

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO

CATÁLOGO DE ALIMENTOS COMPLEMENTARES DO EXÉRCITO BRASILEIRO

2ª Edição
2022

EB40-C-30.405

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO

CATÁLOGO DE ALIMENTOS COMPLEMENTARES DO EXÉRCITO BRASILEIRO

2ª Edição
2022

PORTARIA - D Abst/COLOG/C Ex Nº 141, DE 30 DE AGOSTO DE 2022
EB**:** 64447.032469/2022-65.

Aprova o Catálogo de Alimentos Complementares do Exército Brasileiro (EB40-C-30.405), 2ª Edição.

O COMANDANTE LOGÍSTICO, no uso das atribuições que lhe conferem no uso da atribuição que lhe confere o inciso IV, do art. 10, do Regulamento do Comando Logístico (EB10-R-03.001), aprovado pela Portaria do Comandante do Exército nº 1.745, de 19 de maio de 2022, resolve:

Art.1º Aprovar o Catálogo de Alimentos Complementares do Exército Brasileiro (EB40-C-30.405), 2ª Edição.

Art. 2º Determinar que esta Portaria entre em vigor em 3 de outubro de 2022.

Art. 3º Revogar a Portaria nº 079-COLOG, de 30 de abril de 2021.

Gen Ex EDUARDO ANTONIO FERNANDES
Comandante Logístico

(Publicado no Boletim do Exército nº 38, de 23 de setembro de 2022)

FOLHA DE REGISTRO DE MODIFICAÇÕES (FRM)			
NÚMERO DE ORDEM	ATO DE APROVAÇÃO	PÁGINAS AFETADAS	DATA

ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pag
CAPÍTULO I – DISPOSIÇÕES PRELIMINARES	11 - 160
1.1 Finalidade	11 - 160
1.2 Objetivos	11 - 160
CAPÍTULO II – CATEGORIAS ORIGEM VEGETAL.....	13 - 160
2.1 Hortaliças	13 - 160
2.1.1 Hortaliças tuberosas.....	14 - 160
2.1.2 Hortaliças herbáceas.....	21 - 160
2.1.3 Hortaliças fruto	30 - 160
2.2 Produtos de vegetais.....	41 - 160
2.2.1 Vegetais em conserva.....	41 - 160
2.2.2 Extrato, molho e polpa de tomate	42 - 160
2.2.3 Óleos vegetais	43- 160
2.2.4 Batata processada	44- 160
2.3 Frutas in natura.....	45 - 160
2.3.1 Abacaxi.....	46 - 160
2.3.2 Banana.....	46 - 160
2.3.3 Caju.....	47 - 160
2.3.4 Caqui.....	47 - 160
2.3.5 Goiaba.....	48 - 160
2.3.6 Laranja.....	49 - 160
2.3.7 Limão	49 - 160
2.3.8 Maçã	50 - 160
2.3.9 Mamão	50 - 160
2.3.10 Manga	51 - 160
2.3.11 Maracujá	52 - 160
2.3.12 Melancia	52 - 160
2.3.13 Melão	53 - 160
2.3.14 Morango	54 - 160
2.3.15 Tangerina	54 - 160
2.3.16 Uva.....	55 - 160
2.4 Produtos de frutas	55 - 160
2.4.1 Compotas ou doce em calda	56 - 160
2.4.2 Geleia	57 - 160
2.4.3 Frutas secas, desidratadas ou liofilizadas	58 - 160
2.4.4 Coco ralado.....	58 - 160
2.4.5 Leite de coco	59 - 160
2.4.6 Polpa de fruta	60 - 160
2.4.7 Doce em pasta	61 - 160
2.5 Cereais e derivados.....	62 - 160
2.5.1 Cereais processados	62 - 160

2.5.2 Farinhas ..... 69 - 160
2.5.3 Amidos..... 72 - 160
2.6 Leguminosas ..... 75 - 160
2.6.1 Amendoim..... 75 - 160
2.6.2 Ervilha..... 76 - 160
2.6.3 Feijão caupi..... 76 - 160
2.6.4 Grão de bico..... 77 - 160
2.6.5 Lentilha..... 78 - 160

CAPÍTULO III – CATEGORIAS DE ORIGEM ANIMAL..... 81 - 160
3.1 Carnes e derivados..... 81 - 160
3.1.1 Aves temperadas..... 81 - 160
3.1.2 Bacon ..... 82 - 160
3.1.3 Carnes salgadas..... 83 - 160
3.1.4 Caldos..... 84 - 160
3.1.5 Embutidos..... 84 - 160
3.1.6 Hambúrguer ..... 90 - 160
3.1.7 Miúdos..... 91 - 160
3.1.8 Costela bovina..... 91 - 160
3.2 Pescados e derivados..... 92 - 160
3.2.1 Pescados em conserva..... 93 - 160
3.2.2 Caldos ..... 93 - 160
3.3 Ovos e derivados ..... 94 - 160
3.3.1 Ovos em natureza ..... 94 - 160
3.4 Leite e derivados..... 95 - 160
3.4.1 Bebida láctea..... 95 - 160
3.4.2 Creme de leite..... 96 - 160
3.4.3 Doce de leite..... 97 - 160
3.4.4 Iogurte ..... 98 - 160
3.4.5 Leite aromatizado ..... 99 - 160
3.4.6 Leite condensado ..... 100 - 160
3.4.7 Leite UHT..... 100 - 160
3.4.8 Manteiga ..... 101 - 160
3.4.9 Queijo 103- 160
3.4.10 Queijo ralado ..... 104 - 160
3.4.11 Requeijão cremoso ..... 105 - 160
CAPÍTULO IV– OUTRAS CATEGORIAS ..... 107 - 160
4.1 Bebidas não alcoólicas..... 107 - 160
4.1.1 Água mineral natural..... 107 - 160
4.1.2 Chá pronto para consumo ..... 108 - 160
4.1.3 Concentrado líquido para refresco..... 109 - 160
4.1.4 Néctar de fruta ..... 109 - 160

4.1.5 Refrigerante..... 110 - 160
4.1.6 Suco de fruta integral ..... 111 - 160
4.1.7 Suco tropical ..... 112 - 160
4.2 Especiarias, temperos e molhos ..... 113 - 160
4.2.1 Especiarias ..... 113 - 160
4.2.2 Temperos ..... 114 - 160
4.2.3 Molhos ..... 115 - 160
4.2.4 Sal iodado..... 119 - 160
4.2.5 Vinagre de vinho.... ..... 119 - 160
4.3 Produtos de panificação..... 120 - 160
4.3.1 Biscoitos e bolachas ..... 120 - 160
4.3.2 Fermentos 121- 160
4.3.3 Pães ..... 122 - 160
4.4 Massas alimentícias ..... 123 - 160
4.5 Sobremesas e produtos para adoçar..... 124 - 160
4.5.1 Adoçante de mesa..... 124 - 160
4.5.2 Derivados de cacau ..... 125 - 160
4.5.3 Gelados comestíveis ..... 127 - 160
4.5.4 Glicose ou glucose de milho..... 128 - 160
4.5.5 Pó para o preparo de sobremesas ..... 128 - 160
4.6 Café solúvel ..... 129 - 160
4.7 Gelo ..... 130 - 160
CAPÍTULO V – PRESCRIÇÕES DIVERSAS ..... 133 -160

ANEXO A – TABELA DE SAFRA DE HORTALIÇAS
ANEXO B – TABELA DE SAFRA DE FRUTAS
ANEXO C - MODELO DE SELOS DE INSPEÇÃO DE ALIMENTOS
ANEXO D – CATÁLOGO DE MATERIAIS DE ITENS DE SUBSISTÊNCIA

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1 FINALIDADE

O presente Catálogo visa relacionar os gêneros de alimentação complementares que devem ser adquiridos diretamente pelas Organizações Militares (OM) que possuem rancho organizado, os quais são definidos como Quantitativo de Rancho (QR).

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 Estabelecer as características gerais dos gêneros do QR, as quais constituem o conjunto de atributos que envolvem as características gerais do artigo, as condições para o recebimento e sua conservação.

1.2.2 Orientar as OM, responsáveis pelos processos de aquisição do QR, na padronização dos requisitos de qualidade a serem utilizados nos termos de referência.

CAPÍTULO II
CATEGORIAS DE ORIGEM VEGETAL

2.1 HORTALIÇAS

As hortaliças podem ser classificadas de acordo com sua parte comestível como:

a) hortaliças tuberosas: cuja parte comestível se desenvolve dentro do solo, compreendendo os tubérculos, rizomas, bulbos e raízes;

b) hortaliças herbáceas: cuja parte comestível se desenvolve acima do solo, compreendendo as folhas, talos e hastes, flores e inflorescências; e

c) hortaliças fruto: cuja parte comestível é o fruto verde ou maduro, todo ou em parte.

São requisitos mínimos de qualidade para todos os tipos de hortaliças, observada a especificidade da espécie:

a) inteiros, limpos e firmes;

b) isentos de pragas visíveis a olho nu;

c) fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial;

d) isento de odores estranhos;

e) não se apresentarem excessivamente maduros ou passados;

f) isentos de danos profundos;

g) isento de podridões;

h) não se apresentarem desidratados ou murchos;

i) não se apresentarem congelados; e

j) isentos de distúrbios fisiológicos.

É admitido em cada lote uma tolerância de até 10% em número ou em peso, de produtos que não atendam aos requisitos mínimos de qualidade, com exceção de podridões, que não podem exceder 3% do total.

O período de safra é a melhor época de disponibilidade do produto no mercado consumidor. As vantagens do consumo é o preço mais baixo e a qualidade superior das hortaliças. De acordo com a **TABELA DE SAFRA DE HORTALIÇAS (ANEXO A)**, a estação da colheita pode ser dividida da seguinte forma:

a) período de safra: preços baixos e melhor qualidade dos produtos;

b) período de início ou final de safra: preços intermediários; e

c) período de entressafra: preços elevados e qualidade baixa dos produtos.

2.1.1 HORTALIÇAS TUBEROSAS

2.1.1.1 alho

2.1.1.1.1 Características gerais

Entende-se por alho o bulbo da espécie *Allium sativum L.* O bulbo é chamado de cabeça e os bulbilhos são os dentes. A casca pode ser branca ou roxa e os dentes são sempre de cor creme bem claro.

2.1.1.1.2 Recebimento

Os bulbos devem ser firmes, ou seja, com a casca, a haste, a base e as raízes bem secas. A casca do alho bem-curado solta-se com facilidade. Evitar bulbos com defeitos que comprometem a qualidade, tais como alho chocho, murcho, brotado, úmido e com sinais de mofos ou bolores e ataques de praga. Alguns defeitos, como bulbo aberto, danos mecânicos leves e cicatrizados e base com rachadura, prejudicam a aparência sem inutilizar o alho para consumo.

2.1.1.1.3 Conservação

a) O alho, em réstia ou com os bulbos soltos, mantém-se próprio para consumo por longo período de tempo em condição ambiente, desde que o local seja arejado, seco e escuro. Não se recomenda a conservação de alho com casca sob refrigeração.

b) Quando descascado, deve ser mantido sob refrigeração em recipiente fechado. Nessas condições, dura cerca de cinco dias. Também pode-se triturá-lo com sal, fazendo desta forma a pasta de alho, ou desidratá-lo após cortá-lo em fatias finas.

2.1.1.1.4 Recomendações de aproveitamento

Usado para temperar grande parte dos alimentos preparados, como: sopas, arroz, feijão, carnes, molhos e massas.

2.1.1.1.5 Padronização



Fig 1 – Variedade de alho.

2.1.1.2 Batata

2.1.1.2.1 Características gerais

Entende-se por batata o tubérculo da espécie *Solanum tuberosum ssp. tuberosum.* A batata pode ser encontrada em uma grande diversidade de cores de casca (amarelado até avermelhado) e de polpa. Entretanto, no Brasil, a preferência é por tubérculos de casca e polpa amarelas, denominado batata-

inglesa.

2.1.1.2.2 Recebimento

Tubérculos com a casca lisa, sem defeitos ou partes escurecidas. Não receber tubérculos brotados ou partes esverdeadas, porque pode produzir solanina que é uma substância tóxica.

2.1.1.2.3 Conservação

a) A batata conserva-se por até duas semanas, quando mantida em local fresco, arejado e escuro. Manter os tubérculos ao abrigo da luz, para evitar o esverdeamento.

b) Evitar armazenar a batata sob refrigeração, pois quando mantida sob temperatura muito baixa fica com o sabor adocicado e escurece ao ser frita.

2.1.1.2.4 Recomendações de aproveitamento

Acompanha carnes, peixes e aves, podendo ser cozida, assada ou frita. É utilizada na forma de purês, em massas (nhoque), salgados, tortas e sopas.

2.1.1.2.5 Padronização



Fig 2 – Variedades de batata-inglesa.

2.1.1.3 Batata-Doce

2.1.1.3.1 Características gerais

Entende-se por batata-doce o tubérculo de espécie *Ipomea batatas L.* A batata pode ser encontrada em uma grande diversidade de cores de casca e de polpa. Entretanto, no Brasil, a preferência é por tubérculos de casca arroxeada e polpa amarela.

2.1.1.3.2 Recebimento

Não receber raízes com início de brotação, pois duram menos e perdem o valor nutritivo. Danos superficiais causado por insetos são toleráveis, contudo quando existem danos internos, ocorre alteração nas características organolépticas do produto.

2.1.1.3.3 Conservação

As raízes podem ser conservadas por um longo período de tempo em condição natural, desde que o local seja seco, fresco e bem ventilado. Sob temperatura baixa, as raízes ficam escurecidas, com cheiro e sabor alterados, e permanecem duras após o cozimento. Por isso, a batata-doce só deve ser mantida sob refrigeração por curtos períodos de tempo.

2.1.1.3.4 Recomendações de aproveitamento

A batata-doce pode ser consumida cozida, assada ou frita, acompanhando diversos pratos. Até os brotos e folhas podem ser consumidos, refogados ou em sopas.

2.1.1.3.5 Padronização

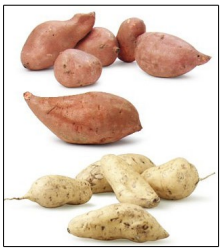


Fig 3 – Variedades de batata-doce.

2.1.1.4 Beterraba

2.1.1.4.1 Características gerais

Entende-se por beterraba a raiz de espécie *Beta vulgaris L.* Tanto as raízes quanto as folhas são comestíveis. As raízes mais comuns no mercado têm cor vermelha intensa, mas existem variedades de casca de cor laranja e de polpa de cor amarela.

2.1.1.4.2 Recebimento

As raízes devem ser firmes e tenras, sem sinais de murchamento, sem rachaduras, sem sinais de brotação e com o mínimo de cortiça (tecido escuro) no ombro. As raízes de maior valor comercial têm entre 200 e 300 g e diâmetro entre 8 e 10 cm. Preferencialmente as raízes devem conter uma pequena porção do talo das folhas.

2.1.1.4.3 Conservação

a) Em condição natural, a beterraba conserva-se por até uma semana, desde que mantida em local fresco e sombreado. Sob refrigeração, pode ser mantida por até 15 dias, embalada em saco de plástico perfurado.

b) Ao comprar raiz com folhas, destaque as folhas deixando cerca de 3 cm de talo nas raízes e guarde-as separadamente.

c) Após processamento, sob refrigeração, sua duração será reduzida a 3 ou 4 dias.

2.1.1.4.4 Recomendações de aproveitamento

A raiz deve ser preferencialmente consumida crua e ralada, na forma de salada ou em sucos. Também pode ser consumida cozida, em sopas, em sucos e no preparo de bolos e suflês. As folhas também podem ser consumidas, refogadas como couve ou em omeletes e bolinhos, sopas.

2.1.1.4.5 Padronização



Fig 4 – Variedades de beterraba.

2.1.1.5 Cebola

2.1.1.5.1 Características gerais

É o bulbo pertencente a espécie *Allium cepa L. e* apresenta-se sob formatos variados, podendo ser redonda, achatada ou em forma de pera. Quanto à cor, os bulbos são amarelos, brancos ou roxos.

2.1.1.5.2 Recebimento

Os bulbos devem ser firmes, com casca seca e pescoço seco e cicatrizado. Entre bulbos de mesmo tamanho, escolha os mais pesados. Evitar bulbos brotados, com feridas, áreas amolecidas e mofo.

2.1.1.5.3 Conservação

a) As cebolas de sabor mais suave, ou seja, menos picantes, duram menos tempo, enquanto as cebolas mais picantes conservam-se por maior período. Assim como a variedade de cebola roxa, que em geral conservam-se por mais tempo do que as cebolas-brancas e as amarelas.

b) Em condição natural a cebola conserva-se por três a cinco semanas, desde que mantida em local seco, fresco, escuro e bem sombreado. Após processamento deve ser mantida sob refrigeração em recipiente fechado, por até 1 dia.

2.1.1.5.4 Recomendações de aproveitamento

É usada principalmente para realçar o sabor dos alimentos. Pode ser consumida em saladas, no preparo de sopas, carnes, patês, pizzas, biscoitos, frita à milanesa ou assada.

2.1.1.5.5 Padronização



Fig 5 – Variedades de cebolas e seu uso culinário.

2.1.1.6 Cenoura

2.1.1.6.1 Características gerais

É uma raiz tuberosa da espécie *Daucus carota L.* Apresenta formato alongado, cilíndrico e coloração alaranjada. Existem variedades de coloração amarela, vermelha e arroxeada.

2.1.1.6.2 Recebimento

As raízes devem ser firmes com cor intensa, preferencialmente sem pigmentação verde ou roxa na parte superior (ombro) e sem áreas amolecidas ou escuras. Raízes de maior valor comercial têm comprimento e diâmetro variando respectivamente entre 15 a 20 cm e 3 a 4 cm. Entretanto, raízes menores são mais macias e saborosas. Já raízes muito grossas são mais fibrosas e menos saborosas. Pequenas tortuosidades não prejudicam a qualidade da raiz.

2.1.1.6.3 Conservação

Pode ser conservada por até 15 dias sob refrigeração. Quando em condição natural, as raízes devem ser mantidas em local fresco e sombreado.

2.1.1.6.4 Recomendações de aproveitamento

Pode ser consumida em saladas (crua ou cozida) e na forma de bolo, pão, purê, suflê, creme, doce ou suco.

2.1.1.6.5 Padronização



Fig 6 – Variedades de cenoura.

2.1.1.7 Inhame ou Cará

2.1.1.7.1 Características gerais

É o tubérculo pertencente a espécie *Dioscorea alata L.* Apresenta tamanhos e formatos diferentes, atingindo de 500 g a 3 kg. Possui uma polpa esbranquiçada, fibrosa e comestível, revestida por uma casca de textura rugosa que apresenta uma coloração que vai do esbranquiçado ao castanho-escuro.

2.1.1.7.2 Recebimento

Os tubérculos devem ser firmes, sem partes mofadas ou amolecidas. Pequenas lesões na casca podem ser retiradas durante o descascamento sem prejudicar a qualidade interna. Apesar de serem mais resistentes ao manuseio do que a maioria das hortaliças, as áreas danificadas apodrecem mais rapidamente.

2.1.1.7.3 Conservação

Em condição natural o inhame conserva-se por mais de 15 dias, desde que mantido em local seco, fresco, escuro e arejado. Quando mantido por muito tempo sob refrigeração, suas características organolépticas sofrem alterações e a brotação é acelerada.

2.1.1.7.4 Recomendações de aproveitamento

O inhame é consumido geralmente cozido. Pode ser usado das mesmas formas que a batata – em sopas, caldos, purês e refogados. Também pode ser ingrediente de pães, cremes, biscoitos, panquecas e tortas. Depois de cozido pode ser assado ou frito.

2.1.1.7.5 Padronização



Fig 7 – Variedade de inhame.

2.1.1.8 Mandioca ou aipim

2.1.1.8.1 Características gerais

É uma raiz pertencente a espécie *Manihot esculenta,* de formato alongado e diâmetro grosso. Apresenta casca fibrosa de coloração marrom e polpa da raiz de coloração creme ou branca.

2.1.1.8.2 Recebimento

A raiz deve apresentar uma casca uniforme, íntegra e sem manchas. A polpa deve apresentar coloração branca ou creme, sem manchas e com aspecto úmido. A separação da casca da polpa deve ocorrer com facilidade, o que indica facilidade no cozimento.

2.1.1.8.3 Conservação

a) Em condição natural a mandioca conserva-se por mais de 15 dias, desde que mantida em local seco, fresco, escuro e arejado.
b) Após cortar, descascar e lavar a mandioca, pode ser colocada em recipiente fechado com água sob refrigeração.

2.1.1.8.4 Recomendações de aproveitamento

A mandioca deve ser consumida após cozimento. Pode ser usada das mesmas formas que a batata – em sopas, caldos, purês e refogados. Também pode ser ingrediente de pães e tortas. Depois de cozida pode ser assada ou frita.

2.1.1.8.5 Padronização



Fig 8 – Variedade de mandioca.

2.1.1.9 Mandioquinha ou Batata baroa

2.1.1.9.1 Características gerais

É uma raiz tuberosa pertencente a espécie *Arracacia xanthorrhiza Banc.* Apresenta tamanhos diversos e formato alongado, cuja coloração interna e externa é amarela intensa.

2.1.1.9.2 Recebimento

a) As raízes devem apresentar cor amarela intensa. Descartar raízes cortadas, com ferimentos, áreas amolecidas ou manchas escuras, que podem apodrecer mais rapidamente. Pequenas cicatrizes na casca, que não estejam associadas a áreas amolecidas, não comprometem a qualidade.
b) Evitar raízes com tamanho superior a 25 cm, que podem ser fibrosas por terem sido colhidas de plantas velhas. O formato da raiz também não é importante. Raízes com tortuosidades têm o mesmo sabor de raízes de formato uniforme.

2.1.1.9.3 Conservação

As raízes deterioram-se muito rapidamente, chegando a apodrecer em 24 horas em temperatura ambiente. Raízes frescas conservam-se por até cinco dias, quando embaladas em saco de plástico e mantidas sob refrigeração.

2.1.1.9.4 Recomendações de aproveitamento

A mandioquinha é consumida geralmente cozida. Pode ser usado das mesmas formas que a batata – em sopas, caldos, purês e refogados. Também pode ser ingrediente de pães e tortas. Depois de cozida pode ser assada ou frita.

2.1.1.9.5 Padronização



Fig 9 – Variedade de mandioquinha.

2.1.2 HORTALIÇAS HERBÁCEAS

2.1.2.1 Acelga

2.1.2.1.1 Características gerais

A acelga é uma hortaliça folhosa da espécie *Beta vulgaris L. var. Cicla.* Apresenta talos brancos brilhantes, com folhas grandes de coloração que varia do verde escura ao verde mais claro.

2.1.2.1.2 Recebimento

Os maços devem apresentar folhas compridas e ovais, de aspecto rugoso, sobrepostas umas as outras formando uma cabeça. Descartar o produto que apresentar folhas com sinais de amarelecimento que indicam envelhecimento, assim como talos moles com manchas escuras.

2.1.2.1.3 Conservação

Por se tratar de uma hortaliça de folha, a acelga estraga rapidamente quando mantida em temperatura ambiente. Sob refrigeração pode ser conservada por até 5 dias, sendo que deve ser mantida separada de tomate e frutas maduras para evitar seu amarelecimento.

2.1.2.1.4 Recomendações de aproveitamento

Pode ser consumida crua, em saladas, e refogada como a couve. É vendida em maços, e os caules podem ser consumidos fritos ou cozidos em sopas.

2.1.2.1.5 Padronização



Fig 10 – Variedade de acelga.

2.1.2.2 Agrião

2.1.2.2.1 Características gerais

O agrião é uma hortaliça folhosa da espécie *Nasturtium officinale sp.* Apresenta folhas de forma arredondada de cor verde escura e talos mais claros.

2.1.2.2.2 Recebimento

Os maços devem apresentar folhas frescas, de cor verde escura, sem áreas amareladas ou pontos escurecidos. Os talos devem estar firmes e quebradiços. A presença de flores não prejudica a qualidade.

2.1.2.2.3 Conservação

Apresenta durabilidade curta e deve ter o consumo rápido. Em temperatura ambiente pode ser mantida por apenas 1 dia. Sob refrigeração pode ser conservada por até 3 dias, sendo que deve ser mantida em saco plástico ou recipiente fechado.

2.1.2.2.4 Recomendações de aproveitamento

Pode ser usado cru, em saladas, molhos, pães, sopas e cozidos.

2.1.2.2.5 Padronização



Fig 11 – Variedade de agrião.

2.1.2.3 Alface

2.1.2.3.1 Características gerais

A alface é uma hortaliça folhosa da espécie *Lactuca sativa L*. As folhas podem ser lisas ou crespas, com ou sem formação de cabeça. Apresenta também variedade de coloração, com folhas roxas ou verdes e texturas diversas.

2.1.2.3.2 Recebimento

As folhas devem apresentar aspecto de produto fresco, ou seja, coloração brilhante, textura firme, isenta de áreas escuras ou com sinais de apodrecimento.

2.1.2.3.3 Conservação

Por se tratar de uma hortaliça de folha, a alface estraga rapidamente quando mantida em temperatura ambiente. Sob refrigeração pode ser conservada por 3 a 4 dias, sendo que deve ser mantida em saco plástico ou recipiente fechado. Os produtos hidropônicos devem ser conservados com as raízes para aumentar sua durabilidade.

