ANEXO IX - PADRÃO DE QUALIDADE E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ALIMENTOS

ESTOCÁVEIS

1. AÇÚCAR REFINADO

DESCRIÇÃO: açúcar e a sacarose obtida de *Saccharum officinarum L*, por processos tecnológicos adequados à legislação vigente.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: açúcar refinado: contendo no mínimo: 99,0% de sacarose e teor máximo de umidade de 0,30%.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS
- Aparência: própria do tipo de açúcar, pó branco, fino, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado;
- Cor: branca, própria;
- Aroma: próprio;
- Sabor: doce.

EMBALAGEM
Primária: saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente à manipulação, ao impacto, à umidade, termossoldada mecanicamente, contendo até 1 (um) quilo de açúcar refinado.
Secundária: embalagem de mercado (polietileno atóxico, resistente) que preserve a integridade e qualidade do produto com até 10 (dez) quilos.
Validade: mínimo de 120 (cento e vinte) dias.
Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, devendo constar a denominação "açúcar", seguida do tipo e/ou classificação.
Nota: produto **dispensado** da obrigatoriedade de registro.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Instrução Normativa nº 42, de 17/11/2017 – MAPA (regulamento técnico de identidade e qualidade de açúcar);
Instrução Normativa nº 60, de 19/11/2019 – MAPA (altera a IN nº 47/2017, do regulamento técnico do açúcar);
Instrução Normativa nº 23, de 25/03/2020 – MAPA (regulamento técnico do MERCOSUL sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico);
Resolução RDC nº 723, de 01/07/2022 – ANVISA/MS (dispõe sobre requisitos sanitários para açúcares e produtos para adoçar).
IN MAPA No 47 de 30/08/2018

2.ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS

NOTA: Para kit lanche ou situações emergenciais.

DESCRIÇÃO: Água mineral ou natural de mesa, sem gás, própria para consumo humano, obtida diretamente de fontes naturais por extração de águas subterrâneas, caracterizada pelos constituintes de flutuações naturais, aspecto límpido, incolor, odor e sabor característicos, envasada

de acordo com a legislação específica, em embalagem descartável contendo entre 300 (trezentos) e 350 (trezentos e cinquenta) mililitros, com tampa lacrada e rosqueável.

COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA
Água mineral ou natural.

EMBALAGEM
Primária em:
a) Garrafa com capacidade entre 300 (trezentos) e 350 (trezentos e cinquenta) mililitros de produto, com tampa lacrada, rosqueável, resistente à manipulação, ao impacto, ao calor, a baixas temperaturas, sem deformidade garantindo a sua integridade, tampa termossoldada mecanicamente, sem vazamento, serem fabricadas com resina virgem ou outro material aceitável para contato com alimentos e para consumo imediato;
b) Recipiente cartonado tipo tetra pak, inviolável, hermeticamente fechada, com capacidade entre 300 (trezentos) e 350 (trezentos e cinquenta) mililitros de produto, com tampa lacrada, rosqueável, resistente, sem vazamento, sem deformidade garantindo a sua integridade;
c) Galão com capacidade de 20 (vinte) litros com tampa lacrada, resistente, sem vazamento, sem deformidade garantindo a sua integridade;
Secundária:
a e b) embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto contendo até 12 (doze) garrafas.
c) Filme Termo Encolhível para agrupar e proteger galões.
Validade: deverá possuir validade para consumo, 90 (noventa) dias a partir da data do envase e no mínimo 60 (sessenta) dias a partir da data da entrega.
Rotulagem: nos termos da Portaria 470/1999, deve ser aprovado pelo Departamento Nacional de Produção Mineral – DNPM, contendo as seguintes informações:
a) Nome da fonte;
b) Local da fonte, município e estado;
c) Classificação da água;
b) Composição química, expressa em miligramas por litro, contendo, no mínimo, os oito elementos predominantes, sob a forma iônica;
d) Características físico-químicas na surgência;
e) Nome do laboratório, número e data da análise da água;
f) Volume expresso em litros ou mililitros;
g) Número e data da concessão de lavra, e número do processo seguido do nome "DNPM";
h) Nome da CONTRATADA concessionária e/ou arrendatária, se for o caso, com o número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ, do Ministério da Fazenda;
i) Duração em meses, do produto, destacando-se a data de envasamento por meio de impressão indelével na embalagem, no rótulo, ou na tampa;
j) Se à água for adicionado gás carbônico, as expressões "gaseificada artificialmente";
l) As expressões "Indústria Brasileira".

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Portaria nº 470, de 24/11/1999 – DNPM (Instituí as características básicas dos rótulos das embalagens de águas minerais e potáveis de mesa);
Portaria nº 374, de 01/10/2009. Aprova a Norma Técnica 001/2009 que trata de especificações técnicas para o aproveitamento das águas minerais e potáveis de mesa;
Resolução RDC nº 274, de 22/09/2005 – ANVISA/MS (Fixa a identidade e as características mínimas de qualidade a que devem obedecer a Água Mineral Natural envasadas);
Resolução RDC nº 275, de 22/09/2005 – ANVISA/MS (Fixa as características microbiológicas para Água Mineral Natural e Água Natural);

Resolução nº 173, de 13/09/2006 – ANVISA/MS (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 RDC nº 17, de 17/03/2008 – ANVISA/MS (Regulamento Técnico sobre Lista Positiva de Aditivos para Materiais Plásticos destinados à Elaboração de Embalagens e equipamentos em Contato com Alimentos);
Resolução RDC nº 27, de 06/08/2010 – ANVISA/MS (dispõe as categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário);
Resolução RDC 717, de 01/07/2022 – ANVISA – (dispõe os requisitos sanitários das águas envasadas e do gelo para consumo humano).

3.AMENDOIM SEM PELE TORRADO SEM SAL

NOTA: Produto destinado às festividades.

DESCRIÇÃO: Produto obtido a partir de grãos de amendoim (*Arachis hypogaea L.*) maduros, selecionados, descascados e despeliculados, submetidos a processo adequado de torrefação, sem adição de sal, açúcar ou quaisquer outros ingredientes, destinado ao consumo humano, atendendo à legislação sanitária vigente.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: amendoim 100% natural torrado e sem pele.
Vedado o uso de: sal, açúcar, adoçantes, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, realçadores de sabor, conservantes químicos, gordura vegetal hidrogenada e quaisquer ingredientes não autorizados pela legislação vigente.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS
Aparência: grãos inteiros ou partidos, uniformes, íntegros, isentos de pele (película), cascas, sujidades ou matérias estranhas;
Cor: característica do amendoim torrado, variando do bege ao marrom claro;
Aroma: próprio, agradável, isento de odores estranhos ou rançosos;
Sabor: característico do amendoim torrado, isento de sabor salgado ou sabores estranhos.

EMBALAGEM
Primária: embalagem plástica atóxica, própria para alimentos, resistente à manipulação e à umidade, com vedação adequada que preserve a qualidade e crocância do produto.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto durante o transporte e armazenamento.
Validade: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias a partir da data de fabricação.
Rotulagem: conforme legislação vigente, devendo constar denominação de venda (“amendoim torrado sem pele e sem sal”), lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação e validade, número do lote, informações nutricionais, identificação do fabricante e registro no órgão competente, quando aplicável.
Declaração obrigatória de alergênicos: **“CONTÉM AMENDOIM”.**
Declaração obrigatória de glúten: **“NÃO CONTÉM GLÚTEN”.**
Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro, quando aplicável, conforme legislação sanitária.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 – ANVISA/MS (produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos, no que couber);

Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 – ANVISA/MS (rotulagem de alergênicos); Lei nº 10.674, de 16/05/2003 (informação sobre presença ou ausência de glúten); Resolução RDC nº 429, de 08/10/2020 – ANVISA/MS (rotulagem nutricional); Resolução RDC nº 727, de 01/07/2022 – ANVISA/MS (rotulagem de alimentos embalados); Portaria SVS/MS nº 326, de 30/07/1997 (boas práticas de fabricação).

4.AMIDO DE MILHO

DESCRIÇÃO: Produto amiláceo extraído do milho (*Zea mays, L*).

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: amido de milho (*Zea mays, L*), contendo entre 25 e 28% de amilose e entre 72 e 75% de amilopectina.

EMBALAGEM
Primária: deverá ter capacidade até 500 (quinhentos) gramas de produto e ser constituída de:
- Opção A: saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente à manipulação, ao impacto, à umidade, termossoldada mecanicamente, transparente ou branca;
- Opção B: saco de papel de 100% celulose, impermeável, lacrados, acondicionado em caixa de papel cartão, fechada.

Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto com capacidade para 05 (cinco) quilos.
Validade: mínimo de 120 (cento e vinte) dias.
Rotulagem: de acordo com a legislação vigente.
Nota: produto **dispensado** da obrigatoriedade de registro.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Instrução Normativa nº 23, de 25/03/2020 – MAPA (regulamento técnico do MERCOSUL sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico); Resolução RDC nº 711, de 01/07/2022 – ANVISA/MS (requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães).

5.ARROZ LONGO FINO TIPO 1

DESCRIÇÃO: Arroz polido - produto obtido de grãos longos finos sadios de arroz, grãos inteiros; que foram submetidos ao beneficiamento; subgrupo polido; agulhinha; tipo I, longo e fino, ‘’100% grãos nobres’’ (mínimo de 90% - noventa por cento – do peso dos grãos inteiros). O produto deve ser da safra corrente e deverá ser isento de sujidades e materiais estranhos ao produto, de procedência nacional, deverá conter informação nutricional na porção de 50g; valor energético 173kcal a 176 kcal, carboidratos 38g a 40g, proteínas 3,7g e 3,9g, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans = 0g, fibra alimentar 0,8g a 1g, potássio 45mg a 49mg, fosforo 45mg a 48mg e tocoferol 0,05mg a 0,12mg. Descrito na embalagem 100% grão nobres, premium. Embalagem 5kg. Com teor máximo de umidade de 14%, nos termos da Instrução Normativa nº 6, de 16/02/2009 e anexos, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Descrito na embalagem 100% grão nobres, premium.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: grãos de arroz “in natura”, proveniente da espécie Oryza sativa.

Classificação: beneficiado, polido, longo fino (“agulhinha”), tipo 1.
Limites máximos de tolerância expressos em %/peso:
Após o polimento dos grãos:

- Comprimento: 6,00 mm ou >;
- Espessura: <= 1,90 mm;
- Relação comprimento X largura: >= 2,75
- Matérias estranhas e impurezas: 0,10%
- Mofados e ardidos: 0,15%;
- Picados ou manchados: 1,75%;
- Gessados e verdes: 2,00%;
- Rajados: 1,00%;
- Amarelos: 0,50%;
- Total de quebrados e quirela: 7,5%;
- Quirera: máximo 0,5%.

EMBALAGEM
Primária: polietileno atóxico, resistente à manipulação e ao impacto, resistente à umidade, termossoldada mecanicamente, com 5 (cinco) quilos de arroz longo fino tipo 1.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto com até 30 (trinta) quilos.
Validade: mínimo de 120 (cento e vinte) dias.
Rotulagem: deve atender a legislação vigente, devendo constar a denominação "arroz", seguida do tipo e classificação.
Nota: produto **dispensado** da obrigatoriedade de registro.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Lei nº 9.972, de 25/05/2000. (institui a classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico);
Decreto nº 6.268, de 22/11/2007 (regulamenta a Lei nº 9.972, de 25/05/2000);
Instrução Normativa nº 6, de 16/02/2009 – MAPA (regulamento técnico do arroz);
Instrução Normativa nº 23, de 25/03/2020 – MAPA (regulamento técnico do MERCOSUL sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico).

6.ARROZ LONGO FINO TIPO 1 INTEGRAL

DESCRIÇÃO: Produto obtido do beneficiamento do grão de arroz da espécie *Oryza sativa L.*, classificado como longo fino, tipo 1, na forma integral, mantendo as camadas externas do grão (farelo e gérmen), conforme processos tecnológicos adequados e legislação vigente, atendendo às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: arroz integral longo fino tipo 1.
Vedado o uso de: aditivos alimentares, corantes, aromatizantes, conservantes químicos ou qualquer ingrediente que descaracterize o produto.

Nota: para o arroz também deverá ser apresentado laudo e/ou certificado de classificação e especificações agronômicas de produto da safra corrente na ocasião da sua solicitação, emitido por órgão credenciado pelo Ministério da Agricultura.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS
Aparência: grãos inteiros, uniformes, íntegros, isentos de sujidades, insetos, parasitos, fragmentos estranhos ou grãos mofados;
Cor: característica do arroz integral, variando do bege claro ao marrom claro;
Aroma: próprio, isento de odores estranhos;
Sabor: característico, levemente amendoado após o cozimento, isento de sabores estranhos.

EMBALAGEM
Primária: saco plástico de polietileno atóxico, transparente ou semitransparente, resistente à manipulação, ao impacto e à umidade, termossoldado mecanicamente, contendo peso líquido mínimo de um quilograma.
Secundária: embalagem de mercado (saco plástico resistente ou caixa de papelão), que preserve a integridade e a qualidade do produto durante o transporte e armazenamento.
Validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.
Rotulagem: conforme legislação vigente, devendo constar denominação de venda ("arroz integral longo fino tipo 1"), peso líquido, data de fabricação e validade, número do lote, informações nutricionais, identificação do fabricante e registro no órgão competente, quando aplicável.
Nota: produto sujeito à classificação vegetal oficial.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Lei nº 9.972, de 25/05/2000 (institui a classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico);
Decreto nº 6.268, de 22/11/2007 (regulamenta a Lei nº 9.972/2000);
Instrução Normativa MAPA nº 06, de 16/02/2009 (regulamento técnico de identidade e qualidade do arroz);
Instrução Normativa nº 23, de 25/03/2020 – MAPA (condições higiênico-sanitárias e boas práticas de fabricação);
Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 – ANVISA/MS (rotulagem nutricional);
Resolução RDC nº 429, de 08/10/2020 – ANVISA/MS (rotulagem nutricional frontal);
Resolução RDC nº 727, de 01/07/2022 – ANVISA/MS (rotulagem de alimentos embalados);
Resolução CD/FNDE nº 04, de 26/02/2026 (diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE).

7.ATUM SÓLIDO OU EM PEDAÇOS - POUCH/LATA

DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto obtido a partir de peixes da espécie *Thunnus spp.* (atum), submetidos a processos adequados de limpeza, cozimento, acondicionamento e esterilização, conservado em meio aquoso (água e sal) ou em meio oleoso (óleo vegetal comestível), conforme legislação sanitária vigente, atendendo às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Processo de produção e embalagem através de processamento térmico mantendo a umidade e textura

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: Atum (peixe).
Opcional: água, sal, óleo vegetal comestível, extrato natural de vegetais
Isento: de corantes artificiais, aromatizantes artificiais, realçadores de sabor, conservantes químicos e gordura vegetal hidrogenada.
Nota: deve conter no mínimo 95% de atum escorrido.
O conteúdo de sódio deve ser igual ou menor ao limite preconizado para rotulagem nutricional frontal disposto na INSTRUÇÃO NORMATIVA-IN Nº 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS
Aparência: pedaços ou sólidos compactos, íntegros, consistência firme a macia, sem fragmentação excessiva ou presença de matérias estranhas (sujidades, parasitos e larvas)
Cor: característica da espécie e do processo térmico;
Aroma: próprio, isento de odores estranhos;
Sabor: característico, levemente salgado, isento de sabores estranhos.

EMBALAGEM
Primária: Lata metálica ou embalagem tipo *pouch* (sachê), atóxica, própria para alimentos, hermeticamente fechada, resistente à manipulação, ao impacto e à umidade, contendo peso líquido mínimo de 120 g
Secundária:Caixa de papelão resistente, adequada ao transporte e armazenamento, que preserve a integridade e a qualidade do produto.
Validade: Mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.
Rotulagem: Conforme legislação vigente, devendo constar denominação de venda ("atum em conserva"), lista de ingredientes, peso líquido e drenado, data de fabricação e validade, número do lote, informações nutricionais, identificação do fabricante e registro no órgão competente. Declaração obrigatória de alergênicos: **"CONTÉM PEIXE"**.
Nota: Produto sujeito à obrigatoriedade de registro no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 – RIISPOA;
Instrução Normativa nº 29, de 23/09/2015 – MAPA (identidade e qualidade de peixes em conserva);
Resolução RDC nº 429, de 08/10/2020 – ANVISA/MS (rotulagem nutricional);
Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 – ANVISA/MS (informação nutricional – quando aplicável);
Resolução RDC nº 727, de 01/07/2022 – ANVISA/MS (rotulagem de alimentos embalados);
Resolução CD/FNDE nº 04, de 26/02/2026 (diretrizes do PNAE);
Portaria SVS/MS nº 326, de 30/07/1997 (boas práticas de fabricação).

8.AVEIA EM FLOCOS FINOS

DESCRIÇÃO: Produto obtido pela moagem de semente de aveia (*Avena sativa, L.*), beneficiada, com granulação fina.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: aveia.
Isento: açúcar e outros ingredientes.

