE MEDIDA**	**CUSTO**	
	PESO LIQUIDO	**FATOR DE COCÇÃO**	**FATOR DE CORREÇÃO**	**PESO BRUTO**			**UNITÁRIO**	**TOTAL**
PÓ PARA PUDIM DE CHOCOLATE	3	1	1	3	3	KG		
LEITE INTEGRAL UHT	7	1	1	7	7	LT		
CHOCOLATE AO LEITE	1	1	1	1	1	KG		
								0,00

1	- Preparar o pudim conforme instruções da embalagem.
2	- Dissolver o chocolate junto ao creme
3	- Mantenha refrigerado de forma a garantir uma temperatura máxima de 21ºC até a distribuição.
4	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	PUDIM DE LEITE	FOTO DA PREPARAÇÃO

SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,15	Tempo de preparação:60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PER CAPITA				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇ	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
LEITE INTEGRAL UHT	5	1	1	5	5	LT		0,00
AÇÚCAR REFINADO	2,5	1	1	2,5	2,5	KG		0,00
OVOS	60	1	1	60	60	UN		0,00
LEITE CONDENSADO	5	1	1	5	5	KG		0,00
				0				
				0				**0,00**

TÉCNICA DE PREPARO	
1	BATA TODOS OS INGREDIENTES NO LIQUIDIFICADOR COM EXCEÇÃO DO AÇÚCAR QUE SERÁ USADO NA CALDA
2	DERRETA O AÇÚCAR EM UMA PANELA, ADICIONE ÁGUA QUENTE E FAÇA O CARAMELO.
3	FORRE O FUNDO DA FORMA COM O CARAMELO, DEIXE ESFRIAR E ADICIONE A MISTURA BATIDA
4	COZINHE NO FORNO COMBINADO NA FUNÇÃO " PUDIM DE LEITE"
5	Mantenha na refrigeração e sirva gelado.
6	
7	
8	
9	

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	**PUDIM DE MORANGO**	FOTO DA PREPARAÇÃO

SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	**PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS**				**PESO TOTAL**	**UNID DE MEDIDA**	**CUSTO**	
	PESO LIQUIDO	**FATOR DE COCÇÃO**	**FATOR DE CORREÇÃO**	**PESO BRUTO**			**UNITÁRIO**	**TOTAL**
PÓ PARA PUDIM DE MORANGO	3	1	1	3	3	KG		
LEITE INTEGRAL UHT	8	1	1	8	8	LT		
								0,00

1	- Preparar o pudim conforme instruções da embalagem.
2	- Dissolver o chocolate junto ao creme
3	- Mantenha refrigerado de forma a garantir uma temperatura máxima de 21ºC até a distribuição.
4	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		PURÊ DE BATATAS EM FLOCOS		FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO		Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação: 60 MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
BATATA EM FLOCOS	3	1	1	3	3	KG	10,84	32,52
LEITE INTEGRAL UHT	12	1	1	12	12	LT	2,99	35,88
QUEIJO PARMESÃO RALADO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	39,45	19,73
CHEIRO VERDE	0,5	1	1,15	0,575	0,575	KG	5,00	2,88
CREME DE CEBOLA	0,3	1	1	0,3	0,3	KG	13,37	4,01
ALHO IN NATURA	0,11	1	1	0,11	0,11	KG	19,00	2,09
MANTEIGA	3	1	1	3	3	UN	5,70	17,10
PIMENTA CAIENA	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	9,00	1,80
CURRY	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	8,39	0,84
AÇAFRÃO	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	10,16	1,02
SALSA DESIDRATADA	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	9,00	0,90
CEBOLA	0,5	1	1,1	0,55	0,55	KG	1,48	0,81
LOURO EM FOLHAS	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	22,98	1,15
CRAVO DA ÍNDIA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	40,27	2,01
								122,73

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Em uma panela coloque a quantidade necessária de água e leve ao fogo para ferver.
2	- Em outra panela, coloque o leite para esquentar.
3	- Junte a batata em flocos, a margarina, o cheiro verde, o queijo ralado, o tempero completo, o sal e condimentos de cebola, alho e salsa.
4	- Coloque o purê em GNs.
5	- Salpique tempero verde e queijo parmesão ralado.
6	- Mantenha em passthrough a uma temperatura mínima de 65ºC até a distribuição.
7	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		PURÊ DE MANDIOQUINHA	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação: 60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
MANDIOQUINHA	8	1	1,3	10,4	10,4	KG	2,99	31,10
LEITE INTEGRAL UHT	4	1	1	12	12	LT	3,00	36,00
QUEIJO PARMESÃO RALADO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	45,00	22,50
CHEIRO VERDE	0,5	1	1,5	0,75	0,75	KG	5,00	3,75
CREME DE CEBOLA	0,3	1	1	0,3	0,3	KG	5,00	1,50
ALHO IN NATURA	0,1	1	1,1	0,11	0,11	KG	19,00	2,09
MANTEIGA	2	1	1	1	2	UN	5,70	2,85
CURRY	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	9,00	0,90
AÇAFRÃO	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	9,00	0,90
SALSA DESIDRATADA	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	9,00	0,90
CEBOLA	0,3	1	1,1	0,33	0,33	KG	1,48	0,49
LOURO EM FOLHAS	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	22,98	1,15
CRAVO DA ÍNDIA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	40,27	2,01
								101,59

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Em uma panela coloque a quantidade necessária de água e leve ao fogo para ferver, adicione as batatas descascadas
2	- Em outra panela, coloque o leite para esquentar.
3	Passe a batata cozida na batedeira e coloque a água quente e o leite, manteiga, cheiro verde, queijo ralado, o sal e o condimento de cebola, alho e salsa.
4	- Coloque o purê em GNs.
5	- Salpique tempero verde e queijo parmesão ralado.
6	- Mantenha em passthrough a uma temperatura mínima de 65ºC até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	QUEIJO MINAS	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação:	Peso/ volume da porção: 0,05	Tempo de preparação	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
QUEIJO MINAS	2,5	1	1	2,5	2,5	KG	19,00	47,50
								47,50

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Seguir orientação do fabricante.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO		QUEIJO MUSSARELA		FOTO DA PREPARAÇÃO	
CAFÉ DA MANHÃ		Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
QUEIJO MUSSARELA	3	1	1	3	3	KG		

1	Fatiar o queijo e reservar refrigerado até o momento da refeição.
2	

10

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	QUEIJO PRATO	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação:	Peso/ volume da porção: 0,05	Tempo de preparação	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
QUEIJO PRATO	5	1	1	5	5	KG	19,00	95,00
								95,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Seguir orientação do fabricante.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	QUIBE DE CARNE	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação:	Peso/ volume da porção: 0,03	Tempo de preparação	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
QUIBE DE CARNE	100	1	1	100	100	UNIDADE	3,84	384,00
								384,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Seguir orientação do fabricante.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	QUICHE DE QUEIJO	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,12	Tempo de preparação: 60 MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
LEITE	0,3	1	1	0,3	0,3	LT		0,00
CREME DE LEITE	0,3	1	1	0,3	0,3	KG		0,00
OVO	17	1	1	17	17	UN		0,00
QUEIJO BRANCO	0,3	1	1	0,3	0,3	KG		0,00
QUEIJO PARMESÃO	0,3	1	1	0,3	0,3	KG		0,00
SAL	0,3	1	1	0,3	0,3	KG		0,00
PIMENTA-DO-REINO	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		0,00
FARINHA	1,5	1	1	1,5	1,5	KG		
MANTEIGA	0,54	1	1	0,54	0,54	KG		
ÁGUA	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	MISTURAR TODOS OS INGREDIENTES
2	JUNTAR O RECHEIO A MASSA
3	

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		QUINDIM		FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação:	Peso/ volume da porção: 0,05	Tempo de preparação		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
QUINDIM	100	1	1	100	100	UNIDADE	3,16	316,00
								316,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Seguir orientação do fabricante.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		RAGU DE COSTELA		FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 0,12	Tempo de preparação:		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
COSTELA BOVINA	25	1	1,08	27	27	KG	17,60	475,20
AMACIANTE DE CARNES	4	1	1	4	4	KG	13,37	53,48
PIMENTA DO REINO	0,3	1	1	0,3	0,3	KG	8,39	2,52
EXTRATO DE TOMATE	5	1	1	5	5	KG	3,00	15,00
COMINHO EM PÓ	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	6,87	1,37
SAL REFINADO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	0,68	0,14
LOURO EM FOLHAS	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	22,80	1,14
CEBOLA	3	1	1,1	3,3	3,3	KG	1,48	4,88
ALHO PORO	1	1	1,5	1,5	1,5	KG	5,00	7,50
CHEIRO VERDE	1	1	1,5	1,5	1,5	KG	5,00	7,50
TOMATE	4	1	1,25	5	5	KG	1,98	9,90
								546,20

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Tempere as costelas previamente de um dia para o outro com o amaciante de carne e demais ingredientes
2	Coloque em uma assadeira vazada que vá ao forno
3	Deixe fazer a cocção no forno combinado, com aproximadamente 80% de vapor e temperatura de 150°C por 1,5 horas.
4	Escorra qualquer gordura que sobrar
5	Em uma panela grande, refogue, alho, cebola, salsão e os tomates, acrescente o extrato de tomate, deixe encorpar bem. Retire a carne do forno e acrescente
6	ao molho para cozinhar mais um pouco
7	Deixe desfiar e sirva com bastante molho

ELABORADO POR

_____ **3º Sgt Correia**

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		RAVIOLI AO MOLHO BÉCHAMEL	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
RAVIOLI	7	0,5	1	10	10	KG	12,99	129,90
LEITE INTEGRAL UHT	4	1	1	12	12	LT	3,00	36,00
FARINHA DE TRIGO	2	1	1	2	2	un	1,99	3,98
MANTEIGA	2	1	1	2	2	KG	5,70	11,40
NOZ MOSCADA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	25,80	1,29
CRAVO DA ÍNDIA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	40,27	2,01
CEBOLA	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	1,48	0,30
LOURO EM FOLHAS	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	22,98	1,15
QUEIJO PARMESÃO RALADO	1	1	1	1	1	KG	45,00	45,00
CHEIRO VERDE	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	5,00	2,50
SAL REFINADO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	0,68	0,14
								186,03

TÉCNICA DE PREPARO	
1	-Em uma panela fazer o molho béchamel e reservar
2	- Coloque uma panela com água para ferver
3	- Cozinhar o ravioli com água e um pouco de sal até atingir o ponto desejado.
4	- Escorrer a água e misture no molho de frango.
5	- Colocar em GN's e salpique com cheiro verde e queijo ralado, leve ao passthrough a uma temperatura mínima de 65°C até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	RAVIOLI AO MOLHO BOLONHESA	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
SAL REFINADO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	0,68	0,34
ALHO IN NATURA	0,4	1	1,1	0,44	0,44	KG	19,00	8,36
CEBOLA	0,5	1	1,53	0,765	0,765	KG	1,48	1,13
TOMATE	1	1	1,25	1,25	1,25	KG	1,99	2,49
CHEIRO VERDE	0,5	1	1,5	0,75	0,75	KG	5,00	3,75
EXTRATO DE TOMATE	2	1	1	2	2	KG	3,00	6,00
AZEITONA PRETA S/ CAROÇO	0,3	1	1	0,3	0,3	KG	12,00	3,60
AZEITE DE OLIVA	1	1	1	1	1	LT	12,00	12,00
PIMENTA DO REINO PRETA	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	9,00	1,80
PIMENTÃO VERDE	0,5	1	1,25	0,625	0,625	KG	2,99	1,87
CARNE MOÍDA COXÃO MOLE	3	1	1,15	3,45	3,45	KG	22,00	75,90
RAVIOLI	8	1	0,6	4,8	4,8	KG	12,99	62,35
								179,59

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Em uma panela aqueça a água com um pouco de sal, cozinhe a massa até obter o ponto “ al dente”
2	- Descascar, lavar e picar o tomate, cebola e pimentão
3	- Em uma panela dourar a cebola e o alho, adicione a carne
4	- Em seguida acrescentar o tomate, o extrato de tomate, pimentão, tempero completo e o açúcar. Adicionar água se houver necessidade.
5	- Deixar cozinhar por aproximadamente 45 minutos.
6	- Triturar a azeitona adicionando-a ao final.
7	- Leve a massa a uma gn adicione o molho e deixem no vapor por 3 minutos.
8	- Manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65º C até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		RAVIOLI AO MOLHO PESTO		FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO		Peso/ volume da porção: 0,20		Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS: 100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
RAVIOLI	8	1	0,6	4,8	4,8	KG	12,99	62,35
MANJERICÃO FRESCO	1	1	1,5	1,5	1,5	KG	2,00	3,00
AZEITE DE OLIVA	1	1	1	1	1	LT	12,00	12,00
ALHO IN NATURA	0,5	1	1,3	0,65	0,65	KG	19,00	12,35
SAL REFINADO	0,4	1	1	0,4	0,4	KG	0,68	0,27
PIMENTA DO REINO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	9,00	0,45
SALSA DESIDRATADA	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	9,00	1,80
CHEIRO VERDE	0,1	1	1,3	0,13	0,13	KG	5,00	0,65
QUEIJO PARMESÃO	0,4	1	1	0,4	0,4	KG	45,00	18,00
				0	0	KG		**110,87**

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Em uma panela aqueça a água com um pouco de sal, cozinhe a massa até obter o ponto “ al dente”
2	Em um liquidificador processe as folhas de manjericão já higienizadas, o azeite de oliva, queijo parmesão,um pouco de água, as castanhas e acerte o sal.
3	Tempere as massas com a salsa desidratada e a pimenta
4	Salteie a massa junto com o molho e finalize com o cheiro verde.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	REFRIGERANTE SABOR COLA LATA	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: BEBIDAS	Peso/ volume da porção: 0,35	Tempo de preparação	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORR	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
REFRIGERANTE SABOR COLA	35	1	1	35	35	LT	1,66	58,10
				0	0	KG		
				0	0	KG		
								58,10

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Abrir a garrafa conforme orientação da embalagem. Servir gelado.
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ LATA	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: BEBIDAS	Peso/ volume da porção: 35	Tempo de preparação	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORR	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
REFRIGERANTE SABOR GUAR	35	1	1	35	35	LT		
				0	0	KG		
				0	0	KG		
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Abrir a garrafa conforme orientação da embalagem. Servir gelado.
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	

ELABORADO POR

_____ 3° Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	REFRIGERANTE SABOR LARANJA LATA	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: BEBIDAS	Peso/ volume da porção: 35	Tempo de preparação	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORR	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
REFRIGERANTE SABOR LARANJA	35	1	1	35	35	LT		
				0	0	KG		
				0	0	KG		
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Abrir a garrafa conforme orientação da embalagem. Servir gelado.
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	REFRIGERANTE SABOR LIMÃO LATA	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: BEBIDAS	Peso/ volume da porção: 35	Tempo de preparação	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORR	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
REFRIGERANTE SABOR LIMÃO	35	1	1	35	35	LT		
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Abrir a garrafa conforme orientação da embalagem. Servir gelado.
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	REFRIGERANTES DIVERSOS	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: BEBIDAS	Peso/ volume da porção: 0,35	Tempo de preparação	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORR	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
REFRIGERANTE SABOR COLA	5	1	1	5	5	LT		
REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ	5	1	1	5	5	LT		
REFRIGERANTE SABOR LARANJA	5	1	1	5	5	LT		
REFRIGERANTE SABOR LIMÃO	5	1	1	5	5	LT		
				0	0			
				0	0			
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Abrir a garrafa conforme orientação da embalagem. Servir gelado.
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	

ELABORADO POR

_____ 3° Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	REQUEIJÃO CREMOSO	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação:	Peso/ volume da porção: 0,05	Tempo de preparação	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
REQUEIJÃO CREMOSO	1,5	1	1	1,5	1,5	KG	4,00	6,00
								6,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Seguir orientação do fabricante.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	RISOTO DE TOMATE SECO	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação: 60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
ARROZ ARBÓREO	6	1	1	6	6	KG	14,55	87,30
ÓLEO DE SOJA	1	1	1	1	1	LT	2,99	2,99
SAL	0,4	1	1	0,4	0,4	KG	0,68	0,27
CEBOLA	1	1	1,5	1,5	1,5	KG	1,48	2,22
ALHO	0,4	1	1,8	0,72	0,72	KG	19,00	13,68
TOMATE SECO	2	1	1	2	2	KG	12,00	24,00
QUEIJO PARMESÃO RALADO	0,4	1	1	0,4	0,4	KG	45,00	18,00
MANTEIGA	0,7	1	1	0,7	0,7	KG	5,70	3,99
								195,89

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Dividir o arroz em GNs.
2	
3	- Acrescentar o óleo em cada GN, juntamente com o sal, alho, e a água suficiente para cobrir.
4	- Fazer a cocção em fogo brando mexendo com frequência, adicione o vinho branco
5	- O ponto do risoto deve ser "al dente". Refogue um pouco de alho, cebola e adicione o frango e os tomates. Reserve
6	- Quando atingir esse estágio adicione o frango, juntamente com o caldo em pó, a manteiga e os queijos e mexa vigorosamente até obter um mistura homogênea .
7	e cremosa.
8	- Recomenda-se que seja servido imediatamente para manter a cremosidade do risoto.
9	
10	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		RODIZIO DE PIZZA		FOTO DA PREPARAÇÃO	
PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação: 60MIN.		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
FARINHA DE TRIGO	20	1	1	20	20	KG		0,00
FERMENTO BIOLÓGICO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG		0,00
AZEITE DE OLIVA	4	1	1	4	4	LT		0,00
OVOS DE GALINHA	30	1	1	30	30	UN		0,00
QUEIJO MUSSARELA	10	1	1	10	10	KG		0,00
PRESUNTO	3	1	1	3	3	KG		0,00
CEBOLA	3	1	1,5	4,5	4,5	KG		0,00
TOMATE	1	1	1,25	1,25	1,25	KG		
AZEITONA	0,4	1	1	0,4	0,4	KG		
CALABRESA	3	1	1,1	3,3	3,3	KG		
BACON	3	1	1,5	4,5	4,5	KG		0,00
BATATA PALHA	2	1	1	2	2	KG		0,00
EXTRATO DE TOMATE	5	1	1	5	5	KG		0,00
REQUEIJÃO CREMOSO	5	1	1	5	5	KG		0,00
PARMESÃO	1	1	1	1	1	KG		
PEITO DE FRANGO	3	1	1	3	3	KG		
ORÉGANO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		
CHOCOLATE ½ AMARGO	2	1	1	2	2	KG		
CHOCOLATE MARFIM	2	1	1	2	2	KG		
CHOCOLATE AO LEITE	2	1	1	2	2	KG		
CREME DE LEITE	2	1	1	2	2	KG		
MORANGO	1,5	1	1,2	1,8	1,8	KG		
SAL REFINADO	2	1	1	2	2	KG		
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Faça o pré-preparo dos ingredientes que serão utilizados nos sabores escolhidos e deixe refrigerados até o momento da montagem.
2	Para a massa, misture a farinha de trigo, água morna e o fermento na batedeira e deixe sovar até dar o ponto de véu na massa. Deixe fermentar por alguns minutos;
3	Faça as porções de massa de acordo com o tamanho desejado e deixe fermentar mais uma vez.
4	Abra a massa, adicione o molho de tomate sobre elas e o recheio que desejar.
5	Asse no forno combinado na função “pizza”
6	Para as pizzas doces você deve pré-assar a massa por 4 minutos e depois montar a pizza normalmente.