2.1.2.3.4 Recomendações de aproveitamento

Todas as folhas podem ser aproveitadas. As alfaces roxa e verde são consumidas predominantemente em saladas frescas. A alface tipo americana é mais crocante e, além de seu uso em saladas, é indicada para o preparo de sanduíches por ser mais resistente ao calor.

2.1.2.3.5 Padronização



Fig 12 – Variedades de alface

2.1.2.4 Brócolis

2.1.2.4.1 Características gerais

O brócolis é uma inflorescência comestível da espécie *Brassica oleracea L.* Há dois tipos de brócolis: o ramoso, mais tradicional, e o de cabeça única. O de cabeça única apresenta cor verde-escuro, inflorescências firmes, compactas, com granulação fina. Algumas variedades apresentam botões com coloração superior arroxeada apresenta talos brancos brilhantes, com folhas grandes de coloração que varia do verde escura ao verde mais claro.

2.1.2.4.2 Recebimento

a) O brócolis tipo ramoso é comercializado em maços, que incluem os talos e as folhas, além dos botões florais. Os maços devem ter coloração verde-escura, com os botões totalmente fechados, talos firmes e folhas com aspecto de produto fresco. Botões já abertos em flor, com coloração amarela ou branca, indicam que o produto está em processo de deterioração e, portanto, terá duração muito curta e baixa qualidade sensorial.

b) O brócolis de cabeça deve apresentar cabeças de cor verde-escuro, firmes, compactas, com granulação fina e sem sinais de murcha. Algumas variedades apresentam botões com coloração superior arroxeada.

2.1.2.4.3 Conservação

O brócolis é uma inflorescência pouco durável, amarelecendo e murchando rapidamente. Sob refrigeração pode ser mantido por até 4 dias, acondicionado em de saco de plástico.

2.1.2.4.4 Recomendações de aproveitamento

Pode ser consumido cru, quando muito novinho, ou cozido em saladas, sopas, suflês, refogado no arroz ou outros pratos.

2.1.2.4.5 Padronização



Fig 13 – Variedades de brócolis.

2.1.2.5 Cebolinha

2.1.2.5.1 Características gerais

A cebolinha é uma hortaliça da espécie *Allium schoenoprasum* ou *Allium fistulosum.* Apresenta talos brancos brilhantes, com folhas grandes de coloração que varia do verde escura ao verde mais claro.

2.1.2.5.2 Recebimento

Os maços devem apresentar folhas compridas e ovais, de aspecto rugoso, sobrepostas umas as outras formando uma cabeça. Descartar o produto que apresentar folhas com sinais de amarelecimento que indicam envelhecimento, assim como talos moles com manchas escuras.

2.1.2.5.3 Conservação

Por se tratar de uma hortaliça de folha, a cebolinha estraga rapidamente quando mantida em temperatura ambiente. Sob refrigeração pode ser conservada por até 5 dias, sendo que deve ser mantida separada de tomate e frutas maduras para evitar seu amarelecimento.

2.1.2.5.4 Recomendações de aproveitamento

É utilizada para dar aroma e sabor a pratos variados, como sopas, carnes, peixes e assados em geral.

2.1.2.5.5 Padronização



Fig 14 – Variedade de cebolinha.

2.1.2.6 Coentro

2.1.2.6.1 Características gerais

O coentro é uma hortaliça da espécie *Coriandrum sativum.* Apresenta folhas de forma variável, largamente lobadas na base da planta, e finas e emplumadas mais altas nos caules floridos. Exala um odor característico.

2.1.2.6.2 Recebimento

Os maços devem apresentar folhas bem verdes, túrgidas, com aspecto de produto fresco sem pontos amarelados ou sinais de apodrecimento.

2.1.2.6.3 Conservação

Em condição natural, as folhas murcham e amarelecem rapidamente. Manter sob refrigeração, após o descarte das folhas amareladas, com manchas escuras ou murchas para aumentar o tempo de conservação.

2.1.2.6.4 Recomendações de aproveitamento

Utilizada para dar aroma e sabor a variados pratos. Pode ser ingrediente de sopas, saladas, carnes e peixes e cozidos em geral. Deve ser colocado ao final do preparo, para não ficar murcho.

2.1.2.6.5 Padronização



Fig 15 – Variedade de coentro.

2.1.2.7 Couve manteiga

2.1.2.7.1 Características gerais

A couve é uma hortaliça folhosa da espécie *Brassica oleracea L.var. acephala D.C* . Apresenta folhas verde-claras a escuras, tenras, lisas ou pouco onduladas, com pecíolo e nervura de cor verde-claro.

2.1.2.7.2 Recebimento

As folhas devem estar com aspecto de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com os talos firmes.

2.1.2.7.3 Conservação

A couve é uma hortaliça que se conserva por pouco tempo, murchando e amarelecendo rapidamente. Em condição ambiente sua durabilidade é de 1 dia. Sob refrigeração, mantida em saco de plástico fechado ou em recipiente tampado, é possível conservar por até 1 semana, quando inteira, ou por 3 dias, quando picada.

2.1.2.7.4 Recomendações de aproveitamento

A couve pode ser consumida crua, em sucos e saladas, refogada ou como ingrediente de sopas, farofas e cozidos.

2.1.2.7.5 Padronização



Fig 16 – Variedade de couve manteiga.

2.1.2.8 Couve-flor

2.1.2.8.1 Características gerais

A couve-flor é uma inflorescência comestível da espécie *Brassica oleracea var. Botritys.* Apresenta cabeça de coloração branca ou creme, mas também existem variedades de cor roxa, verde e laranja.

2.1.2.8.2 Recebimento

Deve apresentar cabeças compactas, de cor branca ou creme, sem manchas escuras. Se envolvida pelas folhas, estas devem estar verdes e sem sinais de murcha. Quando passada do ponto, a cabeça fica dividida, murcha e com pontos escuros.

2.1.2.8.3 Conservação

Apresenta rápida deterioração, sendo que sob refrigeração pode ser conservada por 3 dias a 5 dias sem grande perda de qualidade, embalada em filme de plástico ou recipiente fechado. Antes de armazenar, remova as partes escuras e folhas, mas não lave a cabeça.

2.1.2.8.4 Recomendações de aproveitamento

Pode ser consumida cozida em saladas, tortas, sopas e molhos, além de pratos fritos ou assados. Deve-se cozinhá-la antes de fritar ou assar.

2.1.2.8.5 Padronização



Fig 17 – Variedades de couve-flor.

2.1.2.9 Espinafre

2.1.2.9.1 Características gerais

O espinafre é uma hortaliça folhosa da espécie *Spinacea oleracea L*. Apresenta folhas carnosas, de forma triangular e coloração verde-escuro.

2.1.2.9.2 Recebimento

O maço de espinafre deve estar limpo, com as folhas de cor verde uniforme, sem sinais de murchamento, com talos firmes e de cor viva. Descartar o produto que apresente folhas com a cor verde amarelada, ou se as folhas e talos estiverem com pontos escuros.

2.1.2.9.3 Conservação

O espinafre deve ser mantido sob refrigeração por no máximo 5 dias, pois tem durabilidade muito baixa.

2.1.2.9.4 Recomendações de aproveitamento

Pode ser consumido cru em saladas ou refogado, como a couve, em sopas, cremes, molhos, tortas, omeletes e até em sucos.

2.1.2.9.5 Padronização



Fig 18 – Variedade de espinafre.

2.1.2.10 Chicória (escarola ou endívia)

2.1.2.10.1 Características gerais

A chicória é uma hortaliça da espécie *Cichorium endivia L.* Apresenta dois tipos de cultivares: a lisa (chamada escarola) e a crespa (chamada endívia). A escarola parece-se com alface lisa, mas possui folhas mais grossas e nervuras brancas bem visíveis. A endívia apresenta as folhas rugosas e bem recortadas.

2.1.2.10.2 Recebimento

As folhas devem estar com aspecto de produto fresco, ou seja, brilhantes, firmes, sem áreas escuras e sem folhas murchas. As folhas externas são de cor verde mais escuro do que as folhas internas.

2.1.2.10.3 Conservação

Apresenta rápida deterioração, dessa forma deve ser conservada sob refrigeração, em saco de plástico ou recipiente tampado, por 3 a 5 dias.

2.1.2.10.4 Recomendações de aproveitamento

Pode ser consumida crua em saladas ou refogada, como a couve. Substitui a couve em sopas, omeletes e até em sucos. Não deve ser cozida em excesso, pois perde suas propriedades nutricionais devido ao calor.

2.1.2.10.5 Padronização



Fig 19 – Variedades de chicória: endívia e escarola.

2.1.2.11 Repolho

2.1.2.11.1 Características gerais

O repolho é uma hortaliça da espécie *Brassica oleracea L. var. Capitata.* Possui folhas arredondadas dispostas umas sobre as outras, em forma de cabeça. Apresenta coloração branca ou creme, mas também existem variedades de cor roxa, verde e laranja.

2.1.2.11.2 Recebimento

As cabeças devem ser firmes, compactas e sem rachaduras. As folhas devem estar livres de manchas escuras e de perfurações. Entre as cabeças de mesmo tamanho, escolha as mais pesadas.

2.1.2.11.3 Conservação

Quando mantido em condição ambiente, conserva-se por menos de uma semana, murchando primeiramente as folhas externas. Sob refrigeração, pode ser mantido por várias semanas, desde que colocado dentro de sacos de plástico.

2.1.2.11.4 Recomendações de aproveitamento

Pode ser consumido cru, em saladas, ou cozido em sopas, refogados, acompanhando carnes e diversos pratos orientais. Pode também ser fermentado, para preparação do chucrute, prato alemão.

2.1.2.11.5 Padronização



Fig 20 – Variedades de repolho

2.1.2.12 Rúcula

2.1.2.12.1 Características gerais

A rúcula é uma hortaliça folhosa da espécie *Eruca sativa L.* Suas folhas são alongadas, geralmente lisas, de coloração verde-escuro e de sabor picante.

2.1.2.12.2 Recebimento

O maço deve apresentar folhas frescas, firmes, sem pontos escuros ou tons amarelados.

2.1.2.12.3 Conservação

Em condição ambiente, o produto conserva-se no máximo por 1 dia, desde que colocado em local bem fresco. Sob refrigeração deve ser acondicionado em saco de plástico ou em recipiente tampado, conservando-se assim por até 4 dias.

2.1.2.12.4 Recomendações de aproveitamento

Pode ser consumida cozida em saladas, tortas, sopas e molhos.

2.1.2.12.5 Padronização



Fig 21 – Variedade de rúcula.

2.1.2.13 Salsa

2.1.2.13.1 Características gerais

A salsa é uma hortaliça folhosa da espécie *Petroselinum crispum (Mill.) Nym.* Há cultivares de folhas lisas (predominante no Brasil), crespas ou muito crespas. Apresenta folhas maiores reunidas em roseta basal, de coloração verde-escura, brilhantes e compostas por folíolos triangulares e serrilhados. Também possuem aroma forte e agradável.

2.1.2.13.2 Recebimento

Os maços devem apresentar folhas bem verdes, túrgidas, com aspecto de produto fresco sem pontos amarelados ou sinais de apodrecimento.

2.1.2.13.3 Conservação

Em condição natural, as folhas murcham e amarelecem rapidamente. Manter sob refrigeração, após o descarte das folhas amareladas, com manchas escuras ou murchas para aumentar o tempo de

conservação.

2.1.2.13.4 Recomendações de aproveitamento

É vendida em maços, geralmente em conjunto com a cebolinha, conhecido como cheiro-verde. Dá aroma e sabor a diversos pratos, sendo utilizada inclusive para preparação de sucos

2.1.2.13.5 Padronização



Fig 22 – Variedade de salsa.

2.1.3 HORTALIÇAS FRUTO

2.1.3.1 Abóbora

2.1.3.1.1 Características gerais

A abóbora é um fruto da espécie *Cucurbita moschata Duch*. Existem vários formatos, tamanhos e cores de frutos, todos com a casca bem grossa e dura. As abóboras mais facilmente encontradas são a abóbora seca (frutos grandes de até 15 kg), o tipo baianinha (frutos pequenos, de pescoço e casca rajada) e a abóbora japonesa *kabocha* ou cabotiá (fruto com gomos).

2.1.3.1.2 Recebimento

Os frutos maduros são reconhecidos pela casca sem brilho. Casca com brilho indica que os frutos foram colhidos muito novos, não amadureceram totalmente e são de inferior qualidade quanto ao sabor e à textura, quando comparados aos frutos totalmente maduros. Escolher frutos sem machucados e ferimentos e sem sinais de mofo ou podridão.

2.1.3.1.3 Conservação

Após a colheita, os frutos podem ser armazenados por cerca de 3 meses em condição ambiente, em local fresco e seco. Manter os frutos com cabinho, pois assim podem ser conservados por mais tempo. A abóbora seca comprada picada em pedaços grandes e com casca dura menos que a abóbora inteira e deve ser conservada em geladeira, envolvida com saco de plástico, por até 1 semana.

2.1.3.1.4 Recomendações de aproveitamento

Pode ser consumida em saladas, cozidos, refogados, sopas, purês, pães, bolos, pudins e doces. As sementes são ricas em ferro e podem ser torradas e consumidas como aperitivo.

2.1.3.1.5 Padronização



Fig 23 – Variedade de abóbora.

2.1.3.2 Abobrinha

2.1.3.2.1 Características gerais

A abobrinha é um fruto da espécie *Cucurbita pepo L.* Dois tipos de abobrinha são mais comuns no mercado brasileiro: a abobrinha tipo menina, que tem o fruto com pescoço, e a tipo italiana, com o fruto alongado sem pescoço. As cores vão do verde bem claro, quase branco, até o verde médio com faixas de verde mais escuro. Em alguns mercados, pode-se encontrar fruto de cor amarela forte e uniforme.

2.1.3.2.2 Recebimento

Os frutos devem ser firmes, com a casca de cor brilhante, sem partes escuras ou amolecidas. As abobrinhas com no máximo 20 cm de comprimento são mais tenras e saborosas. Frutos maiores podem ser consumidos sem problemas, mas terão textura e sabor intermediários entre a abobrinha e abóbora seca.

2.1.3.2.3 Conservação

O produto se deteriora rapidamente; ela fica murcha, com a casca sem brilho e apodrece. Os frutos devem ser mantidos em local fresco e sombreado por até 2 dias. Sob refrigeração, podem ser conservados por cerca de 5 dias.

2.1.3.2.4 Recomendações de aproveitamento

Pode ser consumida refogada no óleo ou azeite, cozida, em saladas frias, como suflê, frita à milanesa, recheada ou como ingrediente em bolos, pizza e pastelões. Seu cozimento é rápido e não é necessário acrescentar água, pois a água da abobrinha é suficiente para cozinhá-la.

2.1.3.2.5 Padronização



Fig 24 – Variedades de abobrinha.

2.1.3.3 Berinjela

2.1.3.3.1 Características gerais

A berinjela é um fruto da espécie *Solanum melongena L.* Os frutos podem ter casca de cor vinho escuro, quase preta, branca ou rajada. Os frutos das variedades mais comuns são alongados, mas também há frutos mais compridos e mais finos (berinjela japonesa) e frutos redondos.

2.1.3.3.2 Recebimento

Os frutos devem ter a casca brilhante, com cor uniforme e lisa, sem manchas ou áreas amassadas e com o cálice verde brilhante. Frutos muito novos murcham rapidamente, e quando colhidos após o ponto ideal ficam sem brilho e com sabor amargo, em razão do desenvolvimento das sementes, que se tornam escuras.

2.1.3.3.3 Conservação

Em condição ambiente, a duração dos frutos é limitada a 2 dias, quando então começam a murchar. Sob refrigeração podem ser mantidos por até 2 semanas, dentro de saco de plástico e com o pedúnculo.

2.1.3.3.4 Recomendações de aproveitamento

Pode ser consumida cozida, em pratos frios ou quentes, e frita à milanesa em fatias finas. Também pode ser ingrediente no preparo de patês, molhos, recheada, omelete e muitos outros pratos.

2.1.3.3.5 Padronização

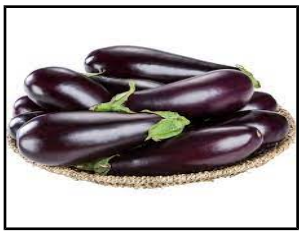


Fig 25 – Variedades de berinjela.

2.1.3.4 Chuchu

2.1.3.4.1 Características gerais

O chuchu é um fruto da espécie *Sechium edule Sw*. Há uma grande diversidade de frutos quanto à forma, tamanho e cor. Os frutos podem ser arredondados ou ter a forma de pera. A casca pode ser lisa ou com espinhos, com a cor variando de branco a verde bem escuro. No mercado, há preferência pelos frutos de casca verde clara, sem espinhos, com tamanhos de 12 cm a 18 cm de comprimento (fruto graúdo) e de 7 cm a 10 cm (fruto miúdo).

2.1.3.4.2 Recebimento

Os frutos devem ter a casca brilhante, com cor uniforme e lisa, sem manchas ou áreas danificadas. Frutos em processo de deterioração têm a casca sem brilho e amarelada e a ponta mais larga começando a abrir-se.

2.1.3.4.3 Conservação

Pode ser mantido em condição ambiente por 3 a 5 dias depois de colhidos, a partir de quando começam a murchar. Podem ser conservados por mais tempo, 6 a 8 dias, sob refrigeração, embalados em saco de plástico.

2.1.3.4.4 Recomendações de aproveitamento

É consumido cozido em sopas e refogados, suflês, tortas e em saladas frias.

2.1.3.4.5 Padronização



Fig 26 – Variedades de chuchu.

2.1.3.5 Ervilha

2.1.3.5.1 Características gerais

A ervilha é uma vagem da espécie *Pisum sativum L.* de cor verde-claro que contém grãos.

2.1.3.5.2 Recebimento

As vagens devem apresentar aspecto fresco, cor verde-claro brilhante e estar firmes e túrgidas, sem sinais de murcha. É importante selecionar as vagens mais finas ou achatadas, com grãos pouco salientes. Vagens menores em geral são mais tenras e mais adocicadas. A presença do cabinho ainda verde e com aspecto fresco indica que as vagens são novas. Descartar vagens com a cor verde amarelada ou com protuberâncias em razão de grãos muito grandes. Pequenas tortuosidades na vagem não afetam seu sabor e qualidade nutricional, mas somente a aparência.

2.1.3.5.3 Conservação

Manter sob refrigeração para manutenção do sabor, textura e valor nutricional do produto fresco. Armazenar em saco de plástico ou recipiente tampado, sem lavar, para aumentar o tempo de conservação.

2.1.3.5.4 Recomendações de aproveitamento

Muito usada no preparo de pratos orientais (arroz colorido) e no recheio de massas, panquecas e cachorro-quente. É muito apreciada em saladas frias. Tanto as vagens comestíveis quanto os grãos (verdes e secos) são consumidos cozidos.

2.1.3.5.5 Padronização



Fig 27 – Variedade de ervilha.

2.1.3.6 Jiló

2.1.3.6.1 Características gerais

O jiló é um fruto da espécie *Solanum gilo Raddi* e é consumido ainda imaturo. Os tipos de jiló mais encontrados no mercado são: os de formato comprido e de coloração verde-claro e os de formato esférico e de cor verde-escuro. Todos os tipos têm a polpa macia, porosa e com pequenas sementes tenras e brancas.

2.1.3.6.2 Recebimento

Os frutos devem apresentar casca verde, com aparência lisa e brilhante, sem sinais de ferimentos e sem pontos escuros. As sépalas (a parte verde perto do cabinho que se assemelha à folha) devem estar com aspecto fresco, indicando que o jiló foi colhido recentemente. Durante o amadurecimento, a casca torna-se amarela ou laranja avermelhada e as sementes endurecem.

2.1.3.6.3 Conservação

Conserva-se no ambiente por poucos dias, pois perde água e murcha rapidamente, além de amadurecer. Sob refrigeração pode ser conservado por até 5 dias, desde que embalado em saco de plástico.

2.1.3.6.4 Recomendações de aproveitamento

Consumido ainda verde e cozido, na forma de refogados, saladas frias, farofas e recheios de tortas.

2.1.3.6.5 Padronização



Fig 28 – Variedade de jiló.

2.1.3.7 Maxixe

2.1.3.7.1 Características gerais

O maxixe é um fruto da espécie *Cucumis anguria L.* com formato ovalado, com casca espinhosa ou lisa, de cor verde-claro.

2.1.3.7.2 Recebimento

Os frutos devem ser firmes, com cor uniforme, com os espinhos inteiros. Evitar frutos amarelados, normalmente mais velhos, e que se tornam fibrosos, com sabor ruim e sementes duras.

2.1.3.7.3 Conservação

Em condição ambiente, os frutos murcham e amarelecem rapidamente, podendo ser mantidos sem perda de qualidade por no máximo 3 dias. Sob refrigeração, acondicionados em sacos de plástico, podem ser conservados por até 1 semana. Preferencialmente, não lavar antes de refrigerar.

2.1.3.7.4 Recomendações de aproveitamento

Se colhido ainda verde, ele pode ser consumido cru, como salada. Após cozimento, é mais comum ser consumido na forma de sopas ou refogados.

2.1.3.7.5 Padronização



Fig 28 – Variedade de maxixe.

2.1.3.8 Milho verde

2.1.3.8.1 Características gerais

O milho verde pertence a espécie *Zea mays L.* As espigas são verde claras e os grãos amarelados.

2.1.3.8.2 Recebimento

O milho-verde pode ser comprado na espiga, com ou sem palha. Os grãos devem estar bem desenvolvidos, porém macios e leitosos. A palha deve apresentar-se com aspecto de produto fresco e cor verde viva. Para consumo em saladas, assado ou cozido, prefira os grãos mais novos. Nesse caso, o ‘‘cabelo‘‘ do milho preso na ponta da espiga deve ser tenro, com cor brilhante e transparente (cristalina). O milho para curau, mingau, angu, pamonha e outros pratos semelhantes deve ser mais desenvolvido; nesse outro caso, o ‘‘cabelo‘‘ do milho deve ter cor amarronzada, sem brilho e seco. No caso da espiga sem palha, atentar para coloração dos grãos. O milho mais novo tem os grãos de cor amarelo-claro

brilhante e cristalina, enquanto os grãos mais desenvolvidos são de cor amarelo-fosco.

2.1.3.8.3 Conservação

Em condição ambiente, dura no máximo 1 dia. Mesmo quando não se deterioram nesse período, os grãos ficam com o sabor e a textura prejudicados. Sob refrigeração conserva-se no máximo por 3 dias, desde que devidamente embalado.

2.1.3.8.4 Recomendações de aproveitamento

Pode ser consumido cozido ou assado, como ingrediente no recheio em pizzas e tortas, pastelões, cachorro-quente, saladas, entre outros pratos. Muito utilizado para o preparo de pratos típicos, como: pamonha, curau e cremes de milho.

2.1.3.8.5 Padronização



Fig 29 – Variedade de milho verde.

2.1.3.9 Moranga

2.1.3.9.1 Características gerais

A moranga é um fruto da espécie *Cucurbita maxima Duch*. Com formato achatado e redondo, com gomos bem salientes. Para diferenciá-la da abóbora, observar o pedúnculo ou cabinho do fruto. A moranga tem pedúnculo liso, sem sulcos, corticoso e grosso, enquanto a abóbora tem pedúnculo sulcado, alargado e achatado na inserção do fruto. As cultivares mais populares no Brasil têm casca com coloração verde cinzenta ou alaranjada, dependendo da variedade. Em geral a moranga só é consumida madura, quando a polpa tem gosto adocicado.

2.1.3.9.2 Recebimento

Os frutos devem apresentar pedúnculo, casca dura, sem machucados e sem brilho. Pequenas cicatrizes superficiais na casca não comprometem a qualidade do fruto. Entre dois frutos de mesmo tamanho, escolher o mais pesado.

2.1.3.9.3 Conservação

Podem ser mantidos em condição ambiente por cerca de 3 meses, desde que em local fresco, escuro e seco. Manter os frutos com cabinho para conservá-los por mais tempo. Se cortar ou descascar a moranga, mantenha os pedaços sob refrigeração, acondicionados em saco ou recipiente de plástico. Nesse caso, a durabilidade é limitada a poucos dias.

2.1.3.9.4 Recomendações de aproveitamento

As formas de preparo são semelhantes às da abóbora. Doces e purês são muito apreciados. Alguns pratos regionais são preparados com a moranga inteira, como camarão na moranga ou carne seca na moranga.

2.1.3.9.5 Padronização



Fig 30 – Variedade de moranga.

2.1.3.10 Pepino

2.1.3.10.1 Características gerais

O pepino é um fruto da espécie *Cucumis sativus L.* Diversos tipos de pepino são encontrados no mercado brasileiro. Os mais tradicionais são: o pepino do tipo Aodai, com frutos verde-escuros e casca lisa; o pepino do tipo caipira, com frutos verde-claros, estrias brancas e casca lisa; e o pepino do tipo japonês, com frutos verde-escuros brilhantes, mais finos e alongados que os anteriores e com reentrâncias na casca.

2.1.3.10.2 Recebimento

Os frutos devem ser firmes e com casca brilhante, sem ferimentos ou amassamentos. Frutos muito pequenos são saborosos, mas murcham mais rapidamente.

