



ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
GOVERNO MUNICIPAL DE TAIPU
PALÁCIO PREFEITO ALUIZIO VIANA

Rua Antônio Alves da Rocha, 304 – Centro – Taipu/RN - CNPJ 08.114.753/0001-30
E-MAIL: gabinete@taipu.com.br - Telefone: (0XX84)3264.2311

RELAÇÃO DE AMOSTRAS PRÉ APROVADAS

Relação dos produtos analisados na data 29/11/2024, pela nutricionista Isabelly Catherine Saldanha Teixeira do Nascimento CRN6 – 22306 e Maria José Ribeiro Brandão Tito CRN6 - 10335

LOTE III - PROTEÍNAS

EMPRESA FRUTIFRIOS COMÉRCIO LTDA CNPJ Nº 18.413.636/0001-20		
ITEM	UNIDADE	CONFORMIDADE
CARNE BOVINA 1ª QUALIDADE COM OSSO (MUSCULO, ACÉM, COSTELA), RESFRIADA, EMBALADA INDIVIDUALMENTE, APRESENTAR NO MÁXIMO 5% DE SEBO E GORDURA, CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEUROSE, ASPECTO, COR E ODOR PROPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTA S. TIPO DE CORTE CARACTERISTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA DNE 85/11/88 E PUBLICADA NO DOU DE 18/11/88 SEÇÃO I. EMBALAGEM PRIMARIA: SACOS A VÁCUO, TERMOENCOLHÍVEIS, ATOXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE E VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA COM ETIQUETA RINNTAE DE IDENTIFICAÇÃO ONDE DEVE CONSTAR A MARCA, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO STAANRI IA E DATA DE PRODUÇÃO, EMBALAGEM SECUNDARIA: EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA QUE DEVERÁ CON TER DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE PRODUÇÃO E IDVAADLE, PESO LIQUIDO E BRUTO, MARCA E NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOAE CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 20 (VINTE) [ADSI A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE	KG	CONFORME

CARNE BOVINA 1ª QUALIDADE SEM OSSO (ALCATRA, CHA DE DENTRO, COXÃO MOLE), RESFRIADA, EMBALADA INDIVIDALMENTE. APRESENTAR NO MÁXIMO 5% DE SEBO E GORDURA, PESTRANHO, CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEUROSE ASPECTO, COR E ODOR PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS, TIPO DE CORTE: A CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA Nº 5 DE 8/11/88 E	KG	CONFORME
CARNE BOVINA TIPO COSTELA - TIRAS, RESFRIADAS, NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, ODOR PRÓPRIO EMBALADAS EM PAPEL FILME OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTES E ATÓXICO, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO 1KG, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA / SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	KG	CONFORME
CARNE BOVINA DE SEGUNDA RESFRIADA COM NO MÁXIMO 15% DE GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO SEABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO, TRANSPARENTE, ATÓXICO, EMBALAGEM 1 kg	KG	CONFORME
CARNE DE CHARQUE, CARNE BOVINA PONTA DE AGULHA DE PRIMEIRA QUALIDADE EMBALADA A VÁCUO, RESISTENTE RN COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG. NÃO DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO UMIDO, AMOLECIDO OU PEGAJOSO E QUANTIDADE DE GORDURA TOLERÁVEL DE NO MÁXIMO 20% (VINTE POR CENTO) DO PRODUTO. DEVE CONTER NA EMBALAGEM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF)	KG	CONFORME
CARNE DE SOL BOVINA, SALGADA DE 1ª QUALIDADE (ALCATRA E COXÃO MOLE)- CURADA, SECA, EMBALADA INDIVIDUALMENTE. APRESENTAR NO MÁXIMO 5% DE SEBO E GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGEM, OSSO E CORPO ESTRANHO, O CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEUROSE. ASPECTO, COR E ODOR PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS, TIPO DE CORTE CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA Nº 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.D.O.U 1. 8/11/88, SEÇÃO EMBALAGEM PRIMÁRIA SACOS A VÁCUO, TERMOENCOLHÍVEIS, ATÓXICA, TRANSPARENTER, ESISTENTE E VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA OF COM ETIQUETA INTERNA DE IDENTIFICAÇÃO ONDE DEVE CONSTAR A MARCA, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E DATA DE PRODUÇÃO EMBALAGEM SECUNDÁRIA: EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA QUE DEVERÁ CONTER DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE PRODUÇÃO E VALIDADE, PESO LÍQUIDO E BRUTO, MARCA E NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 20 (VINTE) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	KG	CONFORME
CHESTER SEM PESCOÇO, COM MIÚDO, CONGELADO TEMPERADO, APRESENTANDO PESO MÉDIO DE 6 A 8KG EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO,	KG	CONFORME

RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER		
COXA E SOBRE COXA DE FRANGO - CONGELADO. EMBALAGEM EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO 1 KG, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N.304 DE 22/04/96 E N. 145 DE 22/04/98, DA RESOLUÇÃO DA ANVISA N. 105 DE 19/05/99, DA LEI MUNICIPAL/VIGILÂNCIA SANITÁRIA N.5504/99 E RESOLUÇÃO RDC N. 13 DE 02/01/2001. CONGELADO COM NO MINIMO 12% DE ÁGUA	KG	CONFORME
FILE DE PEIXE TIPO MERLUZA EMBALAGEM EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE	KG	CONFORME
FRANGO CONGELADO INTEIRO, APRESENTANDO ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR -LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO, TAMANHO PEQUENO, PESO EM TORNO DE 2,5 KG. DEVE CONTER NA EMBALAGEM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, REGISTRO NO	KG	CONFORME
LINGUIÇA TIPO CALABRESA - CARNE SUÍNA PURA E LIMPA, DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO-SE EM GOMOS UNIFORMES, ADICIONADA DE TOUCINHO E CONDIMENTOS NATURAIS EM PROPORÇÕES ADEQUADAS AO TIPO CALABRESA SUBMETIDA AO PROCESSO DE CURA, EMBALADA A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, MLPI O, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA. NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	KG	CONFORME
LOMBO BOVINO, CONGELADO, SEM OSSO LIMPO, TER NO MÁXIMO 5% DE GORDURAS TOTAIS. CARNE BRANCA APRESENTANDO TODO O FRESCOR DA MATÉRIA PRIMA CONVENIENTEMENTE CONSERVADA ISENTOS DE TODAS E QUALQUER EVIDENCIA DE DECOMPOSIÇÃO E MANCHAS POR HEMATOMAS. APÓS O COZIMENTO DEVERA MANTER AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS DA ESPÉCIE, SEM SABOR OU DESPRENDIMENTO DE CHEIRO ESTRANHO OU DESAGRADÁVEL O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE MICROORGANISMOS PATOGENÉTICOS, PARASITAS E SUBSTÂNCIAS QUE DERIVAM DE MICROORGANISMOS QUE POSSAM REPRESENTAR PERIGO PARA A SAÚDE DO CONSUMIDOR A EMBALAGEM PRIMARIA DEVE SER A VÁCUO, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOS SELLADA COM ETIQUETA INTERNA DE IDENTIFICAÇÃO ONDE DEVE CONTINER A MARCA, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E DATA DE PRODUÇÃO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA QUE DEVERÁ CONTER DADOS DE IDENTIFICAÇÃO,	KG	CONFORME
LOMBO DE PORCO, CONGELADO, SEM OSSO, LIMPO TER NO MÁXIMO 5% DE GORDURAS TOTAIS	KG	CONFORME

CARNE BRANCA APRESENTANDO TODO O FRESCOR DA MATÉRIA PRIMA CONVENIENTEMENTE CONSERVADA ISENTOS DE TODAS E QUALQUER EVIDENCIA DE DECOMPOSIÇÃO E MANCHAS POR HEMATOMAS, APÓS O COZIMENTO DEVERA MANTER AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS PRÓPRIAS DA ESPÉCIE, SEM SABOR OU DESPRENDIMENTO DE CHEIRO ESTRANHO OU DESAGRADÁVEL O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE MICROORGANISMOS PATOGENICOS, PARASTIAS E SUBSTANCIAS QUE DERIVAM DE MICROORGANISMOS QUE POSSAM REPRESENTAR PERIGO PARA A SAÚDE DO CONSUMIDOR A EMBALAGEM PRIMARIA DEVEX SER A VÁCUO, ATOXICA, TRANSPARENTE E RESTIESNTE, TERMOSSOLDADA COM ETIQUETA INTERNA DE IDENTIFICAÇÃO ONDE DEVE CONSTAR A MARCA, NÚ MOE RDO REGISTRO NO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO S ANITÁRIA E DATA DE PRODUÇÃO, EMBALAGEM SECUNDARIA: EM ICXAA DE PAPELÃO REFORÇADA QUE DEVERÁ CONTER DADOS DE DENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE PRODUÇÃO E VALIDADE, PESO LIQUIDO E BRUTO, MARCA E NÚMEO DO REGISTRO NO MSINTIERIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVREA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE RENQTUEIS. ITA		
OVOS, PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL GALINÁCEOS. DEVE SE APRESENTAR INTEGRO, LIMPO, SEM RACHADURAS OU T RINCADOS. TAMANHO MÉDIO, BRANCO OU VERMELHO, ACONDICIONADO EM BANDEJAS COM 30 UNIDADES E TARNSPORTADO EM CAIXAS DE PAPELÃO COM NO MÁXIMO 12 BANDEJAS. DEVE CONTER NA EMBALAGEM IDENTI FICAÇÃO DO PRODUTO ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (S.IF.). VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	BANDEJA	CONFORME
PEITO DE FRANGO-CONGELADO, SEM TEMPERO E COM CERTIFICADO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA COM 1KG	KG	CONFORME
PEITO DE FRANGO SEM OSSO S/ TEMPERO APRESENTAR-SE CONGELADO, COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO 6%, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERN AMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDENCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIFO. PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	KG	CONFORME
PEIXE EM POSTA DE 1ª QUALIDADE SEM SAL- (DOURADA) ISENTA DE SUJIDADES COMO: ESCAMAS, BARBATANAS, GUEIRAS. VÍSCERAS E POSTA QUE ANTECEDE A CABEÇA E O RABO. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO E CAIXA DE PAPELÃO, DEVIDAMENTE LACRADAS E IDENICTIAF DAS, OBRIGATORIAMENTE COM O CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA(SIF)	KG	CONFORME
BEBIDA LACTEA - PRODUTO LÁCTEO DE SABORES VARIADOS, COM CONSISTÊNCIA CREMOSA	LITRO	CONFORME
PRESUNTO FATIADO NO DIA DA ENTREGA COM ESPESSURA FINA ETIQUETA COM IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM, DATA DA E MBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE TRANSPORTADO EM TEMPERATURA	KG	CONFORME

ABAIXO DE-5 GRAUS CELSIUS		
QUEIJO MUSSARELA; FATIADO NO DIA DA ENTREGA COM ESPESSURA FINA 1ª QUALIDADE ETIQUETA COM IDENTIFICAÇÃO DA OREIGM, DATA DA EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE TRANSPORTADO EM TEMPERATURA ABAIXO-5D EG RAUS CELSIUS	KG	CONFORME
Isabelly Catherine Saldanha Teixeira do Nascimento NUTRICIONISTA CRN6 – 22306 Maria José Ribeiro Brandão Tito NUTRICIONISTA CRN6 – 10335		