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		ROLÊ DE FRANGO À DORE		FOTO DA PREPARAÇÃO	
PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
PEITO DE FRANGO	23	1	1,1	25	24,2	KG	10	242,00
FARINHA DE TRIGO	4	1	1	5	5	KG	1,99	9,95
SAL REFINADO	2	1	1	2	2	KG	0,68	1,36
PIMENTA DO REINO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	8,39	1,68
CHEIRO VERDE	0,3	1	1,1	0,33	0,33	KG	5	1,65
LIMÃO TAITI	1	1	1,3	1,2	1,2	KG	4,18	5,02
OVOS DE GALINHA	30	1	1	30	30	UN	0,25	7,50
CREME DE CEBOLA	0,1	1	1	0,4	0,4	KG	13,37	5,35
								270,75

1	Tempere o role com o sal e as pimentas, reserve. Bata os ovos, o leite, passe sobre os frango
2	Empane os filés em farinha misturada com o creme de cebola, caldo de frango e um pouco de sal.
3	Frite por imersão, reserve em uma gn para servir
4	- Manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65º C até a distribuição.
5	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO										
				ROMEU E JULIETA					FOTO DA PREPARAÇÃO	
SOBREMESA				Peso/ volume da porção: 0,25			Tempo de preparação:		MERO DE COMENSA	100
ALIMENTOS	**PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS**				**PESO TOTAL**	**NID DE MEDID**	**CUSTO**	
	PESO LIQUIDO	**FATOR DE COCÇÃO**	**FATOR DE CORREÇÃO**	**PESO BRUTO**			**UNITÁRIO**	**TOTAL**
GOIABADA	3	1	1	3	3	KG		
QUEIJO MUSSARELA	3	1	1	3	3	KG		
CREME DE LEITE	4	1	1	4	4	KG		
								0,00

1	Corte o queijo e a goiabada de maneira que fique mais fácil para montagem e reserve.
2	Sirva gelado e finalize com o creme de leite.
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		RONDELI DE FRANGO	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação: 60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	ATOR DE CORREÇÃ	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
RONDELI DE FRIOS	20	1	1	20	20	KG	21,60	432,00
LEITE INTEGRAL UHT	10	1	1	10	10	KG	2,99	29,90
FARINHA DE TRIGO	1	1	1	1	1	KG	1,99	1,99
MANTEIGA	1	1	1	1	1	KG	5,70	5,70
NOZ MOSCADA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	25,80	1,29
LOURO EM FOLHAS	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	22,98	1,15
CRAVO DA ÍNDIA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	40,27	2,01
CEBOLA	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	1,48	0,15
								474,19

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Em uma panela fazer o molho béchamel.
2	- Colocar os rondelis em uma assadeira acrescente o molho e leve o forno a 160°c por 15 minutos;
3	- Transferir o conteúdo para GN's e manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65ºC até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	RONDELI DE FRIOS	FOTO DA PREPARAÇÃO

GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação: 60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
RONDELI DE FRIOS	15	1	1	15	15	KG	21,60	324,00
LEITE INTEGRAL UHT	5	1	1	5	5	LT	3,13	15,65
FARINHA DE TRIGO	1	1	1	1	1	KG	1,99	1,99
MANTEIGA	1	1	1	1	1	KG	5,70	5,70
NOZ MOSCADA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	9,00	0,45
LOURO EM FOLHAS	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	9,00	0,45
CRAVO DA ÍNDIA	0,001	1	1	0,001	0,001	KG	9,00	0,01
CEBOLA	0,2	1	1,5	0,3	0,3	KG	1,78	0,53
								348,78

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Em uma panela fazer o molho béchamel.
2	- Colocar os rondelis em uma assadeira acrescente o molho e leve o forno a 160°c por 15 minutos;
3	- Transferir o conteúdo para GN's e manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65ºC até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		**RONDELI ROMEU E JULIETA**	FOTO DA PREPARAÇÃO

SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:	ÚMERO DE COMENSAI	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
MASSA PARA LASANHA	10	1	1	10	10	KG		
GOIABADA	2,5	1	1	2,5	2,5	KG		
QUEIJO MUSSARELA	2,5	1	1	2,5	2,5	KG		
CREME DE LEITE	4	1	1	4	4	KG		
NOZ MOSCADA	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		
LEITE CONDENSADO	1	1	1	1	1	KG		
								0,00

1	Corte o queijo e a goiabada de maneira que fique mais fácil para que você possa rechear a massa e reserve.
2	Disponha a massa em uma bancada e reserve.
3	Misture o creme de leite, cardamomo, noz moscada e o leite condensado em um bowl, pincele o interior das massas
4	Recheie as massas com a goiabada e o queijo
5	Enrole a massa no formato de canelone e depois corte em pedaços de aproximadamente 2cm de largura.
6	Unte uma assadeira com o creme batido e adicione as massas delicadamente, regue com mais creme e leve ao forno por 15 minutos a 180ºC.
7	
8	
9	
10	

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	ROSBIFE	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: FINGER FOOD	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
POSTA BRANCA (LAGARTO)	10	1	1,25	12,5	12,5	KG		0,00
SAL REFINADO	1	1	1	1	1	KG		0,00
MOLHO INGLÊS	1	1	1	1	1	LT		0,00
CEBOLA	0,4	1	1	0,4	0,4	KG		0,00
ALHO IN NATURA	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		0,00
LOURO EM FOLHAS	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		0,00
PIMENTA DO REINO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG		0,00
SALSÃO	0,4	1	1,15	0,46	0,46	KG		
CENOURA	0,5	1	1,15	0,575	0,575	KG		
AZEITE DE OLIVA	1	1	1	1	1	LT		
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Primeiramente você deve limpar bem as peças de lagarto retirando toda a gordura externa, quanto mais limpo estiver melhor será o resultado.
2	Tempere-o com as pimentas, azeite de oliva e demais ingredientes secos com exceção do sal, deixe de um dia para o outro para saborizar bem.
3	Em uma frigideira ou chapa bem quente, sele as peças por alguns minutos.
4	Reserve elas em uma assadeira que possa ir ao forno.
5	Na assadeira, adicione os demais ingredientes bem como o molho inglês e vinho tinto.
6	Deixe assar por mais meia hora no forno brando a uma temperatura de 140°C
7	Os fornos combinados já possuem em sua configuração de fábrica essa opção de preparação.
8	Durante a preparação, vire as peças e regue o caldo que formou sobre as peças.
9	Deixe resfriar e corte em tiras finas.
10	

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		SAGU AO LEITE		FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: SOBREMESA		Peso/ volume da porção: 0,15		Tempo de preparação: 60 MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS: 10

ALIMENTOS	PER CAPITA				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
SAGU	3	1	0,5	1,5	1,5	KG		
LEITE	7	1	1	7	7	LT		
LEITE EM PÓ	1	1	1	1	1	KG		
AÇÚCAR	3	1	1	3	3	KG		
CANELA	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		
LEITE DE COCO	1	1	1	1	1	LT		
LEITE CONDENSADO	1,5	1	1	1,5	1,5	LT		

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Hidrate o sagu previamente e coloque com a mesma água para cozinhar em fogo brando, adicione os demais ingredientes e acerte o ponto do sagu.
2	De preferência sirva gelado.
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	

ELABORADO POR

_____ _____

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	SALADA 01	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: SALADA	Peso/ volume da porção: 0,12	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
ALFACE CRESPA	2	1	1,46	2,92	2,92	KG		0,00
ACELGA	2	1	1,43	2,86	2,86	KG		0,00
AGRIÃO	2	1	1,78	3,56	3,56	KG		0,00
BETERRABA	3	0,87	1,53	3,99	3,9933	KG		0,00
TOMATE	3	1	1,61	4,83	4,83	KG		0,00
MOSTARDA	2	1	1,2	2,4	2,4			

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Lave as hortaliças e tomates em água corrente e depois em solução clorada por 15 minutos, reserve
2	Lave a beterraba e depois coloque para cozinhar até que estejam macias, deixe esfriar e retire a casca
3	Enxaguar as folhas com água corrente, deixe escorrer a água em excesso e monte em gn's
4	Corte as beterrabas no descascador de legumes e monte como desejar.
5	

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO			SALADA 02			FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: SALADA			Peso/ volume da porção: 0,12		Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100
ALIMENTOS	**PORÇÃO PARA 100 PESSOAS**				**PESO TOTAL**	**UNID DE MEDIDA**	**CUSTO**	
	PESO LÍQUIDO	**FATOR DE COCÇÃO**	**FATOR DE CORREÇÃO**	**PESO BRUTO**			**UNITÁRIO**	**TOTAL**
ALFACE LISA	2	1	1,46	2,92	2,92	KG		0,00
ALFACE ROXA	2	1	1,43	2,86	2,86	KG		0,00
REPOLHO VERDE	2	1	1,35	2,7	2,7	KG		0,00
RÚCULA	3	1	1,57	4,71	4,71	KG		0,00
BERINJELA	3	0,87	1,08	2,82	2,8188	KG		0,00
TÉCNICA DE PREPARO								
1	Lave as hortaliça em água corrente e depois em solução clorada por 15 minutos, reserve							
2	Lave a berinjela e depois coloque para cozinhar, deixe esfriar e reserve.							
3	Enxaguar as folhas com água corrente, deixe escorrer a água em excesso e monte em gn's							
4	Corte os legumes no cortador de legumes e monte como desejar.							
5								

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	SALADA 03	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: SALADA	Peso/ volume da porção: 0,12	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO Líquido	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
ALFACE LISA	2	1	1,46	2,92	2,92	KG		0,00
CENOURA	3	1	1,16	3,48	3,48	KG		0,00
REPOLHO ROXO	2	1	1,35	2,7	2,7	KG		0,00
CHUCHU	3	0,9	1,35	3,65	3,645	KG		0,00
CHICÓRIA	2	1	1,35	2,7	2,7	KG		0,00
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Lave as hortaliças em água corrente e depois em solução clorada por 15 minutos, reserve
2	Lave a cenoura e o chuchu, descasque e depois coloque para cozinhar, deixe esfriar e reserve.
3	Enxaguar as folhas em água corrente, deixe escorrer a água em excesso e monte em gn's
4	Corte a cenoura e chuchu no descascador de legumes e monte como desejar.

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	SALADA 04	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: SALADA	Peso/ volume da porção: 0,12	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
ALFACE LISA	2	1	1,46	2,92	2,92	KG		0,00
TOMATE	3	1	1,61	4,83	4,83	KG		0,00
CEBOLA	2	1	1,53	3,06	3,06	KG		0,00
ABOBRINHA	3	0,9	1,26	3,40	3,402	KG		0,00
PEPINO JAPONÊS	2	1	1,32	2,64	2,64	KG		0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Lave as hortaliças em água corrente e depois em solução clorada por 15 minutos, reserve
2	Lave a abobrinha, tomate, pepino em água corrente e depois em solução clorada.
3	Enxaguar as folhas e legumes em água corrente, deixe escorrer a água em excesso e monte em gn's
4	Corte a cebola, abobrinha e pepino e monte as gn's
5	Reservar em passthrought para preservar a temperatura até o servimento.

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	SALADA 05	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: SALADA	Peso/ volume da porção: 0,12	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
REPOLHO	2	1	1,35	2,7	2,7	KG		
RABANETE	2	1	1,1	2,2	2,2	KG		
BETERRABA	3	0,87	1,53	3,99	3,9933	KG		
CENOURA	3	1	1,16	3,48	3,48	KG		
ALFACE AMERICANA	2	1	1,46	2,92	2,92	KG		
TOMATE CEREJA	2	1	1	2	2	KG		

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Lave as hortaliças em água corrente e depois em solução clorada por 15 minutos, reserve
2	Lave os legumes em água corrente e depois em solução clorada.
3	Enxaguar as folhas e legumes em água corrente, deixe escorrer a água em excesso e monte em gn's
4	Corte os legumes e folhosos e monte as gn's
5	Reservar em passthrought para preservar a temperatura até o servimento.

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	SALADA 06	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: SALADA	Peso/ volume da porção: 0,12	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
ABÓBORA MORANGA	3	0,93	1,33	3,71	3,7107	KG		0,00
BRÓCOLIS	3	0,95	2,56	7,30	7,296	KG		0,00
AGRIÃO	2	1	1,78	3,56	3,56	KG		0,00
BATATA SALSA	2	1	1,15	2,3	2,3	KG		0,00
COUVE FLOR	2	0,95	2,42	4,60	4,598	KG		0,00
CEBOLA VERMELHA	2	1	1,15	2,3	2,3	KG		**0,00**

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Lave as hortaliças e tomates em água corrente e depois em solução clorada por 15 minutos, reserve
2	Lave os vegetais em água corrente, higienize e depois coloque para cozinhar até que estejam macias, deixe esfriar, retire a casca da batata
3	Enxaguar as folhas com água corrente, deixe escorrer a água em excesso e monte em gn's
4	Corte os legumes e monte como desejar.

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	SALADA 07	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: SALADA	Peso/ volume da porção: 0,12	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
ESCAROLA	2	1	1,71	3,42	3,42	KG		0,00
TOMATE CEREJA	2	1	1	2	2	KG		0,00
ESPINAFRE	2	1	1,79	3,58	3,58	KG		0,00
VAGEM	2	1	1,26	2,52	2,52	KG		0,00
BATATA DOCE	3	0,9	1,21	3,27	3,267	KG		0,00
ABOBRINHA	2	1	1,15	2,3	2,3	KG		**0,00**

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Lave as hortaliças em água corrente e depois em solução clorada por 15 minutos, reserve
2	Lave os legumes em água corrente e depois em solução clorada.
3	Enxaguar as folhas e legumes em água corrente, deixe escorrer a água em excesso e monte em gn's
4	Corte os legumes cozinhe e monte as gn's
5	Reservar em passthrought para preservar a temperatura até o servimento.

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO			SALADA 8			FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: SALADA			Peso/ volume da porção: 0,12		Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
ALFACE CRESPA	2	1	1,46	2,92	2,92	KG		0,00
NABO	3	1	1,11	3,33	3,33	KG		0,00
ALFACE LISA	2	1	1,46	2,92	2,92	KG		0,00
BETERRABA	3	0,9	1,46	3,94	3,942	KG		0,00
ABÓBORA MORANGA	2	1	1,3	2,6	2,6	KG		**0,00**

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Lave as hortaliças em água corrente e depois em solução clorada por 15 minutos, reserve
2	Lave a beterraba e depois coloque para cozinhar até que estejam macias, deixe esfriar e retire a casca
3	Enxaguar as folhas em água corrente, deixe escorrer a água em excesso e monte em gn's
4	Corte as beterrabas no descascador de legumes e monte como desejar.

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	SALADA 9	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: SALADA	Peso/ volume da porção: 0,12	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
ALFACE ROXA	2	1	1,46	2,92	2,92	KG		0,00
ABOBRINHA	3	0,77	1,46	3,37	3,3726	KG		0,00
RÚCULA	2	1	1,46	2,92	2,92	KG		0,00
CENOURA	2	0,9	1,06	1,91	1,908	KG		0,00
BATATA INGLESA	3	0,96	1,53	4,41	4,4064	KG		0,00
BRÓCOLIS AMERICANO	3	1	1,5	4,5	4,5	KG		**0,00**

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Lave as hortaliças em água corrente e depois em solução clorada por 15 minutos, reserve
2	Lave a batata e cenoura depois coloque para cozinhar até que estejam macias, deixe esfriar e retire a casca
3	Enxaguar as folhas em água corrente, deixe escorrer a água em excesso e monte em gn's
4	Corte os legumes no descascador de legumes e monte como desejar.

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	SALADA 10	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: SALADA	Peso/ volume da porção: 0,12	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
TOMATE	3	1	1,61	4,83	4,83	KG		0,00
BRÓCOLIS	3	0,95	2,56	7,30	7,296	KG		0,00
REPOLHO ROXO	2	1	1,05	2,1	2,1	KG		0,00
BATATA SALSA	2	1	1,15	2,3	2,3	KG		0,00
COUVE FLOR	2	0,95	2,42	4,60	4,598	KG		0,00
RABANETE	2	1	1,15	2,3	2,3	KG		**0,00**

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Lave as hortaliças e tomates em água corrente e depois em solução clorada por 15 minutos, reserve
2	Lave os vegetais em água corrente, higienize e depois coloque para cozinhar até que estejam macias, deixe esfriar, retire a casca da batata
3	Enxaguar as folhas com água corrente, deixe escorrer a água em excesso e monte em gn's
4	Corte os legumes e monte como desejar.

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO			SALADA 11			FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: SALADA			Peso/ volume da porção: 0,12		Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
CHICÓRIA	2	1	1,35	2,7	2,7	KG		0,00
ESPINAFRE	2	1	1,79	3,58	3,58	KG		0,00
AGRIÃO	2	1	1,78	3,56	3,56	KG		0,00
ABOBRINHA	3	0,87	1,26	3,29	3,2886	KG		0,00
TOMATE	3	1	1,61	4,83	4,83	KG		0,00
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Lave as hortaliças e tomates em água corrente e depois em solução clorada por 15 minutos, reserve
2	Lave a abobrinha depois coloque para cozinhar até que estejam macias, deixe esfriar e retire a casca
3	Enxaguar as folhas com água corrente, deixe escorrer a água em excesso e monte em gn's
4	Corte os vegetais no cortador de legumes e monte como desejar.

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	SALADA 12	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: SALADA	Peso/ volume da porção: 0,12	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
VAGEM	2	1,02	1,26	2,57	2,5704	KG		0,00
CENOURA	2	0,9	1,16	2,09	2,088	KG		0,00
PEPINO	3	1	1,17	3,51	3,51	KG		0,00
CHUCHU	3	0,9	1,35	3,65	3,645	KG		0,00
ALFACE CRESPA	2	1	1,35	2,7	2,7	KG		0,00
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Lave as hortaliças em água corrente e depois em solução clorada por 15 minutos, reserve
2	Lave a cenoura e o chuchu, descasque e depois coloque para cozinhar, deixe esfriar e reserve.
3	Enxaguar as folhas em água corrente, deixe escorrer a água em excesso e monte em gn's
4	Corte a cenoura e chuchu no descascador de legumes e monte como desejar.

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	SALADA 13	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: SALADA	Peso/ volume da porção: 0,12	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
ALFACE AMERICANA	2	1	1,46	2,92	2,92	KG		
BETERRABA	3	0,9	1,53	4,13	4,131	KG		
TOMATE	3	1	1,61	4,83	4,83	KG		
CEBOLA	2	1	1,53	3,06	3,06	KG		
BERINJELA	2	0,87	1,08	1,88	1,8792	KG		

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Lave as hortaliças em água corrente e depois em solução clorada por 15 minutos, reserve
2	Lave a berinjela e beterraba depois coloque para cozinhar, deixe esfriar e reserve.
3	Enxaguar as folhas com água corrente, deixe escorrer a água em excesso e monte em gn's
4	Corte os legumes no cortador e monte como desejar.