EMBALAGEM
Primária:
Saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente à manipulação, ao impacto, à umidade, termossoldada mecanicamente, com capacidade para até 500 (quinhentos) gramas.
Secundária:
Caixa de papel multifolhado, resistente, colada, contendo saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente, termossoldado, com identificação do nome da CONTRATADA, com capacidade para até 500 (quinhentos) gramas.
Terciária:
Opção 1: fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado, ou fechado com fita adesiva plastificada identificada com o nome da CONTRATADA, com capacidade para 12 (doze) pacotes e peso líquido total de 6 (seis) quilos.
Opção 2: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem lacrada com fita gomada identificada com o nome da CONTRATADA e fita de arquear, garantindo a

inviolabilidade da mesma, com capacidade para 12 (doze) pacotes e peso líquido total de 6 (seis) quilos.
Validade: mínimo de 120 (cento e vinte) dias.
Rotulagem: Deve atender a legislação vigente, com informações impressas de forma clara e indelével.
Nota: produto **dispensado** da obrigatoriedade de registro.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Portaria nº 191, de 14/04/1975 – MAPA (padronização, classificação e comercialização interna de aveia, centeio e cevada);
Lei nº 9.972, de 25/05/2000. (institui a classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico);
Decreto nº 6.268, de 22/11/2007 (regulamenta a Lei nº 9.972, de 25/05/2000);
Instrução Normativa nº 23, de 25/03/2020 – MAPA (regulamento técnico do MERCOSUL sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico);
Resolução RDC nº 711, de 01/07/2022 – ANVISA/MS (regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos).

9.BANANINHA SEM AÇÚCAR

NOTA: Produto destinado a composição do kit lanche ou festividades.

DESCRIÇÃO: Produto obtido exclusivamente do cozimento e concentração da polpa de banana madura (*Musa spp.*), por processos tecnológicos adequados, sem adição de açúcares, adoçantes, conservantes ou quaisquer outros aditivos alimentares, resultando em doce de fruta natural, conforme legislação sanitária vigente e atendendo às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: banana.
Vedado o uso de: açúcar, mel, melaço, edulcorantes naturais ou artificiais, conservantes, corantes, aromatizantes, acidulantes artificiais e qualquer outro ingrediente que descaracterize o produto.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS
Aparência: massa homogênea, firme, moldada em porções individuais, isenta de sujidades, parasitos ou matérias estranhas;
Cor: marrom a marrom-escuro, característica da banana concentrada;
Aroma: próprio da fruta, isento de odores estranhos;
Sabor: doce natural da banana, característico, isento de sabores estranhos.

EMBALAGEM
Primária: embalagem individual, atóxica, própria para alimentos, resistente à umidade, hermeticamente fechada, contendo uma unidade de bananinha de 20g a 40g .
Secundária: caixa de papelão resistente, adequada ao transporte e armazenamento, que preserve a integridade e qualidade do produto.
Validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.
Rotulagem: conforme legislação vigente, devendo constar a denominação “doce de banana” ou “bananinha”, lista de ingredientes (banana), peso líquido, data de fabricação e validade, número do lote, informações nutricionais e identificação do fabricante.
Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro, quando enquadrado na legislação vigente.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005 – ANVISA/MS (regulamento técnico para produtos de frutas, vegetais e cogumelos);
Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 – ANVISA/MS (rotulagem nutricional);
Resolução RDC nº 429, de 08/10/2020 – ANVISA/MS (rotulagem nutricional frontal);
Resolução RDC nº 727, de 01/07/2022 – ANVISA/MS (rotulagem de alimentos embalados);
Instrução Normativa nº 23, de 25/03/2020 – MAPA (boas práticas de fabricação);
Resolução CD/FNDE nº 04, de 26/02/2026 (diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE).

10.BISCOITO SALGADO DE POLVILHO

NOTA: Produto destinado às refeições e kit lanches (pacotes individuais).

DESCRIÇÃO: é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com amido. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, e ou com caracteres organolépticos anormais.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: Polvilho (fécula de mandioca), óleo vegetal, água e sal e ingredientes alimentícios permitidos pela legislação
Isento: cevada, trigo, aveia, centeio e glúten.

EMBALAGEM
Primária: Embalagem usual quando destinada ao preparo de refeições e individual, quando destinada ao consumo direto pelo aluno, compostas de filme transparente de polipropileno (BOPP COEX) ou filme metalizado. Os fechamentos transversal e longitudinal deverão ser uniformes e ter boas características de vedação, apresentando facilidade na abertura da embalagem. Cada embalagem individual deverá apresentar peso líquido de 20 a 35g. Embalagens usuais a partir de 200 (duzentos) gramas.
Secundária: caixa de papelão resistente, adequada ao transporte e armazenamento, que preserve a integridade e a qualidade do produto.
Validade: mínimo de 8 (oito) meses.
Rotulagem: deve atender a legislação vigente.
Nota: produto **dispensado** da obrigatoriedade de registro.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Lei 10.674, de 16/05/2003 (obriga a informação da presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca);
Resolução RDC nº. 263, de 22/09/2005, (regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos);
Resolução RDC nº 26 de 02/07/2015 - ANVISA/MS (rotulagem/alergias alimentares);
Instrução Normativa nº 23, de 25/03/2020 – MAPA (regulamento técnico do MERCOSUL sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico);
Resolução RDC nº 711, de 01/07/2022 (requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães).

11.BISCOITO SALGADO DE POLVILHO COM FIBRAS

NOTA: Produto destinado às refeições e kit lanches (pacotes individuais).

DESCRIÇÃO: Produto alimentício obtido pelo preparo, moldagem e cocção de massa elaborada à base de polvilho (fécula de mandioca), com adição de ingredientes permitidos, utilizando **ingredientes integrais de origem vegetal**, resultando em biscoito de textura crocante, conforme legislação sanitária vigente, atendendo às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: polvilho (fécula de mandioca), óleo vegetal, sal, sementes, grãos ou farinhas integrais de origem vegetal permitidas pela legislação (ex.: chia, linhaça, gergelim), desde que caracterizem o produto como integral.
Vedado o uso de: farinha de trigo, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes químicos, gordura vegetal hidrogenada. Isento de glúten.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS
Aparência: biscoitos íntegros, formato característico, textura crocante, sem rachaduras excessivas ou fragmentação;
Cor: característica dos ingredientes utilizados, variando do bege ao levemente amarronzado;
Aroma: próprio, isento de odores estranhos;
Sabor: característico, levemente salgado, isento de sabores estranhos.

EMBALAGEM
Primária: embalagem individual, quando destinada ao consumo direto pelo aluno, ou usual, quando destinada ao preparo de refeições, atóxica, própria para alimentos, hermeticamente fechada, resistente à manipulação, ao impacto e à umidade. Cada embalagem individual deverá deverá apresentar peso líquido de 20 a 35g. Embalagens usuais a partir de 200 (duzentos) gramas.
Secundária: caixa de papelão resistente, adequada ao transporte e armazenamento, que preserve a integridade e a qualidade do produto.
Validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.
Rotulagem: conforme legislação vigente, devendo constar denominação de venda (“biscoito de polvilho integral”), lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação e validade, número do lote, informações nutricionais, identificação do fabricante e declaração de alergênicos, quando aplicável.
Observação: produtos que apresentem **rotulagem nutricional frontal de advertência (tarjas)** deverão ser evitados no âmbito do PNAE.
Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro, quando enquadrado na legislação vigente.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Lei nº 10.674, de 16/05/2003 (obriga a informação da presença de glúten);
Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 – ANVISA/MS (regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos);
Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 – ANVISA/MS (rotulagem de alergênicos);
Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 – ANVISA/MS (rotulagem nutricional);
Resolução RDC nº 429, de 08/10/2020 – ANVISA/MS (rotulagem nutricional frontal);
Resolução RDC nº 711, de 01/07/2022 – ANVISA/MS (requisitos sanitários para biscoitos e produtos afins);
Instrução Normativa nº 23, de 25/03/2020 – MAPA (boas práticas de fabricação);
Resolução CD/FNDE nº 04, de 26/02/2026 (diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE).