2.1.3.10.3 Conservação

O pepino estraga rapidamente se mantido em condição ambiente. Sob refrigeração, dentro de sacos de plástico perfurado, pode ser conservado por até 1 semana sem grandes alterações na cor, sabor e aparência.

2.1.3.10.4 Recomendações de aproveitamento

São consumidos crus em saladas ou em conservas, na forma de picles.

2.1.3.10.5 Padronização



Fig 31 – Variedade de pepino.

2.1.3.11 Pimenta

2.1.3.11.1 Características gerais

Os frutos pertencem as espécies *Capsicum frutescens L.; Capsicum baccatum L.; Capsicum chinense* Jacq., C*apsicum praetermissum L.; Capsicum. Annuum L*. Há pimentas de vários formatos e cores.

2.1.3.11.2 Recebimento

Escolha pimentas de casca brilhante, com cabinho de coloração esverdeada, sem áreas podres e sem machucados. Frutos sem cabinho podem ser consumidos, mas duram menos.

2.1.3.11.3 Conservação

Quando mantidas em condição ambiente, as pimentas murcham rapidamente. Manter sob refrigeração, devidamente acondicionadas em vasilha tampada ou em saco de plástico. Preferencialmente, lavar os frutos somente antes de utilizá-los.

2.1.3.11.4 Recomendações de aproveitamento

Podem ser consumidas in natura ou processadas na forma de pó, flocos, picles, escabeches, molhos líquidos, conservas de frutos inteiros, geleias etc.

2.1.3.11.5 Padronização



Fig 32 – Variedades de pimenta.

2.1.3.12 Pimentão

2.1.3.12.1 Características gerais

O pimentão é um fruto da espécie *Capsicum annuum L.* Há três tipos básicos de pimentão quanto ao formato: quadrado, retangular e cônico. As variedades de pimentão mais comuns no mercado brasileiro apresentam casca de cor verde quando imaturos e casca vermelha ou amarela quando maduros. Frutos de cor verde também podem tornar-se alaranjados quando maduros. Outras variedades plantadas em menor escala apresentam frutos imaturos de cor roxa ou branco creme, que, quando maduros, tornam-se amarelos, alaranjados ou vermelhos.

2.1.3.12.2 Recebimento

Os frutos devem apresentar-se limpos, firmes e com casca brilhante, o que indica que estão frescos. Os frutos colhidos muito novos têm cor verde pálida e murcham mais rapidamente. Deve-se dar preferência aos frutos cujos talos foram cortados rentes.

2.1.3.12.3 Conservação

Os frutos podem ser conservados em condição natural, em local fresco, por 2 a 4 dias. Sob refrigeração podem ser mantidos por mais de 1 semana, quando embalados em sacos de plástico perfurados.

2.1.3.12.4 Recomendações de aproveitamento

Pode ser consumido cru ou como condimento no preparo de vários pratos.

2.1.3.12.5 Padronização



Fig 33 – Variedades de pimentão.

2.1.3.13 Quiabo

2.1.3.13.1 Características gerais

O quiabo é um fruto da espécie *Abelmoschus esculentus (L.) Moench,.* Possui formato cilíndrico ou cônico, liso ou com reentrâncias na casca, a depender da variedade. A ponta dos frutos pode ser ligeiramente curva.

2.1.3.13.2 Recebimento

Para verificar a qualidade dos quiabos não é preciso quebrá-los. Os frutos devem ter cor verde intensa, ser firmes, sem manchas escuras. Para a maioria das variedades, o comprimento máximo dos frutos deve ser de 10 cm a 14 cm. Frutos muito grandes e com coloração verde esbranquiçada (pálida) tendem a ser fibrosos e duros.

2.1.3.13.3 Conservação

É um fruto altamente perecível. Para aumento da sua vida pós-colheita, deve ser armazenado e transportado sob refrigeração. Deve ser consumido rapidamente, pois fica murcho, fibroso e escurece em seguida. Sua durabilidade é de cerca de 1 semana.

2.1.3.13.4 Recomendações de aproveitamento

Geralmente é consumido cozido, refogado ou frito, como ingrediente principal em pratos típicos da Região Nordeste (caruru) e de Minas Gerais (frango com quiabo).

2.1.3.13.5 Padronização



Fig 34 – Variedade de quiabo.

2.1.3.14 Tomate

2.1.3.14.1 Características gerais

O tomate é um fruto da espécie *Lycopersicon esculentum Mill.* No mercado são encontrados vários tipos de tomate: Santa Cruz, caqui, italiano, cereja, uva, coquetel e saladinha. Apesar de os frutos de casca vermelha predominarem no mercado, também há variedades de casca amarela e de casca roxa. Frutos amarelos são mais adocicados, comparativamente aos vermelhos.

2.1.3.14.2 Recebimento

A cor, a firmeza e a sanidade são as características mais importantes na hora da compra. Quando totalmente vermelhos, servem para consumo imediato ou para molho. Evitar frutos com furos, com manchas ou ferimentos.

2.1.3.14.3 Conservação

Os tomates conservam-se relativamente bem fora da geladeira por poucos dias. Tomates vermelhos estragam-se mais rapidamente; se não forem consumidos imediatamente, devem ser colocados sob refrigeração. Tomates “verdes” devem ser mantidos em ambiente natural até o completo amadurecimento, pois se mantidos em refrigeração perdem qualidade quanto ao sabor e aroma.

2.1.3.14.4 Recomendações de aproveitamento

São consumidos na forma de molhos prontos e caseiros, extrato (polpa concentrada), doces, sucos e cru, na salada.

2.1.3.14.5 Padronização



Fig 35 – Variedades de tomate.

2.1.3.15 Vagem ou feijão vagem

2.1.3.15.1 Características gerais

A vagem pertence a espécie *Phaseolus vulgaris L*. Existem vários tipos de vagem. As vagens tipo manteiga (achatadas) alcançam 21 cm a 23 cm de comprimento e 1,5 cm a 2,0 cm de largura e são de cor verde-claro. As vagens tipo macarrão (arredondadas) alcançam 15 cm a 17 cm de comprimento e diâmetro médio de 1,0 cm.

2.1.3.15.2 Recebimento

Não é preciso quebrar as vagens para escolhê-las. Comprar as vagens inteiras, frescas, tenras e suculentas, com cor verde uniforme e brilhante, sem sinais de murchamento, ferimentos ou pontos escuros. As sementes devem estar bem pequenas; quando a vagem mostra protuberâncias decorrentes de sementes bem formadas, o produto está passado do ponto, muito fibroso e menos saboroso.

2.1.3.15.3 Conservação

Sob refrigeração, armazenar por no máximo 5 a 7 dias. Não lavar antes de armazenar e manter embalado em saco de plástico. Em condição ambiente, conservam-se por 2 a 3 dias no máximo. Após esse período ficam murchas e fibrosas e podem apodrecer.

2.1.3.15.4 Recomendações de aproveitamento

Podem ser consumidas cozidas, em pouca água ou no vapor, para não perderem muitos nutrientes. São utilizadas em saladas, cozidos, tortas, sopas e farofas.

2.1.3.15.5 Padronização



Fig 36 – Variedades de vagem.

2.2 PRODUTOS DE VEGETAIS

Todos os produtos de vegetais devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação.

2.2.1 VEGETAIS EM CONSERVA

2.2.1.1 Características gerais

É o produto preparado com as partes comestíveis de hortaliças, envasadas praticamente cruas, reidratadas ou pré cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidas a adequado processamento tecnológico antes ou depois de hermeticamente protegidas nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração.

Os vegetais em conserva podem ser classificados em:

a) simples: quando preparadas com uma única espécie vegetal;
b) misto: quando preparadas com duas espécies vegetais; e
c) miscelânea, jardineira, salada ou seleta: quando preparadas com mais de duas espécies vegetais.

Para fins de aquisição devem considerados os seguintes vegetais:
a) conservas simples: azeitona, cebola, cogumelo, ervilha, milho verde, palmito tipo pupunha, pepino, tomate seco, alcaparra;
b) conservas mista: mix de legumes; e
c) seleta: seleta de legumes variadas, picles.

2.2.1.2 Recebimento

a) Embalagem

As principais embalagens para o acondicionamento de conservas de vegetais são do tipo rígida ou flexível com as seguintes características:

- vidro: deve estar íntegro sem sinais de rachadura. A tampa deve apresentar cravagem adequada que permita hermeticidade para conservação do produto;

- metálica com verniz interno: deve estar íntegra, sem sinais de estufamento, amassamento ou ferrugem. A tampa deve proporcionar hermeticidade adequada para conservação do produto; e

- filme laminado multicamada (*pouche*): não devem apresentar perfurações ou sinais de estufamento.

b) Rotulagem

Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- lote e prazo de validade;
- condições de conservação;
- informação nutricional; e
- instruções de preparo, quando for o caso.

2.2.1.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

2.2.2 EXTRATO, MOLHO E POLPA DE TOMATE

2.2.2.1 Características gerais

a) Entende-se por extrato de tomate o produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos da espécie *Solanum lycoperaicum*, por processo tecnológico adequado e adicionado de sal e açúcar.

b) Entende-se por molho de tomate o produto à base dos frutos do tomate maduros e sãos, proveniente da espécie *Solanum lycoperaicum,* processado e diluído e acrescido de cebola, sal, alho, salsa ou manjericão e vários outros condimentos.
c) Entende-se por polpa de tomate o produto à base dos frutos do tomate sem pele e sem semente, proveniente da espécie *Solanum lycoperaicum,* processado e levemente concentrado, sem adição de condimentos.

2.2.2.2 Recebimento

a) Embalagem
As principais embalagens para o acondicionamento de extrato, molho ou polpa de tomate são do tipo rígida ou flexível com as seguintes características:

- vidro: deve estar íntegro sem sinais de rachadura. A tampa deve apresentar cravagem adequada que permita hermeticidade para conservação do produto;

- metálica com verniz interno: deve estar íntegra, sem sinais de estufamento, amassamento ou ferrugem. A tampa deve proporcionar hermeticidade adequada para conservação do produto;

- filme laminado multicamada (*pouche*): não devem apresentar perfurações ou sinais de estufamento; e

- cartonada: deve estar íntegra, sem sinais de estufamento e apresentar resistência adequada para proporcionar proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- lote e prazo de validade;
- informação nutricional;
- condições de conservação; e
- instruções de preparo, quando for o caso.

2.2.2.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

2.2.3 ÓLEOS VEGETAIS

Para fins de aquisição podem ser citados os seguintes artigos: **azeite de dendê e azeite de oliva.**

2.2.3.1 Características gerais

a) Entende-se por azeite de dendê ou óleo de palma o produto obtido extraído do fruto da palmeira da espécie *Elaeis guineensis.*

b) Entende-se por azeite de oliva o produto obtido somente do fruto da espécie *Olea europaea L*. excluído todo e qualquer óleo obtido pelo uso de solvente, por processo de reesterificação ou pela mistura com outros óleos, independentemente de suas proporções.

2.2.3.2 Recebimento

a) Embalagem

As principais embalagens para o acondicionamento de óleos vegetais são do tipo rígida com as seguintes características:

- vidro: deve estar íntegro sem sinais de rachadura. A tampa rosqueável deve apresentar o lacre íntegro, que permita a adequada conservação do produto. O azeite de oliva deve apresentar vidro âmbar; e

- metálica com verniz interno: deve estar íntegra, sem sinais de estufamento, amassamento ou ferrugem. A tampa deve proporcionar hermeticidade adequada para conservação do produto.

b) Rotulagem

Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:

- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- condições de conservação;
- lote e prazo de validade; e
- informação nutricional.

2.2.3.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

2.2.4 BATATA PROCESSADA

2.2.4.1 Características gerais

Entende-se por batata processada o produto obtido da espécie *Ipomea batatas L.* submetido a lavagem, descascamento, corte, fritura e salga.

2.2.4.2 Recebimento

a) Embalagem

A principal embalagem para o acondicionamento de batata processada é do tipo flexível com as seguintes características:

- filme laminado multicamada: deve apresentar hermeticidade adequada, sem perfurações ou outras avarias e resistência que proporcione proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- condições de conservação;
- lote e prazo de validade; e
- informação nutricional.

2.2.4.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

2.3 FRUTAS IN NATURA

São requisitos mínimos de qualidade para todos os tipos de frutas, observada a especificidade de cada espécie:

a) serem frescas;
b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades;
c) apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo;
d) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme;
e) não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca;
f) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; e
g) estarem livres de resíduos de fertilizantes.

É admitido em cada lote uma tolerância de até 10% em número ou em peso, de produtos que não atendam aos requisitos mínimos de qualidade, com exceção de podridões, que não podem exceder 3% do total.

O período de safra é a melhor época de disponibilidade do produto no mercado consumidor. As vantagens do consumo é o preço mais baixo e a qualidade superior das frutas. De acordo com a **TABELA DE SAFRA DE FRUTAS (ANEXO B)**, a estação da colheita pode ser dividida da seguinte forma:
a) período de safra: preços baixos e melhor qualidade dos produtos;
b) período de início ou final de safra: preços intermediários; e
c) período de entressafra: preços elevados e qualidade baixa dos produtos.

2.3.1 ABACAXI

2.3.1.1 Características gerais

O abacaxi é uma inflorescência da espécie *Ananas comosus.* É revestido por uma casca áspera, formada pela união das brácteas e sépalas das flores da planta. Apresenta formato alongando e polpa rica em amido, geralmente adocicada.

2.3.1.2 Recebimento

Dê preferência ao abacaxi que exala aroma agradável e levemente adocicado. A fruta deve apresentar-se firme, o que indica que não chegou ao ponto máximo do amadurecimento. A casca deve ser íntegra de apresentar tons verdes e amarelos. Os frutilhos devem ser grandes e planos.

2.3.1.3 Conservação

Pode ser armazenada à temperatura ambiente para permitir seu amadurecimento ou sob refrigeração quando estiver completamente amadurecido por um período de 3 a 5 dias.

2.3.1.4 Variedades



Fig 37 – Abacaxi pérola.



Fig 38 – Abacaxi Cayena.

2.3.2 BANANA

2.3.2.1 Características gerais

A banana é uma fruta da espécie *Musa*, **apresenta** formato alongando e polpa rica em amido, geralmente adocicada. Há vários tipos de banana que variam em tamanho, coloração da casca e textura da polpa. A fruta é variável em tamanho, cor e firmeza, mas geralmente é alongada e curvada.

2.3.2.2 Recebimento

As frutas devem estar em cachos íntegros, e com poucas manchas pretas as quais indicam processo de amadurecimento. Optar por bananas mais arredondadas e com a casca mais amarela e as extremidades mais verdes.

2.3.2.3 Conservação

A banana verde deve ser armazenada à temperatura ambiente para permitir seu amadurecimento. Para o amadurecimento rápido, coloque-as num saco de papel por alguns dias. O saco reterá o gás etileno produzido pela fruta e acelerará o amadurecimento. Bananas que desenvolveram manchas castanhas

são as mais doces, mas logo se tornam maduras demais, então devem ser consumidas rapidamente e refrigeradas para retardar o amadurecimento.

2.3.2.4 Variedades



Fig 39 – Banana prata.



Fig 40 – Banana-maçã.

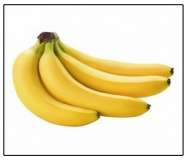


Fig 41 – Banana nanica.

2.3.3 CAJU

2.3.3.1 Características gerais

O caju é um pseudofruto da espécie *Anacardium occidentale*, sendo constituído de duas partes: a castanha que é a fruta propriamente dita e o pedúnculo floral que é a parte carnosa cuja casca tem coloração variável que pode ser amarela, rosada ou vermelha.

2.3.3.2 Recebimento

Os pedúnculos devem apresentar coloração do amarelo até o vermelho, cuja polpa deve apresentar consistência firme de coloração uniforme, livre de rachaduras e machucados.

2.3.3.3 Conservação

Por se tratar de uma fruta muito perecível deve ser armazenada sob refrigeração por até 3 a 5 dias.

2.3.3.4 Variedades



Fig 42 – Caju CCP 76 e Caju Anão.

2.3.4 CAQUI

2.3.4.1 Características gerais

O caqui é uma fruta da espécie *Diospyros kaki*, apresenta formato ovóide, sua casca tem coloração que varia em tons de vermelho a amarelo, e sua polpa tem consistência mole e gelatinosa.

2.3.4.2 Recebimento

As frutas devem estar apresentar coloração uniforme, consistência firme e livre de rachaduras e machucados.

2.3.4.3 Conservação

Por se tratar de uma fruta muito perecível deve ser armazenada sob refrigeração por até 3 a 5 dias.

2.3.4.4 Variedades



Fig 43 – Caqui Fuyu.



Fig 44 – Caqui Rama forte.



Fig 45 – Caqui Taubaté.



Fig 46 – Caqui Giombo.

2.3.5 GOIABA

2.3.5.1 Características gerais

A goiaba é uma fruta da espécie *Psidium guajava*, do tipo baga, com formato ovóide, de casca fina, lisa e verde, que torna-se amarela quando bem amadurecida. Apresenta polpa delicada, doce e perfumada, e pode ser vermelha ou branca, de acordo com variedade.

2.3.5.2 Recebimento

Por ser frágil, a goiaba é uma fruta de difícil armazenamento e transporte. As frutas devem apresentar coloração uniforme, consistência firme e livre de rachaduras e machucados.

2.3.5.3 Conservação

Por se tratar de uma fruta muito perecível deve ser armazenada sob refrigeração por até 3 a 5 dias.

2.3.5.4 Variedades



Fig 47 – Goiaba branca.



Fig 48 – Goiaba vermelha.

2.3.6 LARANJA

2.3.6.1 Características gerais

A laranja é uma fruta da espécie *Citrus sinensis* cujo formato e tamanho variam de acordo com a variedade. Internamente é constituída por gomos, cujo sabor varia do doce ao levemente ácido.

2.3.6.2 Recebimento

A fruta deve apresentar casca lisa e brilhante, sem rachaduras ou sinais de murchamento, bolores, podridões ou defeitos causados por pragas. Optar por frutas mais pesadas, pois contêm mais sumo.

2.3.6.3 Conservação

Pode ser armazenada à temperatura ambiente de 5 a 7 dias. Para aumentar sua durabilidade, conservar sob refrigeração dentro de saco plástico, por até 3 a 4 semanas.

2.3.6.4 Variedades



Fig 49 – Laranja Bahia.



Fig 50 – Laranja pera.

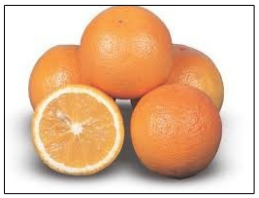


Fig 51 – Laranja seleta.

2.3.7 LIMÃO

2.3.7.1 Características gerais

O limão é uma fruta da espécie *Citrus limon* cujo formato e tamanho variam de acordo com a variedade. Internamente é constituída por gomos, com sabor ácido.

2.3.7.2 Recebimento

A fruta deve apresentar casca lisa e brilhante, sem rachaduras ou sinais de murchamento, bolores, podridões ou defeitos causados por pragas. Optar por frutas mais pesadas, pois contêm mais sumo.

2.3.7.3 Conservação

Pode ser armazenada à temperatura ambiente de 5 a 7 dias. Para aumentar sua durabilidade, conservar sob refrigeração dentro de saco plástico, por até 3 a 4 semanas.

2.3.7.4 Variedades



Fig 52 – Limão galego.



Fig 53 – Limão Tahiti.



Fig 54 – Limão cravo.



Fig 55 – Limão siciliano.

2.3.8 MAÇÃ

2.3.8.1 Características gerais

A maçã é uma fruta da espécie *Malus domestica* e possui forma arredondada, de tamanho variável, com a casca lisa, de coloração vermelha e verde. A polpa é firme de coloração branca.

2.3.8.2 Recebimento

A fruta deve apresentar casca de cor viva e brilhante, firme, lisa, sem rachaduras, machucados, sinais de murchamento, bolores, podridões ou defeitos causados por pragas. Optar por frutas de consistência firme que indica não estar muito madura.

2.3.8.3 Conservação

A maçã é uma fruta com uma durabilidade relativamente longa. Geralmente pode ser armazenada à temperatura ambiente por até 7 dias. Sob refrigeração pode ser armazenada por no máximo 2 semanas.

2.3.8.4 Variedades



Fig 56 – Maçã Gala.



Fig 57 – Maçã Fuji.



Fig 58 – Maçã Red ou Argentina.

2.3.9 MAMÃO

2.3.9.1 Características gerais

O mamão é uma fruta da espécie *Carica papaya L.* Possui o formato variável, alongado até *arredondado.* A casca é macia, amarela ou esverdeada. A polpa é doce e macia, sua cor varia do amarelo pálido até o laranja.

2.3.9.2 Recebimento

A fruta deve apresentar casca firme, lisa e brilhante, sem rachaduras ou sinais de murchamento, bolores, podridões ou defeitos causados por pragas. Optar por frutas de casca de tons verde e amarelo que indica que a fruta não está completamente madura.

2.3.9.3 Conservação

O mamão maduro deve ser mantido sob refrigeração por no máximo 3 dias, depois disso ele pode começar o processo de apodrecimento. Quando verde deve ser armazenado em local fresco e arejado para terminar o amadurecimento.

2.3.9.4 Variedades



Fig 59 – Mamão papaya.



Fig 60 – Mamão formosa.

2.3.10 MANGA

2.3.10.1 Características gerais

A manga é uma fruta da espécie *Mangifera indica L*. Possui o formato ovóide oblongo e casca fina de coloração que varia do amarelo, laranja, rosado até o avermelhado. Os frutos são perfumados e possuem polpa fibrosa, suculenta, de coloração amarela ou alaranjada.

2.3.10.2 Recebimento

A fruta deve apresentar casca lisa e brilhante, sem rachaduras ou sinais de murchamento, bolores, podridões ou defeitos causados por pragas. Optar por frutas de consistência firme.

2.3.10.3 Conservação

Geralmente pode ser armazenada à temperatura ambiente de 2 a 5 dias até seu amadurecimento completo. As frutas maduras devem ser conservadas sob refrigeração por até 5 a 7 dias.

2.3.10.4 Variedades



Fig 61 – Manga espada..



Fig 62 – Manga Palmer.



Fig 63 – Manga Tommy.



Fig 64 – Manga rosa.

2.3.11 MARACUJÁ

2.3.11.1 Características gerais

O maracujá é uma fruta da espécie *Passiflora edulis.* Possui o formato redondo, casca resistente de coloração que varia do amarelo, róseo ao roxo. O seu interior é composto por numerosas sementes achatadas envoltas pela polpa gelatinosa e saborosa.

2.3.11.2 Recebimento

A fruta deve apresentar casca lisa e brilhante, sem rachaduras ou sinais de murchamento, bolores, podridões ou defeitos causados por pragas. Optar por frutas mais pesadas que indicam maior quantidade de polpa. Ao chacoalhar a fruta, a polpa não deve estar solta pois indica sinais de envelhecimento.

2.3.11.3 Conservação

Geralmente pode ser armazenado à temperatura ambiente de 2 a 5 dias até seu amadurecimento completo. As frutas maduras devem ser conservadas sob refrigeração por 5 a 7 dias. A polpa pode ser congelada e conservada por até 4 meses.

2.3.11.4 Variedades



Fig 65 – Maracujá amarelo.



Fig 66 – Maracujá doce.



Fig 67 – Maracujá Açu.



Fig 68 – Maracujá maçã.

2.3.12 MELANCIA

2.3.12.1 Características gerais

A melancia é uma fruta da espécie *Citrullus lanatus.* Podem ser redondos ou ovalados, com ou sem sementes, com a polpa vermelha, amarela ou alaranjada. A casca pode apresentar diferentes tonalidades de verde. No Brasil, os frutos mais comuns são os de polpa vermelha.

2.3.12.2 Recebimento

A casca deve ser relativamente lisa, mas pequenas marcas na casca já cicatrizadas são comuns e não afetam a qualidade. Em um dos lados, a casca deve apresentar uma mancha clara, de cor amarelo creme, que corresponde ao local que se encostava no solo. Se o fruto não tiver essa marca, pode indicar que a colheita foi prematura, o que afeta negativamente a textura, o sabor e a suculência da polpa. Preferencialmente, escolher a fruta mais pesada se os tamanhos forem similares.

2.3.12.3 Conservação

O fruto inteiro pode ser conservado à temperatura ambiente por vários dias sem perda de qualidade. Depois de cortada, a melancia deve ser mantida sob refrigeração para melhor preservar o frescor e a suculência. A superfície cortada deve ser coberta com filme de plástico para evitar sua desidratação e a absorção do cheiro de outros alimentos.

2.3.12.4 Variedades



Fig 69 – Melancia vermelha.



Fig 70 – Melancia amarela.

2.3.13 MELÃO

2.3.13.1 Características gerais

O melão é uma fruta da espécie *Cucumis melo L.* de formato redondo ou ovalado. As cultivares de melão estão distribuídas em dois grupos: inodorus (de casca firme e polpa usualmente branca), e aromáticos (de casca mais frágil e com aroma e sabor mais fortes).

2.3.13.2 Recebimento

A casca deve ser relativamente lisa, mas pequenas marcas na casca já cicatrizadas são comuns e não afetam a qualidade. A coloração deve ser amarela bem forte, sem áreas e faixas verdes (que indicam que o fruto foi colhido antes da época certa); o fruto deve ser firme e pesado, sem áreas amolecidas e escuras. Para verificar o ponto de amadurecimento pressionar levemente o “umbigo”, na parte inferior do melão (oposta à haste) e verificar se cede um pouco, caso contrário pode estar verde.