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	SALADA 14	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: SALADA	Peso/ volume da porção: 0,12	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
ALFACE CRESPA	2	1	1,46	2,92	2,92	KG		0,00
BETERRABA	3	0,9	1,53	4,13	4,131	KG		0,00
TOMATE	3	1	1,61	4,83	4,83	KG		0,00
CEBOLA	2	1	1,53	3,06	3,06	KG		0,00
BERINJELA	2	0,87	1,08	1,88	1,8792	KG		0,00
BATATA DOCE	2	0,9	1,3	2,34	2,34	KG		**0,00**

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Lave as hortaliças em água corrente e depois em solução clorada por 15 minutos, reserve
2	Lave a berinjela e beterraba depois coloque para cozinhar, deixe esfriar e reserve.
3	Enxaguar as folhas com água corrente, deixe escorrer a água em excesso e monte em gn's
4	Corte os legumes no cortador e monte como desejar.

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	SALADA 15	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: SALADA	Peso/ volume da porção: 0,12	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
ACELGA	2	1	1,36	2,86	2,86	KG		
BRÓCOLIS	3	0,95	2,56	7,30	7,296	KG		
CENOURA	3	0,9	1,16	3,13	3,132	KG		
ESCAROLA	2	1	1,36	2,72	2,72	KG		
PEPINO	2	1	1,17	2,34	2,34	KG		
BETERRABA	2	1	1,15	2,3	2,3	KG		

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Lave as hortaliças em água corrente e depois em solução clorada por 15 minutos, reserve
2	Lave os legumes e depois coloque para cozinhar, deixe esfriar e reserve.
3	Enxaguar as folhas em água corrente, deixe escorrer a água em excesso e monte em gn's
4	Corte os legumes no cortador de legumes e monte como desejar.

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	SALADA 16	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: SALADA	Peso/ volume da porção: 0,12	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
ALFACE LISA	2	1	1,46	2,92	2,92	KG		0,00
TOMATE	3	1	1,69	5,07	5,07	KG		0,00
REPOLHO ROXO	2	1	1,35	2,7	2,7	KG		0,00
ACELGA	2	1	1,43	2,86	2,86	KG		0,00
BATATA INGLESA	3	0,96	1,08	3,11	3,1104	KG		0,00
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Lave as hortaliças em água corrente e depois em solução clorada por 15 minutos, reserve
2	Lave os legumes e depois coloque para cozinhar, deixe esfriar e reserve.
3	Enxaguar as folhas em água corrente, deixe escorrer a água em excesso e monte em gn's
4	Corte os legumes no cortador de legumes e monte como desejar.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	SALADA CAPRESE	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: SALADAS	Peso/ volume da porção: 0,12	Tempo de preparação: 60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
ALFACE ROXA	1,5	1	1,22	1,83	1,83	KG		0,00
TOMATE	4	1	1,04	4,16	4,16	KG		0,00
MANJERICÃO FRESCO	1	1	1,52	1,52	1,52	KG		0,00
PIMENTA DO REINO	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		0,00
AZEITE DE OLIVA	2	1	1	2	2	LT		0,00
BROTOS DE ALFALFA	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		
SAL REFINADO	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Higienizar e deixar secar as folhas e os brotos de alfalfa. Disponha as folhas e os brotos harmonicamente na bandeja que será usada para servir.
2	Corte o tomate e o queijo em fatias finas e disponha um sobre o outro, sempre decorando com as folhas de manjericão fresco.
3	Processe as folhas de manjericão, misturando o azeite, o sal e a pimenta, por fim adicione as castanhas e despeje delicadamente sobre a salada.

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO		SALADA DE FRUTAS COM CREME		FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: CAFÉ DA MANHÃ		Peso/ volume da porção:0,25		Tempo de preparação: 60 MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS 100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
MORANGO	2	1	1	2	2	KG	1,83	3,66
MANGA	1,5	1	1	1,5	1,5	KG	3,20	4,80
MACÃ	1,5	1	1	1,5	1,5	KG	2,50	3,75
BANANA MAÇÃ	2	1	1	2	2	KG	5,30	10,60
MAMÃO FORMOSA	1,5	1	1	1,5	1,5	KG	5,00	7,50
LARANJA	2	1	1	2	2	KG	3,00	6,00
KIWI	1,5	1	1	1,5	1,5	KG	4,00	6,00
MELÃO	2	1	1	2	2	KG		**42,31**
CREME DE LEITE	2	1	1	2	2	KG		
LEITE CONDENSADO	2	1	1	2	2	KG		
LIMÃO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Higienizar os mamões, as maçãs, as laranjas, os abacaxis e os kiwis.
2	- Descascar as frutas, menos as maçãs.
3	- Cortar todas as frutas em cubos médios de 2 cm.
4	- Colocar em GNs e misturar levemente.
5	- Distribuir em copinhos descartáveis.
6	- Manter refrigerado até a hora de servir de forma a garantir uma temperatura máxima de 21ºC até a distribuição.
7	
8	
9	

ELABORADO POR

_____ _____

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO			**SALADAS DE FRUTAS COM CHANTILI**			FOTO DA PREPARAÇÃO	
SOBREMESA			Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
MORANGO	2	1	1	2	2	KG		
MANGA	1,5	1	1	1,5	1,5	KG		
MAÇÃ	1,5	1	1	1,5	1,5	KG		
BANANA MAÇÃ	2	1	1	2	2	KG		
MAMÃO	1,5	1	1	1,5	1,5	KG		
LARANJA	2	1	1	2	2	KG		
KIWI	1,5	1	1	1,5	1,5	KG		
MELÃO	2	1	1	2	2	KG		
CHANTILI	2	1	1	2	2	KG		
LEITE CONDENSADO	2	1	1	2	2	KG		
LIMÃO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		
								0,00

1	Higienizar e cortar todas as frutas e misturá-las em uma gn ou qualquer outro recipiente para servir
2	Faça um suco com os limões, a metade use para temperar as frutas e não deixar que escureçam
3	Bata o creme de leite e leite condensado, adicione o suco do limão que restou
4	Adicione tudo isso sobre a salada de frutas, deixe resfriar e sirva

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO		SALADA DE FRUTAS		FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: CAFÉ DA MANHÃ		Peso/ volume da porção:0,25	Tempo de preparação: 60 MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
BANANA	1,95	1	1,3	2,535	2,535	KG	1,83	4,64
MAÇA	2,18	1	1,09	2,3762	2,3762	KG	3,20	7,60
LARANJA	2,06	1	1,03	2,1218	2,1218	KG	2,50	5,30
KIWI	2,93	1	1,09	3,1937	3,1937	KG	5,30	16,93
ABACAXI	3,8	1	1,9	7,22	7,22	KG	5,00	36,10
MAMÃO FORMOSA	2,4	1	1,2	2,88	2,88	KG	3,00	8,64
MORANGO	2	1	1	2	2	KG	4,00	8,00
								87,21

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Higienizar os mamões, as maçãs, as laranjas, os abacaxis e os kiwis.
2	- Descascar as frutas, menos as maçãs.
3	- Cortar todas as frutas em cubos médios de 2 cm.
4	- Colocar em GNs e misturar levemente.
5	- Distribuir em copinhos descartáveis.
6	- Manter refrigerado até a hora de servir de forma a garantir uma temperatura máxima de 21ºC até a distribuição.
7	
8	
9	

ELABORADO POR

_____ _____

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	SALADA TROPICAL	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: SALADAS	Peso/ volume da porção: 0,12	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
ALFACE AMERICANA	1	1	1,22	1,22	1,22	KG		#VALOR!
ALFACE CRESPA	1	1	1,22	1,22	1,22	KG		0,00
ALFACE ROXA	1	1	1,22	1,22	1,22	KG		0,00
CHICÓRIA ROXA	0,5	1	1,25	0,63	0,625	KG		0,00
AGRIÃO	1	1	1,23	1,23	1,23	KG		0,00
MANGA ROSA	2	1	1,9	3,8	3,8	KG		0,00
MORANGO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Higienizar e deixar secar as folhas, descasque a manga, corte em cubos a manga e também os morangos. Em um recipiente adequado disponha as folhas e os
2	demais ingredientes, harmonizando as cores e tons no seu mix.

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	salgados diversos	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: CAFÉ DA MANHÃ	Peso/ volume da porção: 0,15	Tempo de preparação: 60 MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
Coxinha	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	0,30	0,15
Kibe	25	1	1	25	25	UN		
Risólis	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	2,70	1,35
Bolinha de queijo	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		0,00
Doguinho	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		
								1,50

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Montar em recipiente apropriado e assar em forno pré aquecido.
2	- Assar por 15 minutos à 150° C
3	- Manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65°C até a distribuição.
4	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	**SALPICÃO DE FRANGO**	FOTO DA PREPARAÇÃO

SALADA	Peso/ volume da porção: 0,15	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
PEITO DE FRANGO	8	1	1,25	10	10	KG		
SAL REFINADO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG		
MAIONESE	1,5	1	1	1,5	1,5	L		
BATATA PALHA	2	1	1	2	2	KG		
CHEIRO VERDE	0,5	1	1,5	0,75	0,75	KG		
CENOURA RALADA	0,5	1	1,17	0,585	0,585	KG		
ERVILHA FRESCA	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		
PIMENTÃO VERMELHO	0,5	1	1,26	0,63	0,63	KG		
PIMENTÃO AMARELA	0,5	1	1,26	0,63	0,63	KG		
PRESUNTO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		
ALFACE CRESPA	1	1	1,46	1,46	1,46	KG		
								0,00

1	Cozinhe e desfie o frango, tempere com o sal, pimenta, caldo de frango e reserve
2	Higienize os legumes e reserve. Lave as folhas de alface e reserve para decorar, corte os demais ingredientes em juliene e reserve.
3	Rale a cenoura e reserve
4	Misture todos ingredientes em um recipiente próprio e decore como desejar, adicione também o cheiro verde e o restante da batata palha.
5	Opcionalmente você pode substituir a maionese por um molho de maionese próprio, consultar ficha técnica.
6	Manter refrigerado até o momento de servir.

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO		SANDUÍCHE NATURAL	FOTO DA PREPARAÇÃO
Categoria da Preparação: CAFÉ DA MANHÃ	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação: 60 MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS: 100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
PÃO DE FORMA	5	1	1	5	5	KG	6,55	32,75
TOMATE	2,55	1	1,7	4,335	4,335	KG	3,50	15,17
CENOURA	0,585	1	1,17	0,68445	0,68445	KG	1,32	0,90
QUEIJO PRATO	4	1	1	4	4	KG	19,72	78,88
PEITO DE FRANGO DEFUMADO	4	1	1	4	4	KG	22,72	90,88
MAIONESE	1	1	1	1	1	KG	9,80	9,80
ALFACE	2,2	1	1,1	2,42	2,42	KG	0,75	1,82
								230,20

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Cortar o pão ao meio.
2	- Fatiar o queijo e o peito de frango defumado
3	- Higienizar as folhas, tomate, separe as folhas e deixe secar. O tomate corte em rodelas e rale a cenoura.
4	- Montar o sanduíche.
5	- Distribuir imediatamente ou armazenar em refrigeração até a distribuição.
6	

ELABORADO POR

_____ 3° Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	SORVETE DE CHOCOLATE	FOTO DA PREPARAÇÃO

SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,15	Tempo de preparação:60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PER CAPITA				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
SORVETE DE CHOCOLATE	15	1	1	15	15	KG		
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			**0,00**

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Manter sob congelamento até o momento do servimento.
2	Servir gelado.
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	SORVETE DE FLOCOS	FOTO DA PREPARAÇÃO

SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,15	Tempo de preparação:60MIN.	ÚMERO DE COMENSAI	100

ALIMENTOS	PER CAPITA				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
SORVETE DE FLOCOS	15	1	1	15	15	KG		
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			**0,00**

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Manter sob congelamento até o momento do servimento.
2	Servir gelado.
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	SORVETE DE MORANGO	FOTO DA PREPARAÇÃO

SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,15	Tempo de preparação:60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PER CAPITA				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
SORVETE DE MORANGO	15	1	1	15	15	KG		
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			**0,00**

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Manter sob congelamento até o momento do servimento.
2	Servir gelado.
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	SORVETE NAPOLITANO	FOTO DA PREPARAÇÃO

SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,15	Tempo de preparação:60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PER CAPITA				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃ	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
SORVETE DE NAPOLITANO	15	1	1	15	15	KG		
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			
				0	0			**0,00**

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Manter sob congelamento até o momento do servimento.
2	Servir gelado.
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	STEAK RECHEADO	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: CAFÉ DA MANHÃ	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação: 60 MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
STEAK DE FRANGO RECHADO	20	1	1	20	20	KG	10,28	205,60
								205,60

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Colocar os hambúrgueres em grelha e levar ao forno.
2	- Colocar em GNs.
3	- Manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65°C até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	SUCO CAIXA 200ML	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação:	Peso/ volume da porção: 0,03	Tempo de preparação	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
SUCO CAIXA 200ML	3	1	1	3	3	KG	8,00	24,00
								24,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Seguir orientação do fabricante.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO		SUCO DE ABACAXI		FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação:BEBIDAS		Peso/ volume da porção: 25		Tempo de preparação: 60 MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS: 100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
ABACAXI	12,88	1	1,61	20,7368	20,7368	KG	4,00	82,95
ÁGUA POTÁVEL	15	1	1	15	15	LT	0,00	0,00
AÇÚCAR REFINADO	0,7	1	1	0,7	0,7	KG	1,52	1,06
GELO POTÁVEL	1	1	1	1	1	KG	0,00	0,00
HORTELÃ	0,9	1	1,36	1,224	1,224	KG	5,00	6,12
								90,13

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Corte os abacaxis retirando a casca e o centro dele, parte que deixa a bebida amarga, bata tudo no liquidificador
2	Lave as folhas de hortelã e acrescente para bater no liquidificador
3	Coe a bebida e adicione o açúcar e o gelo

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO			SUCO DE ABACAXI			FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação:BEBIDAS			Peso/ volume da porção: 0,25		Tempo de preparação: 60 MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
ABACAXI	9	1	1,61	14,49	14,49	KG	4,00	57,96
ÁGUA POTÁVEL	15	1	1	15	15	LT	0,00	0,00
AÇÚCAR REFINADO	0,7	1	1	0,7	0,7	KG	1,52	1,06
GELO POTÁVEL	1	1	1	1	1	KG	0,00	0,00
								59,02

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Corte os abacaxis retirando a casca e o centro dele, parte que deixa a bebida amarga, bata tudo no liquidificador
2	Coe a bebida e adicione o açúcar e o gelo

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO		SUCO DE LARANJA		FOTO DA PREPARAÇÃO	
BEBIDAS	Peso/ volume da porção: 0,18	Tempo de preparação: 60 MIN.		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
LARANJA	8	1	1,39	11,12	11,12	KG	1,27	14,12
ÁGUA POTÁVEL	15	1	1	15	15	LT	0,00	0,00
AÇÚCAR REFINADO	0,7	1	1	0,7	0,7	KG	1,52	1,06
GELO POTÁVEL	1	1	1	1	1	KG	0,00	0,00
								15,19

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Higienize as frutas e utilize o espremedor de frutas para retirar o suco das laranjas e adicione os demais ingredientes. Servir gelado.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO			SUCO DE LIMÃO			FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: BEBIDAS			Peso/ volume da porção: 0,25		Tempo de preparação	NÚMERO DE COMENSAIS	100
ALIMENTOS	**Porção para 100 comensais**				**PESO TOTAL**	**UNID DE MEDIDA**	**CUSTO**	
	PESO BRUTO	**FATOR DE COCÇÃO**	**FATOR DE CORREÇÃO**	**PESO LIQUIDO**			**UNITÁRIO**	**TOTAL**
LIMÃO	3	1	1	3	3	KG	3,98	11,94
ÁGUA POTÁVEL	15	1	1	0	15	LT	0,00	
AÇÚCAR REFINADO	0,7	1	1	0,7	0,7	KG	1,52	1,06
GELO POTÁVEL	3	1	1	3	3	KG	0,00	0,00
								13,00
TÉCNICA DE PREPARO								
1	Processar a fruta no liquidificador, lembrando de retirar a parte branca do interior da fruta e adicionar os demais ingredientes. Servir gelado.							

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	SUCO DE MARACUJÁ	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: BEBIDAS	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação: 60 MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
MARACUJÁ	6	1	1,4	8,4	6	KG	3,65	21,90
ÁGUA POTÁVEL	15	1	1	15	15	LT	0,00	0,00
AÇÚCAR REFINADO	0,7	1	1	0,7	0,7	KG	1,52	1,06
GELO POTÁVEL	1	1	1	1	1	KG	0,00	0,00
								22,96

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Processar a poupa da fruta no liquidificador e adicionar os demais ingredientes. Servir gelado.

ELABORADO POR

_____ 3° Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	SUCO DE MELANCIA	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: BEBIDAS	Peso/ volume da porção: 25	Tempo de preparação: 60 MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
MELANCIA	12	1	1,61	19,32	12	KG	4,00	48,00
ÁGUA POTÁVEL	15	1	1	15	15	LT	0,00	0,00
AÇÚCAR REFINADO	0,7	1	1	0,7	0,7	KG	1,52	1,06
GELO POTÁVEL	1	1	1	1	1	KG	0,00	0,00
								49,06

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Corte a melancia retirando a casca, bata tudo no liquidificador
2	Coe a bebida e adicione o açúcar e o gelo

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO			SUCO DE MORANGO			FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: BEBIDAS			Peso/ volume da porção: 25		Tempo de preparação	NÚMERO DE COMENSAIS	100
ALIMENTOS	**Porção para 100 comensais**				**PESO TOTAL**	**UNID DE MEDIDA**	**CUSTO**	
	PESO BRUTO	**FATOR DE COCÇÃO**	**FATOR DE CORREÇÃO**	**PESO LIQUIDO**			**UNITÁRIO**	**TOTAL**
MORANGO	6	1	1	6	6	KG	13,95	83,70
ÁGUA POTÁVEL	15	1	1	0	15	LT	0,00	
AÇÚCAR REFINADO	0,7	1	1	0,7	0,7	KG	1,52	1,06
GELO POTÁVEL	1	1	1	1	1	KG	0,00	0,00
								84,76
TÉCNICA DE PREPARO								
1	Processar a poupa da fruta no liquidificador e adicionar os demais ingredientes. Servir gelado.							

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	SUCO INDUSTRIALIZADO SABOR ABACAXI	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: BEBIDAS	Peso/ volume da porção: 40	Tempo de preparação	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇ	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
SUCO SABOR ABACAXI	4	1	1	4	4	LT		
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Abrir a garrafa conforme orientação da embalagem. Servir gelado.

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO			SUCO INDUSTRIALIZADO SABOR ACEROLA			FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: BEBIDAS			Peso/ volume da porção: 40		Tempo de preparação	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
SUCO SABOR ACEROLA	4	1	1	4	4	LT		
				0	0	KG		
				0	0	KG		
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Abrir a garrafa conforme orientação da embalagem. Servir gelado.

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO			SUCO INDUSTRIALIZADO SABOR CAJU			FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: BEBIDAS		Peso/ volume da porção: 40		Tempo de preparação		NÚMERO DE COMENSAIS	100
ALIMENTOS	**Porção para 100 comensais**			**PESO TOTAL**	**UNID DE MEDIDA**	**CUSTO**	
	PESO BRUTO	**FATOR DE COCÇÃO**	**FATOR DE CORREÇÃO**	**PESO LIQUIDO**			**UNITÁRIO**	**TOTAL**
SUCO SABOR MARACUJÁ	4	1	1	4	4	LT		
								0,00
TÉCNICA DE PREPARO								
1	Abrir a garrafa conforme orientação da embalagem. Servir gelado.							