12.BISCOITO DOCE TIPO MARIA OU MAISENA ISENTO DE LEITE

DESCRIÇÃO: Produto alimentício obtido do preparo e cozimento de massa elaborada à base de farinha de trigo e/ou amido, açúcar e óleos vegetais permitidos, moldado nos formatos característicos dos biscoitos tipo Maria ou Maisena, **isento de leite e derivados**, conforme legislação sanitária vigente, atendendo às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: farinha de trigo e/ou amido (maisena)
Opcional: açúcar, óleo vegetal, água e agentes de fermentação permitidos pela legislação.(livre de gorduras trans)
Vedado o uso de: leite, lactose, soro de leite, manteiga, creme de leite, caseína, caseinatos, whey protein, gordura láctea. **Vedado o uso em creches:** açúcar adicionado; adoçantes, aromatizantes artificiais, corantes artificiais, conservantes químicos e gordura vegetal hidrogenada.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS
Aparência: biscoitos íntegros, formato característico (Maria ou Maisena), textura crocante, sem rachaduras excessivas ou fragmentação;
Cor: dourada clara a bege, uniforme;
Aroma: próprio, isento de odores estranhos;
Sabor: doce suave, característico, isento de sabores estranhos.

EMBALAGEM
Primária: embalagem individual ou coletiva, atóxica, própria para alimentos, hermeticamente fechada, resistente à manipulação, ao impacto e à umidade, contendo peso líquido de até 200 (duzentos gramas).
Secundária: caixa de papelão resistente, adequada ao transporte e armazenamento, que preserve a integridade e a qualidade do produto.
Validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.
Rotulagem: conforme legislação vigente, devendo constar denominação de venda (“biscoito doce tipo Maria” ou “biscoito doce tipo Maisena”), lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação e validade, número do lote, informações nutricionais, identificação do fabricante e declaração obrigatória de alergénicos, incluindo a informação **“NÃO CONTÉM LEITE E DERIVADOS”**, quando aplicável.
Observação: produtos que apresentem **rotulagem nutricional frontal de advertência (tarjas)** deverão ser evitados no âmbito do PNAE.
Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro, quando enquadrado na legislação vigente.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Lei nº 10.674, de 16/05/2003 (obriga a informação da presença de glúten);
Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 – ANVISA/MS (regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos);
Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 – ANVISA/MS (rotulagem de alergênicos);
Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 – ANVISA/MS (rotulagem nutricional);
Resolução RDC nº 429, de 08/10/2020 – ANVISA/MS (rotulagem nutricional frontal);
Resolução RDC nº 727, de 01/07/2022 – ANVISA/MS (rotulagem de alimentos embalados);
Instrução Normativa nº 23, de 25/03/2020 – MAPA (boas práticas de fabricação);
Resolução CD/FNDE nº 04, de 26/02/2026 (diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE).

13. BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA ISENTO DE LEITE

DESCRIÇÃO: Produto alimentício obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com ingredientes permitidos pela legislação vigente, moldado no formato característico de rosquinha, submetido a processo de forneamento adequado, resultando em produto seco, crocante e estável à temperatura ambiente. Produto formulado **sem leite, sem lactose, sem caseína, sem soro de leite e sem quaisquer derivados lácteos**, sendo adequado para indivíduos com restrição ao consumo de leite. Deverá ser elaborado com matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade, processado, embalado, armazenado e transportado em condições que garantam sua integridade e segurança sanitária.

COMPOSIÇÃO
OBRIGATÓRIA:
Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou farinhas alternativas permitidas pela legislação vigente (quando aplicável); água potável; agente fermentador químico permitido pela legislação vigente.
OPCIONAL:
Amidos e/ou féculas (milho, mandioca, batata ou outros permitidos); sal; fibras alimentares; açúcar e/ou açúcar mascavo e/ou açúcar demerara; gordura vegetal e/ou óleo vegetal; aromatizantes naturais; emulsificantes permitidos; estabilizantes permitidos; melhoradores de farinha permitidos pela legislação vigente.
VEDADA:
Adição de leite, lactose, caseína, soro de leite, manteiga, margarina contendo derivados lácteos, leite em pó, leite condensado, creme de leite ou quaisquer ingredientes de origem láctea. **Vedado o uso em creches:** açúcar adicionado; adoçantes, aromatizantes artificiais, corantes artificiais, conservantes químicos e gordura vegetal hidrogenada.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS
Aparência: formato anelar (rosquinha), íntegro, bem definido, sem deformações excessivas; sem recheio, livres de sujidades ou matérias estranhas;
COR: característica do produto assado, variando de bege a dourado;
ODOR: próprio, agradável, isento de odores estranhos;
SABOR: doce característico, agradável, isento de sabores estranhos;
TEXTURA: crocante ou levemente macia, sem umidade excessiva .

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS
Umidade: máximo de 14% (g/100g);
Gorduras trans: máximo conforme legislação vigente;
Produto isento de ranço ou deterioração.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
Deverá atender aos padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação vigente, especialmente Resolução RDC nº 331/2019 e Instrução Normativa nº 60/2019 – ANVISA/MS, ou outras que vierem a substituí-las.

EMBALAGEM
PRIMÁRIA: embalagem plástica atóxica, transparente ou opaca, resistente, própria para alimentos, hermeticamente fechada, contendo contendo peso líquido de até 200 (duzentos gramas), garantindo proteção contra contaminação, umidade e danos mecânicos.

SECUNDÁRIA: caixa de papelão resistente, lacrada, adequada ao transporte e armazenamento, preservando a integridade do produto.

ROTULAGEM
Deve estar de acordo com a legislação vigente, contendo obrigatoriamente: denominação de venda; lista de ingredientes; identificação clara da ausência de leite e derivados; peso líquido; data de fabricação e validade; número do lote; identificação do fabricante; CNPJ; endereço; tabela nutricional e demais informações obrigatórias.
VALIDADE
Mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação, quando armazenado em local seco, fresco e protegido da luz.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
– Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 – ANVISA/MS;
– Resolução RDC nº 360/2003 e RDC nº 429/2020 – ANVISA/MS (rotulagem nutricional);
– Resolução RDC nº 360/2003 e RDC nº 26/2015 – ANVISA/MS (alergênicos);
– Resolução RDC nº 331/2019 e IN nº 60/2019 – ANVISA/MS (padrões microbiológicos);
– Decreto nº 9.013/2017 e demais legislações aplicáveis;
– Lei nº 10.674/2003 (quando aplicável à declaração de glúten).

14. BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL ISENTO DE LEITE

DESCRIÇÃO: Produto alimentício obtido do preparo e cocção de massa elaborada à base de farinha de trigo, água, óleo vegetal e agentes de fermentação permitidos, moldado no formato característico de biscoito salgado tipo água e sal, **sem recheio e isento de leite e derivados**, conforme legislação sanitária vigente, atendendo às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: farinha de trigo, água, óleo vegetal e agentes de fermentação permitidos pela legislação.
Opcional: sal, fibras alimentares e outros ingredientes permitidos, desde que não descaracterizem o produto.
Vedado o uso de: leite, lactose, soro de leite, manteiga, creme de leite, caseína, caseinatos, whey protein, gordura láctea, gordura vegetal hidrogenada.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS
Aparência: biscoitos íntegros,e sem deformações;formato retangular, fino, uniforme, textura crocante e laminada, sem rachaduras excessivas ou fragmentação;
Cor: dourada clara a bege, uniforme;
Aroma: próprio, isento de odores estranhos;
Sabor: levemente salgado, característico, isento de sabores estranhos.
Textura: crocante, seca e friável.

EMBALAGEM
Primária: atóxica, própria para alimentos, hermeticamente fechada, resistente à manipulação, ao impacto e à umidade, contendo peso líquido de até 200 (duzentos) gramas.
Secundária: caixa de papelão resistente, adequada ao transporte e armazenamento, que preserve a integridade e a qualidade do produto.
Validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.
Rotulagem: conforme legislação vigente, devendo constar denominação de venda (“biscoito salgado tipo água e sal”), lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação e validade, número

do lote, informações nutricionais, identificação do fabricante e declaração obrigatória de alergênicos, incluindo a informação **"NÃO CONTÉM LEITE E DERIVADOS"**, quando aplicável.
Observação: produtos que apresentem **rotulagem nutricional frontal de advertência (tarjas)** deverão ser evitados no âmbito do PNAE.
Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro, quando enquadrado na legislação vigente.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Lei nº 10.674, de 16/05/2003 (obriga a informação da presença de glúten);
Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 – ANVISA/MS (regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos);
Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 – ANVISA/MS (rotulagem de alergênicos);
Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 – ANVISA/MS (rotulagem nutricional);
Resolução RDC nº 429, de 08/10/2020 – ANVISA/MS (rotulagem nutricional frontal);
Resolução RDC nº 711, de 01/07/2022 – ANVISA/MS (requisitos sanitários para biscoitos e produtos afins);
Instrução Normativa nº 23, de 25/03/2020 – MAPA (boas práticas de fabricação);
Resolução CD/FNDE nº 04, de 26/02/2026 (diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE).