2.3.13.3 Conservação

O fruto inteiro pode ser conservado à temperatura ambiente por vários dias sem perda de qualidade. Depois de cortado, o melão deve ser mantida sob refrigeração para melhor preservar o frescor e a suculência. A superfície cortada deve ser coberta com filme de plástico para evitar sua desidratação e a absorção do cheiro de outros alimentos.

2.3.13.4 Variedades



Fig 71 – Melão amarelo.

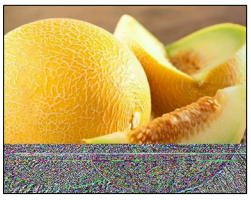


Fig 72 – Melão gália.



Fig 73 – Melão pele de sapo

2.3.14 MORANGO

2.3.14.1 Características gerais

O morango é um receptáculo floral da espécie *Fragaria vesca,* de formato de coração, coloração vermelha com pequenos pontos pretos, textura macia, aroma intenso e sabor levemente ácido.

2.3.14.2 Recebimento

Preferencialmente devem apresentar tamanho médio, coloração vermelho vivo e com talos bem verdes. A superfície deve estar íntegra sem sinais de murchamento, bolores, podridões ou defeitos causados por pragas.

2.3.14.3 Conservação

Os morangos são muito perecíveis e devem ser estocados sob refrigeração por 3 a 5 dias. Somente devem ser lavados antes do consumo, para permitir um maior tempo de conservação.

2.2.14.4 Variedades



Fig 74 – Morango albion.



Fig 75 – Morango bourbon.

2.3.15 TANGERINA

2.3.15.1 Características gerais

A tangerina é uma fruta pertencente a espécie *Citrus reticulata,* de cor alaranjada, cujo formato e tamanho variam de acordo com a variedade. Internamente é constituída por gomos, cujo sabor varia do doce ao levemente ácido.

2.3.15.2 Recebimento

A fruta deve apresentar casca lisa e brilhante, sem rachaduras ou sinais de murchamento, bolores, podridões ou defeitos causados por pragas. Optar por frutas mais pesadas, pois contêm mais sumo.

2.3.15.3 Conservação

Pode ser armazenada à temperatura ambiente de 5 a 7 dias. Para aumentar sua durabilidade, conservar sob refrigeração dentro de saco plástico, por até 3 a 4 semanas.

2.3.15.4 Variedades



Fig 76 – Tangerina Ponkan.



Fig 77 – Tangerina morgote



Fig 78 – Tangerina mexerica.

2.3.16 UVA

2.3.16.1 Características gerais

A uva é uma fruta pertencente a espécie *Vitis vinifera L.* As bagas apresentam forma arredondada, com polpa doce, gelatinosa a firme, com ou sem sementes. A coloração da casca é variável, entre o verde, amarelo, rosa, roxo e preto.

2.3.16.2 Recebimento

Os cachos devem apresentar as bagas bem fixadas ao caule. As bagas devem apresentar textura firme, com a casca de coloração brilhante e uniforme, sem rachaduras ou sinais de murchamento, bolores, podridões ou defeitos causados por pragas.

2.3.16.3 Conservação

Conservar sob refrigeração dentro de saco plástico, por até 5 dias.

2.3.16.4 Variedades



. Fig 80 – Uva rubi.



Fig 81 – Uva Thompson.



Fig 82 – Uva Niágara.



Fig 83 – Uva Itália.

2.4 PRODUTOS DE FRUTAS

Os produtos processados originários de frutas podem ser classificadas de acordo com seu processo de conservação:

a) Entende-se por **compota ou doce em calda** o produto obtido de frutas inteiras ou em pedaços, com ou sem casca, com ou sem sementes ou caroços, submetidas a cozimento em água e açúcar, envasadas hermeticamente em latas ou vidros e submetidas a tratamento térmico adequado.

b) Entende-se por **geleia** o produto preparado com frutas, sucos ou extratos aquosos das mesmas, podendo apresentar frutas inteiras, partes ou pedaços sob variadas formas, devendo tais ingredientes

ser misturados com açúcares, com ou sem adição de água, pectina, ácidos e outros ingredientes permitidos. O processamento atinge uma consistência semissólida adequada e o acondicionamento de forma a assegurar sua perfeita conservação.

c) Entende-se por **frutas secas ou desidratadas** o produto obtido pela perda parcial da água da fruta por processos tecnológicos adequados.

Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação.

2.4.1 COMPOTA OU DOCE EM CALDA

2.4.1.1 Características gerais

O produto deve ser preparado de frutas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente. Somente para a cereja é permitida a recoloração. Pode ser adicionado de glicose ou açúcar invertido. As frutas devem obedecer às classificações e graduações de tamanho específico para cada espécie.

Para fins de aquisição enquadram-se os seguintes tipos: abacaxi, ameixa, cereja, figo e pêssego.

2.4.1.2 Recebimento

a) Embalagem

As principais embalagens para o acondicionamento de compota ou doce em calda são do tipo rígida com as seguintes características:

- vidro: deve estar íntegro sem sinais de rachadura. A tampa deve apresentar cravagem adequada que permita hermeticidade para conservação do produto;

- metálica com verniz interno: deve estar íntegra, sem sinais de estufamento, amassamento ou ferrugem. A tampa deve proporcionar hermeticidade adequada para conservação do produto; e

- plástico (balde): deve estar íntegro, sem sinais de perfurações, rachaduras, trincas ou vazamentos. A tampa deve apresentar vedação completa e que permita a proteção adequada ao produto.

b) Rotulagem

Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:

- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- condições de conservação; e
- lote e prazo de validade.

2.4.1.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

2.4.2 GELEIA

2.4.2.1 Características gerais

Entende-se por geleia o produto que se apresenta sob o aspecto de bases gelatinosa, de consistência tal, que quando extraídas de seus recipientes, sejam capazes de se manterem no estado semissólido. A geleia transparente que não contiver em sua massa pedaços de frutas deve, ainda, apresentar elasticidade ao toque, retornando à sua forma primitiva após ligeira pressão. A cor e o cheiro devem ser próprios da fruta de origem. O sabor deve ser doce, semiácido, de acordo com a fruta de origem.

Para fins de aquisição enquadram-se os seguintes tipos de geleia: amora, damasco, goiaba, laranja, morango, pêssego.

2.4.2.2 Recebimento

a) Embalagem

A principal embalagem para o acondicionamento de geleia é do tipo rígida com as seguintes características:

- vidro: deve estar íntegro sem sinais de rachadura. A tampa deve apresentar cravagem adequada que permita hermeticidade para conservação do produto.

b) Rotulagem

Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:

- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- condições de conservação; e
- lote e prazo de validade.

2.4.2.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

2.4.3 FRUTAS SECAS, DESIDRATADAS OU LIOFILIZADAS

2.4.3.1 Características gerais

O produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs e limpas, inteiras ou em pedaços, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais. Não deve conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas. É tolerada a imersão das frutas em solução de cloreto de sódio, hidróxido de sódio, ou carbonato de sódio de acordo com as exigências da técnica de fabricação. As frutas secas ou dessecadas não podem apresentar fermentações.

Para fins de aquisição enquadram-se os seguintes tipos:
a) Simples: abacaxi, ameixa, banana, coco e uva-passa.

b) Mix de frutas.

2.4.3.2 Recebimento

a) Embalagem

A principal embalagem para o acondicionamento de frutas secas, desidratadas ou liofilizadas é do tipo flexível com as seguintes características:

- filme laminado multicamada: deve apresentar hermeticidade adequada, sem perfurações ou outras avarias e resistência que proporcione proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem

Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- condições de conservação; e
- lote e prazo de validade.

2.4.3.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

2.4.4 COCO RALADO

2.4.4.1 Características gerais

Entende-se por coco ralado o produto obtido do endosperma do fruto do coqueiro (*Cocos nucifera)*, por processo tecnológico adequado e separado parcialmente da emulsão óleo/água (leite de coco) por processos mecânicos.

2.4.4.2 Recebimento

a) Embalagem

A principal embalagem para o acondicionamento de coco ralado é do tipo flexível com as seguintes características:

- **filme laminado multicamada:** deve apresentar resistência adequada e integridade para proporcionar proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem

Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:

- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- condições de conservação;
- lote e prazo de validade; e
- modo de preparo, se for o caso.

2.4.4.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

2.4.5 LEITE DE COCO

2.4.5.1 Características gerais

Entende-se por leite de coco é a emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (*Cocos nuoífera*) por processos mecânicos adequados.

2.4.5.2 Recebimento

a) Embalagem

As principais embalagens para o acondicionamento de leite de coco são do tipo rígida com as seguintes características:

- **vidro:** deve estar íntegro sem sinais de rachadura. A tampa deve apresentar cravagem adequada que permita hermeticidade para conservação do produto; e

- **cartonada:** deve estar íntegra, sem sinais de estufamento e apresentar resistência adequada para proporcionar proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem

Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:

- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- condições de conservação; e
- lote e prazo de validade.

2.4.5.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

2.4.6 POLPA DE FRUTA

2.4.6.1 Características gerais

Entende-se por polpa de fruta o produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão.

2.4.6.2 Recebimento

a) Embalagem

A principal embalagem para o acondicionamento de polpa de fruta é do tipo flexível com as seguintes características:

- envelope plástico: deve apresentar resistência adequada e integridade para proporcionar proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem

Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:

- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- condições de conservação;
- lote e prazo de validade; e
- modo de preparo.

2.4.6.3 Conservação

Armazenagem sob temperatura de congelamento durante todo o período de validade.

2.4.7 DOCE EM PASTA

2.4.7.1 Características gerais

Entende-se por doce em pasta o produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de vegetais com açúcares, com ou sem adição de água, pectina, ajustador do pH e outros ingredientes e aditivos permitidos, até uma consistência apropriada, sendo finalmente, acondicionado de forma a assegurar sua perfeita conservação.

Podem ser classificados quanto sua consistência como:

a) cremoso: quando a pasta for homogênea e de consistência mole, não devendo oferecer resistência e nem possibilidade de corte; e

b) em massa: quando a pasta for homogênea e de consistência que possibilite o corte.

Para fins de aquisição enquadram-se nessa categoria:
a) goiabada;
b) bananada;
c) doce de batata-doce (marrom glacê); e
d) cocada cremosa.

2.4.7.2 Recebimento

a) Embalagem

As principais embalagens para o acondicionamento de doce em pasta são do tipo rígida ou semirrígida com as seguintes características:

- **metálica com verniz interno:** deve estar íntegra, sem sinais de estufamento, amassamento ou ferrugem. A tampa deve proporcionar hermeticidade adequada para conservação do produto;

- **filme laminado multicamada:** deve apresentar hermeticidade adequada, sem perfurações ou outras avarias e resistência que proporcione proteção ao produto durante todo período de armazenagem; e

- **pote ou balde plástico:** deve estar íntegro, sem sinais de perfurações, rachaduras, trincas ou vazamentos. A tampa deve apresentar vedação completa e que permita a proteção adequada ao produto.

b) Rotulagem

Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- condições de conservação; e
- lote e prazo de validade.

2.4.7.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após

a abertura seguir as recomendações do fabricante.

2.5 CEREAIS E DERIVADOS

Entende-se por cereais as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como: milho, cevada, centeio, trigo, arroz e aveia. Os cereais podem ser divididos nos seguintes grupos:

a) cereais processados: são os produtos obtidos a partir de cereais laminados, cilindrados, rolados, inflados, flocados, extrudados, pré-cozidos e ou por outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos, podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterizem os produtos. Podem apresentar cobertura, formato e textura diversos;

b) farinhas: são os produtos obtidos de partes comestíveis de uma ou mais espécies de cereais, leguminosas, frutos, sementes, tubérculos e rizomas por moagem e ou outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos;

c) amidos: são os produtos amiláceos extraídos de partes comestíveis de cereais, tubérculos, raízes ou rizomas; e

d) farelos: são os produtos resultantes do processamento de grãos de cereais e ou leguminosas, constituídos principalmente de casca e ou gérmen, podendo conter partes do endosperma.

Os cereais e seus derivados devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação.

2.5.1 CEREAIS PROCESSADOS

2.5.1.1 Flocos de milho

2.5.1.1.1 Características gerais

Entende-se por flocos de milho o produto obtido a partir de grãos provenientes da espécie *Zea Mays*, livre de seu tegumento, cozido, seco, laminado e tostado. Usualmente utilizado como cereal matinal.

2.5.1.1.2 Recebimento

a) Embalagem
As principais embalagens para o acondicionamento de flocos de milho são do tipo flexível com as seguintes características:

- saco plástico: deve apresentar resistência adequada e integridade para proporcionar proteção ao produto durante todo período de armazenagem; e

- cartonada (caixa): internamente o produto deve estar acondicionado em saco plástico. A caixa deve apresentar resistência adequada e integridade para proporcionar proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os

quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- lote e prazo de validade; e
- condições de conservação.

2.5.1.1.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

2.5.1.2 Flocos de aveia

2.5.1.2.1 Características gerais

Entende-se por flocos de aveia o produto obtido de grãos fisiologicamente desenvolvidos, maduros, sãos e secos, provenientes da espécie *Avena Sativa L* providos de tegumento e submetidos a processo de prensagem. Pode ser classificado em aveia laminada em flocos finos e flocos regulares.

2.5.1.2.2 Recebimento

a) Embalagem

As principais embalagens para o acondicionamento de flocos de aveia são do tipo flexível com as seguintes características:

- saco plástico: deve apresentar resistência adequada e integridade para proporcionar proteção ao produto durante todo período de armazenagem; e

- cartonada (caixa): internamento o produto deve estar acondicionado em saco plástico. A caixa deve apresentar resistência adequada e integridade para proporcionar proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- condições de conservação; e
- lote e prazo de validade.

2.5.1.2.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após

a abertura seguir as recomendações do fabricante.

2.5.1.3 Granola

2.5.1.3.1 Características gerais

Entende-se por granola o produto proveniente da mistura alguns de cereais (aveia, farelo de trigo, gérmen de trigo, floco de arroz e floco de milho), grãos integrais (amendoim, linhaça e gergelim e soja), frutas secas (uva e banana passa, por exemplo), castanhas, nozes, podendo ser adicionada de mel ou açúcar.

2.5.1.3.2 Recebimento

a) Embalagem

As principais embalagens para o acondicionamento de granola são do tipo flexível com as seguintes características:

- saco plástico: deve apresentar resistência adequada e integridade para proporcionar proteção ao produto durante todo período de armazenagem; e

- cartonada (caixa): internamento o produto deve estar acondicionado em saco plástico. A caixa deve apresentar resistência adequada e integridade para proporcionar proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem

Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:

- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- lote e prazo de validade;
- condições de conservação; e
- modo de preparo, se for o caso.

2.5.1.3.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

2.5.1.4 Barra de cereais

2.5.1.4.1 Características gerais

Entende-se por barra de cereais o produto elaborado a partir da extrusão da massa de cereais que pode ser preparada pela mistura de flocos de arroz, milho, aveia e outros cereais, xarope de glicose e gordura vegetal, com a opção de agregar frutas desidratadas.

2.5.1.4.2 Recebimento

a) Embalagem
A principal embalagem para o acondicionamento de barra de cereal é do tipo flexível com as seguintes características:

- **filme laminado multicamada:** deve apresentar hermeticidade adequada, sem perfurações ou outras avarias e resistência que proporcione proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- condições de conservação; e
- lote e prazo de validade.

2.5.1.4.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade.

2.5.1.5 Canjica de milho

2.5.1.5.1 Características gerais

Entende-se por canjica de milho, os grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie *Zea mays* que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual (desgerminação).

2.5.1.5.2 Recebimento

a) Embalagem
A principal embalagem para o acondicionamento de canjica de milho é do tipo flexível com as seguintes características:

- **saco plástico:** deve apresentar resistência adequada e integridade para proporcionar proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- condições de conservação;

- grupo, subgrupo, classe e tipo; e
- lote e prazo de validade.

2.5.1.5.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

2.5.1.6 Trigo para quibe ou triguilho

2.5.1.6.1 Características gerais

Entende-se por trigo para quibe o produto obtido dos grãos de trigo da espécie *Triticum aestivum L*. e/ou outras espécies de gênero *Triticum*, submetidos a um processo de pré-cozimento, para depois serem secos e moídos.

2.5.1.6.2 Recebimento

a) Embalagem

A principal embalagem para o acondicionamento do trigo para quibe é do tipo flexível com as seguintes características:

- saco plástico: deve apresentar resistência adequada e integridade para proporcionar proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem

Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- condições de conservação;
- lote e prazo de validade; e
- modo de preparo, se for o caso.

2.5.1.6.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

2.5.1.7 Preparados à base de farinha de trigo

2.5.1.7.1 Características gerais

Entende-se por preparados à base de farinha de trigo os produtos que podem conter ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, apropriados para a produção de pães, bolos, tortas,

massas, salgados, pizzas ou outros produtos típicos de confeitaria, que com adição de água ou fermento ou ovos ou gordura ou outros ingredientes, deve produzir o produto típico designado na rotulagem, sem a necessidade de adição de outros aditivos alimentares.

Para fins de aquisição enquadram-se os seguintes tipos:
a) mistura para bolos; e
b) mistura para pães.

2.5.1.7.2 Recebimento

a) Embalagem
As principais embalagens para o acondicionamento de preparados à base de farinha de trigo são do tipo flexível com as seguintes características:

- filme laminado multicamada: deve apresentar hermeticidade adequada, sem perfurações ou outras avarias e resistência que proporcione proteção ao produto durante todo período de armazenagem; e

- cartonada (caixa): internamente o produto deve estar acondicionado em saco plástico. A caixa deve apresentar resistência adequada e integridade para proporcionar proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- condições de conservação;
- lote e prazo de validade; e
- modo de preparo, se for o caso.

2.5.1.7.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

2.5.1.8 Farinha de rosca

2.5.1.8.1 Características gerais

Entende-se por farinha de rosca o produto obtido, pela moagem do pão, obrigatoriamente, torrado.

2.5.1.8.2 Recebimento

a) Embalagem

A principal embalagem para o acondicionamento de farinha de rosca é do tipo flexível com as seguintes características:

- saco plástico: deve apresentar resistência adequada e integridade para proporcionar proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- condições de conservação; e
- lote e prazo de validade.

2.5.1.8.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

2.5.1.9 Quirera de milho

2.5.1.9.1 Características gerais

Entende-se por quirera de milho o subproduto proveniente do milho quebrado, onde o seu processo industrial de obtenção consiste em retirar a parte externa e o gérmen do milho após sua germinação.

2.5.1.9.2 Recebimento

a) Embalagem

A principal embalagem para o acondicionamento de quirera de milho é do tipo flexível com as seguintes características:

- saco plástico: deve apresentar resistência adequada e integridade para proporcionar proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- condições de conservação; e
- lote e prazo de validade.

2.5.1.9.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

2.5.2 FARINHAS

2.5.2.1 Farinha de mandioca

2.5.2.1.1 Características gerais

Entende-se por farinha de mandioca o produto obtido de raízes de mandioca do gênero *Manihot*, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento.

A aquisição de farinha de mandioca está restrita aos produtos com a seguinte classificação:
a) Grupo seca: classes fina, média ou grossa tipo 1; e
b) Grupo d'água: classes fina, média ou grossa tipo 1.

2.5.2.1.2 Recebimento

a) Embalagem
A principal embalagem para o acondicionamento da farinha de mandioca é do tipo flexível com as seguintes características:
- saco plástico: deve apresentar resistência adequada e integridade para proporcionar proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- condições de conservação;
- grupo, classe e tipo; e
- lote e prazo de validade.

2.5.2.1.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

2.5.2.2 Farinha de milho fina (fubá)

2.5.2.2.1 Características gerais

Entende-se por farinha de milho fina, também denominada fubá, o produto obtido pela moagem do grão de milho, fisiologicamente desenvolvido, maduro, são e seco, da espécie *Zea Mays L.*, desgerminado ou não, moído e peneirado.

2.5.2.2.2 Recebimento

a) Embalagem
A principal embalagem para o acondicionamento da farinha de milho fina é do tipo flexível com as seguintes características:
- saco plástico: deve apresentar resistência adequada e integridade para proporcionar proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- condições de conservação;
- conter a expressão: “enriquecida com ferro e ácido fólico”; e
- lote e prazo de validade.

2.5.2.2.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

2.5.2.3 Farinha de milho flocada ou biju

2.5.2.3.1 Características gerais

Entende-se por farinha de milho o produto obtido pela moagem de grãos selecionados, fisiologicamente desenvolvidos, maduros, sãos e secos, da espécie *Zea Mays L.*, desgerminados ou não. A farinha de milho flocada ou biju é obtida por processo de umidificação ou prensagem da massa de milho em rolos. Após a formação de flocos, estes passam por processo de secagem ou torra.

2.5.2.3.2 Recebimento

a) Embalagem

As principais embalagens para o acondicionamento da farinha de milho são do tipo flexível com as seguintes características:

- saco plástico: deve apresentar resistência adequada e integridade para proporcionar proteção ao produto durante todo período de armazenagem; e
- saco de papel multifoliado: deve apresentar resistência adequada e integridade para proporcionar proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os

quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- condições de conservação;
- grupo e tipo; e
- lote e prazo de validade.

2.5.2.3.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

2.5.2.4 Farinha de trigo

2.5.2.4.1 Características gerais

Entende-se por farinha de trigo o produto elaborado com grãos de trigo da espécie *Triticum aestivum L.* ou outras espécies de trigo do gênero *Triticum*, ou combinações por meio de trituração, moagem ou outras tecnologias.

2.5.2.4.2 Recebimento

a) Embalagem

As principais embalagens para o acondicionamento da farinha de trigo são do tipo flexível com as seguintes características:

- saco plástico: deve apresentar resistência adequada e integridade para proporcionar proteção ao produto durante todo período de armazenagem; e

- saco de papel multifoliado: deve apresentar resistência adequada e integridade para proporcionar proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem

Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- condições de conservação;
- tipo; e
- lote e prazo de validade.

2.5.2.4.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

2.5.3 AMIDOS

2.5.3.1 Amido de milho

2.5.3.1.1 Características gerais

Entende-se por amido de milho o produto amiláceo extraído de grão de milho da espécie *Zea Mays L.*, fisiologicamente desenvolvido, maduro, são e seco, submetido a processamento tecnológico adequado até se transformar em pó.

2.5.3.1.2 Recebimento

a) Embalagem
As principais embalagens para o acondicionamento do amido de milho apresentam as seguintes características:
- **saco plástico**: deve apresentar resistência adequada e integridade para proporcionar proteção ao produto durante todo período de armazenagem; e
- **caixa de papelão**: deve apresentar resistência adequada e integridade para proporcionar proteção ao produto durante todo período de armazenagem;

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- condições de conservação; e
- lote e prazo de validade.

2.5.3.1.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

2.5.3.2 Polvilho

2.5.3.2.1 Características gerais

Entende-se por polvilho o produto amiláceo extraído das raízes de mandioca, submetido a processamento tecnológico adequado até se transformar em pó.

O polvilho pode se ser classificado em:

a) polvilho doce: obtido através do processo de amassamento da mandioca até se obter uma goma que posteriormente é moída e desidratada, até virar pó; e

b) polvilho azedo: obtido através de processamento é semelhante ao do polvilho doce, acrescido de um processo de fermentação após a etapa de amassamento. Essa fermentação leva alguns dias, o que fornece o seu sabor azedo.

2.5.3.2.2 Recebimento

a) Embalagem

A principal embalagem para o acondicionamento do polvilho é do tipo flexível com as seguintes características:

- saco plástico: deve apresentar resistência adequada e integridade para proporcionar proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem

Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:

- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- condições de conservação; e
- lote e prazo de validade.

2.5.3.2.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

2.5.3.3 Sagu

2.5.3.3.1 Características gerais

Entende-se por sagu o produto amiláceo extraído das raízes da espécie *Manihot esculenta,* submetido a processo tecnológico adequado até a forma de grânulos esféricos irregulares, de diversos tamanhos.

2.5.3.3.2 Recebimento

a) Embalagem

A principal embalagem para o acondicionamento do sagu é do tipo flexível com as seguintes características:

- saco plástico: deve apresentar resistência adequada e integridade para proporcionar proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem

Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- condições de conservação;
- lote e prazo de validade;
- grupo, subgrupo e tipo; e
- modo de preparo, se for o caso.

2.5.3.3.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

2.5.3.4 Tapioca

2.5.3.4.1 Características gerais

Entende-se por tapioca o produto amiláceo extraído das raízes da espécie *Manihot esculenta*, submetido a processo tecnológico adequado até a forma de grânulos irregulares, poliédricos ou esféricos.

2.5.3.4.2 Recebimento

a) Embalagem

A principal embalagem para o acondicionamento da tapioca é do tipo flexível com as seguintes características:

- saco plástico: deve apresentar resistência adequada e integridade para proporcionar proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem

Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- condições de conservação;
- lote e prazo de validade; e
- modo de preparo, se for o caso.

2.5.3.4.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após

a abertura seguir as recomendações do fabricante.

2.6 LEGUMINOSAS

Entende-se por leguminosas os grãos contidos em vagem. São alimentos que possuem pouca gordura e muita fibra, dentre os quais: ervilha, feijão, grão-de-bico, lentilha, amendoim.