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	SUCO INDUSTRIALIZADO SABOR LARANJA	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: BEBIDAS	Peso/ volume da porção: 40	Tempo de preparação	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORR	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
SUCO SABOR LARANJA	4	1	1	4	4	LT		
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Abrir a garrafa conforme orientação da embalagem. Servir gelado.

ELABORADO POR

_____ 3° Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEIT

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO				SUCO INDUSTRIALIZADO SABOR LIMÃO		FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: BEBIDAS			Peso/ volume da porção: 40		Tempo de preparação	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORR	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
SUCO SABOR LIMÃO	4	1	1	4	4	LT	2,50	10,00
								10,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Abrir a garrafa conforme orientação da embalagem. Servir gelado.
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	

ELABORADO POR

_____ 3° Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO			SUCO INDUSTRIALIZADO SABOR MARACUJÁ			FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: BEBIDAS		Peso/ volume da porção: 40		Tempo de preparação		NÚMERO DE COMENSAIS	100
ALIMENTOS	**Porção para 100 comensais**				**PESO TOTAL**	**UNID DE MEDIDA**	**CUSTO**	
	PESO BRUTO	**FATOR DE COCÇÃO**	**FATOR DE CORREÇÃO**	**PESO LIQUIDO**			**UNITÁRIO**	**TOTAL**
SUCO SABOR MARACUJÁ	4	1	1	4	4	LT		
								0,00
TÉCNICA DE PREPARO								
1	Abrir a garrafa conforme orientação da embalagem. Servir gelado.							
2								

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO			SUCO INDUSTRIALIZADO SABOR PÊSSEGO			FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: BEBIDAS			Peso/ volume da porção: 40		Tempo de preparação	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORR	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
SUCO SABOR PÊSSEG	4	1	1	4	4	LT		
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Abrir a garrafa conforme orientação da embalagem. Servir gelado.
2	

ELABORADO POR

_____ 3° Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO				SUCO INDUSTRIALIZADO SABOR UVA			FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: BEBIDAS			Peso/ volume da porção: 40		Tempo de preparação		NÚMERO DE COMENSAIS	100
ALIMENTOS	**Porção para 100 comensais**				**PESO TOTAL**	**UNID DE MEDIDA**	**CUSTO**	
	PESO BRUTO	**FATOR DE COCÇÃO**	**FATOR DE CORR**	**PESO LIQUIDO**			**UNITÁRIO**	**TOTAL**
SUCO SABOR UVA	4	1	1	4	4	LT		
								0,00
TÉCNICA DE PREPARO								
1	Abrir a garrafa conforme orientação da embalagem. Servir gelado.							
2								

ELABORADO POR

_____ 3° Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	SUCO MÁQUINA	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação:	Peso/ volume da porção: 0,03	Tempo de preparação	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
SUCO SABORES DIVERSOS	5	1	1	5	5	LT	7,51	37,54
								37,54

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Seguir orientação do fabricante.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		SUFLÊ DE QUEIJO		FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO		Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
QUEIJO MINAS	5	1	1	5	5	KG	3,00	15,00
QUEIJO MUSSARELA RALADO	5	1	1	5	5	KG	19,90	99,50
LEITE INTEGRAL UHT	3	1	1	3	3	LT	2,99	8,97
FARINHA DE TRIGO	1	1	1	1	1	KG	1,99	1,99
OVOS DE GALINHA	30	1	1	30	30	UN	0,25	7,50
FERMENTO QUÍMICO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	2,00	0,40
MANTEIGA	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	5,70	2,85
NOZ MOSCADA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	25,80	1,29
PIMENTA DO REINO	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	9,00	0,90
								138,40

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Bater todos os ingredientes no liquidificador com exceção do fermento que deve ser adicionado delicadamente antes de levar ao forno. Corte o bacon em cubos
2	- Untar um pirex refratário e colocar a massa, doure o bacon e adicione a massa, asse no forno por 1 hora, cobrir com folha de papel alumínio;
3	- Manter em "pass through" para garantir a temperatura de 65ºC até a hora da distribuição.

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	SUFLÊ DE QUEIJO COM BACON	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
QUEIJO MINAS	5	1	1	5	5	KG	4,00	20,00
QUEIJO MUSSARELA RALADO	5	1	1	5	5	KG	19,90	99,50
LEITE INTEGRAL UHT	3	1	1	5	5	LT	2,99	14,95
FARINHA DE TRIGO	1	1	1	1	1	KG	1,99	1,99
OVOS DE GALINHA	30	1	1	30	30	UN	0,25	7,50
FERMENTO QUÍMICO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	3,00	0,60
MANTEIGA	3	1	1	3	3	un	5,70	2,85
NOZ MOSCADA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	25,80	1,29
PIMENTA DO REINO	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	9,00	0,90
BACON	1,5	1	1	1,5	1,5	KG	14,79	22,19
								171,77

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Bater todos os ingredientes no liquidificador com exceção do fermento que deve ser adicionado delicadamente antes de levar ao forno. Corte o bacon em cubos
2	- Untar um pirex refratário e colocar a massa, doure o bacon e adicione a massa, asse no forno por 1 hora, cobrir com folha de papel alumínio;
3	- Manter em "pass through" para garantir a temperatura de 65ºC até a hora da distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		TALHARIM AO MOLHO POMODORO	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,12	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
TALHARIM	7	1	0,7	4,9	4,9	KG	3,00	14,70
SAL REFINADO	1	1	1	1	1	KG	0,68	0,68
ÓLEO DE SOJA	1	1	1	1	1	LT	3,00	3,00
ALHO IN NATURA	0,4	1	1,1	0,44	0,44	KG	19,00	8,36
CEBOLA	0,5	1	1,53	0,765	0,765	KG	1,45	1,11
TOMATE	1	1	1,25	1,25	1,25	KG	1,98	2,48
CHEIRO VERDE	0,5	1	1,5	0,75	0,75	KG	5,00	3,75
EXTRATO DE TOMATE	2	1	1	2	2	KG	3,00	6,00
AZEITONA PRETA S/ CAROÇO	0,3	1	1	0,3	0,3	KG	12,00	3,60
AZEITE DE OLIVA	1	1	1	1	1	LT	12,00	12,00
PIMENTA DO REINO PRETA	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	9,00	1,80
PIMENTÃO VERDE	0,5	1	1,25	0,625	0,625	KG	2,99	1,87
								59,34

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Cozinhar o macarrão em água fervente com óleo e sal até ficar al dente.
2	- Escorrer o macarrão.
3	- Colocar em GNs e acrescentar o molho de preferência.
4	- Manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65°C até a distribuição.
5	Molho
6	- Descascar, lavar e picar o tomate, cebola e pimentão
7	- Em uma panela dourar a cebola e a pasta de alho.
8	- Em seguida acrescentar o tomate, o extrato de tomate, pimentão, tempero completo e o açúcar. Adicionar água se houver nescessidade.
9	- Deixar cozinhar por aproximadamente 45 minutos.
10	- Triturar a azeitona adicionando-a ao final.
11	- Saltear a massa com o molho para agregar o sabor à massa
12	- Manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65º C até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	**Tender ao molho laranja**	FOTO DA PREPARAÇÃO

PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
TENDER	20	1	1,3	26	26	KG		
LARANJA PÊRA	3	1	1,3	3,9	3,9	KG		
PIMENTA CAIENA	0,2	1	1	0,2	0,2	KG		
AÇAFRÃO	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		
NOZ MOSCADA	0,2	1	1	0,2	0,2	KG		
MANTEIGA	2	1	1	2	2	UN		
SAL REFINADO	1	1	1	1	1	KG		
TOMILHO FRESCO	0,1	1	1,2	0,12	0,12	KG		
AÇÚCAR REFINADO	1	1	1	1	1	KG		
CRAVO DA ÍNDIA	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		
LOURO EM FOLHAS	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		**0,00**
AZEITE DE OLIVA	1	1	1	1	1	LT		
AMIDO DE MILHO	1	1	1	1	1	KG		

1	Tempere o tender com os condimentos secos e ervas frescas, reserve por algumas horas para saborizar.
2	Coloque para assar no forno combinado conforme descrito na embalagem, finalize o tempero com o molho de laranja, regando molho sobre a carne a cada 30 minutos
3	Reserve no passthrough até o momento de servir.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	TILÁPIA À DORE	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 0,12	Tempo de preparação: 60MIN	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	IC	FC	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
TILÁPIA	18	1	1,5	27	27	KG	20,90	564,30
FARINHA DE TRIGO	4	1	1	4	4	KG	1,99	7,96
SAL REFINADO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	0,68	0,14
PIMENTA DO REINO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	9,00	0,45
PIMENTA CAIENA	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	9,00	1,80
CHEIRO VERDE	0,3	1	1,1	0,33	0,33	KG	5,00	1,65
LIMÃO TAITI	2	1	1,1	2,2	2,2	KG	4,18	9,20
OVOS DE GALINHA	30	1	1	30	30	KG	0,25	7,50
CREME DE CEBOLA	0,4	1	1	0,4	0,4	UN	13,37	5,35
								592,99

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Tempere o peixe com o sal e as pimentas, reserve.
2	Empane os filés em farinha misturada com o creme de cebola e um pouco de sal.
3	Frite por imersão, reserve em uma gn para servir, Corte uma parte dos limões para acompanhar o servimento.
4	- Manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65º C até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		Tilápia grelhada		FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: PRATO PRINCIPAL		Peso/ volume da porção: 0,12	Tempo de preparação: 60MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PER CAPITA				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	IC	FC	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
FILÉ DE TILÁPIA	18	1	1,5	27	27	KG	23,00	621,00
AZEITE DE OLIVA	2	1	1	2	2	L	12,00	24,00
SAL REFINADO	2	1	1	2	2	KG	0,67	1,34
PIMENTA DO REINO	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	8,00	1,60
PIMENTA CAIENA	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	8,00	1,60
CHEIRO VERDE	0,3	1	1,1	0,33	0,33	KG	5,00	1,65
LIMÃO TAITI	1	1	1,3	1,3	1,3	KG	3,98	5,17
CREME DE CEBOLA	0,4	1	1	0,4	0,4	KG	8,00	3,20
								659,56

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Tempere o peixe com o sal e as pimentas, reserve.
2	Empane os filés em farinha misturada com o creme de cebola e um pouco de sal.
3	Grelhar e chapa, reserve em uma gn para servir
4	- Manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65º C até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO		TIRAS DE FRANGO AO BARBECUE		FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: FINGER FOOD		Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
EMPANADO DE FRANGO	8	1	1	8	8	KG		0,00
MOLHO BARBECUE	2	1	1	2	2	KG		0,00
ÓLEO DE SOJA	10	1	1	10	10	LT		0,00
CHEIRO VERDE	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		0,00
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Corte os empanados em tiras finas e frite por imersão.
2	Em um ramequim adicione o molho barbecue e depois coloque as tiras de frango
3	Finalize com o cheiro verde. Sirva quente.

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	TORTA BÚLGARA	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,18	Tempo de preparação: 60 MIN.	ÚMERO DE COMENSA	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
MANTEIGA	15	1	1	15	15	KG		0,00
CHOCOLATE EM PÓ	4	1	1	4	4	KG		0,00
AÇÚCAR	1	1	1	1	1	KG		0,00
OVOS	26	1	1,12	26	26	UNIDADE		0,00
ESSÊNCIA DE BAUNILHA	0,1	1	1	0,1	0,1	LT		0,00
GELATINA INCOLOR	0,2	1	1	0,2	0,2	KG		0,00
					0			**0,00**

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Derreta a manteiga em banho-maria, junte o chocolate e misture bem
2	Entre com o açúcar e mexa por cerca de 10 minutos
3	Bata com uma colher de pau os ovos inteiros e as gemas, até que fique claro
4	Acrescente à massa peneirando.
5	Mexa a massa toda, acrescentando e essência de baunilha, até ficar como um chocolate.
6	Deixe em banho-maria por aproximadamente 20 minutos.
7	Unte uma forma com manteiga e forre com papel alumínio
8	Despeje a massa e leve ao forno médio, por aproximadamente 40 minutos.
9	

ELABORADO POR

_____ 3° Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	TORTA DE BANANA	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: CAFÉ DA MANHÃ	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação: 60 MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
FARINHA DE TRIGO	1,5	1	1	1,5	1,5	KG	3,00	4,50
AÇÚCAR REFINADO	1,5	1	1	1,5	1,5	KG	3,00	4,50
LEITE INTEGRAL UHT	2	1	1	2	2	LT	2,70	5,40
BANANA PRATA	2,7	1	1,8	4,86	4,86	KG	2,00	9,72
OVOS DE GALINHA	15	1	1	15	15	UN	0,30	4,50
FERMENTO EM PÓ QUÍMICO	0,15	1	1	0,15	0,15	KG	25,00	3,75
MANTEIGA	1	1	1	1	1	UN	20,00	20,00
CANELA EM PÓ	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	20,00	2,00
								54,37

TÉCNICA DE PREPARO	
1	RECHEIO:
2	- Fazer uma calda com açúcar e água.
3	- Adicionar as bananas cortadas em rodelas, previamente higienizadas.
4	- Levar ao fogo para cozinhar.
6	MODO DE PREPARO:
7	- Bater a farinha de trigo, o açúcar, os ovos, a margarina e, por último, o fermento em pó.
8	- Dispor a massa sobre a assadeira.
9	- Colocar o recheio sobre a massa e polvilhar com canela em pó e açúcar.
11	-- Para finalizar polvilhe o açúcar de confeiteiro.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	TORTA DE FRANGO	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: CAFÉ DA MANHÃ	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação: 60 MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
FARINHA DE TRIGO	3	1	1	3	3	KG	3,00	9,00
SAL REFINADO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	2,70	0,14
LEITE INTEGRAL UHT	2	1	1	2	2	LT	2,70	12,42
OVOS DE GALINHA	15	1	1	15	15	UN	0,30	4,50
FERMENTO EM PÓ QUÍMICO	0,15	1	1	0,15	0,15	KG	25,00	3,75
ÓLEO DE SOJA	1	1	1	1	1	LT	3,00	3,00
AZEITONA PRETA SEM CAROÇO	0,25	1	1	0,25	0,25	KG	27,99	7,00
PEITO DE FRANGO	8	1	1,4	10	10	KG	6,58	65,80
								107,60

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Cozinhe o frango em água suficiente;
2	- Desfie o frango, acrescente azeitona e salsa e reserve;
3	- Bata o leite, o trigo, o óleo, o caldo de galinha e o fermento no liquidificador;
4	- Unte assadeiras e cubra-as com uma camada dessa massa;
5	- A seguir faça uma camada com o frango;
6	- Cubra com outra camada da massa;
7	- Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 30 minutos;
8	- Corte em porções;
9	- Armazene em temperatura mínima de 65°C até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	**TORTA DE LIMÃO**	FOTO DA PREPARAÇÃO

SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
BISCOITO DE MAIZENA	3	1	1	3	3	KG		
MANTEIGA	8	1	1	8	8	UN		
ESSÊNCIA DE BAUNILHA	0,05	1	1	0,05	0,05	LT		
LEITE CONDENSADO	2,8	1	1	2,8	2,8	LT		
LIMÃO TAITI	2	1	1,09	2,38	2,38	KG		
CREME DE LEITE	2	1	1	2	2	KG		
OVOS	24	1	1	24	24	UNIDADE		
AÇÚCAR REFINADO	1	1	1	1	1	KG		
RASPAS DE LIMÃO	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		
								0,00

1	Em um processador coloque os biscoitos até obter uma farinha sem grumos, adicione a manteiga em temperatura ambiente e a essência de baunilha, misture até
2	Forre o fundo da forma que você irá utilizar e asse no forno por 10 minutos a 180ºC.
3	Na batedeira coloque o creme de leite fresco para bater, adicione lentamente o leite condensado e o suco do limão e as raspas.
4	Despeje esse creme denso sobre a forma e refrigere por algumas horas até obter a consistência desejada de torta.
5	Em uma panela em banho-maria, misture as claras e o açúcar até dissolver completamente este, leve para bater até obter o ponto de “picos duros”
6	Utilize uma manga de confeitar para decorar e finalizar a torta. Pode-se utilizar um maçarico para fazer o acabamento no merengue.

10

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	**TORTA DE MARACUJÁ**	FOTO DA PREPARAÇÃO

SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:	ÚMERO DE COMENSAI	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
BISCOITO DE MAIZENA	3	1	1	3	3	KG		
MANTEIGA	3	1	1	3	3	KG		
ESSÊNCIA DE BAUNILHA	0,05	1	1	0,05	0,05	LT		
LEITE CONDENSADO	2,8	1	1	2,8	2,8	KG		
CREME DE LEITE	2	1	1	2	2	KG		
MARACUJÁ	3	1	1,2	3,6	3,6	KG		
AÇÚCAR REFINADO	1	1	1	1	1	KG		
GELATINA INCOLOR	0,1	1	1	0,1	0,1	KG		
								0,00

1	Em um processador coloque os biscoitos até obter uma farinha sem grumos, adicione a manteiga em temperatura ambiente e a essência de baunilha, misture até
2	Forre o fundo da forma que você irá utilizar e asse no forno por 10 minutos a 180ºC.
3	Na batedeira coloque o creme de leite fresco para bater, adicione lentamente o leite condensado e o suco do limão e as raspas.
4	Despeje esse creme denso sobre a forma e refrigere por algumas horas até obter a consistência desejada de torta.
5	Em uma panela em banho-maria, misture as claras e o açúcar até dissolver completamente este, leve para bater até obter o ponto de “picos duros”
6	Utilize uma manga de confeitar para decorar e finalizar a torta. Pode-se utilizar um maçarico para fazer o acabamento no merengue.

10

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	**TORTA DE MORANGO**	FOTO DA PREPARAÇÃO

SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
OVOS DE GALINHA	6	1	1	6	6	UN		
FARINHA DE TRIGO	1,5	1	1	1,5	1,5	KG		
CREME DE LEITE	0,6	1	1	0,6	0,6	LT		
AÇÚCAR REFINADO	0,75	1	1	0,75	0,75	KG		
LEITE CONDENSADO	3,6	1	1	3,6	3,6	KG		
MANTEIGA SEM SAL	4	1	1	4	4	UN		
MORANGO	1,8	1	1,3	2,34	2,34	KG		
ESSÊNCIA DE BAUNILHA	0,05	1	1	0,05	0,05	LT		
CREME DE LEITE	1,5	1	1	1,5	1,5	KG		
GELATINA INCOLOR	0,2	1	1	0,2	0,2	KG		
CHANTILI	1	1	1	1	1	KG		
								0,00

1	Em uma batedeira misture a farinha de trigo e a manteiga até obter uma farofa, adicione a essência de baunilha e cubra o fundo dos recipientes nos quais serão montados a torta.
2	Para o creme da torta misture todos os ingredientes delicadamente até obter uma mistura homogênea, adicione o creme de leite fresco batido e a gelatina incolor previamente Hidratada e diluída;
3	Deixe gelar e ficar firme, depois decore com os morangos e chantilly.