15.BISCOITO SALGADO INTEGRAL TIPO CREAM CRACKER ISENTO DE LEITE

DESCRIÇÃO: Biscoito salgado, sem recheio, integral e tipo cream cracker é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, acrescida de fibra de trigo e ou farelo de trigo, ou, farinha de trigo integral, gordura vegetal, açúcar invertido, sal e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente, moldado na forma quadrada, **isento de leite e derivados**.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleos ou gordura vegetal (livre de gorduras trans), farinhas, flocos ou semente de cereais integrais (aveia e/ou farinha de trigo integral e/ou farelo de trigo e/ou gergelim, entre outros). O produto deverá conter:

- Gorduras Saturadas: ≤ 5,5 g/100 g;
- Sódio: < 700 mg/100 g;
- Fibras Alimentares: ≥ 4,5 g em 100 g.

Opcional: outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo.
Isenta: leite (ou soro de leite) e cristais de sal incrustados na massa.

EMBALAGEM
Primária: pacotes em filme polipropileno atóxico, transparente, resistente à manipulação, ao impacto, à umidade, termossoldada mecanicamente, podendo ser metalizado, contendo peso líquido entre 300 e 500 gramas..
Secundária: embalagem de mercado (caixa de papelão ou saco plástico resistente), adequada ao transporte e armazenamento, que preserve a integridade e a qualidade do produto durante toda a cadeia logística
Validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.
Rotulagem: conforme legislação vigente, devendo constar denominação de venda ("biscoito salgado tipo Cream Cracker integral"), lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação e validade, número do lote, informações nutricionais, identificação do fabricante e declaração obrigatória de alergênicos, incluindo a informação **"NÃO CONTÉM LEITE E DERIVADOS"**, quando

aplicável.
Observação: produtos que apresentem **rotulagem nutricional frontal de advertência (tarjas)** deverão ser evitados no âmbito do PNAE.
Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro, quando enquadrado na legislação vigente.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Lei 10.674, de 16/05/2003 (obriga a informação da presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca);
Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005 - ANVISA/MS (regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos);
Resolução nº 60 de 05/09/2007 - ANVISA/MS (regulamento técnico/aditivos em cereais e derivados);
Resolução RDC nº 150, de 13/04/2017 - ANVISA/MS (enriquecimento das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico);
Instrução Normativa nº 23, de 25/03/2020 – MAPA (regulamento técnico do MERCOSUL sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico);
Resolução RDC nº 711, de 01/07/2022 (requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães);
Resolução RDC nº 712, de 5/07/2022 (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).

16.CACAU EM PÓ

DESCRIÇÃO: produto em pó obtido a partir de cacau (*Theobroma cacao L.*), massa de cacau com outros ingredientes, ISENTO de açúcar, 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 do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Resolução - RDC nº 723, de 1° de julho de 2022

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: cacau (*Theobroma cacao L.*)
Isento: de açúcar, amidos e féculas de qualquer espécie, leite de qualquer natureza, soja e derivados, óleo ou gordura vegetal hidrogenada, farinhas e/ou espessantes, corantes, leite e/ou soro de leite, conservantes e extrato de malte.

EMBALAGEM
Primária: saco de polietileno transparente, leitoso, aluminizado, atóxico, resistente à manipulação, ao impacto, à umidade, termossoldada mecanicamente, contendo até 1 (um) quilo de chocolate em pó.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto com no máximo 6 (seis) quilos.
Validade: mínimo de 120 (cento e vinte) dias.
Rotulagem: deve atender a legislação vigente.
Nota: produto **dispensado** da obrigatoriedade de registro.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA

Instrução Normativa nº 23, de 25/03/2020 – MAPA (regulamento técnico do MERCOSUL sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico);
Resolução RDC nº 723, de 01/07/02022 - ANVISA/MS (requisitos sanitários de diversos alimentos, inclusive cacau em pó);

17.CHOCOLATE EM PÓ (50% CACAU)

DESCRIÇÃO: Produto alimentício industrializado, obtido a partir da mistura de cacau em pó, apresentando teor mínimo de 50% de cacau, conforme legislação sanitária aplicável. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, atendendo às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Serão rejeitados produtos que apresentem características organolépticas anormais ou que não atendam ao teor mínimo de cacau estabelecido.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: Cacau em pó (mínimo de 50%).
Poderá conter: açúcar, conforme legislação vigente.
Vedado o uso de corantes artificiais, aromatizantes artificiais, realçadores de sabor, conservantes químicos, gordura vegetal hidrogenada e adoçante.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS
Aparência: pó fino, homogêneo, isento de grumos endurecidos ou presença de matérias estranhas (sujidades, parasitos ou larvas);
Cor: marrom característico do cacau;
Aroma: próprio, característico, isento de odores estranhos;
Sabor: característico do cacau, levemente amargo, isento de sabores estranhos.

EMBALAGEM
Primária: Embalagem atóxica, própria para alimentos, composta de material resistente à umidade e à luz, hermeticamente fechada, contendo peso até 1 kg.
Secundária: Caixa de papelão resistente, adequada ao transporte e armazenamento, que preserve a integridade e a qualidade do produto.
Validade: Mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.
Rotulagem: Conforme legislação vigente, devendo constar denominação de venda (“chocolate em pó”), teor mínimo de cacau, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação e validade, número do lote, informações nutricionais, identificação do fabricante e demais informações obrigatórias.
Declaração obrigatória de alergênicos: Conforme legislação vigente.
Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro, conforme legislação sanitária vigente.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 – ANVISA/MS (informação nutricional);
Resolução RDC nº 429, de 08/10/2020 – ANVISA/MS (rotulagem nutricional);
Resolução RDC nº 727, de 01/07/2022 – ANVISA/MS (rotulagem de alimentos embalados);
Resolução RDC nº 264, de 22/09/2005 – ANVISA/MS (regulamento técnico para chocolates e produtos de cacau);
Portaria SVS/MS nº 326, de 30/07/1997 (boas práticas de fabricação);
Resolução CD/FNDE nº 04, de 26/02/2026 (diretrizes do PNAE).

18.CAFÉ SOLÚVEL EM PÓ OU LIOFILIZADO

DESCRIÇÃO: Produto obtido da extração dos sólidos solúveis, através de água, exclusivamente do café torrado e moído, que é o endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero *Coffea*, como *Coffea arábica L.*, *Coffea liberica Hiern, Coffea canephora Pierre (Coffea robusta Linden*), submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra escolhido. Deverá apresentar teor de umidade máximo de 5% em g/100g, com solubilidade total em água quente

Produto destinado ao preparo de bebida por simples dissolução em água quente, conforme legislação sanitária vigente.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: café solúvel 100%, obtido exclusivamente de grãos de café.
Isenta: Soja e derivados, gordura vegetal hidrogenada, farinhas e/ou espessantes, leite e/ou soro de leite, corantes, conservadores e aromas.

EMBALAGEM
Primária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto com peso mínimo de 200g.
Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto .
Rotulagem: Deve atender à legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Instrução Normativa nº 23, de 25/03/2020 – MAPA (regulamento técnico do MERCOSUL sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico); Resolução RDC nº 716, de 01/07/02022 - ANVISA/MS (requisitos sanitários de diversos alimentos, inclusive café).

19.CANELA EM PÓ

DESCRIÇÃO: Produto obtido a partir da casca seca e moída de espécies do gênero *Cinnamomum* (canela), submetida a processos adequados de secagem, moagem e peneiramento, resultando em pó fino e homogêneo, destinado ao consumo humano como especiaria, conforme legislação sanitária vigente.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: canela em pó 100% pura.
Vedado o uso de: açúcar, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, realçadores de sabor, conservantes químicos, amidos, farinhas ou qualquer substância estranha à natureza do produto.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS
Aparência: pó fino, seco e homogêneo, isento de grumos, sujidades ou partículas estranhas;
Cor: marrom característica da canela;
Aroma: característico, intenso e próprio da especiaria;
Sabor: característico, levemente adocicado e picante, próprio da canela.

EMBALAGEM
Primária: embalagem plástica atóxica ou recipiente adequado para alimentos, resistente à manipulação e à umidade, com fechamento que preserve a qualidade e o aroma do produto.

Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto durante o transporte e armazenamento.
Validade: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias a partir da data de fabricação.
Rotulagem: conforme legislação vigente, devendo constar denominação de venda ("canela em pó"), lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação e validade, número do lote, informações nutricionais, identificação do fabricante e registro no órgão competente, quando aplicável.
Declaração obrigatória de alergênicos: conforme legislação vigente.
Declaração obrigatória de glúten: **"NÃO CONTÉM GLÚTEN".**
Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro, quando aplicável, conforme legislação sanitária.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005 – ANVISA/MS (regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos);
Lei nº 10.674, de 16/05/2003 (informação sobre presença ou ausência de glúten);
Resolução RDC nº 429, de 08/10/2020 – ANVISA/MS (rotulagem nutricional);
Resolução RDC nº 727, de 01/07/2022 – ANVISA/MS (rotulagem de alimentos embalados);
Portaria SVS/MS nº 326, de 30/07/1997 (boas práticas de fabricação).

20.CANJICA DE MILHO BRANCO, COZIDO

DESCRIÇÃO: Canjica de Milho Branca Cozida deverá ser o grão cozida em água e produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, detritos, ausência de defeitos: cascas, unidades manchadas ou descoloridas, resíduos de vegetais e outras matérias estranhas ao produto. O produto deverá ser cozido apenas em água. A canjica cozida deverá ser elaborada com matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade, processada sob condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme tecnologia empregada, sem adição de conservantes artificiais, atendendo à legislação vigente e às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Características microscópicas e macroscópicas
Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Resolução RDC nº 623 de 09 de março de 2022.

COMPOSIÇÃO
OBRIGATÓRIA: Canjica de milho (Zea mays, L.); Água potável.
ISENTA: Adição de açúcar, conservantes artificiais, corantes artificiais ou quaisquer ingredientes que descaracterizem o produto.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS
APARÊNCIA: grãos cozidos, íntegros, macios, hidratados, sem desintegração excessiva;
COR: característica do milho branco;
ODOR: próprio, isento de odores estranhos;
SABOR: característico, isento de sabores estranhos;
TEXTURA: macia, adequada ao consumo.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS
Produto com umidade elevada, característico de alimento cozido; Ausência de sujidades, parasitas e larvas; Isento de fermentação, ranço ou deterioração.

Deverá atender aos padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação vigente, especialmente RDC nº 331/2019 e IN nº 60/2019 – ANVISA/MS.

EMBALAGEM
PRIMÁRIA: A embalagem primária do produto CANJICA DE MILHO BRANCA COZIDA deverá ser de filme laminado de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacradas, resistente ao transporte e armazenamento, com peso líquido entre 1 kg (um quilograma) e 2 kg (dois quilogramas), adequada para conservação em temperatura ambiente.
SECUNDÁRIA: Caixa de papelão resistente ou embalagem de mercado que preserve a integridade do produto durante transporte e armazenamento.
Validade: produto deverá ter validade mínima de 8 (oito) meses, na ocasião de sua entrega.
Rotulagem: deve atender a legislação vigente, com denominação de venda: "canjica de milho branco cozida"; lista de ingredientes; peso líquido; data de fabricação e validade; número do lote; identificação do fabricante; condições de conservação; informações nutricionais.

21.ESPECIARIAS DESIDRATADAS: ALECRIM, CANELA EM PÓ, LOURO, MANJERICÃO, ORÉGANO E PÁPRICA

Descrição do Objeto: Obtidos de suas respectivas espécies genuínas, sãs, limpas, secas, desidratadas e de coloração característica. Todas as especiarias devem ser puras, ter aspecto, odor e sabor próprios. Devem estar isentas de outros ingredientes e aditivos alimentares, bem como sujidades, parasitas, mofo/bolor, larvas e outros materiais estranhos ao produto.

Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Embalagem Primária: Saco plástico de polietileno com capacidade mínima de 100 gramas, lacrado em seladora própria para o acondicionamento de alimentos, limpo, atóxico, resistente ao transporte, armazenamento e manipulação, que não transmita odor e sabor estranho ao produto.

Rotulagem: Rotulagem legível, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo, no mínimo, as seguintes informações: Denominação de venda do produto; Lista de ingredientes; Conteúdo líquido; Identificação da origem (nome/razão social do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular da marca, endereço, país de origem e município); Prazo de validade, incluindo sua variação segundo a temperatura de conservação; Identificação de lote; Informação Nutricional (quando aplicável) e Instrução para conservação.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos para a adequada conservação, conforme informado no rótulo da embalagem primária. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

Legislação Específica: Resolução RDC nº 716, de 1/07/22, Anvisa;

Instrução Normativa nº 159, de 01/07/22, Anvisa;

Instrução Normativa nº45, de 17/09/13, MAPA; e outras atualizações vigentes.

22.EXTRATO DE TOMATE 100% NATURAL

DESCRIÇÃO: Produto obtido da concentração da polpa de frutos maduros, sãos e limpos do tomateiro (Lycopersicum esculentum), através de processos de concentração, com ou sem homogeneização, devendo ser classificado com BRIX mínimo de 16°, isento da adição de açúcar.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: polpa de tomates maduros, sãos e limpos.
Isenta: açúcar, sal, pele e semente, amido, conservador, corante de qualquer natureza.

EMBALAGEM
Primária:
Opção 1: latas de folhas de flandres, com verniz sanitário e perfeitamente recravadas e não apresentar estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem, perfurações ou outros indícios de alterações do produto. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 1 (um) quilo.
Opção 2: *bag* com fechamento inviolável, com revestimento interno apropriado, com capacidade para até de 1 (um) quilo.
Resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores totalmente vedadas com fita adesiva plastificada, com capacidade para até 12 (doze) quilos.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto com até 6 (seis) quilos.
Validade: mínimo de 120 (cento e vinte) dias.
Rotulagem: deve atender a legislação vigente.
Nota: produto **dispensado** da obrigatoriedade de registro.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Resolução RDC nº 352, de 23/12/2002 - ANVISA/MS (regulamento técnico de BPF de frutas... em conserva);
Resolução RDC nº 276, de 1º/10/2003 – ANVISA/MS (regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de concentrado de tomate);
Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005 – ANVISA/MS (regulamento técnico para produtos de vegetais);
Instrução Normativa nº 23, de 25/03/2020 – MAPA (regulamento técnico do MERCOSUL sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico);

23.ERVILHA SECA PARTIDA, TIPO 1

DESCRIÇÃO: Grão *in natura*, proveniente da espécie *Pisum sativum, L*.

CLASSIFICAÇÃO nos termos da Portaria 65/1993 de 19/02/1993.
Grupo II, contendo, no mínimo, 98% de ervilhas partidas (cotilédones ou bandas);
Limites máximos de tolerância
Umidade: 15%;
Matérias Estranhas e Impurezas: 0,5%;
Ardidos e mofados: 0,5%;

Avariados e carunchados: -
Manchados e descoloridos: 1,0%;
Total de avariados: 4,0%

EMBALAGEM
Primária: saco de polietileno transparente, atóxico, resistente à manipulação, ao impacto, à umidade, termossoldada mecanicamente, com até 1 (um) quilo.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto com até 10 (dez) quilos.
Validade: mínimo de 120 (cento e vinte) dias.
Rotulagem: deve atender a legislação vigente.
Nota: produto **dispensado** da obrigatoriedade de registro.

ARMAZENAGEM E TRANSPORTE
De acordo com a Portaria/MAPA 63/1993, *os estabelecimentos destinados à armazenagem da lentilha e os meios para o seu transporte devem oferecer plena segurança e condições técnicas imprescindíveis à perfeita conservação, respeitada a legislação específica vigente.*

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Portaria 63/1993/MAPA (Identidade, qualidade, embalagem, marcação e apresentação [...] da Ervilha...).

24.FARINHA DE MANDIOCA GROSSA

DESCRIÇÃO: Produto obtido de raízes de mandioca, do gênero *Manihot,* submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento, produto embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, não desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

CLASSIFICAÇÃO
Grupo
a) seca: obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura adequada, podendo novamente ser peneirada e ainda beneficiada;

Classe
a) grossa: quando o produto fica retido em mais de 10% (dez por cento) na peneira com abertura de malha de 2 mm;
Cor: branca
Odor e sabor: característicos
Limite máximo de umidade: 15,0 % (g /100 g).

EMBALAGEM
Primária: saco de polietileno transparente, atóxico, resistente à manipulação, ao impacto, à umidade, termossoldada mecanicamente, com até 500 (quinhentos) gramas.
Secundária: saco plástico transparente, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com identificada com os dados da empresa produtora, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.
Validade: mínimo de 120 (cento e vinte) dias.
Rotulagem: deve atender a legislação vigente.
Nota: produto **dispensado** da obrigatoriedade de registro.