As leguminosas devem ser obtidas, processadas, embaladas, armazenadas, transportadas e conservadas em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação.

2.6.1 AMENDOIM

2.6.1.1 Características gerais

O amendoim é uma leguminosa proveniente da espécie *Arachis hypogaea L.* O amendoim pode ser comercializado com casca ou sem casca, na forma de grão inteiro ou grão partido. Deve apresentar grãos íntegros, sadios, sem sinais de insetos ou mofo.

2.6.1.2 Recebimento

a) Embalagem

A principal embalagem para o acondicionamento do amendoim é do tipo flexível com as seguintes características:

- filme laminado multicamada: deve apresentar hermeticidade adequada, sem perfurações ou outras avarias e resistência que proporcione proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- condições de conservação;
- grupo, subgrupo, classe e tipo; e
- lote e prazo de validade.

2.6.1.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. A manutenção em ambiente seco é importante para evitar absorção de água pelo grão, evitando a proliferação de fungos.

2.6.2 ERVILHA SECA

2.6.2.1 Características gerais

A ervilha seca é uma leguminosa proveniente da espécie *Pisum sativum*. A ervilha seca pode ser comercializada na forma de grão inteiro e grão partido de cores diversas. No Brasil é comercializada na forma de grão partido de cor verde.

2.6.2.2 Recebimento

a) Embalagem

A principal embalagem para o acondicionamento da ervilha seca é do tipo flexível com as seguintes características:

- saco plástico: deve apresentar resistência adequada e integridade para proporcionar proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- condições de conservação;
- lote e prazo de validade;
- grupo e tipo; e
- modo de preparo, se for o caso.

2.6.2.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. A manutenção em ambiente seco é importante para evitar absorção de água pelo grão, evitando a proliferação de fungos.

2.6.3 FEIJÃO CAUPI (feijão de corda ou feijão macassar)

2.6.3.1 Características gerais

O feijão caupi é uma leguminosa proveniente da espécie *Vigna unguiculata (L) Walp.* No Brasil as classes de feijão caupi são consumidas principalmente na culinária regional nordestina. As classes de feijão caupi mais utilizadas são a branca e a cores.

Para fins de aquisição enquadram-se as seguintes cultivares:
a) feijão fradinho: é uma cultivar com grão branco e um grande halo preto característico; e
b) feijão verde: é uma cultivar que possui o tegumento e/ou cotilédone de coloração verde.

2.6.3.2 Recebimento

a) Embalagem

A principal embalagem para o acondicionamento do feijão caupi é do tipo flexível com as seguintes características:

- saco plástico: deve apresentar resistência adequada e integridade para proporcionar proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- grupo, classe e tipo;
- condições de conservação;
- lote e prazo de validade; e
- modo de preparo, se for o caso.

2.6.3.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. A manutenção em ambiente seco é importante para evitar absorção de água pelo grão, evitando a proliferação de fungos.

2.6.4 GRÃO-DE-BICO

2.6.4.1 Características gerais

O grão-de-bico é uma leguminosa proveniente da espécie *Cicer arietinum.* No Brasil o grão do tipo Cabul é o mais consumido, possui grãos graúdos, mais arredondados e de cor creme ou esbranquiçada. A qualidade culinária dos grãos é medida principalmente pelo tempo necessário para hidratar e para cozinhar os grãos.

2.6.4.2 Recebimento

a) Embalagem

A principal embalagem para o acondicionamento do grão-de-bico é do tipo flexível com as seguintes características:

- saco plástico: deve apresentar resistência adequada e integridade para proporcionar proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem

Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:

- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- condições de conservação;
- lote e prazo de validade; e
- modo de preparo, se for o caso.

2.6.4.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. A manutenção em ambiente seco é importante para evitar absorção de água pelo grão, evitando a proliferação de fungos.

2.6.5 LENTILHA

2.6.5.1 Características gerais

A lentilha é uma leguminosa proveniente da espécie *Lens culinaris.* No Brasil se consome a lentilha de grão graúdo, de casca verde acinzentado e interior amarelo, comercializada na forma de grão inteiro. Os grãos devem apresentar cor viva, de tamanho uniforme, com casca lisa e sem enrugamento. A qualidade culinária da lentilha é medida principalmente pelo tempo necessário para hidratar e para cozinhar os grãos.

2.6.5.2 Recebimento

a) Embalagem

A principal embalagem para o acondicionamento da lentilha é do tipo flexível com as seguintes características:

- saco plástico: deve apresentar resistência adequada e integridade para proporcionar proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem

Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:

- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;

- conteúdo líquido;
- condições de conservação;
- lote e prazo de validade;
- classe e tipo; e
- modo de preparo, se for o caso.

2.6.5.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. A manutenção em ambiente seco é importante para evitar absorção de água pelo grão, evitando a proliferação de fungos.

CAPÍTULO III
CATEGORIAS DE ORIGEM ANIMAL

3.1 CARNES E DERIVADOS

As carnes e seus derivados devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação.

Todos os produtos de origem animal recebidos pelo sistema de subsistência devem ser produzidos, obrigatoriamente, em estabelecimentos sob serviço de inspeção. A verificação deste requisito deve ser realizada através da verificação do selo de inspeção que deve, obrigatoriamente, constar na rotulagem do produto **(ANEXO C).**

3.1.1 AVES TEMPERADAS

3.1.1.1 Características gerais

Entende-se por ave temperada o produto cárneo industrializado, cru, temperado, obtido de aves domésticas selecionadas; acompanhado ou não dos miúdos(fígado, moela e coração).

Para fins de aquisição enquadram-se as seguintes espécies:
a) frango temperado (*Gallus gallus domesticus*); e
b) peru temperado (*Meleagris gallopavo).*

3.1.1.2 Recebimento

A ave deve apresentar aspecto firme, compacto, de coloração uniforme, ausência de superfície limosa, sem acúmulo de líquido. Odor suave, agradável e característico. Pode ou não conter os miúdos.

a) Embalagem

A principal embalagem para o acondicionamento de aves temperadas é do tipo flexível com as seguintes características:

- **filme laminado multicamada:** deve apresentar hermeticidade adequada, sem perfurações ou outras avarias e resistência que proporcione proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem

Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;

- conteúdo líquido;
- lote e prazo de validade;
- registro do produto no Órgão fiscalizador;
- condições de conservação; e
- modo de preparo, se for o caso.

3.1.1.3 Conservação

Armazenagem sob refrigeração ou congelamento (conforme rotulagem) durante todo o período de validade.

3.1.2 BACON

3.1.2.1 Características gerais

Entende-se por bacon e por barriga defumada o corte da parede torácico abdominal do porco que vai do externo ao púbis, com ou sem costelas, com seus músculos, tecido adiposo e pele, convenientemente curado e defumado.

3.1.2.2 Recebimento

Verificar a proporção de carne e gordura. Preferencialmente escolher pedaços que sejam dois terços de carne para um terço de gordura. A peça deve apresentar coloração rósea uniforme, consistência firme e compacta, sem amolecimento e odor suave e agradável.

a) Embalagem

A principal embalagem para o acondicionamento do bacon é do tipo flexível com as seguintes características:

- filme laminado multicamada: deve apresentar hermeticidade adequada, sem perfurações ou outras avarias e resistência que proporcione proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem

Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- lote e prazo de validade;
- registro do produto no Órgão fiscalizador; e
- condições de conservação.

3.1.2.3 Conservação

Armazenagem sob refrigeração ou em temperatura ambiente conforme recomendação do fabricante.

Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

3.1.3 CARNES SALGADAS

3.1.3.1 Características gerais

Entende-se por carnes salgadas os produtos preparados com carnes ou órgãos comestíveis, tratados pelo sal (cloreto de sódio) ou misturas de sal, açúcar, podendo ser adicionados nitratos, nitritos e condimentos, como agentes de conservação ou submetida ao processo de dessecação.

Enquadram-se nessa categoria:
a) ingredientes para feijoada, dentre os quais: **costela, rabo, pé, orelha ou mix de ingredientes** embalados conjuntamente; e
b) charque bovino proveniente de músculo traseiro ou dianteiro.

3.1.3.2 Recebimento

A peça deve apresentar consistência firme e compacta, sem amolecimento e odor suave e agradável.

a) Embalagem

A principal embalagem para o acondicionamento de carnes salgadas é do tipo flexível com as seguintes características:

- filme laminado multicamada: deve apresentar hermeticidade adequada, sem perfurações ou outras avarias e resistência que proporcione proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- lote e prazo de validade;
- registro do produto no Órgão fiscalizador;
- condições de conservação; e
- modo de preparo, se for o caso.

3.1.3.3 Conservação

Armazenagem sob refrigeração ou em temperatura ambiente conforme recomendação do fabricante. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

3.1.4 CALDOS

3.1.4.1 Características gerais

Entende-se por caldo de carne o produto líquido que resulta do cozimento de carnes, isento de gordura, tendões, cartilagens e ossos, filtrados, envasados e esterilizado. O caldo de carne, concentrado até consistência pastosa, será designado extrato de carne, que posteriormente pode ser desidratado para obtenção do pó. Enquadram-se nessa categoria: **caldo de carne e caldo de galinha ou frango.**

3.1.4.2 Recebimento

a) Embalagem

A principal embalagem para o acondicionamento de caldos de carne é do tipo flexível com as seguintes características:

- filme laminado multicamada ou em embalagem cartonada: deve estar íntegra sem perfurações ou avarias e apresentar resistência adequada que propicie boa proteção.

b) Rotulagem

Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:

- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- lote e prazo de validade;
- condições de conservação;
- registro do produto no Órgão fiscalizador; e
- modo de preparo, se for o caso.

3.1.4.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade.

3.1.5 EMBUTIDOS

Entende-se por embutido todo produto elaborado com carne ou órgãos comestíveis curado ou não, condimentado, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou outra membrana animal ou películas artificiais.

3.1.5.1 Presunto

3.1.5.1.1 Características gerais

a) Entende-se por **apresuntado** o produto cárneo industrializado, obtido a partir de recortes e/ou cortes

e recortes de massas musculares dos membros anteriores e/ou posteriores de suínos, adicionado ou não de condimentos.
b) Entende-se por **presunto cru** o produto cárneo industrializado obtido do pernil ou corte do pernil de suínos, adicionado ou não de condimentos, curado ou não, defumado ou não e dessecado.

3.1.5.1.2 Recebimento

A peça deve apresentar superfície lisa e uniforme, coloração rósea e superfície sem aspecto pegajoso ou limoso. Odor suave e característico.

a) Embalagem

A principal embalagem para o acondicionamento de peças de apresuntado ou presunto é do tipo flexível com as seguintes características:

- filme laminado multicamada: deve apresentar hermeticidade adequada, sem perfurações ou outras avarias e resistência que proporcione proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- lote e prazo de validade;
- condições de conservação; e
- registro do produto no Órgão fiscalizador.

3.1.5.1.3 Conservação

Armazenagem sob refrigeração durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

3.1.5.2 Peito de peru

3.1.5.2.1 Características gerais

Entende-se por peito de peru, o produto cárneo industrializado obtido do peito da ave *Meleagris gallopavo* , adicionado ou não de condimentos, curado ou não, defumado ou não e dessecado.

3.1.5.2.2 Recebimento

A peça deve apresentar superfície lisa e uniforme, coloração rósea pálida e superfície sem aspecto pegajoso ou limoso. Odor suave e característico.

a) Embalagem

A principal embalagem para o acondicionamento de peças de peito de peru é do tipo flexível com as seguintes características:

- filme laminado multicamada: deve apresentar hermeticidade adequada, sem perfurações ou outras avarias e resistência que proporcione proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem

Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:

- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- lote e prazo de validade;
- condições de conservação; e
- registro do produto no Órgão fiscalizador.

3.1.5.2.3 Conservação

Armazenagem sob refrigeração durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

3.1.5.3 Linguiça

3.1.5.3.1 Características gerais

Entende-se por linguiça o produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado.

Para fins de aquisição enquadram-se os seguintes tipos:

a) calabresa: é o produto obtido exclusivamente de carnes suína, curado, adicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa submetidas ou não ao processo de estufagem ou similar para desidratação e ou cozimento, sendo o processo de defumação opcional;

b) portuguesa: é o produto obtido exclusivamente de carnes suína, curado, adicionado de ingredientes, submetido a ação do calor com defumação. A forma de apresentação consagrada do produto é a de uma ferradura, e com sabor acentuado de alho;

c) Toscana: é o produto cru e curado obtido exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína e ingredientes; e

d) paio: é o produto obtido de carnes suína e bovina (máximo de 20%) embutida em tripas natural ou artificial comestível, curado e adicionado de ingredientes, submetida a ação do calor com defumação.

3.1.5.3.2 Recebimento

A peça deve apresentar aspecto uniforme, coloração variável de acordo com o tipo e superfície sem aspecto pegajoso ou limoso. Odor suave e característico.

a) Embalagem

A principal embalagem para o acondicionamento de linguiça é do tipo flexível com as seguintes características:

- filme laminado multicamada: deve apresentar hermeticidade adequada, sem perfurações ou outras avarias e resistência que proporcione proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- lote e prazo de validade;
- condições de conservação; e
- registro do produto no Órgão fiscalizador.

3.1.5.3.3 Conservação

Armazenagem sob refrigeração durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

3.1.5.4 Mortadela

3.1.5.4.1 Características gerais

Entende-se por mortadela, o produto cárneo industrializado, obtido de uma emulsão das carnes de animais de açougue, acrescido ou não de toucinho, adicionado de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, em diferentes formas, e submetido ao tratamento térmico adequado

3.1.5.4.2 Recebimento

A peça deve apresentar superfície lisa e uniforme, coloração que varia do róseo ao vermelho, entremeada com gordura. A superfície não deve apresentar aspecto pegajoso ou limoso. Odor suave e característico.

a) Embalagem

A principal embalagem para o acondicionamento de peças de mortadela é do tipo flexível com as seguintes características:

- filme laminado multicamada: deve apresentar hermeticidade adequada, sem perfurações ou outras avarias e resistência que proporcione proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem

Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:

- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- lote e prazo de validade;
- condições de conservação; e
- registro do produto no Órgão fiscalizador.

3.1.5.4.3 Conservação

Armazenagem sob refrigeração durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

3.1.5.5 Salsicha

Entende-se por salsicha o produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionados de ingredientes, embutido em envoltório natural, ou artificial ou por processo de extrusão, e submetido a um processo térmico adequado.

Para fins de aquisição enquadram-se os seguintes tipos:

a) salsicha: carnes de diferentes espécies de animais de açougue, carnes mecanicamente separadas até o limite máximo de 60%, miúdos comestíveis de diferentes espécies de animais de açougue (estômago, coração, língua, rins, miolos, fígado), tendões, pele e gorduras;

b) salsicha Frankfurt: porções musculares de carnes bovina e/ ou suína e gorduras;

c) salsicha Viena: porções musculares de carnes bovina e/ ou suína e gordura.; e

d) salsicha de carne de ave: carne de ave e carne mecanicamente separada de ave, no máximo de 40%, miúdos comestíveis de ave e gorduras.

3.1.5.5.1 Características gerais

A peça deve apresentar superfície lisa e uniforme, coloração que varia do róseo ao vermelho. A superfície não deve apresentar aspecto pegajoso ou limoso. Odor suave e característico.

3.1.5.5.2 Recebimento

a) Embalagem

A principal embalagem para o acondicionamento de salsicha é do tipo flexível com as seguintes características:

- filme laminado multicamada (termoformado): deve apresentar hermeticidade adequada, sem

perfurações ou outras avarias e resistência que proporcione proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- lote e prazo de validade;
- condições de conservação; e
- registro do produto no Órgão fiscalizador.

3.1.5.5.3 Conservação

Armazenagem sob refrigeração durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

3.1.5.6 Salame

3.1.5.6.1 Características gerais

Entende-se por salame, o produto cárneo industrializado obtido de carne suína ou suína e bovina adicionado de toucinho, ingredientes, embutido em envoltórios naturais e/ou artificiais, curtido fermentado, maturado, defumado ou não e dessecado.

Para fins de aquisição enquadram-se os seguintes tipos:

a) salame tipo Italiano;
b) salame tipo Milano; e
c) salame tipo Hamburguês.

3.1.5.6.2 Recebimento

A peça deve apresentar superfície lisa e uniforme, coloração vermelho amarronzada, entremeada de gordura e superfície sem aspecto pegajoso ou limoso. Odor suave e característico.

a) Embalagem

A principal embalagem para o acondicionamento de salame é do tipo flexível com as seguintes características:

- filme laminado multicamada (termoformado): deve apresentar hermeticidade adequada, sem perfurações ou outras avarias e resistência que proporcione proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- lote e prazo de validade;
- condições de conservação; e
- registro do produto no Órgão fiscalizador.

3.1.5.6.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

3.1.6 HAMBÚRGUER

3.1.6.1 Características gerais

Entende-se por hambúrguer o produto cárneo industrializado obtido da carne moída dos animais de açougue, adicionado ou não de tecido adiposo e ingredientes, moldado e submetido a processo tecnológico adequado.

3.1.6.2 Recebimento

a) Embalagem

A principal embalagem para o acondicionamento de hambúrguer é do tipo flexível com as seguintes características:

- cartucho plástico individual: deve apresentar resistência adequada e integridade para proporcionar proteção ao produto durante todo período de armazenagem. O conjunto é acondicionado em caixa de papelão.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- lote e prazo de validade;
- condições de conservação; e
- registro do produto no Órgão fiscalizador.

3.1.6.3 Conservação

Armazenagem sob temperatura de congelamento durante todo o período de validade.

3.1.7 MIÚDOS

3.1.7.1 Características gerais

Entende-se por miúdos os órgãos e vísceras (miolo, língua, coração, fígado, rim, rumem e retículo) dos animais de açougue usados na alimentação humana, além dos mocotós e ossos.

Para fins de aquisição serão considerados os seguintes miúdos:
a) coração de frango;
b) moela; e
c) fígado de boi.

3.1.7.2 Recebimento

a) Embalagem

A principal embalagem para o acondicionamento de miúdos comestíveis é do tipo flexível com as seguintes características:

- filme laminado multicamada: deve apresentar hermeticidade adequada, sem perfurações ou outras avarias e resistência que proporcione proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- lote e prazo de validade;
- condições de conservação; e
- registro do produto no Órgão fiscalizador.

3.1.7.3 Conservação

Armazenagem sob temperatura de congelamento durante todo o período de validade.

3.1.8 COSTELA BOVINA

3.1.8.1 Características gerais

Entende-se por costela o corte constituído das oito últimas costelas e massas musculares correspondentes, anteriores ao vazio e resultante da divisão da ponta-de-agulha.

3.1.8.2 Recebimento

a) Embalagem

A principal embalagem para o acondicionamento da costela bovina é do tipo flexível com as seguintes características:

- filme laminado multicamada: deve apresentar hermeticidade adequada, sem perfurações ou outras avarias e resistência que proporcione proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- lote e prazo de validade;
- condições de conservação; e
- registro do produto no Órgão fiscalizador.

3.1.8.3 Conservação

Armazenagem sob temperatura de congelamento durante todo o período de validade.

3.2 PESCADOS E DERIVADOS

Os pescados e seus derivados devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação.

Todos os produtos de origem animal recebidos pelo sistema de subsistência devem ser produzidos, obrigatoriamente, em estabelecimentos sob serviço de inspeção. A verificação deste requisito deve ser realizada através da verificação do selo de inspeção que deve, obrigatoriamente, constar na rotulagem do produto **(ANEXO C).**

Entendem-se por derivados do pescado os produtos e subprodutos, comestíveis ou não, com ele elaborados no todo ou em parte. É obrigatório à limpeza e evisceração do pescado utilizado na elaboração de produtos em conserva destinados à alimentação humana, qualquer que seja a forma de seu processamento.

3.2.1 PESCADOS EM CONSERVA

3.2.1.1 Características gerais

Entende-se por pescado em conserva o produto elaborado com pescado íntegro, envasado em recipientes herméticos e esterilizados, compreendendo os seguintes tipos: ao natural, em azeite ou em óleos comestíveis, em escabeche, em vinho branco ou em molho.
Para fins de aquisição enquadram-se as seguintes espécies: **atum e sardinha.**

3.2.1.2 Recebimento

a) Embalagem

A principal embalagem para o acondicionamento de conservas é do tipo rígida com as seguintes características:

- metálica com verniz interno: deve estar íntegra, sem sinais de estufamento, amassamento ou ferrugem. A tampa deve proporcionar hermeticidade adequada para conservação do produto.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- lote e prazo de validade;
- condições de conservação; e
- registro do produto no Órgão fiscalizador.

3.2.1.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

3.2.2 CALDOS

3.2.2.1 Características gerais

Entende-se por caldo de pescado o produto líquido que resulta do cozimento de pescados devidamente eviscerados, concentrado até consistência pastosa, que posteriormente pode ser desidratado para obtenção do pó. Enquadram-se nessa categoria: caldo de peixe e caldo de camarão.

3.2.2.2 Recebimento

a) Embalagem

A principal embalagem para o acondicionamento de caldos de pescado é do tipo flexível com as seguintes características:

- filme laminado multicamada ou em **embalagem cartonada:** deve estar íntegra sem perfurações ou avarias e apresentar resistência adequada que propicie boa proteção.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- lote e prazo de validade;
- condições de conservação;
- registro do produto no Órgão fiscalizador; e
- modo de preparo, se for o caso.

3.3 OVOS E DERIVADOS

Os ovos e seus derivados devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação.

Todos os produtos de origem animal recebidos pelo sistema de subsistência devem ser produzidos, obrigatoriamente, em estabelecimentos sob serviço de inspeção. A verificação deste requisito deve ser realizada através da verificação do selo de inspeção que deve, obrigatoriamente, constar na rotulagem do produto **(ANEXO C).**

3.3.1 OVO EM NATUREZA

3.3.1.1 Características gerais

Entende-se por ovo em natureza o produto fresco em casca e que não foi conservado por qualquer processo. Para fins de aquisição enquadram-se os ovos das seguintes espécies:
a) galinha; e
b) codorna.

3.3.1.2 Recebimento

a) Embalagem
As unidades devem apresentar a casca íntegra, sem rachaduras ou resíduo de fezes.

A principal embalagem para o acondicionamento de ovos é do tipo rígida ou semirrígida com as

seguintes características:

- bandeja com alvéolos de material plástico, isopor ou cartonada, armazenadas conjuntamente em caixa de papelão, que deve proporcionar resistência adequada para manter a integridade do produto.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- lote e prazo de validade;
- condições de conservação; e
- registro do produto no Órgão fiscalizador.

3.3.1.3 Conservação

Armazenar sob temperatura de refrigeração durante todo o período de validade.

3.4 LEITE E DERIVADOS

O leite e seus derivados devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação.

Todos os produtos de origem animal recebidos pelo sistema de subsistência devem ser produzidos, obrigatoriamente, em estabelecimentos sob serviço de inspeção. A verificação deste requisito deve ser realizada através da verificação do selo de inspeção que deve, obrigatoriamente, constar na rotulagem do produto **(ANEXO C).**

3.4.1 BEBIDA LÁCTEA

3.4.1.1 Características gerais

Entende-se como bebida láctea o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou de leite reconstituído ou de derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

3.4.1.2 Recebimento

a) Embalagem

As principais embalagens para o acondicionamento de bebida láctea são do tipo rígida ou semirrígida com as seguintes características:

- garrafa plástica: deve estar íntegra, sem sinais de perfurações, rachaduras, trincas ou vazamentos. A tampa rosqueável deve apresentar o lacre íntegro;

- pote plástico: deve estar íntegro, sem sinais de perfurações, rachaduras, trincas ou vazamentos. A tampa deve apresentar vedação completa e que permita a proteção adequada ao produto; e

- cartonada (caixa): deve estar íntegra, sem sinais de estufamento e apresentar resistência adequada para proporcionar proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- condições de conservação;
- lote e prazo de validade; e
- registro do produto no Órgão fiscalizador.

3.4.1.3 Conservação

De acordo com o processo de fabricação e tipo de embalagem pode ser armazenada em temperatura ambiente ou sob refrigeração. Devem ser seguidas as orientações da rotulagem.

3.4.2 CREME DE LEITE

3.4.2.1 Características gerais

Entende-se como creme de leite produto lácteo rico em gordura retirada do leite por meio de processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.

Para fins de aquisição enquadram-se os seguintes tipos:
a) creme de leite pasteurizado (creme de leite fresco);
b) creme de leite UHT (embalagem cartonada); e
c) creme de leite esterilizado (embalagem metálica).

3.4.2.2 Recebimento

a) Embalagem
As principais embalagens para o acondicionamento de creme de leite são do tipo rígida ou semirrígida com as seguintes características:

- garrafa plástica: deve estar íntegra, sem sinais de perfurações, rachaduras, trincas ou vazamentos. A tampa rosqueável deve apresentar o lacre íntegro;

- metálica com verniz interno: deve estar íntegra, sem sinais de estufamento, amassamento ou ferrugem. A tampa deve proporcionar hermeticidade adequada para conservação do produto; e

- cartonada (caixa): deve estar íntegra, sem sinais de estufamento e apresentar resistência adequada para proporcionar proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda e classificação;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- condições de conservação;
- lote e prazo de validade; e
- registro do produto no Órgão fiscalizador.