10

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	**TORTA DOIS AMORES**	FOTO DA PREPARAÇÃO

SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
BISCOITO DE MAISENA	4	1	1	4	4	KG		
MANTEIGA	10	1	1	10	10	UN		
LEITE CONDENSADO	4	1	1	4	4	LT		
LEITE INTEGRAL UHT	2,2	1	1	2,2	2,2	LT		
GELATINA INCOLOR	0,3	1	1	0,3	0,3	KG		
OVOS DE GALINHA	30	1	1	30	30	UNIDADE		
AÇÚCAR REFINADO	1	1	1	1	1	KG		
CREME DE LEITE	3	1	1	3	3	KG		
ACHOCOLATADO EM PÓ	2	1	1	2	2	KG		
ESSÊNCIA DE BAUNILHA	0,05	1	1	0,05	0,05	LT		

1	Em um processador coloque o biscoito até obter uma farinha sem grumos, adicione uma parte da manteiga até que forme uma farofa moldável, adicione a essência
2	Molde a forma que irá utilizar e asse em forno aquecido a 160°C por 10 minutos.
3	Em uma panela em fogo baixo, coloque o leite, as gemas peneiradas, o leite condensado e o restante da essência.
4	Faça o mesmo processo com o creme de chocolate branco
5	Faça um ganache com o restante do chocolate meio amargo, reserve
6	Coloque na base da torta que já foi montada e pré-assada, lembrando de intercalar os sabores deixar espaço para a finalização que será com o ganache de chocolate.
7	Após deixar resfriar você pode decorar a torta com desenhos de chocolate branco e pedaços de chocolate

10

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		**TORTA HOLANDESA**		FOTO DA PREPARAÇÃO	
SOBREMESA	Peso/ volume da porção: 0,15	Tempo de preparação:		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	**PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS**				**PESO TOTAL**	**UNID DE MEDIDA**	**CUSTO**	
	PESO LIQUIDO	**FATOR DE COCÇÃO**	**FATOR DE CORREÇÃO**	**PESO BRUTO**			**UNITÁRIO**	**TOTAL**
BISCOITO DE MAISENA	4	1	1	4	4	KG		
MANTEIGA	10	1	1	10	10	UN		
LEITE CONDENSADO	4	1	1	4	4	LT		
LEITE INTEGRAL UHT	2,2	1	1	2,2	2,2	LT		
GELATINA INCOLOR	0,3	1	1	0,3	0,3	KG		
OVOS DE GALINHA	30	1	1	30	30	UN		
AÇÚCAR REFINADO	1	1	1	1	1	KG		
CREME DE LEITE	3	1	1	3	3	KG		
ACHOCOLATADO EM PÓ	1,3	1	1	1,3	1,3	KG		
ESSÊNCIA DE BAUNILHA	0,05	1	1	0,05	0,05	LT		
CHOCOLATE AMARGO	2	1	1	2	2	KG		
CHOCOLATE MEIO AMARGO	2	1	1	2	2	KG		

1	Em um processador coloque o biscoito até obter uma farinha sem grumos, adicione uma parte da manteiga até que forme uma farofa moldável, adicione a essência
2	Molde a forma que irá utilizar e asse em forno aquecido a 160°C por 10 minutos.
3	Em uma panela em fogo baixo, coloque o leite, as gemas peneiradas, o leite condensado e o restante da essência.
4	Faça o mesmo processo com o creme de chocolate branco
5	Faça um ganache com o restante do chocolate meio amargo, reserve
6	Coloque na base da torta que já foi montada e pré-assada, lembrando de intercalar os sabores deixar espaço para a finalização que será com o ganache de chocolate.
7	Após deixar resfriar você pode decorar a torta com desenhos de chocolate branco e pedaços de chocolate
8	
9	
10	

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	TRUFA DE CHOCOLATE	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação:	Peso/ volume da porção: 0,02	Tempo de preparação	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
TRUFA DE CHOCOLATE	300	1	1	300	300	UN	2,52	756,00
								756,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Seguir orientação do fabricante.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO		TULIPA DE FRANGO RECHEADA		FOTO DA PREPARAÇÃO	
Categoria da Preparação: FINGER FOOD	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação: 60MIN.		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
TULIPA DE FRANGO	10	1	1,4	14	14	KG		
REQUEIJÃO CREMOSO	1,8	1	1	1,8	1,8	KG		
FARINHA DE TRIGO	1	1	1	1	1	KG		
FARINHA DE ROSCA	5	1	1	5	5	KG		
OVO	45	1	1	45	45	UN		
SALSINHA	2	1	1	2	2	KG		
PIMENTA DO REINO	0,3	1	1	0,3	0,3	KG		
SAL	0,7	1	1	0,7	0,7	KG		
QUEIJO PARMESÃO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG		
CEBOLA	0,5	1,5	1	0,75	0,75	KG		
ALHO	0,2	1,03	1	0,206	0,206	KG		

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Faça todo o processo de desossar as asinhas de frango e deixá-las em formato de tulipa individualmente, adicione os temperos e deixe mari Por algumas horas
2	Feito esse processo você pode começar a rechear as tulipas com o creme de queijos e salsinha, passe na farinha de trigo e continue o proce De empanar
3	Após empanadas você deve limpar o osso para deixar mais apresentável e fritar por imersão em óleo quente.

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		TULIPA DE FRANGO		FOTO DA PREPARAÇÃO	
PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
TULIPA DE FRANGO	20	1	1,4	28	28	KG	11,00	308,00
FARINHA DE TRIGO	1	1	1	1	1	KG	1,99	1,99
FARINHA DE ROSCA	5	1	1	5	5	KG	1,99	9,95
OVO	45	1	1	45	45	UNIDADE	0,25	11,25
CHEIRO VERDE	1	1	1,25	1,25	1,25	KG	5,00	6,25
SAL	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	0,68	0,34
CEBOLA	0,5	1	1,5	0,75	0,75	KG	1,48	1,11
ALHO	0,2	1	1,03	0,206	0,206	KG	19,00	3,91
PIMENTA DO REINO	0,3	1	1	0,3	0,3	KG	8,39	2,52
								345,32

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Adicione os temperos e deixe marinar por algumas horas
2	Passe na farinha de trigo e continue o processo de empanar
3	Após empanadas você deve limpar o osso para deixar mais apresentável e fritar por imersão em óleo quente.

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	TUTU DE FEIJÃO	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: GUARNIÇÃO	Peso/ volume da porção: 0,20	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
FEIJÃO PRETO	10	1	0,5	5	5	KG	3,50	17,50
BACON	1,5	1	1,5	2,25	2,25	KG	14,79	33,28
CALABRESA	1,5	1	1,1	1,65	1,65	KG	11,20	18,48
ALHO IN NATURA	0,2	1	1,1	0,22	0,22	KG	19,00	4,18
CEBOLA	0,5	1	1,1	0,55	0,55	KG	1,48	0,81
LOURO EM FOLHAS	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	22,98	1,15
SAL REFINADO	0,4	1	1	0,4	0,4	KG	0,68	0,27
OVOS DE GALINHA	20	1	1	20	20	UN	0,25	5,00
FARINHA DE MANDIOCA	3	1	1	3	3	KG	1,99	5,97
CHEIRO VERDE	0,5	1	1,5	0,75	0,75	KG	5,00	3,75
PIMENTA DO REINO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG	9,00	0,45
								90,84

1	- Selecionar, lavar o feijão e deixar de molho de um dia para outro. Reservar.
2	- Cozinhar o feijão junto com as folhas de louro.
3	- Descascar, lavar e triturar o alho. Reservar.
4	- Cortar o bacon e a calabresa em cubinhos.
5	- Em uma panela ou frigideira com óleo, fritar o bacon, a calabresa e dourar o alho.
6	- Colocar este refogado no feijão, acrescentar o sal e deixe apurar e adicionar os demais ingredientes aos poucos, por último a farinha até engrossar
7	- Colocar em GNs e manter em "pass through" para garantir a temperatura mínima de 65°C até a distribuição.

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	**VACA ATOLADA**	FOTO DA PREPARAÇÃO

PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
COSTELA BOVINA	25	1	1,08	27	27	KG	17,60	475,20
ALHO IN NATURA	0,8	1	1	0,8	0,8	KG	9,00	7,20
PIMENTA DO REINO	0,05	1	1	0,3	0,3	KG	8,39	2,52
EXTRATO DE TOMATE	5	1	1	5	5	KG	3,00	15,00
COMINHO EM PÓ	0,2	1	1	0,2	0,2	KG	6,17	1,23
SAL	0,2	1	1	1	1	KG	0,68	0,68
LOURO EM FOLHAS	0,05	1	1	0,2	0,2	KG	22,80	4,56
CEBOLA	3	1	1,1	3,3	3,3	KG	1,48	4,88
ALHO PORO	1	1	1,5	1,5	1,5	KG	5,55	8,33
MANDIOCA	5	1	1	5	5	KG	1,48	7,40
CHEIRO VERDE	1	1	1,5	1,5	1,5	KG	5,00	7,50
TOMATE	4	1	1,25	5	5	KG	1,98	9,90
								601,54

1	Tempere as costelas previamente de um dia para o outro com o amaciante de carne e demais ingredientes
2	Coloque em uma assadeira vazada que vá ao forno
3	Deixe fazer a cocção no forno combinado, com aproximadamente 80% de vapor e temperatura de 150°C por 1,5 horas. Escorra qualquer gordura que sobrar
5	Em uma panela grande, refogue, alho, cebola, salsão e os tomates, acrescente o extrato de tomate, deixe encorpar bem. Retire a carne do forno e acrescente
6	ao molho para cozinhar mais um pouco
7	Deixe desfiar e sirva com bastante molho
8	Tempere as costelas previamente de um dia para o outro com o amaciante de carne e demais ingredientes
	Coloque em uma assadeira vazada que vá ao forno
3	Deixe fazer a cocção no forno combinado, com aproximadamente 80% de vapor e temperatura de 150°C por 1,5 horas.

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO	VINAGRETE	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: SALADA	Peso/ volume da porção: 0,12	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 PESSOAS				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LÍQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
TOMATE	4	1	1,25	5	5	KG		0,00
PIMENTÃO VERDE	2	1	1,25	2,5	2,5	KG		0,00
PIMENTÃO AMARELO	2	1	1,26	2,52	2,52	KG		0,00
CEBOLA	2	1	1,53	3,06	3,06	KG		0,00
SAL REFINADO	0,4	1	1	0,4	0,4	KG		0,00
CHEIRO VERDE	1	1	1,25	1,25	1,25	KG		0,00
PIMENTA DO REINO	0,05	1	1	0,05	0,05	KG		0,00
AZEITE DE OLIVA	1	1	1	1	1	LT		
VINAGRE DE ALCOOL	1	1	1	1	1	LT		
LIMÃO TAITI	5	1	1,15	5,75	5,75	KG		
								0,00

TÉCNICA DE PREPARO	
1	- Descascar e higienizar as cebolas e cortar em cubinhos. Reserve.
2	- Higienizar os tomates, os pimentões, retirar as sementes e picar em cubinhos. Reservar.
3	- Higienizar os limões, extrair o suco e reservar.
4	- Higienizar a cebolinha, picar e reservar.
5	- Em uma GN funda, misturar o tomate, o suco de limão, a cebola, a cebolinha, o vinagre branco, o pimentão, o sal e o azeite.
6	- Manter em refrigeração de forma a garantir uma temperatura máxima de 21ºC até a distribuição.

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

N

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	VITAMINA DE FRUTAS	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: CAFÉ DA MANHÃ	Peso/ volume da porção: 25	Tempo de preparação: 60 MIN.	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	Porção para 100 comensais				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO BRUTO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO LIQUIDO			UNITÁRIO	TOTAL
LEITE INTEGRAL UHT	6	1	1	6	6	LT	2,70	16,20
AVEIA EM FLOCOS	0,3	1	1	0,3	0,3	KG	4,00	1,20
AÇÚCAR REFINADO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	3,50	1,75
BANANA CATURRA	9,9	1	1,65	16,335	9,9	KG	1,70	16,83
MAMÃO FORMOSA	8,8	1	1,47	12,936	8,8	KG	3,50	30,80
MAÇÃ GALA	2,28	1	1,14	2,5992	2,28	KG	3,00	6,84
								73,62

TÉCNICA DE PREPARO	
1	-Higienizar o mamão e a maçã, descascar e cortar em cubos.
2	-Lavar, descarcar e picar a banana.
3	-Bater no liquidificador junto com o leite, açúcar e aveia.
4	-Bater até o conteúdo ficar homogêneo.
5	-Colocar nos recipientes e manter a temperatura máxima de 12º até a distribuição.

ELABORADO POR

_____
NUTRICIONISTA- CRN

3° Sgt Correia
COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____
GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DE TRÁFEGO AÉREO		XIXO DE ALCATRA		FOTO DA PREPARAÇÃO	
PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:		NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PORÇÃO PARA 100 COMENSAIS				PESO TOTAL	UN DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
ALCATRA EM CUBOS	27	1	1,22	30	30	KG	30,50	915,00
AMACIANTE PARA CARNES	2	1	1	2	2	KG	13,37	26,74
PIMENTA DO REINO	0,3	1	1	0,3	0,3	KG	8,38	2,51
COMINHO EM PÓ	0,15	1	1	0,15	0,15	KG	6,87	1,03
CREME DE CEBOLA	0,1	1	1	0,1	0,1	KG	13,37	1,34
ÓLEO DE SOJA	5	1	1	5	5	L	2,99	14,95
CEBOLA	2	1	1,5	3	3	KG	1,48	4,44
PIMENTÃO VERMELHO	2	1	1,25	2,5	2,5	KG	7,00	17,50
PIMENTÃO AMARELO	2	1	1,25	2,5	2,5	KG	7,00	17,50
PIMENTÃO VERDE	2	1	1,25	2,5	2,5	KG	2,99	7,48
BACON	3	1	1,5	4,5	4,5	KG	14,79	66,56
MOLHO SHOYU	2	1	1	2	2	L	4,18	8,36
								1.083,40

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Tempere a alcatra com o creme de cebola, caldo de carne, amaciante de carne, pimentas, molho shoyu, alho granulado e cominho em pó, deixe descansar por
2	pelo menos 6h
3	Higienize os vegetais e corte em pétalas, reserve
4	Corte o bacon em tiras finas e reserve
5	Em uma chapa quente grelhe os cubos de alcatra adicionando o bacon e depois os legumes
6	- Colocar nas gn's e manter no passthrough para garantir a temperatura mínima de 65ºC até a distribuição.

ELABORADO POR

_____ 3º Sgt Correia

NUTRICIONISTA- CRN COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

SEGUNDO CENTRO INTEGRADO DE DEFESA AÉREA E CONTROLE DO TRÁFEGO AÉREO	YAKISOBA MISTO	FOTO DA PREPARAÇÃO

Categoria da Preparação: PRATO PRINCIPAL	Peso/ volume da porção: 0,25	Tempo de preparação:	NÚMERO DE COMENSAIS	100

ALIMENTOS	PER CAPITA				PESO TOTAL	UNID DE MEDIDA	CUSTO	
	PESO LIQUIDO	FATOR DE COCÇÃO	FATOR DE CORREÇÃO	PESO BRUTO			UNITÁRIO	TOTAL
FRANGO EM TIRAS	12	1	1,2	15	15	KG	7,80	117,00
ALCATRA EM TIRAS	12	1	1,2	15	15	KG	30,50	457,50
AMIDO DE MILHO	0,5	1	1	0,5	0,5	KG	1,90	0,95
SAL REFINADO	1	1	1	1	1	KG	0,68	0,68
CEBOLA	2	1	1,5	3	3	KG	1,48	4,44
CENOURA	2	1	1,2	2,4	2,4	KG	1,20	2,88
PIMENTÃO VERMELHO	1	1	1,26	1,26	1,26	KG	7,00	8,82
PIMENTÃO VERDE	1	1	1,26	1,26	1,26	KG	2,99	3,77
ÓLEO DE SOJA	2	1	1	2	2	LT	2,99	5,98
MOLHO SHOYU	2,5	1	1	2,5	2,5	LT	4,18	10,45
PIMENTA DO REINO	0,4	1	1	0,4	0,4	KG	8,39	3,36
MACARRÃO YAKISSOBA	6	1	0,7	4,2	4,2	KG	4,00	16,80
								632,62

TÉCNICA DE PREPARO	
1	Tempere o as carnes com os condimentos e caldos. Reserve. Grelhe as duas carnes e vá adicionando aos poucos os demais ingredientes
2	Passe as carnes para uma panela, adicione os demais ingredientes, o ponto dos legumes é al dente, adicione bastante molho shoyu e deixe saborizar
4	Depois de cozinhar salteie a masse com azeite e adicione a mistura das carnes, molho e legumes, acerte o ponto do sal e adicione o gengibre em pó
5	Deixe apurar o sabor e espessar lentamente o molho. Manter no passthrought para garantir a temperatura mínima de 65°C até a distribuição.

ELABORADO POR

_____

NUTRICIONISTA- CRN

3º Sgt Correia

COZINHEIRO RESPONSÁVEL PELA RECEITA

APROVADO POR

_____

GESTOR DE SUBSISTÊNCIA

ITEM	C	A	J	TOTAL	UTILIZADOS
ARROZ BRANCO		41	12	53	
ARROZ COLORIDO		12		12	
ARROZ DOCE COM CANELA EM PÓ			2	2	
BATATA ASSADA COM BACON		12		12	
BATATA FRITA		1		1	
BATATA PALHA			1	1	
BIFE À PARMEGIANA		1		1	
BIFE ACEBOLADO			2	2	
BOLINHO DE ARROZ			2	2	
BOLO CENOURA	4			4	
BUFFET DE FRUTAS EM CALDA COM CHANTILI		12	1	13	
CACHORRO QUENTE	4			4	
CAFÉ	22			22	
CALDO DE FRANGO		12		12	
CALDO DE LENTILHA COM TORRADAS		12		12	
CARNE DE PANELA COM LEGUMES			2	2	
CHÁ PRETO	9			9	
CHOCOLATE QUENTE	4			4	
COSTELA AO MOLHO		12		12	
COSTELINHA AO MOLHO AGRIDOCE					
COSTELINHA AO MOLHO BARBECUE			2	2	
CREME DE MILHO COM BACON		12		12	
CROISSANT DE FRIOS	4			4	
EMPADÃO DE FRANGO					
ESTROGONOFE DE CARNE			2	2	
FARFALE AO PESTO		12		12	
FAROFA CROCANTE			2	2	
FEIJÃO CARIOCA		13	2	15	
FEIJÃO PRETO		41	7	48	
FRANGO ASSADO			2	2	
FRANGO GRELHADO AO MOLHO MOSTARDA		2		2	
FRUTAS 1		12	2	14	
FRUTAS 2	9	12	2	23	
FRUTAS 4			2	2	
FRUTAS 7			1	1	
GELATINA			2	2	
GELATINA CREMOSA		1		1	
IOGURTES DIVERSOS	14			14	
LEGUMES GRATINADOS			2	2	
LEITE	22			22	
LENTILHA COM BACON E CALABRESA		12		12	
MANTEIGA	22			22	
MINGAU DE AVEIA	22			22	
NHOQUE AO MOLHO CARBONARA		12		12	
OVO COZIDO	9			9	
PÃO DE FORMA	4			4	
PÃO DE FRIOS QUEIJO E CALABRESA	4			4	
PÃO DE QUEIJO	4			4	
PÃO FRANCÊS	17			17	
PÃO INTEGRAL	13			13	
PATÊ DE FRANGO	5			5	
PAVÊ DE CHOCOLATE COM PAÇOCA		1		1	
PAVÊ DE PESSEGO		12		12	
PEIXE A PORTUGUESA			2	2	
PESSEGO COM CREME			1	1	
PIRÃO DE PEIXE			2	2	
PRESUNTO	13			13	
PUDIM DE CARAMELO		12	2	14	
PUDIM DE LEITE	13			13	
PURÊ DE BATATAS			1	1	
QUEIJO MINAS	4			4	
QUEIJO MUSSARELA	16			16	
RAVIOLI AO MOLHO BECHAMEL		12		12	
REFRIGERANTE		16		16	
REQUEIJÃO	8			8	
ROLÊ DE FRANGO À DORE		12		12	
RONDELI DE FRIOS		12		12	
SALADA 01		12	2	14	
SALADA 02		12	2	14	
SALADA 03		12	2	14	
SALADA 04		12	2	14	

SALADA 05		12	1	13	
SALADA 06		1	1	2	
SALADA 07		1	1	2	
SALGADOS DIVERSOS	4			4	
SUCO DE LIMÃO		12	3		
SUCO MÁQUINA		14	8	22	
SUCO NATURAL DE ABACAXI COM HORTELÃ		12		12	
SUFLÊ DE QUEIJO MUSSARELA			1	1	
STEAK			2	2	
VACA ATOLADA		12		12	
VITAMINA DE FRUTAS	4			4	
VITAMINA DE ABACATE	4			4	

* 400 (4 FICHAS TÉCNICAS) PESSOAS NO CAFÉ DA MANHÂ DIA DE SEMANA E 100 (1 FICHAS TÉCNICAS)NO FINAL E SEMANA

*1200 (12 FICHAS TÉCNICAS)NO ALMOÇO DE SEG A QUI, 300 (3 FICHAS TÉCNICAS) NA SEXTA E 100 (1 FICHAS TÉCNICA) NOS FINAIS DE SEMANA.