ARMAZENAGEM E TRANSPORTE

De acordo com a Instrução Normativa 52/2011, a "*farinha de mandioca deve se apresentar limpa e seca, observadas as tolerâncias previstas nos anexos I, II e III"* da referida IN.

EMBALAGEM

Primária: saco plástico transparente**,** adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com os dados do produtor, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, contendo até 1.000 (um mil) gramas do produto.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto com até 6 (seis) quilos.
Validade: mínimo de 120 (cento e vinte) dias.
Rotulagem: deve atender a legislação vigente.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA

Instrução Normativa MAPA nº 23, de 14/12/2005 (regulamento técnico de identidade e qualidade dos produtos amiláceos derivados da raiz de mandioca);
Resolução RDC nº. 263, de 22/09/2005, (regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos);
Instrução Normativa nº 52, de 08/11//2011 (regulamento Técnico da Farinha de Mandioca);
Portaria SDA nº 574, de 09/05/2022 (institui o Programa Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes em Produtos de Origem Vegetal (PNCRC/Vegetal), definindo o alcance, os objetivos, os critérios e os procedimentos para a realização dos controles oficiais.
Resolução RDC nº 722, de 01/072022 (regulamentos específicos de resíduos de agrotóxicos para micotoxinas alimentos;
Instrução Normativa nº 160, de 01/072022) (regulamentos específicos de resíduos de agrotóxicos para micotoxinas alimentos);
Instrução Normativa nº 23, de 25/03/2020 – MAPA (regulamento técnico do MERCOSUL sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico);
Instrução Normativa nº 23, de 25/03/2020 – MAPA (regulamento técnico do MERCOSUL sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico);
Instrução Normativa nº 58, de 02/10/2020 – MAPA (altera o anexo I da Instrução Normativa nº 52, de 7 de novembro de 2011, que estabeleceu o Regulamento Técnico da Farinha de Mandioca);
Resolução RDC nº 711, de 01/07/2022 (requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães).

25.FARINHA DE MILHO AMARELA FLOCADA

DESCRIÇÃO: Produto obtido pela ligeira torração do grão de milho (*Zea mays* L.) degerminado, macerado, socado e peneirado. Os grão degerminados ou não, previamente macerado (amolecimento dos grãos pela imersão em água), moído e peneirado, submetidos ao processo adequado até formarem "bijus" que são retirados de chapas quentes ao atingir o ponto de torração, devendo conter, até o vencimento do prazo de validade, enriquecimento obrigatório de:

Ácido fólico (ácido N-pteroil-L-glutâmico): limite entre ≥ 140 mcg/100 gramas e ≤ 220 mcg/100 de farinha;

Ferro (sulfato ferroso ou, sulfato ferroso encapsulado ou, fumarato ferroso ou, fumarato ferroso encapsulado): ≥ 4 mg/100 e ≤ 9 mg de ferro/100 gramas de farinha.

O ácido fólico e ferro utilizados no enriquecimento da farinha de milho devem ter grau alimentício e atender às especificações estabelecidas, nos termos do art. 7º da Resolução RDC 604/2022.

O enriquecimento da farinha de milho com ferro e ácido fólico **não é obrigatório** quando fabricadas por agricultor familiar, empreendedor familiar rural, empreendimento econômico solidário e microempreendedor individual, sendo obrigatória a apresentação de documentação que comprove a situação aqui descrita, devendo estar disponível para consulta e análise por nutricionista da Alimentação Escolar.

CLASSIFICAÇÃO

Cor: amarela
Odor e sabor: característicos

EMBALAGEM

Primária: saco de polietileno transparente, atóxico, resistente à manipulação, ao impacto, à umidade, termossoldada mecanicamente, com até 1.000 (um mil) gramas.
Secundária: saco plástico transparente, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com os dados da empresa produtora, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.
Validade: mínimo de 120 (cento e vinte) dias.
Rotulagem: deve ter as descrições

- **a)** Pelo nome convencional, seguido de uma das expressões "enriquecida com ferro e ácido fólico"; ou “sem adição de ferro e ácido fólico;
- **b)** Quando enriquecida deve ainda trazer a seguinte frase: "*O enriquecimento de farinhas com ferro e ácido fólico é uma estratégia para combate da má formação de bebês durante a gestação e da anemia*";
- **c)** "Este produto é enriquecido com 4 mg a 9 mg de ferro /100g e com 140 µg a 220 µg de ácido fólico /100g".

Nota: produto **dispensado** da obrigatoriedade de registro.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA

Instrução Normativa nº 23, de 25/03/2020 – MAPA (regulamento técnico do MERCOSUL sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico);
Portaria SDA nº 574, de 09/05/2022 (institui o Programa Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes em Produtos de Origem Vegetal (PNCRC/Vegetal), definindo o alcance, os objetivos, os critérios e os procedimentos para a realização dos controles oficiais.
Resolução RDC nº 722, de 01/072022 (regulamentos específicos de resíduos de agrotóxicos para micotoxinas alimentos;
Instrução Normativa nº 160, de 01/07/2022) (regulamentos específicos de resíduos de agrotóxicos para micotoxinas alimentos);
Instrução Normativa nº 58, de 02/10/2020 (altera o anexo I da Instrução Normativa nº 52, de 7 de novembro de 2011, que estabeleceu o Regulamento Técnico da Farinha de Mandioca);
Resolução RDC nº 604, de 10/02/2022 (obrigação de enriquecimento do sal com iodo e das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico destinados ao consumo humano);
Resolução RDC nº 711, de 01/07/2022 (requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães).

26.FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO 1 SEM FERMENTO

DESCRIÇÃO: Produto elaborado com grãos de trigo (*Triticum aestivum* L.) ou outras espécies do gênero *Triticum*, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias e processos. Deve conter, até o vencimento do prazo de validade, enriquecimento obrigatório de:

Ácido fólico (ácido N-pteroil-L-glutâmico): limite entre ≥ 140 mcg/100 gramas e ≤ 220 mcg/100 de farinha;

Ferro (sulfato ferroso ou, sulfato ferroso encapsulado ou, fumarato ferroso ou, fumarato ferroso encapsulado): ≥ 4 mg/100 e ≤ 9 mg de ferro/100 gramas de farinha.

O ácido fólico e ferro utilizados no enriquecimento da farinha de trigo devem ter grau alimentício e atender às especificações estabelecidas, nos termos do art. 7º da Resolução RDC 604/2022.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico.
Cor: branca ou levemente creme.
Odor e sabor: suave e neutro.
Textura: fina, macia e homogênea, sem a presença de grumos.
Limite máximo de umidade: 15,0 % (g /100 g).

EMBALAGEM
Primária:
Opção 1: saco de polietileno transparente, atóxico, resistente à manipulação, ao impacto, à umidade, termossoldada mecanicamente, com até 5 (cinco) quilos;
Opção 2: embalagem de papel 100% celulose, com até 5 (cinco) quilos.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.
Validade: mínimo de 90 (noventa) dias.
Rotulagem: deve ter as descrições

a) Pelo nome convencional, seguido de uma das expressões "enriquecida com ferro e ácido fólico"; ou “sem adição de ferro e ácido fólico;
b) Quando enriquecida deve ainda trazer a seguinte frase: "*O enriquecimento de farinhas com ferro e ácido fólico é uma estratégia para combate da má formação de bebês durante a gestação e da anemia*";
c) "Este produto é enriquecido com 4 mg a 9 mg de ferro /100g e com 140 µg a 220 µg de ácido fólico /100g".

Nota: produto **dispensado** da obrigatoriedade de registro.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Lei nº 9.972, de 25/05/2000. (institui a classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico);
Instrução Normativa n° 08 de 02/06/2005 – DIPOV/MAPA (regulamento técnico da farinha de trigo);
Instrução Normativa n° 31 de 20/10/2005 – DIPOV/MAPA (constitui padrões oficiais para análises físico-químicas de farinha de trigo ao padrão de identidade e qualidade do MAPA);
Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005 - ANVISA/MS (regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos);
Decreto nº 6.268, de 22/11/2007 (regulamenta a Lei nº 9.972, de 25/05/2000);
Resolução nº 60 de 05/09/2007 - ANVISA/MS (regulamento técnico/aditivos em cereais e derivados);

Instrução Normativa nº 23, de 25/03/2020 – MAPA (regulamento técnico do MERCOSUL sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico);
Resolução RDC nº 604, de 10/02/2022 (obrigação de enriquecimento do sal com iodo e das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico destinados ao consumo humano);
Resolução RDC nº 711, de 01/07/2022 (requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães);
Resolução RDC nº 712, de 1/07/2022 (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);
Portaria MAPA nº 469, de 8/08/ 2022 (Altera a Instrução Normativa MAPA nº 8/2005).