3.4.2.3 Conservação

De acordo com o processo de fabricação e tipo de embalagem pode ser armazenado em temperatura ambiente ou sob refrigeração. Devem ser seguidas as orientações da rotulagem.

3.4.3 DOCE DE LEITE

3.4.3.1 Características gerais

Entende-se como doce de leite o produto obtido por meio da concentração do leite ou do leite reconstituído sob ação do calor à pressão normal ou reduzida, com adição de sacarose - parcialmente substituída ou não por monossacarídeos, dissacarídeos ou ambos - com ou sem adição de sólidos de origem láctea, de creme e de outras substâncias alimentícias.

Podem ser classificados quanto sua consistência como:
a) cremoso: quando a pasta for homogênea e de consistência mole, não devendo oferecer resistência e nem possibilidade de corte; e
b) em massa: quando a pasta for homogênea e de consistência que possibilite o corte.

3.4.3.2 Recebimento

a) Embalagem
As principais embalagens para o acondicionamento de doce de leite são do tipo rígida ou semirrígida com as seguintes características:

- metálica com verniz interno: deve estar íntegra, sem sinais de estufamento, amassamento ou ferrugem. A tampa deve proporcionar hermeticidade adequada para conservação do produto;

- cartonada (caixa): deve estar íntegra, sem sinais de estufamento e apresentar resistência adequada para proporcionar proteção ao produto durante todo período de armazenagem;

- vidro: deve estar íntegro sem sinais de rachadura. A tampa deve apresentar cravagem adequada que permita hermeticidade para conservação do produto; e

- pote ou balde plástico: deve estar íntegro, sem sinais de perfurações, rachaduras, trincas ou

vazamentos. A tampa deve apresentar vedação completa e que permita a proteção adequada ao produto.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda e classificação
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- condições de conservação;
- lote e prazo de validade; e
- registro do produto no Órgão fiscalizador.

3.4.3.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

3.4.4 IOGURTE

3.4.4.1 Características gerais

Entende-se como iogurte o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da coagulação e da diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído por meio da fermentação láctea, mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, com adição ou não de outros produtos lácteos ou de substâncias alimentícias.

3.4.4.2 Recebimento

a) Embalagem
As principais embalagens para o acondicionamento de iogurte são do tipo rígida ou semirrígida com as seguintes características:

- garrafa plástica: deve estar íntegra, sem sinais de perfurações, rachaduras, trincas, vazamentos ou estufamento. A tampa rosqueável deve apresentar o lacre íntegro; e

- **pote plástico:** deve estar íntegro, sem sinais de perfurações, rachaduras, trincas, vazamentos ou estufamento. A tampa deve ser termosoldada, sem sinais de violação, apresentar vedação completa e que permita a proteção adequada ao produto.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda e classificação;
- lista de ingredientes;

- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- condições de conservação;
- lote e prazo de validade; e
- registro do produto no Órgão fiscalizador.

3.4.4.3 Conservação

Armazenagem sob temperatura de refrigeração durante todo o período de validade. Após abertura seguir as recomendações do fabricante.

3.4.5 LEITE AROMATIZADO

3.4.5.1 Características gerais

Entende-se como leite aromatizado o produto lácteo resultante da mistura preparada, de forma isolada ou combinada, com leite e cacau, chocolate, suco de frutas e aromatizantes, opcionalmente com adição de açúcar e aditivos funcionalmente necessários para a sua elaboração.

3.4.5.2 Recebimento

a) Embalagem
As principais embalagens para o acondicionamento de leite aromatizado são do tipo rígida ou semirrígida com as seguintes características:

- garrafa plástica: deve estar íntegra, sem sinais de perfurações, rachaduras, trincas ou vazamentos. A tampa rosqueável deve apresentar o lacre íntegro; e

- cartonada (caixa): deve estar íntegra, sem sinais de estufamento e apresentar resistência adequada para proporcionar proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda e classificação;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
= condições de conservação;
- lote e prazo de validade; e
- registro do produto no Órgão fiscalizador.

3.4.5.3 Conservação

De acordo com o processo de fabricação e tipo de embalagem pode ser armazenado em temperatura ambiente ou sob refrigeração. Devem ser seguidas as orientações da rotulagem.

3.4.6 LEITE CONDENSADO

3.4.6.1 Características gerais

Entende-se como leite condensado o produto lácteo resultante da desidratação parcial do leite, leite concentrado ou leite reconstituído, com adição de açúcar, podendo ter seus teores de gordura e proteína ajustados unicamente para o atendimento das características do produto.

3.4.6.2 Recebimento

a) Embalagem
As principais embalagens para o acondicionamento de leite condensado são do tipo rígida ou semirrígida com as seguintes características:

- cartonada (caixa): deve estar íntegra, sem sinais de estufamento e apresentar resistência adequada para proporcionar proteção ao produto durante todo período de armazenagem; e

- metálica com verniz interno: deve estar íntegra, sem sinais de estufamento, amassamento ou ferrugem. A tampa deve proporcionar hermeticidade adequada para conservação do produto.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda e classificação;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- condições de conservação;
- lote e prazo de validade; e
- registro do produto no Órgão fiscalizador.

3.4.6.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

3.4.7 LEITE UHT

3.4.7.1 Características gerais

Entende-se por leite UHT (Ultra Alta Temperatura) o leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas.

Para fins de aquisição enquadram-se os seguintes tipos:

a) leite UHT integral;
b) leite UHT semidesnatado; e
c) leite UHT desnatado.

3.4.7.2 Recebimento

a) Embalagem
A principal embalagem para o acondicionamento de leite UHT é do tipo semirrígida com as seguintes características:

- cartonada (caixa): deve estar íntegra, sem sinais de estufamento e apresentar resistência adequada para proporcionar proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda e classificação
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;- conteúdo líquido;
- condições de conservação;
- lote e prazo de validade; e
- registro do produto no Órgão fiscalizador.

3.4.7.3 Conservação

Armazenagem sob temperatura de ambiente durante todo o período de validade. Após abertura seguir as recomendações do fabricante.

3.4.8 MANTEIGA

3.4.8.1 Manteiga Extra

3.4.8.1.1 Características gerais

Entende-se por manteiga o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme pasteurizado, derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Possui teor de gordura acima de 83%, acidez inferior a 3%, além de não possuir adição de corantes.

3.4.8.1.2 Recebimento

a) Embalagem
As principais embalagens para o acondicionamento de manteiga extra são do tipo rígida com as seguintes características:

- metálica com verniz interno: deve estar íntegra, sem sinais de estufamento, amassamento ou ferrugem. A tampa deve proporcionar hermeticidade adequada para conservação do produto; e

- pote plástico: deve estar íntegro, sem sinais de perfurações, rachaduras, trincas, vazamentos ou estufamento. A tampa sem sinais de violação, apresentar vedação completa e que permita a proteção adequada ao produto.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda e classificação;
- especificação no rótulo: manteiga extra "com sal" ou "sem sal";
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- condições de conservação;
- lote e prazo de validade; e
- registro do produto no Órgão fiscalizador.

3.4.8.1.3 Conservação

Armazenagem sob temperatura de refrigeração durante todo o período de validade. Após abertura seguir as recomendações do fabricante.

3.4.8.2 Manteiga da terra ou manteiga de garrafa

3.4.8.2.1 Características gerais

Entende-se por manteiga da terra ou manteiga de garrafa o produto gorduroso nos estados líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnologicamente adequado. Pode ser adicionada de cloreto de sódio.

3.4.8.2.2 Recebimento

a) Embalagem
As principais embalagens para o acondicionamento de manteiga da terra são do tipo rígida com as seguintes características:

- garrafa de vidro: deve estar íntegro sem sinais de rachadura. A tampa deve apresentar cravagem adequada que permita hermeticidade para conservação do produto; e

- garrafa de plástico: deve estar íntegra, sem sinais de perfurações, rachaduras, trincas ou vazamentos. A tampa deve apresentar o lacre íntegro;

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda e classificação;
- especificação no rótulo se adicionada de cloreto de sódio: "com sal" ou "salgada";
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;

- conteúdo líquido;
- condições de conservação;
- lote e prazo de validade; e
- registro do produto no Órgão fiscalizador.

3.4.8.2.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

3.4.9 QUEIJOS

3.4.9.1 Caraterísticas gerais

Entende-se por queijo o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por meio da separação parcial do soro em relação ao leite ou ao leite reconstituído - integral, parcial ou totalmente desnatado - ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas específicas, produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, de especiarias, de condimentos ou de aditivos.

Para fins de aquisição enquadram-se os seguintes tipos:
a) muçarela: é um queijo de média, alta ou muito alta umidade e extragordo, gordo a semigordo. Obtido por filagem de uma massa acidificada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas;
b) prato: é um queijo gordo, de média umidade. Queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas;
c) coalho: é um queijo de média a alta umidade, de massa semicozida ou cozida. Obtido por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas e comercializado normalmente com até 10 (dez) dias de fabricação;
d) ricota fresca: é um queijo de muito alta umidade e desnatado, magro ou semigordo. Obtido pela precipitação a quente de proteínas do soro de leite, com ou sem adição de ácido, com adição de leite em até 20% (vinte por cento) do seu volume; e
e) Minas frescal: é um queijo semigordo, de alta umidade, consumido fresco. Obtido por coagulação enzimática do leite com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não com ação de bactérias lácticas específicas.

3.4.9.2 Recebimento

a) Embalagem
A principal embalagem para o acondicionamento de queijos é do tipo flexível com as seguintes características:

- filme laminado multicamada (termoformado): deve apresentar hermeticidade adequada, sem perfurações ou outras avarias e resistência que proporcione proteção ao produto durante todo período de armazenagem. Não deve apresentar estufamento.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- condições de conservação;
- lote e prazo de validade; e
- registro do produto no Órgão fiscalizador.

3.4.9.3 Conservação

Armazenagem sob temperatura de refrigeração durante todo o período de validade. Após abertura seguir as recomendações do fabricante.

3.4.10 QUEIJO RALADO

3.4.10.1 Caraterísticas gerais

Entende-se por queijo ralado o produto obtido por esfarelamento ou ralagem da massa de uma ou até quatro variedades de queijos de baixa umidade aptos para o consumo humano. O produto poderá ser parcialmente desidratado ou não.

3.4.10.2 Recebimento

a) Embalagem
A principal embalagem para o acondicionamento de queijo ralado é do tipo flexível com as seguintes características:
- filme laminado multicamada: deve apresentar hermeticidade adequada, sem perfurações ou outras avarias e resistência que proporcione proteção ao produto durante todo período de armazenagem. Não deve apresentar estufamento.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;- conteúdo líquido;
- condições de conservação;
- lote e prazo de validade; e
- registro do produto no Órgão fiscalizador.

3.4.10.3 Conservação

Armazenagem sob temperatura de refrigeração durante todo o período de validade. Após abertura seguir as recomendações do fabricante.

3.4.11 REQUEIJÃO CREMOSO

3.4.11.1 Características gerais

Entende-se como requeijão o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por meio da coagulação ácida ou enzimática, ou ambas, do leite, opcionalmente com adição de creme de leite, de manteiga, de gordura anidra de leite ou *butter oil,* separados ou em combinação, com adição ou não de condimentos, de especiarias e de outras substâncias alimentícias. Está denominação está reservada ao produto no qual a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea

3.4.11.2 Recebimento

a) Embalagem

As principais embalagens para o acondicionamento de requeijão cremoso são do tipo rígida, semirrígida ou flexível com as seguintes características:

- vidro: deve estar íntegro sem sinais de rachadura. A tampa deve apresentar cravagem adequada que permita hermeticidade para conservação do produto;

- pote plástico: deve estar íntegro, sem sinais de perfurações, rachaduras, trincas, vazamentos ou estufamento. A tampa sem sinais de violação, apresentar vedação completa e que permita a proteção adequada ao produto; e

- bisnaga plástica: deve estar íntegra, sem sinais de perfurações, vazamentos ou estufamento. Se apresentar tampa rosqueável, esta deve apresentar o lacre íntegro.

b) Rotulagem

Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:

- denominação de venda e classificação
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- condições de conservação;
- lote e prazo de validade; e
- registro do produto no Órgão fiscalizador.

3.4.11.3 Conservação

Armazenagem sob temperatura de refrigeração durante todo o período de validade. Após abertura seguir as recomendações do fabricante.

CAPÍTULO IV
OUTRAS CATEGORIAS

4.1 BEBIDAS NÃO-ALCOÓLICAS

As bebidas não alcoólicas devem ser obtidas, processadas, embaladas, armazenadas, transportadas e conservadas em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação.

4.1.1 ÁGUA MINERAL NATURAL

4.1.1.1 Caraterísticas gerais

Entende-se por água mineral natural a água obtida diretamente de fontes naturais ou por extração de águas subterrâneas. É caracterizada pelo conteúdo definido e constante de determinados sais minerais, oligoelementos e outros constituintes considerando as flutuações naturais. Pode ser adicionada de dióxido de carbono dissolvido, que é injetado artificialmente sob pressão, sendo denominada água mineral natural com gás.

Para fins de aquisição enquadram-se os seguintes tipos de água mineral natural:
a) sem gás; e
b) com gás.

4.1.1.2 Recebimento

a) Embalagem

As principais embalagens para o acondicionamento de água envasada são do tipo rígida e semirrígida com as seguintes características:

- **garrafa ou galão plástico:** deve estar íntegro, sem sinais de perfurações, rachaduras, trincas ou vazamentos. A tampa deve apresentar o lacre íntegro; e

- **vidro:** deve estar íntegro sem sinais de rachadura. A tampa deve apresentar o lacre íntegro.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:

- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- nome da fonte;
- classificação do produto;
- composição química;
- uso da expressão: “com gás” ou “sem gás”;
- número e data da concessão da lavra, e número do processo e DNPM;
- condições de conservação; e
- data do envase, lote e prazo de validade.

4.1.1.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

4.1.2 CHÁ PRONTO PARA O CONSUMO

4.1.2.1 Características gerais

Entende-se por chá pronto para o consumo a bebida obtida pela maceração, infusão ou percolação de folhas e brotos de várias espécies de chá do gênero *Thea* ou de folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos de erva-mate da espécie *Iléx paraquariensis*, ou de outros vegetais, podendo ser adicionados de outras substâncias de origem vegetal e de açúcares.

4.1.2.2 Recebimento

a) Embalagem

A principal embalagem para o acondicionamento de chá pronto para consumo é do tipo rígida com as seguintes características:

- garrafa PET: deve estar íntegra, sem sinais de perfurações, rachaduras, trincas ou vazamentos. A tampa deve apresentar o lacre íntegro.

b) Rotulagem

Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:

- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- condições de conservação;
- conteúdo líquido; e
- lote e prazo de validade.

4.1.2.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

4.1.3 CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO

4.1.3.1 Características gerais

Entende-se por concentrado líquido para refresco o produto que contém suco, polpa ou extrato vegetal de sua origem com ou sem açúcar, podendo ser acrescidos conservantes, adicionado de água potável; submetido a processo tecnológico que permita sua conservação à temperatura ambiente.

4.1.3.2 Recebimento

a) Embalagem
A principal embalagem para o acondicionamento de concentrado líquido para refresco de fruta adoçado para consumo é do tipo rígida ou semirrígida com as seguintes características:
- garrafa ou galão plástico: deve estar íntegro, sem sinais de perfurações, rachaduras ou trincas, com tampa com lacre que permita hermeticidade adequada.

b) Rotulagem

Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- identificação da origem;
- denominação de venda;
- forma de diluição e instruções de preparo;
- identificação do lote;
- conteúdo líquido;
- data de validade;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- modo de conservação; e
- número de registro no Órgão competente.

4.1.3.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

4.1.4 NÉCTAR DE FRUTA

4.1.4.1 Características gerais

Entende-se por néctar de fruta o produto obtido 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.

4.1.4.2 Recebimento

a) Embalagem

A principal embalagem para o acondicionamento de néctar de fruta é do tipo semirrígida com as seguintes características:
- cartonada (caixa): deve estar íntegra, sem sinais de estufamento e apresentar resistência adequada para proporcionar proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda e classificação
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- condições de conservação;
- lote e prazo de validade; e
- registro do produto no Órgão fiscalizador.

4.1.4.3 Conservação

Armazenagem sob temperatura de ambiente durante todo o período de validade. Após abertura seguir as recomendações do fabricante.

4.1.5 REFRIGERANTE

4.1.5.1 Características gerais

Entende-se como refrigerante a bebida gaseificada, obtida pela dissolução em água potável, de suco ou extrato vegetal de sua origem, adicionada de açúcares e saturado de dióxido de carbono industrialmente puro.

Para fins de aquisição enquadram-se os seguintes tipos de refrigerante:
a) refrigerante de cola: o que contiver por base a noz de cola ou extrato de noz de cola;
b) refrigerante de guaraná: o que contiver por base semente de guaraná ou seu equivalente em extrato de guaraná;
c) refrigerante de limão ou soda limonada: o que contiver por base suco de limão; e
d) refrigerante de fruta sabor laranja ou uva: o que contiver por base suco ou polpa da fruta.

4.1.5.2 Recebimento

a) Embalagem

As principais embalagens para o acondicionamento de refrigerante são do tipo rígida com as seguintes características:

- garrafa PET: deve estar íntegra, sem sinais de perfurações, rachaduras, trincas ou vazamentos. A tampa deve apresentar o lacre íntegro;

- metálica com verniz interno: deve estar íntegra, sem sinais de estufamento, amassamento ou ferrugem. A tampa deve proporcionar hermeticidade adequada para conservação do produto.

b) Rotulagem

Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:

- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- condições de conservação;
- conteúdo líquido; e
- lote e prazo de validade.

4.1.5.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

4.1.6 SUCO DE FRUTA INTEGRAL

4.1.6.1 Características gerais

Entende-se por suco de fruta integral o produto obtido das partes comestíveis da fruta fresca, sã e madura, sem adição de água e de açúcares, na sua concentração natural, submetido a processo tecnológico adequado.

4.1.6.2 Recebimento

a) Embalagem

As principais embalagens para o acondicionamento do suco de fruta integral são do tipo rígida ou flexível com as seguintes características:

- cartonada (caixa): deve estar íntegra, sem sinais de estufamento e apresentar resistência adequada para proporcionar proteção ao produto durante todo período de armazenagem;

- garrafa de plástico: deve estar íntegra, sem sinais de perfurações, rachaduras, trincas ou vazamentos. A tampa deve apresentar o lacre íntegro; e

- vidro: deve estar íntegro sem sinais de rachadura. A tampa deve apresentar cravagem adequada que

permita hermeticidade para conservação do produto.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- identificação da origem;
- denominação de venda;
- designação: “SUCO DE (nome da fruta) INTEGRAL”;
- lista de ingredientes;
- identificação do lote;
- volume líquido;
- data de validade;
- informação nutricional;
- modo de conservação;
- número de registro no órgão competente.

4.1.6.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

4.1.7 SUCO TROPICAL

4.1.7.1 Características gerais

Entende-se por suco tropical o produto obtido 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, adicionado de açúcar.

4.1.7.2 Recebimento

a) Embalagem
As principais embalagens para o acondicionamento do suco tropical apresentam as seguintes características:
- cartonada (caixa): deve estar íntegra, sem sinais de estufamento e apresentar resistência adequada para proporcionar proteção ao produto durante todo período de armazenagem; e
- garrafa de plástico: deve estar íntegra, sem sinais de perfurações, rachaduras, trincas ou vazamentos. A tampa deve apresentar o lacre íntegro.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- identificação da origem;
- denominação de venda;
- designação: “Suco tropical de (nome da fruta)”
- quantidade de polpa ou suco no painel frontal;
- denominação: “Pronto para beber”

- identificação do lote;
- conteúdo líquido;
- data de validade;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- modo de conservação; e
- número de registro no Órgão competente.

4.1.7.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

4.2 ESPECIARIAS, TEMPEROS E MOLHOS

As especiarias, temperos e molhos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação.

4.2.1 ESPECIARIAS

4.2.1.1 Características gerais

Entende-se por especiarias os produtos constituídos de partes (raízes, rizomas, bulbos, cascas, folhas, flores, frutos, sementes, talos) de uma ou mais espécies vegetais, tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas.

Para fins de aquisição enquadram-se as seguintes especiarias:
a) açafrão (*Crocus sativus L.);*
b) alcaparra (*Capparis spinosa L.*);
c) alecrim (*Rosmarinus officinalis L.*);
d) alho (*Allium sativum L.*);
e) baunilha (*Vanilla planifolia Jacks.*);
f) canela-da-china (*Cinnamomum cassia Ness ex Blume*);
g) cebola (*Allium cepa L.*);
h) coentro (*Coriandrum sativum L.*);
i) cominho (*Cuminun cyminum L.*);
j) cravo-da-índia (*Caryophyllus aromaticus L. ou Eugenia caryphyllata Thumb*);
k) curry (*Murraya koenigii (L.) Spreng*);
l) erva-doce ou anis ou anis doce (Pimpinella anisum L.);
m) gergelim (*Sesamum indicum L.*);
n) hortelã ou hortelã-pimenta (*Mentha piperita L.*);
o) louro (*Laurus nobilis L.);***p)* **manjericão ou alfavaca ou basílico** (*Ocimum basilicum L.*);
q) manjerona (*Majorana hortensis Moench. ou Origanum majorana L.*);
r) noz-moscada ou macis (*Myristica fragrans Houtt*);

s) orégano chileno (*Origanum vulgare L.);*
t) páprica (*Capsicum annuum L.*);
u) pimentas diversas;
v) salsa (P*etroselinum sativum Hoffm. ou Petroselinum crispum (Mill.) Nyman.*);
x) tomilho (*Thymus vulgaris L.*); e
z) urucum ou colorau *(Bixa orellana).*

4.2.1.2 Recebimento

a) Embalagem
As principais embalagens para o acondicionamento de especiarias são do tipo rígida ou flexível com as seguintes características:

- vidro: deve estar íntegro sem sinais de rachadura. A tampa deve apresentar o lacre íntegro;

- filme laminado multicamada: deve apresentar hermeticidade adequada, sem perfurações ou outras avarias e resistência que proporcione proteção ao produto durante todo período de armazenagem; e

- pote plástico: deve estar íntegro, sem sinais de perfurações, rachaduras ou trincas. A tampa sem sinais de violação, apresentar vedação completa e que permita a proteção adequada ao produto.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- condições de conservação; e
- lote e prazo de validade.

4.2.1.3 Conservação

Armazenar em potes bem vedados, em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade.

4.2.2 TEMPEROS

4.2.2.1 Características gerais

Entende-se por temperos os produtos obtidos da mistura de especiarias e de outro(s) ingrediente(s), fermentados ou não, empregados para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas.

4.2.2.2 Recebimento

a) Embalagem
As principais embalagens para o acondicionamento de temperos são do tipo rígida ou flexível com as

seguintes características:

- vidro: deve estar íntegro sem sinais de rachadura. A tampa deve apresentar o lacre íntegro;

- filme laminado multicamada: deve apresentar hermeticidade adequada, sem perfurações ou outras avarias e resistência que proporcione proteção ao produto durante todo período de armazenagem; e

- pote plástico: deve estar íntegro, sem sinais de perfurações, rachaduras ou trincas. A tampa sem sinais de violação, apresentar vedação completa e que permita a proteção adequada ao produto.

4.2.2.3 Conservação

Armazenar em potes bem vedados, em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após abertura seguir as recomendações do fabricante.

4.2.3 MOLHOS

Entende-se por molhos os produtos em forma líquida, pastosa, emulsão ou suspensão à base de especiaria(s) e ou tempero(s) e ou outro(s) ingrediente(s), fermentados ou não, utilizados para preparar e ou agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas.

4.2.3.1 Maionese

4.2.3.1.1 Características gerais

Entende-se por maionese o produto cremoso em forma de emulsão estável, óleo em água, preparado a partir de óleo vegetal, água e ovos podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto. O produto deve ser acidificado.

4.2.3.1.2 Recebimento

a) Embalagem
As principais embalagens para o acondicionamento de maionese são do tipo rígida com as seguintes características:

- vidro: deve estar íntegro sem sinais de rachadura. A tampa deve apresentar o lacre íntegro; e

- pote ou balde plástico: deve estar íntegro, sem sinais de perfurações, rachaduras ou trincas. A tampa sem sinais de violação, apresentar vedação completa e que permita a proteção adequada ao produto.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- condições de conservação; e
- lote e prazo de validade.

4.2.3.1.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

4.2.3.2 Catchup

4.2.3.2.1 Características gerais

Entende-se por catchup o produto elaborado a partir da polpa de frutos maduros do tomateiro (*Lycopersicum esculentum L.*), podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto.

4.2.3.1.2 Recebimento

a) Embalagem
As principais embalagens para o acondicionamento de catchup são do tipo rígida com as seguintes características:

- bisnaga plástica: deve estar íntegro, sem sinais de perfurações, rachaduras ou trincas, com tampa que permita hermeticidade adequada e lacre termosoldado;

- galão plástico: deve estar íntegro, sem sinais de perfurações, rachaduras, trincas ou vazamentos. A tampa deve apresentar o lacre íntegro.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- condições de conservação; e
- lote e prazo de validade.

4.2.3.1.1 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

4.2.3.3 Mostarda

4.2.3.3.1 Características gerais

Entende-se por mostarda o produto constituído pelas sementes ou mistura de sementes pulverizadas de mostarda negra (*Brassica nigra ou Sinapis nigra*) e/ou parda (*Brassica hirta ou Brassica juncea*) e/ou

branca ou amarela (*Sinapis alba*).