PREPARAÇÃO	C	A	J	TOTAL
ABACAXI FLAMBADO COM CREME			1	1
AIPIM FRITO		12		12
ALCATRA GRELHADA		12		12
ARROZ BRANCO		41	8	49
ARROZ COM BRÓCOLIS		12		12
ARROZ DOCE COM CANELA EM PÓ			2	2
BANANA CARAMELIZADA		3		3
BATATA FRITA		1		1
BATATA PALHA		12	1	13
BIFE ACEBOLADO		2	2	4
BOLO DE FUBÁ	4			4
BUFFET DE FRUTAS EM CALDA COM CHANTILI		12		12
CAFÉ	22			22
CHÁ PRETO	9			9
CHOCOLATE QUENTE	4			4
CONTRA FILÉ PARMEGIANA		12		12
COSTELA AO MOLHO		12		12
COUVE REFOGADA COM BACON			2	2
CREME DE MILHO COM BACON			2	2
CROISSANT DE FRIOS	4			4
DOCE DE AMENDOIM			2	2
ESTROGONOFE DE FRANGO			2	2
FAROFA DE BACON E CALABRESA		12		12
FEIJÃO PRETO		41	10	51
FEIJÃO CARIOCA		12	2	14
FRANGO ASSADO		12		12
FRANGO XADREZ		12		12
FRUTAS 1	13	1	2	16
FRUTAS 2	9	1		10
FRUTAS 7		12	2	14
GELATINA			2	2
GELATINA CREMOSA		12	1	13
HAMBURQUER	4			4
IOGURTES DIVERSOS	14			14
LASANHA DE FRIOS		12		12
LEGUMES GRATINADOS		12		12
LEGUMES NA MANTEIGA			2	2
LEITE	22			22
MANJAR DE COCO COM AMEIXA		12		12
MANTEIGA	22			22
MINGAU DE AVEIA	22			22
MOUSSE DE CHOCOLATE		1		1
OVO COZIDO	9			9
PÃO DE FRIOS QUEIJO E CALABRESA	4			4
PÃO DE LEITE	1			1
PÃO DE QUEIJO	5			5
PÃO FRANCÊS	17			17
PÃO INTEGRAL	13			13
PATÊ DE FRANGO	5			5
PAVÊ DE LARANJA COM CREME		1		1
PEITO DE FRANGO GRELHADO		2	2	4
PERNIL ASSADO AO MOLHO BARBECUE			2	2
PESCADA À DORE			2	2
POLENGUINHO	4			4
PRESUNTO	13			13
PUDIM DE CARAMELO			2	2
PUDIM DE LEITE		12		12
PURÊ DE BATATAS			3	3
QUEIJO MINAS	4			4
QUEIJO MUSSARELA	18			18
REFRIGERANTE		12		12
REQUEIJÃO	8			8
SALADA 08		12	2	14
SALADA 09		12	2	14
SALADA 10		12	2	14
SALADA 11		12	2	14
SALADA 12		12	1	13
SALADA 13		1	1	2
SALADA 14		1	1	2
SALADA DE FRUTAS EM CALDA COM CHANTILI			1	1
SALGADOS DIVERSOS	4			4

SUCO DE LIMÃO		12		12	
SUCO MÁQUINA		17	10	27	
SUCO NATURAL DE MELANCIA		12		12	
SUFLÊ DE QUEIJO MUSSARELA			1	1	
STEAK			2	2	
TALHARIM AO MOLHO POMODORO		12		12	
VITAMINA DE FRUTAS	8			8	
VITAMINA DE ABACATE	1			1	

PREPARAÇÃO	C	A	J	TOTAL
AIPIM FRITO		1		1
ALMÔNDEGAS AO MOLHO		3	2	5
ARROZ BRANCO		42	12	54
BATATA PALHA		12	3	15
BIFE À MILANESA			1	1
BOLO DE CENOURA	4			4
BUFFET DE FRUTAS EM CALDA COM CHANTILI		12	1	13
CACHORRO QUENTE	4			4
CAFÉ	22			22
CHÁ PRETO	9			9
CHOCOLATE QUENTE	4			4
COUVE REFOGADA COM BACON		12		12
CROISSANT	4			4
ESTROGONOFE DE CARNE		12	2	14
FAROFA		12		12
FAROFA CROCANTE		12		12
FEIJÃO PRETO		17	8	25
FEIJOADA		12		12
FLAN DE BAUNILHA			2	2
FRALDINHA AO MOLHO MOSTARDA		12		12
FRALDINHA ASSADA		2		2
FRANGO AO MOLHO		3		3
FRANGO FRITO		12		12
FRUTAS 1	13		2	15
FRUTAS 2	9			9
FRUTAS 4		12	2	14
FRUTAS 5			3	3
FRUTAS 6		1	3	4
FRUTAS 7		1		1
GELATINA			2	2
IOGURTES DIVERSOS	14			14
LEGUMES GRELHADOS			2	2
LEGUMES NA MANTEIGA			2	2
LEITE	22			22
MANTEIGA	22			22
MINGAU DE AVEIA	22			22
MOUSSE DE CHOCOLATE		1		1
MOUSSE DE MARACUJÁ		1		1
NHOQUE AO MOLHO BECHAMEL		12		12
OVO COZIDO	9			9
PAÇOCA			1	1
PÃO DE FORMA	4			4
PÃO DE LEITE	1			1
PÃO DE QUEIJO	5			5
PÃO FRANCÊS	17			17
PÃO INTEGRAL	13			13
PATÊ DE FRANGO	5			5
PAVÊ DE DOCE LEITE		12		12
PAVÊ DOIS AMORES COM MORANGO		12		12
PÉ DE MOLEQUE		12		12
PEITO DE FRANGO GRELHADO			2	2
PENNE AO MOLHO POMODORO			1	1
PERA COM CREME			1	1
LOMBO XADREZ		2		2
PERNIL SUINO ACEBOLADO			2	2
POLENTA GRATINADA		12		12
PRESUNTO	13			13
PUDIM DE CARAMELO			2	2
PURÊ DE BATATAS			1	1
PURÊ DE MANDIOQUINHA			2	2
QUEIJO MINAS	4			4
QUEIJO MUSSARELA	22			22
QUEIJO PRATO	4			4
REFRIGERANTE		12		12
REQUEIJÃO	8			8
RISOTO DE FRANGO COM TOMATE SECO		12		12
ROLÊ DE FRANGO À DORE			2	2
ROMEU E JULIETA			2	2
RONDELI DE FRIOS		12		12
SALADA 1		12	2	14
SALADA 15		12	2	14

SALADA 16		12	2	14
SALADA 2		3	1	4
SALADA 3		1	1	2
SALADA 4		1	1	2
SALADA DE FRUTAS COM CREME		12		12
SORVETES DIVERSOS COM CALDA		12		12
SUCO DE LIMÃO		12	2	14
SUCO MÁQUINA		17	11	28
SUCO NATURAL DE MARACUJÁ		12		12
TILÁPIA GRELHADA			2	2
VINAGRETE		12		12
VITAMINA DE FRUTAS	4			4
YAKISSOBA MISTO			2	2
VITAMINA DE ABACATE	4			4

*ALMONDEGAS É SEGUNDA OPÇÃO POR ISSO 3 E NÃO 12

PREPARAÇÃO	C	A	J	TOTAL
ALMÔNDEGAS AO MOLHO		3	2	5
ARROZ BIRO BIRO		12		12
ARROZ BRANCO		41	11	52
BANANA ASSADA		12		12
BARREADO		12		12
BATATA ASSADA COM BACON		12		12
BATATA PALHA		12	1	13
BATATA RÚSTICA COM BACON			2	2
BIFE ACEBOLADO		12		12
BOLO DE FUBÁ	4			4
BOLO DE CENOURA	4			4
BOLO DE CHOCOLATE	4			4
BUFFET DE FRUTAS EM CALDA COM CHANTILI		12	2	14
CAFÉ	22			22
CANJICA DOCE COM CANELA EM PÓ		12	2	14
CARNE DE PANELA COM LEGUMES			2	2
CHÁ PRETO	13			13
CHOCOLATE QUENTE	4			4
COSTELINHA À DORE			2	2
COSTELINHA AO MOLHO BARBECUE		2		2
CREME DE MILHO COM BACON			1	1
CROISSANT	8			8
CUECA VIRADA	4			4
DOCE DE AMENDOIM		12		12
DONUTS	4			4
ESPAGUETE AO ALHO E ÓLEO		12		12
ESTROGONOFE DE FRANGO			2	2
FAROFA CROCANTE		13		13
FAROFA DE BACON E CALABRESA			2	2
FEIJÃO CARIOCA		1	1	2
FEIJÃO PRETO		40	10	50
FLAN DE BAUNILHA COM CALDA DE BANANA		12		12
FLAN DE BAUNILHA COM COCO		12		12
FRANGO AO MOLHO			2	2
FRANGO ASSADO		2	2	4
FRUTAS 1	9			9
FRUTAS 2	9		2	11
FRUTAS 3		12	2	14
FRUTAS 4			2	2
GELATINA			2	2
IOGURTES DIVERSOS	18			18
LEGUMES GRELHADOS			1	1
LEGUMES NA MANTEIGA			1	1
LEITE	22			22
MAIONESE		1		1
MANTEIGA	18			18
MINGAU DE AVEIA	18			18
OVO COZIDO	9			9
PÃO DE FORMA	4			4
PÃO DE FRIOS QUEIJO E CALABRESA	4			4
PÃO DE LEITE	1			1
PÃO DE QUEIJO	9			9
PÃO DOCE	4			4
PÃO FRANCÊS	17			17
PÃO INTEGRAL	13			13
PATÊ DE FRANGO	5			5
PAVÊ DE COCO		1		1
PAVÊ DE PÊSSEGO		12		12
PESCADA Á DORE		12		12
PÊSSEGO COM CREME			1	1
LOMBO XADREZ		12		12
PIRÃO DE PEIXE		12		12
POLENGUINHO	4			4
PRESUNTO	13			13
PUDIM DE MORANGO			2	2
QUEIJO MINAS	4			4
QUEIJO MUSSARELA	17			17
QUEIJO PRATO	4			4
RAVIOLI AO MOLHO BOLONHESA		12	2	14
REFRIGERANTE		15		15
REQUEIJÃO	4			4

SALADA 10		1	1	2
SALADA 11		1	1	2
SALADA 5		12	2	14
SALADA 6		12	2	14
SALADA 7		12	2	14
SALADA 8		12	2	14
SALADA 9		3	1	4
SALADA DE FRUTAS COM CREME			1	1
SORVETES DIVERSOS COM CALDAS		1		1
SUCO MÁQUINA		14	9	23
SUCO NATURAL DE MORANGO		12		12
TILÁPIA Á DORE		12		12
TORTA DE BANANA	4			4
TORTA DE FRANGO	4			4
VITAMINA DE FRUTAS	4			4
XIXO DE ALCATRA			2	2
YAKISSOBA MISTO		3		3
VITAMINA DE ABACATE	1			1

*ALMONDEGAS É SEGUNDA OPÇÃO POR ISSO 3 E NÃO 12

PREPARAÇÃO	C	A	J	TOTAL
ABACAXI FLAMBADO COM CREME			3	3
ALCATRA GRELHADA		12	3	15
ALMÔNDEGAS AO MOLHO		6		6
ARROZ BRANCO		41	11	52
ARROZ COM BRÓCOLIS		12		12
ARROZ DOCE COM CANELA EM PÓ			2	2
BATATA FRITA		13		13
BATATA PALHA			2	2
BATATA RÚSTICA			2	2
BIFE ACEBOLADO		2		2
BOLO DE CENOURA	4			4
BUFFET DE FRUTAS EM CALDA COM CHANTILI		12		12
CACHORRO QUENTE	4			4
CAFÉ	22			22
CANJICA DOCE COM CANELA EM PÓ			2	2
CAPELETI AO QUATRO QUEIJOS		12		12
CARNE MOÍDA COM LEGUMES		12		12
CHÁ PRETO	9			9
CHOCOLATE QUENTE	4			4
COSTELA AO BAFO			2	2
CROISSANT	4			4
ESCONDIDINHO DE CARNE SECA			1	1
ESTROGONOFE DE CARNE			2	2
FEIJÃO PRETO		38	5	43
FEIJÃO CARIOCA		12	1	13
FLAN DE BAUNILHA COM CALDA DE BANANA		12		12
FRANGO À MILANESA			2	2
FRANGO ASSADO			2	2
FRUTAS 1	13		2	15
FRUTAS 2	9			9
FRUTAS 5		12	2	14
FRUTAS 6			2	2
FRUTAS 7		12		12
GELATINA CREMOSA		13		13
IOGURTES DIVERSOS	14			14
LASANHA DE FRIOS		12	2	14
LEGUMES GRELHADOS			2	2
LEGUMES NA MANTEIGA			1	1
LEITE	22			22
LENTILHA COM BACON E CALABRESA		12	2	14
LOMBO SUÍNO À MODA DA CASA		12		12
MANJAR DE COCO COM AMEIXA		12		12
MANTEIGA	22			22
MINGAU DE AVEIA	22			22
SOUFLÉ DE QUEIJO		12		12
OVO COZIDO	8			8
PÃO DE FORMA	4			4
PÃO DE FRIOS QUEIJO E CALABRESA	4			4
PAÕ DE LEITE	1			1
PÃO DE QUEIJO	5			5
PÃO FRANCÊS	17			17
PÃO INTEGRAL	17			17
PATÊ DE FRANGO	1			1
PÉ DE MOLEQUE			2	2
PEITO DE FRANGO GRELHADO		12		12
PENE AO MOLHO 4 QUEIJOS			2	2
PERNIL À MODA DA CASA		12		12
POLENGUINHO	4			4
PRESUNTO	13			13
PUDIM DE CARAMELO		12		12
PUDIM DE CHOCOLATE		1		1
PURÊ DE BATATAS			1	1
PURE DE MANDIOQUINHA		12		12
QUEIJO MINAS	4			4
QUEIJO MUSSARELA	17			17
QUEIJO PRATO	4			4
REFRIGERANTE		12		12
REQUEIJÃO	8			8
ROLÊ DE FRANGO À DORE		2		2
SALADA 1		1	1	2
SALADA 12		12	2	14

SALADA 13		12	2	14	
SALADA 14		12	2	14	
SALADA 15		12	2	14	
SALADA 16		3	1	4	
SALADA 2		1	1	2	
SALADA DE FRUTAS COM CREME			1	1	
SOUFLÉ DE QUEIJO E BACON		12		12	
SUCO MÁQUINA		26	12	38	
SUCO NATURAL DE ABACAXI		12		12	
TILÁPIA GRELHADA			2	2	
VITAMINA DE FRUTAS	4			4	
VITAMINA DE ABACATE	4			4	

*ALMONDEGAS É SEGUNDA OPÇÃO POR ISSO 6 E NÃO 24

PREPARAÇÃO	C	A	J	TOTAL
AIPIM FRITO		13		13
ALMÔNDEGAS AO MOLHO		2	4	6
ARROZ BRANCO		41	11	52
ARROZ COM BRÓCOLIS		12		12
ARROZ DOCE COM CANELA EM PÓ			2	2
BANANA CARAMELIZADA		12		12
BATATA GRATINADA		13		13
BATATA RÚSTICA			2	2
BIFE À MILANESA			2	2
BIFE ACEBOLADO		15		15
BOLO DE CHOCOLATE	4			4
BUFFET DE FRUTAS EM CALDAS COM CHANTILI		12		12
CAFÉ	22			22
CALDA CARAMELO		12		12
CALDAS DE CHOCOLATE		12		12
CALDAS MORANGO		12		12
CHÁ PRETO	9			9
CHOCOLATE QUENTE	4			4
COSTELINHA AO MOLHO BARBECUE			2	2
CROISSANT	4			4
FAROFA CROCANTE			1	1
FAROFA DE COUVE E BACON		12		12
FAROFA DE FRUTAS			2	2
FEIJÃO PRETO		53	10	63
FLAN DE BAUNILHA		1		1
FLAN DE CHOCOLATE			1	1
FRALDINHA AO MOLHO MOSTARDA		12		12
FRALDINHA ASSADA		2	2	4
FRANGO À MILANESA		12		12
FRANGO GRELHADO AO MOLHO MOSTARDA			2	2
FRANGO AO MOLHO INDIANO		12		12
FRUTAS 1	13			13
FRUTAS 2	9		1	10
FRUTAS 5			2	2
FRUTAS 7		12	5	17
HAMBURGUER	4			4
IOGURTES DIVERSOS				
LEGUMES GRELHADOS			2	2
LEITE	22			22
MANTEIGA	22			22
MINGAU DE AVEIA	22			22
MOUSSE DE MARACUJÁ		12		12
OVO COZIDO	9			9
PAÇOCA		12		12
PANACOTA DE FRUTAS			2	2
PÃO DE FRIOS QUEIJO E CALABRESA	4			4
PÃO DE FRIOS	4			4
PÃO DE LEITE	1			1
PÃO DE QUEIJO	5			5
PÃO FRANCÊS	17			17
PÃO INTEGRAL	17			17
PATÊ DE FRANGO	5			5
PAVÊ DOIS AMORES COM MORANGO		12		12
PENE AO MOLHO 4 QUEIJOS			2	2
PENE AO MOLHO CARBONARA		12		12
PERNIL À MODA DA CASA			2	2
PESCADA À DORE			2	2
POLENGUINHO	4			4
POLENTA CREMOSA			1	1
PRESUNTO	13			13
PUDIM DE LEITE		1		1
PURÊ DE BATATAS			1	1
QUEIJO MINAS	4			4
QUEIJO MUSSARELA	17			17
QUEIJO PRATO	4			4
RAGU DE COSTELA			2	2
REFRIGERANTE		12		12
REQUEIJÃO	8			8
RONDELI DE FRIOS		12		12
SALADA 1		12	2	14
SALADA 16		12	2	14