4.2.3.3.2 Recebimento

a) Embalagem

As principais embalagens para o acondicionamento de mostarda são do tipo rígida com as seguintes características:

- bisnaga plástica: deve estar íntegro, sem sinais de perfurações, rachaduras ou trincas, com tampa que permita hermeticidade adequada e lacre termosoldado; e

- galão plástico: deve estar íntegro, sem sinais de perfurações, rachaduras, trincas ou vazamentos. A tampa deve apresentar o lacre íntegro.

b) Rotulagem

Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:

- denominação de venda;
- lista de ingredientes;- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- condições de conservação; e
- lote e prazo de validade.

4.2.3.3.1 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

4.2.3.4 Molhos a base de soja

4.2.3.4.1 Características gerais

Encontram-se nessa categoria os seguintes tipos de molho:

a) molho Inglês: é o produto elaborado à base de extrato de carne, molho de soja, açúcar mascavo, vinagre e outros condimentos; e

b) molho shoyu ou molho japonês: é o produto obtido pela fermentação de um cozimento de soja e de outros cereais como arroz e milho, podendo ser adicionado de outras substâncias alimentícias.

4.2.3.4.2 Recebimento

a) Embalagem

A principal embalagem para o acondicionamento de molhos a base de soja é do tipo rígida ou semirrígida com as seguintes características:

- garrafa ou galão plástico: deve estar íntegro, sem sinais de perfurações, rachaduras ou trincas, com tampa que permita hermeticidade adequada e lacre termosoldado.

b) Rotulagem

Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:

- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- condições de conservação; e
- lote e prazo de validade.

4.2.3.4.1 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

4.2.3.5 Molho picante

4.2.3.5.1 Características gerais
Entende-se por molho picante o produto a base de diversos tipos de pimenta.

4.2.3.5.2 Recebimento

a) Embalagem
As principais embalagens para o acondicionamento de molho picante são do tipo rígida ou semirrígida com as seguintes características:

- garrafa ou galão plástico: deve estar íntegro, sem sinais de perfurações, rachaduras ou trincas, com tampa que permita hermeticidade adequada e lacre termosoldado; e

- vidro: deve estar íntegro sem sinais de rachadura. A tampa deve apresentar o lacre íntegro.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- condições de conservação; e
- lote e prazo de validade.

4.2.3.5.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

4.2.4 SAL IODADO

4.2.4.1 Características gerais

Entende-se como sal para consumo humano o cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais, adicionado obrigatoriamente de iodo. Para fins de aquisição enquadram-se os seguintes tipos:
a) sal refinado; e
b) sal grosso.

4.2.4.2 Recebimento

a) Embalagem
A principal embalagem para o acondicionamento de sal é do tipo flexível com as seguintes características:
- saco plástico: deve estar completamente íntegro e hermético, isento de perfurações ou avarias.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- condições de conservação;
- conteúdo líquido; e
- lote e prazo de validade.

4.2.4.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade.

4.2.5 VINAGRE DE VINHO

4.2.5.1 Características gerais

Entende-se por vinagre de vinho o produto obtido da fermentação acética do vinho.

Para fins de aquisição enquadram-se os seguintes tipos:
a) vinagre de vinho tinto; e
b) vinagre de vinho branco.

4.2.5.2 Recebimento

a) Embalagem
A principal embalagem para o acondicionamento de vinagre é do tipo semirrígida com as seguintes características:

- garrafa plástica: deve estar íntegra, sem sinais de perfurações, rachaduras, trincas ou vazamento. A tampa deve apresentar lacre íntegro.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- condições de conservação;
- conteúdo líquido;
- lote e prazo de validade; e
- registro no Órgão fiscalizador.

4.2.5.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

4.3 PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO

Os produtos de panificação devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação.

4.3.1 BISCOITOS E BOLACHAS

4.3.1.1 Características gerais

Entende-se por biscoito ou bolacha o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas ou não, e outras substâncias alimentícias.

Os biscoitos ou bolachas são classificados de acordo com o ingrediente que o caracteriza ou forma de apresentação:
a) biscoitos ou bolachas salgadas: produtos que contêm cloreto de sódio em quantidade que acentue o sabor salgado, além das substâncias normais desses produtos;
b) biscoitos ou bolachas doces: produtos que contêm açúcar, além das substâncias normais nesse tipo de produtos;
c) recheados: quando possuírem um recheio apropriado;
d) revestidos: quando possuírem um revestimento apropriado;
e) *grissini*: produto preparado com farinha de trigo, manteiga ou gordura, água e sal e apresentados sob a forma de cilindros finos e curtos; e

f) palitos para aperitivos ou *pretsel:* produto preparado com farinha, água, sal, manteiga ou gordura e fermento-biológico; a massa é moldada em forma de varetas, que podem ser dobradas em forma de oito, e são submetidas a prévio cozimento rápido em banho alcalino, antes de assadas.

4.3.1.2 Recebimento

a) Embalagem
As principais embalagens para o acondicionamento de biscoitos e bolachas são do tipo flexível com as seguintes características:
- filme laminado multicamada: deve apresentar hermeticidade adequada, sem perfurações ou outras avarias e resistência que proporcione proteção ao produto durante todo período de armazenagem; e
- saco plástico: deve estar completamente íntegro e hermético, isento de perfurações ou avarias.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- condições de conservação;
- conteúdo líquido; e
- lote e prazo de validade.

4.3.1.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

4.3.2 FERMENTOS

4.3.2.1 Características gerais

Os fermentos são conhecidos como agentes de crescimento e porosidade, são responsáveis pela incorporação e produção de compostos gasosos, crescimento e textura leve e aerada. Classificam-se como fermentos químicos ou fermentos biológicos:
a) fermento biológico: produto obtido de culturas puras de leveduras (*Saccharomyces cerevisaes)* por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados; e
b) fermento químico em pó: é composto pela mistura de bicarbonato de sódio e outros sais ácidos, como o monoidrato de fosfato monocálcico, diidrato de fosfato dicálcico, sulfato de alumínio e sódio.

4.3.2.2 Recebimento

a) Embalagem

As principais embalagens para o acondicionamento de fermentos são do tipo rígida ou flexível com as seguintes características:
- filme laminado multicamada (com ou sem vácuo): deve apresentar hermeticidade adequada, sem perfurações ou outras avarias e resistência que proporcione proteção ao produto durante todo período de armazenagem; e
- pote plástico: deve estar completamente íntegro e hermético, isento de perfurações ou avarias.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- condições de conservação;
- conteúdo líquido; e
- lote e prazo de validade.

4.3.2.3 Conservação

Para os fermentos biológico seco (pó) e fermento químico a armazenagem deve ser em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante. O fermento biológico fresco deve ser armazenado sob refrigeração.

4.3.3 PÃES

Entende-se por pão o produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten e adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes.
Enquadram-se nessa categoria para fins de aquisição:

a) pão francês ou pão de sal: produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme;

b) pão de forma: produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia;

c) pão de hambúrguer ou cachorro quente: produto fermentado preparado com farinha de trigo, fermento biológico, sal (cloreto de sódio), açúcar, água (ou leite) e um elemento gorduroso, como a manteiga ou óleo. Caracteriza-se por apresentar uma casca lisa, macia e castanho-dourada, com miolo uniforme e textura macia;

d) pão de queijo: produto obtido a partir do polvilho, adicionado de óleo, ovos, queijo e água ou leite. Apresenta formato redondo, casca crocante e fina com textura interna elástica e macia;

e) pão careca: produto obtido da farinha de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar e ovo. Caracteriza-se pela textura macia e sabor adocicado; e

f) torrada: produto obtido a partir do pão, obrigatoriamente, torrado e com formatos característicos.

4.3.3.1 Características gerais

Os pães podem ser comercializados inteiro, fatiado, à granel ou pré-embalado. O produto pode ser semipronto, resfriado, congelado, semiassado ou de outras formas, que após cocção, atenda aos requisitos de qualidade.

4.3.3.2 Recebimento

a) Embalagem
A principal embalagem para o acondicionamento de pães é do tipo flexível com as seguintes características:
- saco plástico: deve estar completamente íntegro e hermético, isento de perfurações ou avarias.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- condições de conservação;
- conteúdo líquido; e
- lote e prazo de validade.

4.3.3.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

Para os pães semiprontos a armazenagem deve ser sob temperatura de congelamento durante todo o período de validade.

4.4 MASSAS ALIMENTÍCIAS

As massas alimentícias devem ser obtidas, processadas, embaladas, armazenadas, transportadas e conservadas em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação.

4.4.1 CARACTERÍSTICAS GERAIS

Entende-se por massa alimentícia o produto não fermentado, apresentado sob várias formas, recheado ou não, obtido pelo empasto, amassamento mecânico de farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo e ou farinha de trigo integral ou derivados de cereais, leguminosas, raízes ou tubérculos, adicionado ou não de outros ingredientes e acompanhado ou não de temperos e ou

complementos, isoladamente ou adicionados diretamente à massa.

Para fins de aquisição enquadram-se as seguintes massas:
a) massa para pastel;
b) massa para lasanha e canelone (seca e fresca); e
c) massa folhada.

4.4.2 RECEBIMENTO

a) Embalagem
As principais embalagens para o acondicionamento de massas alimentícias são do tipo flexível ou semirrígida com as seguintes características:
- filme laminado multicamada (com ou sem vácuo): deve apresentar hermeticidade adequada, sem perfurações ou outras avarias e resistência que proporcione proteção ao produto durante todo período de armazenagem; e
- cartonada: deve estar completamente íntegro e hermético, isento de perfurações ou avarias.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- condições de conservação;
- conteúdo líquido; e
- lote e prazo de validade.

4.4.3 CONSERVAÇÃO

As massas frescas devem ser armazenadas sob refrigeração durante todo o período de validade. Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade para o caso de massas do tipo seca.

4.5 SOBREMESAS E PRODUTOS PARA ADOÇAR

As sobremesas e produtos para adoçar devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação.

4.5.1 ADOÇANTES DE MESA

4.5.1.1 Características gerais

Entende-se por adoçante de mesa o produto formulado para conferir sabor doce aos alimentos e

bebidas, constituído de edulcorantes e veículos previstos na legislação, sob forma de pó, cápsulas ou líquido. Não são indicados para diabéticos.

Para fins de aquisição enquadram-se os seguintes adoçantes de mesa naturais:
a) xilitol: proveniente de frutos e vegetais;
b) frutose: é extraído de frutas, cereais e mel;
c) sorbitol: originado de frutas e algas marinhas; e
d) estévia: produzido a partir de folhas da *Stevia rebaudiana.*

Os adoçantes de mesa artificiais como **aspartame, sucralose** ou **ciclamato** devem ser evitados.

4.5.1.2 Recebimento

a) Embalagem:
As principais embalagens para o acondicionamento de adoçantes são do tipo rígida ou flexível com as seguintes características:
- envelope individual: deve estar completamente íntegro, isento de perfurações ou avarias; e
- frasco ou pote plástico: deve estar íntegro, sem sinais de perfurações, rachaduras ou trincas, com tampa que permita hermeticidade adequada e lacre termosoldado.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- condições de conservação;
- tipo do açúcar;
- conteúdo líquido; e
- lote e prazo de validade.

4.5.1.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

4.5.2 DERIVADOS DO CACAU

4.5.2.1 Achocolatado

4.5.2.1.1 Características gerais

Entende-se por achocolatado em pó o produto obtido pela mistura de cacau em pó e açúcares, podendo ser adicionado de leite em pó para obter maior solubilidade.

4.5.2.1.2 Recebimento

a) Embalagem
As principais embalagens para o acondicionamento do achocolatado apresentam as seguintes características:
- **saco plástico**: deve estar completamente íntegro e hermético, isento de perfurações ou avarias; e
- **papel filme laminado multicamada**: deve apresentar hermeticidade adequada, sem perfurações ou outras avarias e resistência que proporcione proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem

Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:

- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- condições de conservação; e
- lote e prazo de validade.

4.5.2.1.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

4.5.2.2 Chocolate

4.5.2.2.1 Características gerais

Entende-se por chocolate o produto obtido a partir da mistura de derivados de cacau (*Theobroma cacao L*.), massa ou pasta de cacau, cacau em pó e ou manteiga de cacau, com outros ingredientes.

Para fins de aquisição enquadram-se as seguintes apresentações de chocolate:
a) granulado
b) gotas; e
c) barra.

4.5.2.2.2 Recebimento

a) Embalagem
As principais embalagens para o acondicionamento de chocolate são do tipo flexível com as seguintes características:
- papel filme laminado multicamada: deve apresentar hermeticidade adequada, sem perfurações ou outras avarias e resistência que proporcione proteção ao produto durante todo período de armazenagem; e
- saco plástico: deve estar completamente íntegro e hermético, isento de perfurações ou avarias.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- condições de conservação;
- conteúdo líquido; e
- lote e prazo de validade.

4.5.2.2.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade.

4.5.3 GELADOS COMESTÍVEIS

4.5.3.1 Sorvete

4.5.3.1.1 Características gerais

Entende-se por sorvete o produto elaborado basicamente com leite e ou derivados lácteos e ou outras matérias primas alimentares e nos quais os teores de gordura e ou proteína são total ou parcialmente de origem não láctea, podendo ser adicionado de outros ingredientes alimentares.

Para fins de aquisição enquadra-se a apresentação de sorvete de massa ou cremoso, caracterizado por misturas homogêneas ou não de ingredientes alimentares, batidas e resfriadas até o congelamento, resultando em massa aerada.

4.5.3.1.2 Recebimento

a) Embalagem
A principal embalagem para o acondicionamento de sorvete é do tipo rígida com as seguintes características:
- caixa cartonada ou plástica: deve apresentar hermeticidade adequada, sem perfurações ou outras avarias e resistência que proporcione proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- condições de conservação;

- conteúdo líquido; e
- lote e prazo de validade.

4.5.3.1.3 Conservação

Armazenagem sob temperatura de congelamento durante todo o período de validade.

4.5.4 GLICOSE OU GLUCOSE DE MILHO

4.5.4.1 Características gerais

Entende-se por glicose ou glucose de milho o açúcar obtido através de um processo químico a partir do amido de milho.

4.5.4.2 Recebimento

a) Embalagem:
A principal embalagem para o acondicionamento de glicose de milho é do tipo rígida com as seguintes características:

- frasco plástico: deve estar íntegro, sem sinais de perfurações, rachaduras ou trincas, com tampa que permita hermeticidade adequada e lacre termosoldado.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- condições de conservação;
- conteúdo líquido; e
- lote e prazo de validade.

4.5.4.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

4.5.5 PÓ PARA O PREPARO DE SOBREMESAS

4.5.5.1 Características gerais

Entende-se por pó para o preparo de sobremesas os produtos constituídos por misturas em pó de vários ingredientes destinados a preparar alimentos diversos pela complementação com água, leite ou outro

produto alimentício, submetidos ou não a posterior cozimento.

Para fins de aquisição enquadram-se as seguintes categorias:

a) mistura ou pó para flan, pudim ou mingau: produto constituído de amidos féculas, açúcar, amidos ou féculas pré-gelatinizadas, espessantes e outras substâncias aprovadas. Os pós de preparo instantâneo podem ser adicionados de sais de cálcio e fosfatos tamponantes;

b) pós para sobremesa de gelatina: produto constituído de gelatina em pó, açúcar, aromatizantes, podendo ser adicionado de corantes aprovados; e

c) mistura ou pó para chantilly: produto constituído de açúcar, óleo vegetal hidrogenado, xarope de glicose, proteínas do leite e emulsificantes.

4.5.4.2 Recebimento

a) Embalagem
A principal embalagem para o acondicionamento de pó para o preparo de sobremesas é do tipo flexível com as seguintes características:
- papel filme multicamada: deve apresentar hermeticidade adequada, sem perfurações ou outras avarias e resistência que proporcione proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- condições de conservação;
- conteúdo líquido; e
- lote e prazo de validade.

4.5.4.3 Conservação

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

4.6 CAFÉ SOLÚVEL

O café solúvel deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação.

4.6.1 CARACTERÍSTICAS GERAIS

Entende-se por café solúvel ou instantâneo o produto fabricado a partir da desidratação do extrato aquoso de espécies do gênero *Coffea,* e obtido por métodos físicos, utilizando água como agente

extrator.

4.6.2 RECEBIMENTO

a) Embalagem

As principais embalagens para o acondicionamento de café solúvel são do tipo rígida ou flexível com as seguintes características:

- vidro: deve estar íntegro sem sinais de rachadura. A tampa deve apresentar o lacre íntegro;

- pote plástico: deve estar íntegro sem sinais de rachadura, de perfurações, rachaduras ou trincas. A tampa deve apresentar o lacre íntegro; e

- laminado multicamada: deve apresentar hermeticidade adequada, sem perfurações ou outras avarias e resistência que proporcione proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem

Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:

- denominação de venda;
- lista de ingredientes;
- informação nutricional;
- identificação da origem;
- condições de conservação;
- conteúdo líquido; e
- lote e prazo de validade.

4.6.3 CONSERVAÇÃO

Armazenagem em condição ambiente, em local fresco e seco, durante todo o período de validade. Após a abertura seguir as recomendações do fabricante.

4.7 GELO

O gelo deve ser obtido, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação.

4.7.1 CARACTERÍSTICAS GERAIS

Entende-se por gelo o produto em estado sólido obtido a partir de água cujos parâmetros microbiológicos, químicos e radioativos atendam à Norma de qualidade da água para consumo humano.

4.7.2 RECEBIMENTO

a) Embalagem

A principal embalagem para o acondicionamento de gelo é do tipo flexível com as seguintes

características:

- saco plástico: deve estar íntegro e sem sinais de perfurações e apresentar resistência adequada que proporcione proteção ao produto durante todo período de armazenagem.

b) Rotulagem
Os requisitos de rotulagem dos alimentos embalados devem ser verificados no recebimento, dentre os quais:
- denominação de venda;
- identificação da origem;
- condições de conservação;
- conteúdo líquido; e
- lote e prazo de validade.

4.7.3 CONSERVAÇÃO

Armazenagem sob temperatura de congelamento até o momento do uso.

CAPÍTULO V
PRESCRIÇÕES DIVERSAS

5.1 O presente Catálogo apresenta uma variedade de alimentos que devem ser selecionados de acordo com os preceitos de proporcionalidade e moderação, para garantir um aporte nutricional adequado.

5.2 Os itens relacionados são aplicáveis à confecção de cardápios, de uma dieta normal, para alimentação de militares em atividade.

5.3 Para fins de aquisição devem ser considerados os itens relacionados no CATÁLOGO DE MATERIAIS DOS ITENS DE SUBSISTÊNCIA (ANEXO D) que apresenta a codificação utilizada pelo Ministério da Economia.

5.4 Todas as OM do Exército Brasileiro, obrigatoriamente, devem adquirir somente os artigos constantes do presente Catálogo.

5.5 As quantidades a serem adquiridas pelas OM devem ser compatíveis com os cardápios e a série histórica de consumo.

5.6 As OM que tenham necessidade de aquisição de algum gênero alimentício de QR, que não esteja incluído neste Catálogo, deverão solicitar autorização para o Comandante da Região Militar, de sua área de jurisdição, para efetuarem a compra.

ANEXO A
TABELA DE SAFRA DE HORTALIÇAS

PRODUTOS	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
ABOBORA	🟢	🟢	🔴			🟢	🟢				🟡	🟢
ABOBRINHA	🟢	🟢	🟢	🟢	🔴				🟡	🟢	🟢	🟢
ACELGA				🟡	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢	🔴
AGRIAO				🟡	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢	🔴
ALFACE	🔴			🟡	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢
ALHO	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢	🔴				🟡
BATATA	🟢	🟢	🟢	🔴				🟡	🟢	🟢	🟢	🟢
BATATA-DOCE	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢	🔴			🟡	🟡	🟢
BERINJELA	🟢	🟡	🟢	🟢	🟢	🔴	🟡	🟢	🟢	🟢	🔴	
BETERRABA	🟢	🔴						🟡	🟢	🟢	🟢	🟢
BROCOLIS	🔴				🟡	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢	🔴
CEBOLA	🟢	🟢	🟢	🔴				🟡	🟢	🟢	🟢	🟢
CEBOLINHA	🟡	🟢	🟢	🟢	🔴				🟡	🟢	🟢	🟢
CENOURA	🟢	🔴			🟡	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢
CHUCHU	🔴		🟡	🟢	🟢	🔴			🟡	🟢	🟢	🟢
COENTRO				🟡	🟢	🟢	🔴		🟡	🟢	🟢	🔴
COUVE	🟢	🔴				🟡	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢
COUVE-FLOR						🟡	🟢	🟢	🟢	🟢	🔴	
ERVILHA					🟡	🟢	🟢	🟢	🟢	🔴		
ESCAROLA	🟢	🔴			🟡	🟢	🟢	🟢	🟢	🔴	🟡	🟢
ESPINAFRE	🔴				🟡	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢
INHAME ou CARÁ		🟡	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢	🔴
JILO	🟢	🔴						🟡	🟢	🟢	🟢	🟢
MANDIOCA		🟡	🟢	🟢	🟢	🟢	🔴	🔴				
MANDIOQUINHA	🟢	🔴						🟡	🟢	🟢	🟢	🟢
MAXIXE	🟢	🟢	🟢	🔴		🟢	🟢			🟡	🟢	🟢
MILHO VERDE	🟢	🟢	🟢	🔴								🟡
MORANGA	🟢	🟢	🔴		🟡	🟢	🟢	🟢	🔴			🟡
PEPINO	🟢	🟢	🟢	🔴					🟡	🟢	🟢	🟢
PIMENTA	🟢	🟢	🔴						🟡	🟢	🟢	🟢
PIMENTAO	🟢	🟢	🔴						🟡	🟢	🟢	🟢
QUIABO	🟢	🟢	🟢	🟢	🔴					🟡	🟢	🟢
REPOLHO	🟢	🟢	🔴					🟡	🟢	🟢	🟢	🟢
RUCULA	🔴			🟡	🟢	🔴		🟡	🟢	🟢	🟢	🟢
SALSA	🔴			🟡	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢
TOMATE	🟢	🔴			🟡	🟢	🔴		🟡	🟢	🟢	🟢
VAGEM	🟢	🔴						🟡	🟢	🟢	🟢	🟢

Legenda :

Início da safra: 🟡 Safra: 🟢 Fim da safra: 🔴

ANEXO B
TABELA DE SAFRA DE FRUTAS

PRODUTOS	JAN	FEV	MAR	ABR		MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
ABACAXI PÉROLA													
BANANA NANICA													
BANANA MAÇÃ													
BANANA PRATA													
CAJU													
CAQUI													
GOIABA													
LARANJA													
LIMÃO													
MAÇÃ													
MAMÃO													
MANGA													
MARACUJÁ													
MELANCIA													
MELÃO													
MORANGO													
TANGERINA MORGOTE													
TANGERINA PONKAN													
UVA ITÁLIA													
UVA NIÁGARA													

Legenda :

Início da safra: Safra: Fim da safra:

ANEXO C
MODELOS DE SELOS DE INSPEÇÃO DE ALIMENTOS



a) SELO SIM: selo associado à Secretaria Municipal de Agricultura. O produto que recebe o selo SIM (Serviço de Inspeção Municipal) pode ser comercializado dentro dos limites do município em que foi produzido.

b) SELO SIE: selo associado ao Serviço de Inspeção Estadual. O produto que recebe o selo SIE pode ser comercializado dentro da esfera estadual.

c) SELO SIF: selo fornecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) é exigido para comercializar produtos em todo o território nacional, bem como para produtos destinados à exportação.



d) SELO SISBI: qualquer estabelecimento em nível municipal ou estadual que comprovam a qualidade de seus produtos com a mesma eficiência e equivalência só Serviço de Inspeção Federal(SIF). Dessa forma podem comercializar seus produtos no âmbito nacional e não apenas no município ou estado.