SALADA 2		12	2	14	
SALADA 3		12	2	14	
SALADA 4		3	1	4	
SALADA 5		1	1	2	
SALADA 6		1	1	2	
SALGADOS DIVERSOS	4			4	
SORVETE DIVERSOS COM CALDAS		12		12	
SUCO DE LARANJA		12		12	
SUCO MÁQUINA		26	11	37	
SUCO NATURAL MELANCIA		12		12	
TILÁPIA Á DORE		2		2	
VITAMINA DE FRUTAS	8			8	
VITAMINA DE ABACATE	1			1	

*ALMONDEGAS É SEGUNDA OPÇÃO POR ISSO 3 E NÃO 12

PREPARAÇÃO	C	A	J	TOTAL
AIPIM FRITO			1	1
ARROZ BRANCO		41	9	50
ARROZ COLORIDO		12		12
BATATA FRITA		12		12
BATATA PALHA			3	3
BATATA RÚSTICA			2	2
BIFE ACEBOLADO		12		12
BOLINHO DE ARROZ			2	2
BOLO DE CENOURA	4			4
BUFFET DE FRUTAS EM CALDA COM CHANTILI		12		12
CACHORRO QUENTE	4			4
CAFÉ	22			22
CANJICA DOCE COM CANELA EM PÓ			2	2
CAPELETE AO MOLHO 4 QUEIJOS		12		12
CARNE DE PANELA			1	1
CHÁ PRETO	9			9
CHOCOLATE QUENTE	8			8
CHURRASCO		12		12
COSTELINHA AO MOLHO BARBECUE		12		12
CROISSANT DE FRIOS	4			4
ESPAGUETE AO ALHO E ÓLEO		12		12
ESTROGONOFE DE CARNE			2	2
ESTROGONOFE DE FRANGO			2	2
FLAN DE BAUNILHA		12		12
FEIJÃO PRETO		41	5	46
FEIJÃO CARIOCA		12	1	13
FRALDINHA AO MOLHO MOSTARDA		2		2
FRANGO AO MOLHO		12		12
FRANDO XADREZ			2	2
FRICASSE DE FRANGO				
FRUTAS 1	13			13
FRUTAS 2	9			9
FRUTAS 3			2	2
FRUTAS 4			2	2
FRUTAS 5		12	2	14
GELATINA			2	2
GELATINA CREMOSA		1		1
IOGURTES DIVERSOS				
LASANHA DE FRIOS		12		12
LEITE	22			22
LOMBO SUÍNO À MODA DA CASA			2	2
MAIONESE		15		15
MANTEIGA	22			22
MINGAU DE AVEIA	22			22
NHOQUE AO MOLHO BECHAMEL		12		12
OVO COZIDO	9			9
PÃO DE FORMA	4			4
PÃO DE FRIOS QUEIJO E CALABRESA	4			4
PÃO DE LEITE	1			1
PÃO DE QUEIJO	5			5
PÃO FRANCÊS	17			17
PÃO INTEGRAL	17			17
PATE DE FRANGO	5			5
PAVÊ DE CHOCOLATE		1		1
PAVÊ DE CHOCOLATE COM PAÇOCA		12		12
PEITO DE FRANGO GRELHADO		2		2
PÊSSEGO COM CREME			1	1
PRESUNTO	13			13
QUEIJO MINAS	4			4
QUEIJO MUSSARELA	16			16
QUEIJO PRATO	4			4
RAGU DE COSTELA			2	2
RAVIOLI AO MOLHO PESTO		12		12
REFRIGERANTE		15	3	18
REQUEIJÃO	8			8
RODÍZIO DE PIZZAS SALGADAS E DOCES			3	3
ROLÊ DE FRANGO À DORE		12		12
ROMEU E JULIETA			2	2
SAGU AO LEITE		12		12
SALADA 10		12		12
SALADA 11		3	1	4

SALADA 12		1	1	2
SALADA 13		1	1	2
SALADA 7		12	2	14
SALADA 8		12	2	14
SALADA 9		12	2	14
SALADA DE FRUTAS COM CREME			1	1
SALGADOS DIVERSOS	4			4
SORVETE DIVERSOS COM CALDAS		3		3
SUCO MÁQUINA		26	9	35
SUCO NATURAL MARACUJÁ		12		12
STEAK		3	2	5
TUTU DE FEIJÃO		12		12
VITAMINA DE FRUTAS	4			4
VITAMINA DE ABACATE	4			4

*STEAK É SEGUNDA OPÇÃO POR ISSO 3 E NÃO 12

PREPARAÇÃO	C	A	J	TOTAL
ALCATRA GRELHADA		2	2	4
ARROZ À GREGA		12		12
ARROZ BRANCO		29	11	40
ARROZ DOCE COM CANELA EM PÓ		12	2	14
BATATA PALHA		12	2	14
BATATA RÚSTICA		1	2	3
BOLO ABACAXI COM COCO	4			4
BOLO CENOURA	4			4
BOLO DE CHOCOLATE	4			4
BOLO FUBÁ	4			4
BUFFET DE FRUTAS EM CALDA COM CHANTILI		12		12
CAFÉ	22			22
CALDAS CARAMELO		12		12
CALDAS DE CHOCOLATE		12		12
CALDAS DE MORANGO		12		12
CARNE MOÍDA COM LEGUMES			2	2
CARRETEIRO DE CORAÇÃO		12		12
CHÁ PRETO	9			9
CHOCOLATE QUENTE	4			4
CORAÇÃO DE FRANGO ACEBOLADO			2	2
COUVE REFOGADA COM BACON		12		12
CREME DE MILHO COM BACON			2	2
CROISSANT DE FRIOS	4			4
CUECA VIRADA	4			4
DONUTS	4			4
ESFIRRA DE CARNE	4			4
ESFIRRA DE FRANGO	4			4
ESPAGUETE AO MOLHO PESTO		12		12
ESTROGONOFE DE FRANGO		12		12
FAROFA		13		13
FAROFA DE BACON E CALABRESA			1	1
FEIJÃO PRETO		2	8	10
FEIJOADA		12		12
FLAN DE BAUNILHA			2	2
FOCACCIA	4			4
FRALDINHA AO MOLHO MOSTARDA		2		2
FRANGO FRITO		12		12
FRUTAS 1	9			9
FRUTAS 2	9			9
FRUTAS 3			2	2
FRUTAS 4		12	2	14
FRUTAS 5			2	2
FRUTAS 6			1	1
FRUTAS 7			1	1
GELATINA CREMOSA			2	2
IOGURTES DIVERSOS				
LEGUMES NA MANTEIGA			2	2
LEITE	22			22
LENTILHA COM BACON E CALABRESA		12		12
LOMBO SUÍNO À MODA DA CASA		12		12
MAIONESE		1		1
MANTEIGA	18			18
MINGAU DE AVEIA	18			18
MOUSSE DE CHOCOLATE		1		1
MOUSSE DE MARACUJÁ		1		1
OVO COZIDO	9			9
PAÇOCA		12	2	14
PÃO DE FORMA	4			4
PÃO DE FRIOS QUEIJO E PRESUNTO	4			4
PÃO DE QUEIJO	9			9
PÃO DOCE	4			4
PÃO FRANCÊS	18			18
PÃO INTEGRAL	13			13
PATÊ DE FRANGO	3			3
PAVÊ DE CHOCOLATE			1	1
PÉ DE MOLEQUE			2	2
PEITO DE FRANGO GRELHADO			2	2
PEITO DE FRANGO À PARISIENSE		12		12
PESCADA À DORE			2	2
PIRÃO DE PEIXE			2	2
POLENGUINHO	4			4

PRESUNTO	14			14
PURÊ DE BATATAS			2	2
QUEIJO MINAS	4			4
QUEIJO MUSSARELA	18			18
QUEIJO PRATO	4			4
RAVIOLI AO MOLHO BECHAMEL		3		3
REFRIGERANTE		12		12
REQUEIJÃO	5			5
RONDELI DE FRIOS		12		12
SALADA 3		12	4	16
SALADA 4		12	2	14
SALADA 5		12	2	14
SALADA 6		3	1	4
SALADA 7		1	1	2
SALADA 8		1	1	2
SORVETE DIVERSOS COM CALDA		12		12
SUCO MÁQUINA		17	10	27
SUCO NATURAL DE LARANJA		12	2	14
STEAK		6		6
TORTA DE BANANA	4			4
TORTA DE FRANGO	4			4
TUTU DE FEIJÃO		12		12
VINAGRETE		12		12
VITAMINA DE FRUTAS	5			5
YAKISOBA MISTO			2	2
VITAMINA DE ABACATE	1			1

*ALMONDEGAS É SEGUNDA OPÇÃO POR ISSO 6 E NÃO 24

	ITENS PARA EVENTOS E COMISSÃO DE PROVA	
Nº	**DESCRIÇÃO**	**QTD FICHAS**
1	ÁGUA MINERAL SEM GÁS	14
2	ÁGUA MINERAL COM GÁS	13
3	CAFÉ	13
4	ALCATRA GRELHADA AIOLI	7
5	ARROZ COM BRÓCOLIS E QUEIJO COALHO	3
6	ARROZ BRANCO	10
7	BATATA FRITA	3
8	BARRA DE CEREAL UNIDADE	100
9	BOLINHO DE CARNE SECA	3
10	BOLO ROCAMBOLE	1
11	BOLO LARANJA	1
12	BOLO CHOCOLATE	1
13	BOLO CENOURA	1
14	BOLO DE COCO BRANCO	1
15	BOMBA DE CHOCOLATE	2
16	BOMBOM DE CHOCOLATE	6
17	BRIGADEIRO	10
18	CANAPÉ DE ALHO PORÓ E BACON	3
19	CANAPÉ DE ATUM	3
20	CANAPÉ DE QUEIJO	3
21	CANAPÉ DE TOMATE SECO	3
22	CEVICHE DE MANGA	3
23	COQUETEL DE FRUTAS	6
24	COXA DE FRANGO RECHEADA	2
25	DOCE DE BANANA	1
26	DOCES DIVERSOS	3
27	ESCONDIDINHO DE CARNE SECA	4
28	ESCONDIDINHO DE FRANGO	5
29	ESCALOPE DE ALCATRA AO MOLHO MARCHAN	6
30	FARFALE AO MOLHO DE PARMESÃO	3
31	FRANGO GRELHADO AO MOLHO DE LARANJA	3
32	MIX DE FOLHAS AO MOLHO CÍTRICO	3
33	MIX DE FOLHAS COM FRUTAS	2
34	MIX DE FOLHAS COM LASCAS DE FRANGO E PARMESÃO	3
35	MIX DE FRUTAS 1,2 E 3	3
36	FRUTAS 4,5 E 6	5
37	FRUTAS 2,4 E 7	3
38	FRUTAS 1, 2 E 5	2
39	LASANHA DE FRIOS	3
40	MESA DE PATÊS	3
41	MESA DE TORRADAS	2
42	MOUSSE DE CHOCOLATE	3
43	MOUSSE DE MARACUJÁ	2
44	OURIÇO DE COCO	2
45	PÃO DOCE	1
46	PÃO DE QUEIJO	1
47	PANACOTA DE FRUTAS VERMELHAS	3
48	PATE DE ALHO PORÓ	2
49	PATE DE ATUM	2

50	PATE DE QUEIJO	2
51	PATE DE TOMATE SECO	2
52	POLENTA FRITA	2
53	QUINDIM	5
54	RAVIOLI AO PESTO	3
55	REFRIGERANTE DIVERSOS	11
56	RONDELI ROMEU E JULIETA	2
57	ROSBIFE	3
58	RISOTO DE FRANGO E QUEIJO	2
59	SALADA TROPICAL	3
60	SALADA CAPRESE	2
61	SALGADOS DIVERSOS	10
62	SUCO NATURAL DE ABACAXI COM HORTELÃ	7
63	SUCO NATURAL DE LARANJA	8
64	SUCO NATURAL DE MARACUJÁ	3
65	SUCO INDUSTRIALIZADO MARACUJÁ	3
66	SUCO INDUSTRIALIZADO UVA	4
67	SUCO NATURAL POLPA	1
68	SUCO 200 ML	100
69	TILÁPIA AO MOLHO DE ALCAPARRAS	2
70	TIRAS DE FRANGO AO MOLHO BARBECUE	5
71	TORTA DE MARACUJÁ	3
72	TORTA DOIS AMORES	10
73	TORTA HOLANDESA	13
74	TORTA SALGADA	1
75	TRUFA	5

	FICHAS TÉCNICAS DOS 8 CARDÁPIOS				
Nº	TIPO	ITEM	QTD	VEZES ANO	TOTAL FICHA TÉCNICA
1	SOB	ABACAXI FLAMBADO COM CREME	4	6	24
2	GUA	AIPIM FRITO	27	6	162
3	PRI	ALMÔNDEGAS AO MOLHO	22	6	132
4	PRI	ALCATRA GRELHADA	31	6	186
5	GUA	ARROZ À GREGA	12	6	72
6	GUA	ARROZ BIRO BIRO	12	6	72
7	GUA	ARROZ BRANCO	402	6	2412
8	GUA	ARROZ COLORIDO	24	6	144
9	GUA	ARROZ COM BRÓCOLIS E QUEIJO COALHO	36	6	216
10	GUA	ARROZ DOCE COM CANELA EM PÓ	22	6	132
11	SOB	BANANA ASSADA	12	6	72
12	SOB	BANANA CARAMELIZADA	15	6	90
13	PRI	BARREADO	12	6	72
14	GUA	BATATA ASSADA COM BACON	24	6	144
15	GUA	BATATA FRITA	27	6	162
16	GUA	BATATA GRATINADA	13	6	78
17	GUA	BATATA PALHA	61	6	366
18	GUA	BATATA RÚSTICA	9	6	54
19	GUA	BATATA RÚSTICA COM BACON	2	6	12
20	PRI	BIFE À MILANESA	3	6	18
21	PRI	BIFE À PARMEGIANA	1	6	6
22	PRI	BIFE ACEBOLADO	47	6	282
23	GUA	BOLINHO DE ARROZ	4	6	24
24	CAF	BOLO ABACAXI COM COCO	4	6	24
25	CAF	BOLO CENOURA	24	6	144
26	CAF	BOLO DE FUBÁ	12	6	72
27	CAF	BOLO DE CHOCOLATE	12	6	72
28	SOB	BUFFET DE FRUTAS EM CALDA COM CHANTILI	100	6	600
29	CAF	CACHORRO QUENTE	16	6	96
30	BEB	CAFÉ	176	6	1056
31	CAL	CALDO DE FRANGO	12	6	72
32	CAL	CALDO DE LENTILHA COM TORRADAS	12	6	72
33	SOB	CANJICA DOCE COM CANELA EM PÓ	18	6	108
34	GUA	CAPELETE AO MOLHO 4 QUEIJOS	24	6	144
35	PRI	CARNE DE PANELA	1	6	6
36	PRI	CARNE DE PANELA COM LEGUMES	4	6	24
37	PRI	CARNE MOÍDA COM LEGUMES	14	6	84
38	GUA	CARRETEIRO DE CORAÇÃO	12	6	72
39	BEB	CHÁ PRETO	89	6	534
40	CAF	CHOCOLATE QUENTE	36	6	216
41	PRI	CHURRASCO	12	6	72
42	PRI	CONTRA FILÉ PARMEGIANA	12	6	72
43	PRI	CORAÇÃO DE FRANGO ACEBOLADO	2	6	12
44	PRI	COSTELA AO BAFO	2	6	12
45	PRI	COSTELA AO MOLHO	24	6	144
46	PRI	COSTELINHA À DORE	2	6	12
47	PRI	COSTELINHA AO MOLHO AGRIDOCE		6	
48	PRI	COSTELINHA AO MOLHO BARBECUE	18	6	108
49	GUA	COUVE REFOGADA COM BACON	26	6	156
50	GUA	CREME DE MILHO COM BACON	17	6	102
51	CAF	CROISSANT	20	6	120
52	CAF	CROISSANT DE FRIOS	16	6	96
53	CAF	CUECA VIRADA	8	6	48
54	SOB	DOCE DE AMENDOIM	14	6	84
55	CAF	DONUTS	8	6	48
56	GUA	EMPADÃO DE FRANGO		6	
57	PRI	ESCONDIDINHO DE CARNE SECA	1	6	6
58	CAF	ESFIRRA DE CARNE	4	6	24
59	CAF	ESFIRRA DE FRANGO	4	6	24
60	GUA	ESPAGUETE AO ALHO E ÓLEO	24	6	144
61	GUA	ESPAGUETE AO MOLHO PESTO	12	6	72
62	PRI	ESTROGONOFE DE FRANGO	10	6	60
63	PRI	ESTROGONOFE DE CARNE	20	6	120
64	GUA	FARFALE AO PESTO	12	6	72
65	GUA	FAROFA	25	6	150
66	GUA	FAROFA CROCANTE	28	6	168
67	GUA	FAROFA DE BACON E CALABRESA	15	6	90
68	GUA	FAROFA DE COUVE E BACON	12	6	72

69	SOB	FAROFA DE FRUTAS	2	6	12
70	GUA	FEIJÃO CARIOCA	57	6	342
71	GUA	FEIJÃO PRETO	336	6	2016
72	PRI	FEIJOADA	24	6	144
73	SOB	FLAN DE BAUNILHA	17	6	102
74	SOB	FLAN DE BAUNILHA COM CALDA DE BANANA	24	6	144
75	SOB	FLAN DE COCO RALADO	12	6	72
76	SOB	FLAN DE CHOCOLATE	1	6	6
77	CAF	FOCACCIA	4	6	24
78	PRI	FRALDINHA AO MOLHO MOSTARDA	28	6	168
79	PRI	FRALDINHA ASSADA	6	6	36
80	PRI	FRANGO À MILANESA	14	6	84
81	PRI	FRANGO AO MOLHO	17	6	102
82	PRI	FRANGO AO MOLHO INDIANO	12	6	72
83	PRI	FRANGO ASSADO	20	6	120
84	PRI	FRANGO FRITO	12	6	72
85	PRI	FRANGO GRELHADO AO MOLHO MOSTARDA	4	6	24
86	PRI	FRANGO XADREZ	14	6	84
87	FRU	FRUTAS 1	104	6	624
88	FRU	FRUTAS 2	90	6	540
89	FRU	FRUTAS 3	18	6	108
90	FRU	FRUTAS 4	34	6	204
91	FRU	FRUTAS 5	35	6	210
92	FRU	FRUTAS 6	7	6	42
93	FRU	FRUTAS 7	46	6	276
94	SOB	GELATINA	10	6	60
95	SOB	GELATINA CREMOSA	30	6	180
96	CAF	HAMBURGUER	8	6	48
97	BEB	IOGURTES DIVERSOS	74	6	444
98	GUA	LASANHA DE FRIOS	38	6	228
99	GUA	LEGUMES GRATINADOS	16	6	96
100	GUA	LEGUMES NA MANTEIGA	8	6	48
101	CAF	LEITE	176	6	1056
102	GUA	LENTILHA COM BACON E CALABRESA	38	6	228
103	PRI	LOMBO SUÍNO À MODA DA CASA	26	6	156
104	SAL	MAIONESE	17	6	102
105	SOB	MANJAR DE COCO COM AMEIXA	24	6	144
106	CAF	MANTEIGA	168	6	1008
107	CAF	MINGAU DE AVEIA	168	6	1008
108	SOB	MOUSSE DE CHOCOLATE	3	6	18
109	SOB	MOUSSE DE MARACUJÁ	14	6	84
110	GUA	NHOQUE AO MOLHO BECHAMEL	36	6	216
111	GUA	NHOQUE AO MOLHO CARBONARA	12	6	72
112	CAF	OVO COZIDO	71	6	426
113	SOB	PAÇOCA	27	6	162
114	SOB	PANACOTA DE FRUTAS	2	6	12
115	CAF	PÃO DE FORMA	28	6	168
116	CAF	PÃO DE FRIOS QUEIJO E CALABRESA	24	6	144
117	CAF	PÃO DE FRIOS QUEIJO E PRESUNTO	4	6	24
118	CAF	PÃO DE LEITE	6	6	36
119	CAF	PÃO DE QUEIJO	47	6	282
120	CAF	PÃO DOCE	8	6	48
121	CAF	PÃO FRANCÊS	137	6	822
122	CAF	PÃO INTEGRAL	116	6	696
123	PAT	PATE DE FRANGO	34	6	204
124	SOB	PAVÊ DE CHOCOLATE	2	6	12
125	SOB	PAVÊ DE CHOCOLATE COM PAÇOCA	13	6	78
126	SOB	PAVÊ DE COCO	1	6	6
127	SOB	PAVÊ DE DOCE LEITE	12	6	72
128	SOB	PAVÊ DE LARANJA COM CREME	1	6	6
129	SOB	PAVÊ DE PESSEGO	24	6	144
130	SOB	PAVÊ DOIS AMORES COM MORANGO	24	6	144
131	SOB	PÉ DE MOLEQUE	4	6	24
132	PRI	PEITO DE FRANGO À PARISIENSE	12	6	72
133	PRI	PEITO DE FRANGO GRELHADO	22	6	132
134	PRI	PEIXE A PORTUGUESA	2	6	12
135	GUA	PENE AO MOLHO 4 QUEIJOS	4	6	24
136	GUA	PENE AO MOLHO CARBONARA	12	6	72
137	GUA	PENNE AO MOLHO POMODORO	1	6	6
138	SOB	PERA COM CREME	1	6	6