ANEXO D
CATÁLOGO DE MATERIAIS DOS ITENS DE SUBSISTÊNCIA

CATEGORIA	ITEM	TIPO	CATMAT
HORTALIÇAS TUBEROSAS	ALHO		463938
	BATATA		463754
	BATATA-DOCE		463753
	BETERRABA		463767
	CEBOLA	AMARELA	463782
		BRANCA	463781
		ROXA	463780
		MINI	463783
	CENOURA		463770
	INHAME		463789
	MANDIOCA		463795
	MANDIOQUINHA		463760
HORTALIÇAS HERBÁCEAS	ACELGA		463818
	AGRIÃO		463819
	ALFACE	LISA	463833
		CRESPA	463832
		AMERICANA	463830
		ROXA	463836
	BRÓCOLIS	RAMOSO	463837
		CABEÇA(JAPONÊS)	463838
	CEBOLINHA		463878
	COENTRO		463876
	COUVE MANTEIGA		463822
	COUVE-FLOR		463831
	ESPINAFRE		463824
	ESCAROLA		463823
	CHICÓRIA		463821

CATEGORIA	ITEM	TIPO	CATMAT
HORTALIÇAS HERBÁCEAS	REPOLHO	VERDE/BRANCO	463839
		ROXO	463829
	RÚCULA		463826
	SALSA		463930
HORTALIÇAS FRUTO	ABÓBORA	PAULISTA	463747
		CABOTIÁ	463748
	ABOBRINHA	ITALIANA	463749
		MENINA	463751
	BERINJELA		463764
	CHUCHU		463778
	ERVILHA		463794
	JILÓ		463790
	MAXIXE		463791
	MILHO VERDE		463797
	MORANGA		463746
	PEPINO		463796
	PIMENTA	MALAGUETA	463922
		DE CHEIRO	463923
		DEDO DE MOÇA	463924
	PIMENTÃO	VERDE	463809
		VERMELHO	463808
		AMARELO	463802
	QUIABO		463792
	TOMATE	CAQUI	463804
		CEREJA	463803
		ITALIANO	463805
	VAGEM	MACARRÃO	463807

CATEGORIA	ITEM	TIPO	CATMAT
PRODUTOS DE VEGETAIS	**VEGETAIS EM CONSERVA**		
	AZEITONA VERDE	GRANDE COM CAROÇO	459636
		GRANDE SEM CAROÇO	459639
		MÉDIA COM CAROÇO	459635
		MÉDIA SEM CAROÇO	459638
	AZEITONA PRETA	GRANDE COM CAROÇO	459643
		GRANDE SEM CAROÇO	459645
		MÉDIA COM CAROÇO	459642
		MÉDIA SEM CAROÇO	459644
	ALCAPARRA		466788
	COGUMELO		462830
	ERVILHA		462823
	MILHO VERDE		462824
	PALMITO		464086
	PEPINO		468533
	TOMATE SECO		462101
	PICLES		468477
	SELETA DE LEGUMES		462825
	EXTRATO, MOLHO E POLPA DE TOMATE		
	EXTRATO DE TOMATE		469670
	MOLHO DE TOMATE		469675
	POLPA DE TOMATE		469678
	ÓLEOS VEGETAIS		
	AZEITE	DE DÊNDE	463695
		DE OLIVA	463698
	BATATA PROCESSADA		463707
FRUTAS IN NATURA	ABACATE		464371
	ABACAXI	PÉROLA	464374
		CAYENA	464375

CATEGORIA	ITEM	TIPO	CATMAT
FRUTAS IN NATURA	BANANA	NANICA	464380
		MAÇÃ	464376
		PRATA	464381
	CAJU		464383
	CAQUI	RAMA FORTE	464385
		FUYU	464386
		GIOMBO (CHOCOLATE)	464384
	GOIABA	BRANCA	464391
		VERMELHA	464392
	LARANJA	SELETA	464396
		BAHIA	464395
		PERA	464393
	LIMÃO	CRAVO	464399
		GALEGO	464397
		SICILIANO	463867
		TAHITI	464398
	MAÇÃ	FUJI	464401
		GALA	464400
		RED	464402
	MAMÃO	FORMOSA	464405
		PAPAYA	464404
	MANGA	ESPADA	464408
		PALMER	464407
		TOMMY	464406
		ROSA	464410
	MARACUJÁ	AMARELO	464415
		DOCE	464414

CATEGORIA	ITEM	TIPO	CATMAT
FRUTAS IN NATURA	MELANCIA	VERMELHA	464418
		AMARELA	464419
	MELÃO	AMARELO	464422
		GÁLIA	464423
		PELE DE SAPO (ESPANHOL)	471959
	MORANGO		464328
	TANGERINA	MORGOTE	464437
		MEXERICA	464435
		PONKAN	464436
	UVA	RUBI	464441
		NIÁGARA	464439
		ITÁLIA	464438
		THOMPSON	464365
PRODUTOS DE FRUTA	COMPOTA OU DOCE EM CALDA	ABACAXI	462657
		AMEIXA	462662
		CEREJA	462670
		FIGO	462675
		PÊSSEGO	462684
	GELEIA	AMORA	475568
		DAMASCO	475567
		GOIABA	475670
		LARANJA	462694
		MORANGO	462695
		PÊSSEGO	462697
	FRUTAS SECAS, DESIDRATADAS OU LIOFILIZADAS	ABACAXI	464443
		AMEIXA	474374
		BANANA	464445

CATEGORIA	ITEM	TIPO	CATMAT
PRODUTOS DE FRUTA	FRUTAS SECAS, DESIDRATADAS OU LIOFILIZADAS	COCO	464446
		UVA PASSA	464883
	COCO RALADO		237916
	LEITE DE COCO		464011
	POLPA DE FRUTA	ABACAXI	464468
		AÇAÍ	464493
		ACEROLA	464484
		BACABA	464504
		CACAU	464487
		CAJÁ OU TABEREBÁ	464485
		CARAMBOLA	464480
		CUPUAÇU	464488
		GRAVIOLA	464491
		JAMBO	464506
		JATOBÁ	464479
		MAÇÃ	464464
		MARACUJÁ	464474
		MANGA	464475
		MANGABA	464494
		MELANCIA	464477
		MELÃO	464463
		MORANGO	464461
		PÊSSEGO	464471
		PINHA	464516
		PITANGA	464497
		SIRIGUELA	464518
		TAMARINDO	464489
		TUCUMÃ	464505

CATEGORIA	ITEM	TIPO	CATMAT
PRODUTOS DE FRUTA	DOCE EM PASTA	BANANADA	462666
		MARROM GLACÊ	462618
		COCADA BRANCA	462671
		COCADA MORENA	462672
		GOIABADA	462679
CEREAIS E DERIVADOS	**CEREAIS PROCESSADOS**		
	FLOCOS DE MILHO	SEM AÇÚCAR	463971
	FLOCOS DE AVEIA	FINO	460501
		GROSSO	460502
	GRANOLA		444323
	BARRA DE CEREAIS	CEREIS, FRUTAS E MEL	467358
	CANJICA DE MILHO		279262
	TRIGO PARA QUIBE		280703
	MISTURA PARA BOLO		279242
	FARINHA DE ROSCA		241285
	QUIRERA DE MILHO	CANJIQUINHA(XERÉM)	459072
	FARINHA DE MANDIOCA		
FARINHAS	FARINHA DE MILHO	FLOCADA OU BIJU	459015
		FUBÁ	264302
	FARINHA DE TRIGO	TIPO I	460263
AMIDOS	AMIDO		235851
	POLVILHO	AZEDO	459080
		DOCE	459079
	SAGU		459084
	TAPIOCA		459085
LEGUMINOSAS	AMENDOIM	COM CASCA	464535
		SEM CASCA	464534
	ERVILHA SECA	PARTIDA TIPO I	464570
	FEIJÃO CAUPI	FRADINHO TIPO I	464561
		VERDE TIPO I	464556
	GRÃO-DE-BICO		464569
	LENTILHA	MISTURADA TIPO I	464571

CATEGORIA	ITEM	TIPO	CATMAT
CARNES E DERIVADOS	AVES TEMPERADAS	FRANGO COM MIÚDOS	447874
		PERU COM MIÚDOS	447873
	BACON	EM MANTA	447666
	CARNES SALGADAS	CHARQUE (DIANTEIRO)	447735
		CHARQUE (TRASEIRO)	447730
		COSTELINHA SUÍNA	447742
		PÉ SUÍNO	447745
		ORELHA SUÍNA	447737
		MIX INGREDIENTES	467201
	CALDOS	CARNE	241572
		GALINHA	241571
	EMBUTIDOS		
	APRESUNTADO		447765
	PRESUNTO		447770
	PEITO DE PERU		447790
	LINGUIÇA	CALABRESA	447702
		PORTUGUESA	447703
		TOSCANA	447705
		PAIO	449182
	MORTADELA	BOLOGNA	447789
	SALSICHA	HOT DOG	447020
		FRANKFURT	447722
		VIENA	447724
		DE FRANGO	442584
	SALAME	ITALIANO (PEÇA)	447877
		MILANO (FATIADO)	447798
		HAMBURGUÊS (FATIADO)	447797
	HAMBÚRGUER	BOVINO	447747
		DE FRANGO	447748

CATEGORIA	ITEM	TIPO	CATMAT
CARNES E DERIVADOS	MIÚDOS	CORAÇÃO DE FRANGO	447640
		MOELA DE FRANGO	447589
		FÍGADO BOVINO	447484
PESCADOS E DERIVADOS	PESCADOS EM CONSERVA	ATUM RALADO EM ÓLEO	448999
		ATUM SÓLIDO EM ÓLEO	448996
		SARDINHA EM ÓLEO	449006
	CALDOS	PEIXE	7854
		CAMARÃO	343489
OVOS E DERIVADOS	**OVOS EM NATUREZA**		
	GALINHA	BRANCO MÉDIO	446619
		BRANCO GRANDE	446618
		BRANCO EXTRA	446617
		VERMELHO MÉDIO	446623
		VERMELHO GRANDE	446622
		VERMELHO EXTRA	446621
	CODORNA		446625
LEITE E DERIVADOS	BEBIDA LÁCTEA	FERMENTADA	469775
		UHT	305354
	CREME DE LEITE	PASTEURIZADO (FRESCO)	446536
		UHT/ESTERILIZADO	446532
	DOCE DE LEITE		462601
	IOGURTE	INTEGRAL	446706
		DESNATADO	446714
	LEITE AROMATIZADO		463551
	LEITE CONDENSADO		464014
	LEITE UHT	INTEGRAL	445995
		SEMI DESNATADO	445996
		DESNATADO	445997

CATEGORIA	ITEM	TIPO	CATMAT
LEITE E DERIVADOS	MANTEIGAS	EXTRA COM SAL	446397
		EXTRA SEM SAL	446398
		GARRAFA COM SAL	453599
		GARRAFA SEM SAL	447019
	QUEIJO	MUSSARELA	446633
		PRATO	446639
		COALHO	447072
		RICOTA FRESCA	446654
		MINAS FRESCAL	446660
	QUEIJO RALADO	PARMESÃO	446648
	REQUEIJÃO CREMOSO		446671
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	ÁGUA ENVASADA	ÁGUA MINERAL SEM GÁS	445484
		ÁGUA MINERAL COM GÁS	445479
	CONCENTRADO LÍQUIDO P/REFRESCO		326671
	NÉCTAR DE FRUTA		326671
	CHÁ PRONTO P/ CONSUMO		233886
	REFRIGERANTE	DE COLA	217784
		GUARANÁ	217785
		LIMÃO/SODA LIMONADA	217782
		LARANJA	217781
		UVA	217783
	SUCO DE FRUTA INTEGRAL		326671
	SUCO TROPICAL		326671
ESPECIARIAS TEMPEROS E MOLHOS	**ESPECIARIAS**		
	AÇAFRÃO	PÓ	463857
	ALECRIM	DESIDRATADO	463856
		NATURAL	463854
	ALHO	PÓ	463859
		GRANULADO	463860
	BAUNILHA	ESSÊNCIA	461222
	CANELA DA CHINA	CASCA	463873
		PÓ	463872

CATEGORIA	ITEM	TIPO	CATMAT
ESPECIARIAS TEMPEROS E MOLHOS	COENTRO	DESIDRATADO	463877
	COMINHO	PÓ	463891
	CRAVO-DA-ÍNDIA		463892
	CURRY	PÓ	463894
	ERVA-DOCE	DESIDRATADA	463896
	GERGELIM		463902
	HORTELÃ	NATURAL	463898
		DESIDRATADA	463903
	LOURO	FOLHA DESIDRATADA	463904
		PÓ	463905
	MANJERICÃO	NATURAL	463906
		PÓ	463907
		DESIDRATADO	463908
	MANJERONA	NATURAL	463909
		PÓ	463910
		DESIDRATADO	463911
	NOZ-MOSCADA	GRÃO	463913
		PÓ	463912
	ORÉGANO	DESIDRATADO	463916
		PÓ	463915
	PÁPRICA		463917
	PIMENTA DO REINO	GRÃO	463921
		MOÍDA	463920
	SALSA	DESIDRATADA	463931
	TOMILHO	NATURAL	463934
		PÓ	463935
		DESIDRATADO	463936

CATEGORIA	ITEM	TIPO	CATMAT
ESPECIARIAS TEMPEROS E MOLHOS	TEMPEROS		150988
	MOLHOS	MAIONESE	459658
		CATCHUP	459663
		MOSTARDA	459667
		MOLHO INGLÊS	459655
		MOLHO SHOYU	459653
		MOLHO PICANTE	241553
	SAL IODADO	REFINADO	454017
		GROSSO	454018
	VINAGRE DE VINHO	BRANCO	249818
		TINTO	249817
PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO	**BISCOITOS E BOLACHAS**		
	DOCES	AMANTEIGADO	316835
		MAIZENA	217132
		MARIA	232144
		CHAMPAGNE	255869
		WAFFER	304977
		SEM RECHEIO	323480
		COM RECHEIO	323479
	SALGADOS	ÁGUA E SAL	217129
		CREAM CRACKER	235092
		PALITO	227482
		SEM RECHEIO	353195
		GRISSINI	456935
	FERMENTOS	BIOLÓGICO FRESCO	459591
		BIOLÓGICO PÓ	459596
		QUÍMICO PÓ	459586

CATEGORIA	ITEM	TIPO	CATMAT
PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO	**PÃES**		
	FRANCÊS	ASSADO	460380
	FRANCÊS	CONGELADO	465549
	DE FORMA	FATIADO	460401
	DE HAMBÚRGUER		460387
	DE HOT-DOG		460386
	CARECA	DOCE	460385
	DE QUEIJO	ASSADO	460496
		CONGELADO	460494
	TORRADA	DOCE	467289
		SALGADA	467288
MASSAS ALIMENTÍCIAS	MASSA	PASTEL	462245
		LASANHA/CANELONE	465350
		FOLHADA	462124
SOBREMESAS E PRODUTOS PARA ADOÇAR	ADOÇANTE DE MESA	ESTÉVIA LÍQUIDO	236197
		ESTÉVIA PÓ	368135
		XILITOL PÓ	467273
	DERIVADOS DO CACAU	ACHOCOLATADO	217806
		CHOCOLATE GRANULADO	471259
		CHOCOLATE BARRA	463544
		CHOCOLATE GOTAS	467317
	GELADOS COMESTÍVEIS	SORVETE - MASSA	462772
	GLICOSE/GLUCOSE DE MILHO		223049
	PÓS PARA PREPARO DE SOBREMESAS	PÓ FLAN	396583
		PÓ PUDIM	462751
		GELATINA	462729
		PÓ CHANTILLY	402707
CAFÉ SOLÚVEL	CAFÉ SOLÚVEL		463568
GELO	GELO		217777

REFERÊNCIAS

BRASIL. Presidência da República. Decreto-Lei nº 7.841, de 8 de agosto de 1945. Institui o Código de Águas Minerais.

_____. Presidência da República. Decreto nº 75.697, de 6 de maio de 1975. Aprova padrões de identidade e qualidade para o sal destinado ao consumo humano.

_____. Presidência da República. Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007. Institui a classificação de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico.

_____. Presidência da República. Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009. Dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.

_____. Presidência da República. Decreto nº 8.446, de 6 de maio de 2015. Altera o Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007, que institui a classificação de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico.

_____. Presidência da República. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Dispõe sobre o Regulamento da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

_____. Presidência da República. Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020. Altera o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (Brasil). Portaria nº 65, de 16 de fevereiro de 1993. Aprova as normas de identidade, qualidade, embalagem, marcação e apresentação do alpiste, da ervilha, da lentilha, do girassol e da mamona.

_____. Portaria nº 146, de 7 de março de 1996. Aprova os Regulamentos Técnicos de identidade e qualidade dos produtos lácteos.

_____. Portaria nº 352, de 4 de setembro de 1997. Aprova o Regulamento Técnico para fixação de identidade e qualidade de queijo minas frescal.

_____. Portaria nº 353, de 4 de setembro de 1997. Aprova o Regulamento Técnico para fixação de identidade e qualidade de queijo parmesão, parmesano, reggiano, reggianito e Sbrinz.

_____. Portaria nº 354, de 4 de setembro de 1997. Aprova o Regulamento Técnico de identidade e qualidade de doce de leite.

_____. Portaria nº 357, de 4 de setembro de 1997. Aprova o Regulamento Técnico para fixação de identidade e qualidade de queijo ralado.

_____. Portaria nº 358, de 4 de setembro de 1997. Aprova o Regulamento Técnico para fixação de identidade e qualidade de queijo prato.

_____. Portaria nº 359, de 4 de setembro de 1997. Aprova o Regulamento Técnico para fixação de

identidade e qualidade do requeijão.

_____. Portaria nº 364, de 4 de setembro de 1997. Aprova o Regulamento Técnico para fixação de identidade e qualidade de queijo mozzarela (muzzarella ou mussarela).

_____. Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997. Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

_____ . Instrução Normativa nº 12, de 4 de setembro de 2003. Aprova o Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade Gerais para Suco Tropical e os Padrões de Identidade e Qualidade dos Néctares.

_____. Instrução Normativa nº 23, de 14 de dezembro de 2005. Aprova o Regulamento Técnico de identidade e qualidade dos produtos amiláceos derivados da raiz de mandioca.

_____. Instrução Normativa nº 26, de 12 de junho de 2007. Aprova o Regulamento Técnico para fixação de identidade e qualidade de leite aromatizado.

_____. Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008. Aprova o Regulamento Técnico do feijão.

_____. Instrução Normativa nº 52, de 7 de novembro de 2011. Estabelece o Regulamento Técnico da farinha de mandioca.

_____. Instrução Normativa nº 6, de 3 de abril de 2012. Estabelece os padrões de identidade e qualidade e a classificação dos fermentados acéticos.

_____ . Instrução Normativa nº 8, de 19 de junho de 2013. Estabelecer em todo o território nacional a complementação dos padrões de identidade e qualidade para xarope, preparado líquido para refresco, preparado líquido para refrigerante, preparado líquido para bebida composta e preparado líquido para chá.

_____ . Instrução Normativa nº 42, de 11 de setembro de 2013. Altera Instrução Normativa nº 12, de 04 de setembro de 2003.

_____. Instrução Normativa nº 32, de 24 de agosto de 2016. Estabelece o Regulamento Técnico do amendoim em casca e em grãos, destinado à alimentação humana.

_____. Instrução Normativa nº 14, de 8 de fevereiro de 2018. Estabelece os padrões de identidade e qualidade do vinho e derivados da uva e do vinho.

_____. Instrução Normativa nº 49, de 26 de setembro de 2018. Estabelece os padrões de identidade e qualidade de suco e polpa de fruta.

_____. Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018. Estabelece o Regulamento Técnico que define os requisitos mínimos de identidade e qualidade para produtos hortículas.

_____. Instrução Normativa nº 23, de 25 de março de 2020. Aprova o Regulamento Técnico do Mercosul sobre as Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico.

_____. Instrução Normativa nº 92, de 18 de setembro de 2020. Dispõe Sobre a Identidade e os Requisitos de Qualidade do Charque, da Carne Salgada Curada Dessecada, do Miúdo Salgado Dessecado e do Miúdo Salgado Curado Dessecado.

_____. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. 50 Hortaliças, como comprar, conservar e consumir. 1ed. Brasília, 2010.

_____. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000. Aprova os Regulamentos Técnicos de identidade e qualidade de carne mecanicamente separada, de mortadela, de linguiça e de salsicha.

_____. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2000. Aprova o Regulamento Técnico de identidade e qualidade de almôndega, de apresuntado, de fiambre, de hambúrguer, de kibe, de presunto cozido e de presunto.

_____. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000. Aprova os Regulamentos Técnico de identidade e qualidade de patê, de bacon ou de barriga defumada e de lombo suíno.

_____. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 22, de 31 de julho de 2000. Aprova os Regulamentos Técnico de identidade e qualidade de copa, de presunto tipo Parma, de presunto cru, de salame, de salaminho, de salame tipo alemão, de salame tipo calabrês, de salame tipo friolano, de salame tipo napolitano, de salame tipo hamburguês, de salame tipo italiano, de salame tipo milano, de linguiça colonial e pepperoni.

_____. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 30, de 26 de junho de 2001. Aprova os Regulamentos Técnico de identidade e qualidade de manteiga da terra ou manteiga de garrafa; queijo de coalho e queijo de manteiga.

_____. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 16, de 23 de agosto de 2005. Aprova o Regulamento Técnico de identidade e qualidade de bebida láctea.

_____. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 45, de 13 de dezembro de 2011. Aprova o Regulamento Técnico de identidade e qualidade de conservas de peixe.

_____. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 47, de 26 de outubro de 2018. Aprova o Regulamento Técnico que fixa a identidade e os requisitos de qualidade que deve apresentar o leite condensado.

_____. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 65, de 21 de julho de 2020. Aprova

o Regulamento Técnico que fixa a identidade e os requisitos de qualidade da ricota.

_____. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 92, de 18 de setembro de 2020. Dispõe sobre a identidade e os requisitos de qualidade do charque, da carne salgada curada dessecada, do miúdo salgado dessecado e do miúdo salgado curado dessecado.

MINISTÉRIO DA DEFESA (Brasil). Portaria Normativa nº 219, de 12 de fevereiro de 2010. Aprova o Manual de Alimentação das Forças Armadas.

_____. Portaria Normativa nº 753, de 30 de março de 2015. Aprova o Regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas (MD42-R-01).

_____. Portaria Normativa nº 13, de 23 de março de 2018. Aprova a Doutrina de Alimentação e Nutrição (MD42-M-05).

MINISTÉRIO DA DEFESA. EXERCITO BRASILEIRO. Comando Logístico. Portaria nº 158, de 2 de outubro de 2020. Aprova o Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (EB40-C-30.403).

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 91, de 18 de outubro de 2000. Aprova o Regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de alimento com soja.

_____. Resolução nº 150, de 13 de abril de 2017. Dispõe sobre o enriquecimento das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico.

_____. Resolução nº 352, de 23 de dezembro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de frutas e ou hortaliças em conserva.

_____. Resolução nº 172, de 4 de julho de 2003. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Industrializadores de amendoins processados e derivados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Industrializadores de amendoins processados e derivados.

_____. Resolução nº 267, de 25 de setembro de 2003. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Industrializadores de gelados comestíveis e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Industrializadores de gelados comestíveis.

_____. Resolução nº 218, de 29 de julho de 2005. Aprova o Regulamento Técnico de procedimentos higiênico-sanitários para manipulação de alimentos e bebidas preparados com vegetais.

_____. Resolução nº 270, de 22 de setembro de 2005. Aprova o Regulamento Técnico para óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal.

_____. Resolução nº 276, de 22 de setembro de 2005. Aprova o Regulamento Técnico para óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal.

_____. Resolução nº 173, de 22 de setembro de 2006. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para industrialização e comercialização de água mineral natural e de água natural e a Lista de Verificação das Boas Práticas para industrialização e comercialização de água mineral natural e de água natural.

_____. Resolução nº 54, de 12 de novembro de 2012. Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar.

_____. Resolução nº 23, de 24 de abril de 2013. Dispõe sobre o teor de iodo no sal destinado ao consumo humano e dá outras providências.

_____. Resolução nº 14, de 28 de março de 2014. Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências.

_____. Resolução nº 90, de 29 de junho de 2016. Aprova o Regulamento Técnico que dispõe materiais, embalagens e equipamentos celulósicos destinados a entrarem contato com alimentos durante a cocção ou aquecimento em forno.

_____. Resolução nº 429, de 8 de outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

_____. Resolução nº 711, de 1º de julho de 2022. Dispõe sobre os requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães.

_____. Resolução nº 712, de 1º de julho de 2022. Dispõe sobre os requisitos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais e pseudocereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de ingredientes integrais.

_____. Resolução nº 713, de 1º de julho de 2022. Dispõe sobre os requisitos sanitários dos gelados comestíveis e dos preparados para gelados comestíveis.

_____. Resolução nº 714, de 1º de julho de 2022. Dispõe sobre os requisitos sanitários para enriquecimento e restauração de alimentos.

_____. Resolução nº 715, de 1º de julho de 2022. Dispõe sobre os requisitos sanitários do sal hipossódico, dos alimentos para controle de peso, dos alimentos para dietas com restrição de nutrientes e dos alimentos para dietas de ingestão controlada de açúcares.

_____. Resolução nº 716, de 1º de julho de 2022. Dispõe sobre os requisitos sanitários do café, cevada, chás, erva-mate, especiarias, temperos e molhos.

_____. Instrução Normativa nº 159, de 1º de julho de 2022. Estabelece as listas das partes de espécies vegetais autorizadas para o preparo de chás e para o uso como especiarias.

_____. Resolução nº 717, de 1º de julho de 2022. Dispõe sobre os requisitos sanitários das águas envasadas e do gelo para consumo humano.

_____. Resolução nº 719, de 1º de julho de 2022. Dispõe sobre os requisitos sanitários das misturas para o preparo de alimentos e dos alimentos prontos para o consumo.

_____. Resolução nº 723, de 1º de julho de 2022. Dispõe sobre os requisitos sanitários do açúcar, açúcar líquido invertido, açúcar de confeitaria, adoçante de mesa, bala, bombom, cacau em pó, cacau solúvel, chocolate, chocolate branco, goma de mascar, manteiga de cacau, massa de cacau, melaço, melado e rapadura.

_____. Resolução nº 726, de 1º de julho de 2022. Dispõe sobre os requisitos sanitários dos cogumelos comestíveis, dos produtos de frutas e dos produtos de vegetais.

_____. Resolução nº 727, de 1º de julho de 2022. Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997. Aprova o Regulamento Técnico de Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO
Brasília, DF, 3 de outubro de 2022
www.exercito.gov.br