139	PRI	PERNIL SUÍNO ACEBOLADO	2	6	12
140	PRI	PERNIL À MODA DA CASA	14	6	84
141	PRI	PERNIL ASSADO AO MOLHO BARBECUE	2	6	12
142	PRI	PESCADA À DORE	6	6	36
143	SOB	PÊSSEGO COM CREME	3	6	18
144	GUA	PIRÃO DE PEIXE	16	6	96
145	PRI	LOMBO XADREZ	14	6	84
146	GUA	PIRÃO DE PEIXE	4	6	24
147	CAF	POLENGUINHO	20	6	120
148	GUA	POLENTA CREMOSA	1	6	6
149	GUA	POLENTA GRATINADA	12	6	72
150	CAF	PRESUNTO	105	6	630
151	SOB	PUDIM DE CARAMELO	30	6	180
152	SOB	PUDIM DE CHOCOLATE	1	6	6
153	SOB	PUDIM DE LEITE	26	6	156
154	SOB	PUDIM DE MORANGO	2	6	12
155	GUA	PURÊ DE BATATAS EM FLOCOS	9	6	54
156	GUA	PURÊ DE MANDIOQUINHA	14	6	84
157	CAF	QUEIJO MINAS	32	6	192
158	CAF	QUEIJO MUSSARELA	141	6	846
159	CAF	QUEIJO PRATO	28	6	168
160	PRI	RAGU DE COSTELA	4	6	24
161	GUA	RAVIOLI AO MOLHO BECHAMEL	15	6	90
162	GUA	RAVIOLI AO MOLHO BOLONHESA	14	6	84
163	GUA	RAVIOLI AO MOLHO PESTO	12	6	72
164	BEB	REFRIGERANTES DIVERSOS	97	6	582
165	CAF	REQUEIJÃO	61	6	366
166	GUA	RISOTO DE FRANGO COM TOMATE SECO	12	6	72
167	PRI	RODÍZIO DE PIZZAS SALGADAS E DOCES	3	6	18
168	PRI	ROLÊ DE FRANGO À DORE	28	6	168
169	SOB	ROMEU E JULIETA	4	6	24
170	GUA	RONDELI DE FRIOS	48	6	288
171	GUA	SAGU AO LEITE	12	6	72
172	SAL	SALADA 01	44	6	264
173	SAL	SALADA 02	34	6	204
174	SAL	SALADA 03	46	6	276
175	SAL	SALADA 04	34	6	204
176	SAL	SALADA 05	43	6	258
177	SAL	SALADA 06	22	6	132
178	SAL	SALADA 07	32	6	192
179	SAL	SALADA 08	44	6	264
180	SAL	SALADA 09	32	6	192
181	SAL	SALADA 10	28	6	168
182	SAL	SALADA 11	20	6	120
183	SAL	SALADA 12	29	6	174
184	SAL	SALADA 13	18	6	108
185	SAL	SALADA 14	16	6	96
186	SAL	SALADA 15	28	6	168
187	SAL	SALADA 16	32	6	192
188	SOB	SALADA DE FRUTAS COM CREME	15	6	90
189	SOB	SALADA DE FRUTAS EM CALDA COM CHANTILI	1	6	6
190	CAF	SALGADOS DIVERSOS	16	6	96
191	SOB	SORVETE DIVERSOS COM CALDAS	31	6	186
192	GUA	SOUFLÉ DE QUEIJO E BACON	12	6	72
193	BEB	SUCO MÁQUINA	237	6	1422
194	BEB	SUCO NATURAL DE ABACAXI	12	6	72
195	BEB	SUCO NATURAL DE ABACAXI COM HORTELÃ	12	6	72
196	BEB	SUCO NATURAL DE LARANJA	26	6	156
197	BEB	SUCO NATURAL DE MARACUJÁ	24	6	144
198	BEB	SUCO NATURAL DE MELANCIA	24	6	144
199	BEB	SUCO NATURAL DE MORANGO	12	6	72
200	GUA	SUFLÊ DE QUEIJO MUSSARELA	2	6	12
201	PRI	STEAK	15	6	90
202	GUA	TALHARIM AO MOLHO POMODORO	12	6	72
203	PRI	TILÁPIA Á DORE	14	6	84
204	PRI	TILÁPIA GRELHADA	4	6	24
205	CAF	TORTA DE BANANA	8	6	48
206	CAF	TORTA DE FRANGO	8	6	48
207	GUA	TUTU DE FEIJÃO	24	6	144
208	PRI	VACA ATOLADA	12	6	72

209	SAL	VINAGRETE	24	6	144
210	CAF	VITAMINA DE FRUTAS	41	6	246
211	PRI	XIXO DE ALCATRA	2	6	12
212	PRI	YAKISOBA MISTO	7	6	42
213	CAF	VITAMINA DE ABACATE	20	6	120

ESTADO-MAIOR DA AERONÁUTICA

PORTARIA GABAER Nº 199/GC3, DE 15 DE DEZEMBRO DE 2021.

Dispõe sobre datas comemorativas e a aplicação de recursos públicos em eventos institucionais no âmbito do Comando da Aeronáutica e dá outras providências.

O COMANDANTE DA AERONÁUTICA, no uso das atribuições que lhe conferem os incisos I e XIV do art. 23 da Estrutura Regimental do Comando da Aeronáutica, aprovada pelo Decreto nº 6.834, de 30 de abril de 2009, em conformidade com o disposto nas Portarias Normativas do Ministério da Defesa nº 660, de 19 de maio de 2009, e nº 4.036/GM-MD, de 2 de dezembro de 2020, resolve:

Art. 1º Fixar as datas comemorativas a serem consideradas eventos institucionais no âmbito do Comando da Aeronáutica (COMAER), no intuito de ressaltar as efemérides relativas às tradições peculiares da Força Aérea Brasileira, conforme abaixo relacionadas:

I) 20 de janeiro - Aniversário de criação do Ministério da Aeronáutica;

II) 3 de fevereiro - Dia da Aviação de Asas Rotativas;

III) 21 de fevereiro - Dia da 1ª Inspeção em Voo realizada no Brasil;

IV) 25 de março - Dia do Especialista de Aeronáutica;

V) 16 de abril - Dia do Sistema de Cooperação entre as Forças Aéreas Americanas - SICOFAA

VI) 22 de abril - Dia da Aviação de Caça;

VII) 22 de maio - Dia da Aviação de Patrulha;

VIII) 12 de junho - Dia do Correio Aéreo Nacional e Dia da Aviação de Transporte;

IX) 24 de junho - Dia da Aviação de Reconhecimento;

X) 26 de junho - Dia da Aviação de Busca e Salvamento;

XI) 16 de julho - Dia do Veterano da Força Aérea Brasileira;

XII) 20 de julho - Dia do Nascimento de Alberto Santos-Dumont, patrono da Aeronáutica Brasileira;

XIII) 23 de agosto - Dia da Intendência;

XIV) 20 de setembro - Dia do Nascimento do Marechal do Ar Eduardo Gomes, patrono da Força Aérea Brasileira;

Fonte - LEGIS / EMAER

XV) 23 de outubro - Dia do Aviador e Dia da Força Aérea Brasileira;

XVI) 28 de outubro - Dia da Engenharia da Aeronáutica;

XVII) 11 de novembro - Dia do Material Bélico da Aeronáutica;

XVIII) 1º de dezembro - Dia da Tecnologia da Informação da Aeronáutica;

XIX) 2 de dezembro - Dia do Serviço de Saúde da Aeronáutica; e

XX) 11 de dezembro - Dia da Infantaria da Aeronáutica.

Art. 2º São, ainda, considerados de natureza institucional os seguintes eventos:

I) a solenidade de substituição da Bandeira Nacional na Praça dos Três Poderes localizada em Brasília - DF, no primeiro domingo dos meses de março, julho e outubro, conforme determinado pelo Decreto nº 99.217, de 23 de abril de 1990;

II) as solenidades e cerimônias alusivas às passagens de cargo de Comandante, Chefe, Diretor, Secretário, Subdiretor, Presidente, Prefeitos e Graduado-Master;

III) as solenidades e cerimônias alusivas às formaturas de conclusão de Cursos e Estágios de Formação das Organizações subordinadas ao COMGEP e ao DCTA;

IV) as visitas oficiais de autoridades estrangeiras e aquelas realizadas por este Comando a entidades públicas e privadas; e

V) a comemoração dos decênios de criação de Organização Militar (OM).

Art. 3º As solenidades militares alusivas aos eventos institucionais ocorrerão no âmbito da OM ou Guarnição de Aeronáutica, conforme o caso, obedecendo à programação específica aprovada por ato interno do seu respectivo comandante.

Art. 4º Cabe ao Centro de Comunicação Social da Aeronáutica (CECOMSAER) divulgar, no sítio eletrônico do Comando da Aeronáutica, as datas comemorativas relacionadas nesta Portaria.

Art. 5º A aplicação de recursos públicos em eventos institucionais do COMAER deverá obedecer à legislação vigente, estando condicionada à dotação orçamentária específica, diferente daquela voltada à atividade-fim, observada a natureza de despesa (ND) adequada a cada tipo de gasto.

§ 1º A aplicação de recursos públicos em solenidades, cerimoniais, homenagens, eventos comemorativos, recepções, trocas de brindes e quaisquer outros do gênero, não abrangidos pelos artigos 1º e 2º desta Portaria, somente poderá ser realizada por solicitação da OM interessada ou responsável, mediante despacho fundamentado, aprovado pela autoridade competente, observada a respectiva subordinação.

§ 2º O Chefe do Estado-Maior da Aeronáutica, os Comandantes dos Comandos-Gerais, o Comandante de Preparo, o Comandante de Operações Aeroespaciais, os Diretores-Gerais de Departamentos, o Secretário de Economia, Finanças e Administração da Aeronáutica e os Chefes dos Órgãos de Assistência Direta e Imediata ao Comandante da Aeronáutica são considerados autoridades competentes para praticar o ato de aprovação a que se refere o parágrafo anterior.

Fonte - LEGIS / EMAER

Art. 6º As comemorações alusivas aos aniversários de Organização, não abrangidas pelo artigo 2º desta Portaria, deverão restringir-se ao âmbito da sede da OM, como forma de marcar a celebração da data sem, contudo, haver a ocorrência de eventos que exijam a aplicação de recursos públicos destinados aos eventos institucionais do COMAER.

Art. 7º Os atos e serviços internos, envolvendo órgãos do COMAER, tais como visitas, inspeções e similares, não serão objeto de despesas com brindes ou troca de presentes.

Art. 8º As restrições impostas por esta Portaria não se aplicam à elaboração ou aquisição de material de apoio e divulgação, destinados a seminários, simpósios, reuniões de trabalho e atividades congêneres.

Art. 9º Não haverá expediente nas OM do COMAER nos dias 20 de julho (Dia do Nascimento de Alberto Santos-Dumont) e 23 de outubro (Dia do Aviador e da Força Aérea Brasileira), ressalvadas as atividades essenciais e de apoio à realização das solenidades militares programadas.

Parágrafo único. No dia do aniversário de OM, o expediente ficará a critério de seu respectivo Comandante, Chefe, Diretor, Secretário, Presidente ou Prefeito.

Art. 10. A expedição de convites para os eventos institucionais abrangidos por esta Portaria, no âmbito do COMAER, deverá ser feita por meio eletrônico, restringindo as despesas com impressão e envio de convites institucionais apenas às autoridades civis e militares ou aos órgãos externos.

Parágrafo único. Deverá constar nos convites expedidos, por meio eletrônico ou impresso, os horários previstos de início e término dos eventos institucionais.

Art. 11. No caso de recebimento de bens e/ou recursos financeiros para realização de eventos institucionais, a título de doação ou colaboração, deverão ser realizados os registros contábeis pertinentes, de acordo com a legislação em vigor, exceto daqueles recebidos sob a forma de prestação de serviços, de qualquer natureza, de caráter voluntário e de modo benemérito, desde que não gerem alteração no valor patrimonial da União, sem que haja qualquer vinculação a obrigações por parte das Organizações beneficiárias.

Art. 12. Revoga-se a Portaria nº 1.127/GC3, de 30 de outubro de 2020, publicada no Boletim do Comando da Aeronáutica nº 200, de 5 de novembro de 2020.

Art. 13. Esta Portaria entra em vigor em 3 de janeiro de 2022.

Ten Brig Ar CARLOS DE ALMEIDA BAPTISTA JUNIOR
Comandante da Aeronáutica

Fonte - LEGIS / EMAER

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	Cor, odor, aspecto, sabor
Análise Macroscópica	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 ANVISA nº 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;

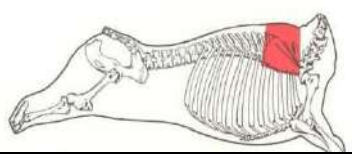
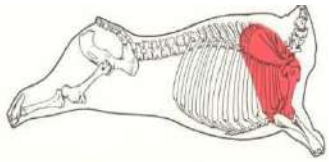
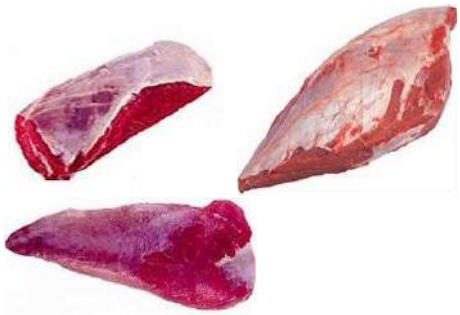
3.7.1.5.14 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

3.7.1.5.15 RDC n° 26/2015.

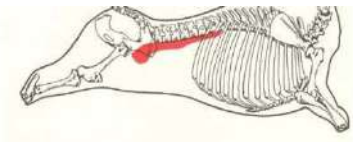
4 PADRONIZAÇÃO DE CORTES

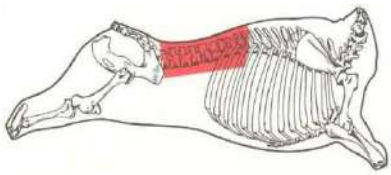
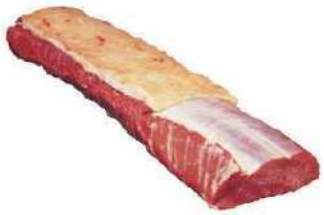
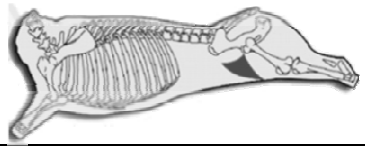
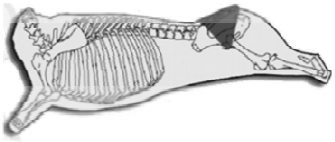
4.1 CORTES DE CARNE BOVIDA DESOSSADA CONGELADA

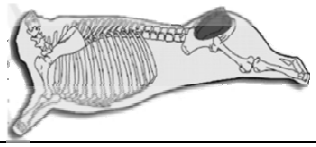
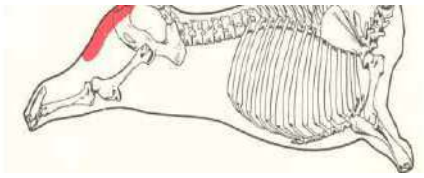
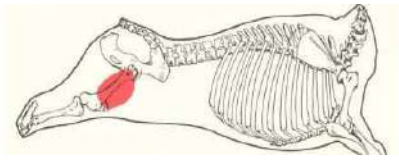
4.1.1 DIANTEIRO

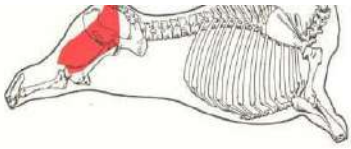
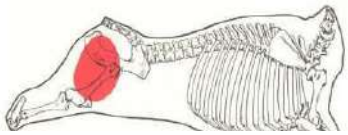
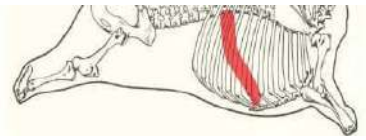
NOMENCLATURA	PADRONIZAÇÃO	OBSERVAÇÃO
Acém		— corte obtido pela separação das massas musculares inseridas nas cinco primeiras vértebras torácicas e da porção dorsal das cinco primeiras costelas, individualizando-as do corte costela-do-dianteiro.
Pá	 	— corte obtido da paleta por separação do músculo do 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.

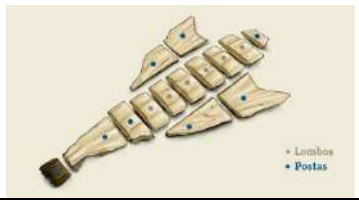
4.2 CORTES DE AVES

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:	Estudo Preliminar Técnico 174_2025
Data/Hora de Criação:	01/12/2025 16:40:09
Páginas do Documento:	536
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	537
Hash MD5:	2f5913fc8a7decc4648170c0ced99816
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 Segundo Sargento THIAGO MENDES MOREIRA no dia 01/12/2025 às 13:42:11 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Segundo Sargento FELLIPE GUSTAVO RIBEIRO no dia 01/12/2025 às 13:46:53 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 1º Ten LUIZ FERNANDO NASCIMENTO DOS REIS no dia 01/12/2025 às 14:33:19 no horário oficial de Brasília.