27.FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1

DESCRIÇÃO: Feijão carioca tipo 1 - constituídos, de grãos limpos (isento de sujidades) e secos. Devendo conter em suas informações nutricionais para porção de 60gr; valor energético 210kcal a 220kcal, carboidratos 40g a 44g, proteínas 13g a 15g, gorduras totais 0,6g a 0,9g, gorduras saturadas 0,2g a 0,5g, cálcio 79mg a 81mg, fibra alimentar 11g a 13g e ferro 5,2mg a 5,5mg. Embalagem 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

Feijão comum, tipo 1, classe CORES - **CARIOQUINHA**, *in natura*, da espécie *Phaseolus vulgaris L.*, com no mínimo, 97,00% (noventa e sete por cento) de grãos característicos da classe cores – **CARIOQUINHA**; de tamanho e formato naturais, inteiros, maduros, limpos e secos.

CLASSIFICAÇÃO nos termos da Instrução Normativa nº 12 de 28/03/2008): feijão comum, classe cores, tipo 1.
Defeitos graves, matérias estranhas e impurezas: máximo de 0,50%;
Grão partido: máximo de 0,015%;
Insetos mortos: máximo de 0,10%;
Total de mofados, ardidos e germinados: máximo de 1,50%;
Total de carunchados e atacados por lagartas das vagens: máximo de 1,50%;
Total de defeitos leves: máximo de 2,5%.

EMBALAGEM
Primária: saco de polietileno transparente, atóxico, resistente à manipulação, ao impacto, à umidade, termossoldada mecanicamente, com até 2 (dois) quilos.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto com até 10 (dez) quilos.
Validade: mínima de 06 (seis) meses
Rotulagem: deve atender a legislação vigente.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Instrução Normativa nº 01, de 05/03/2001, MAPA (regulamento técnico/certificação e classificação de produtos vegetais);
Instrução Normativa nº 12 de 28/03/2008, MAPA (regulamento técnico do feijão).

28.FEIJÃO PRETO TIPO 1

DESCRIÇÃO: Feijão comum, tipo 1, classe **PRETO**, *in natura*, da espécie *Phaseolus vulgaris L.*, com no mínimo, 97,00% (noventa e sete por cento) de grãos de coloração **PRETA**; de tamanho e formato naturais, inteiros, maduros, limpos e secos.

CLASSIFICAÇÃO nos termos da Instrução Normativa nº 12 de 28/03/2008): feijão comum, classe preto, tipo 1.
Defeitos graves, matérias estranhas e impurezas: máximo de 0,50%;
Grão partido: máximo de 0,015%;
Insetos mortos: máximo de 0,10%;
Total de mofados, ardidos e germinados: máximo de 1,50%;
Total de carunchados e atacados por lagartas das vagens: máximo de 1,50%;
Total de defeitos leves: máximo de 2,5%.

EMBALAGEM
Primária: saco de polietileno transparente, atóxico, resistente à manipulação, ao impacto, à umidade, termossoldada mecanicamente, com até 2 (dois) quilos.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto com até 10 (dez) quilos.
Validade: mínimo de 120 (cento e vinte) dias.
Rotulagem: deve atender a legislação vigente.
Nota: produto **dispensado** da obrigatoriedade de registro.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Instrução Normativa nº 01, de 05/03/2001, MAPA (regulamento técnico/certificação e classificação de produtos vegetais);
Instrução Normativa nº 12 de 28/03/2008, MAPA (regulamento técnico do feijão);

29.FERMENTO QUÍMICO

DESCRIÇÃO: Produto destinado ao preparo de pães especiais, broas, biscoitos, bolachas e produtos afins de confeitaria, formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: fermento químico.
Opcional: substâncias próprias para uso alimentar, tais como farinhas, amidos, féculas, enzimas e fosfato de cálcio e outras aprovadas pela ANVISA/MS.
Isento: açúcar

EMBALAGEM
Primária:
Opção 1: recipiente de polietileno atóxico, com tampa inviolável, hermeticamente fechado, com capacidade para até 250 gramas (duzentos e cinquenta) gramas.
Opção B: recipiente de papel multifoliado, resistente, colado ou fechado hermeticamente fechado, com capacidade até 250 (duzentos e cinquenta) gramas.
Validade: mínimo de 120 (cento e vinte) dias.
Rotulagem: deve atender a legislação vigente.
Nota: produto **dispensado** da obrigatoriedade de registro.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Resolução - CNNPA nº 38, de 1977 (coadjuvantes de produtos forneados, tais como: pão, broa, biscoito, bolacha, bolo, torta e demais produtos afins de confeitaria);
Resolução nº 383 de 05/08/1999 - ANVISA/MS (aditivos alimentares, funções e limites máximos);
Instrução Normativa nº 23, de 25/03/2020 – MAPA (regulamento técnico do MERCOSUL sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico);

30.FERMENTO BIOLÓGICO SECO (DESIDRATADO)

DESCRIÇÃO: Produto obtido de culturas puras de leveduras (*Saccharomyces cerevisiae*) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: fermento biológico seco
Opcional: poderá ter adição de farinhas, amidos e féculas em proporção máxima de 5% p/p, óleos e gorduras comestíveis, sulfato de cálcio, carbonato de cálcio, sorbitol, monolaurato de sorbitana e outras aprovadas pela ANVISA/MS.

EMBALAGEM
Primária:
Opção 1: recipiente de polietileno atóxico, com tampa inviolável, hermeticamente fechado, com capacidade para até 250 gramas (duzentos e cinquenta) gramas.
Opção B: recipiente de papel multifoliado, resistente, colado ou fechado hermeticamente fechado, com capacidade até 250 (duzentos e cinquenta) gramas.
Validade: mínimo de 120 (cento e vinte) dias.
Rotulagem: deve atender a legislação vigente.
Nota: produto **dispensado** da obrigatoriedade de registro.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Resolução - CNNPA nº 38, de 1977 (coadjuvantes de produtos forneados, tais como: pão, broa, biscoito, bolacha, bolo, torta e demais produtos afins de confeitaria).

31.FLOCÃO DE MILHO

DESCRIÇÃO: O flocão de milho é o produto resultado da moagem dos grãos de milho (*Zea mays L.* var. *everta*), passando por processo de laminação, formando flocos, seguindo para pré-cozimento.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: produto obtido a partir de milho (*Zea mays L.* var. *everta*), livre de seu tegumento, laminado, pré-cozido, seco, sem adição de açúcar. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos artificiais.

EMBALAGEM
Primária: saco de polietileno transparente, atóxico, resistente à manipulação, ao impacto, à umidade, termossoldada mecanicamente, com capacidade para até 1 (um) quilo.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto com até 10 (dez) quilos.
Validade: mínimo de 120 (cento e vinte) dias.

Rotulagem: deve atender a legislação vigente.
Nota: produto **dispensado** da obrigatoriedade de registro.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Lei nº 9.972, de 25/05/2000. (institui a classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico);
Resolução nº 60 de 05/09/2007 - ANVISA/MS (regulamento técnico/aditivos em cereais e derivados).
Decreto nº 12.709, de 31/10/2025 (Regulamenta a fiscalização de produtos de origem vegetal);

32.FLOCOS DE MILHO SEM AÇÚCAR

DESCRIÇÃO: Produto obtido por meio de processo tecnológico adequado a partir de grãos de milho (*Zea mays, L.*), cozidos, secos, laminados e tostados.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: flocos de milho
Opcional: sal, bicarbonato de sódio, vitaminas e minerais, desde que declarados e outras substâncias permitidas pela legislação desde que não descaracterizem o produto.
Isento: de açúcar, glúten e corantes artificiais.

EMBALAGEM
Primária: saco de polietileno transparente, atóxico, resistente à manipulação, ao impacto, à umidade, termossoldada mecanicamente, com peso líquido a partir de 1 (um) quilo.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto com até 10 (dez) quilos.
Validade: mínimo de 120 (cento e vinte) dias.
Rotulagem: deve atender a legislação vigente.
Nota: produto **dispensado** da obrigatoriedade de registro.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Lei nº 9.972, de 25/05/2000. (institui a classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico);
Resolução nº 60 de 05/09/2007 - ANVISA/MS (regulamento técnico/aditivos em cereais e derivados).
Decreto nº 6.268, de 22/11/2007 (regulamenta a Lei nº 9.972, de 25/05/2000);
Instrução Normativa nº 23, de 25/03/2020 – MAPA (regulamento técnico do MERCOSUL sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico);
Resolução RDC nº 711, de 01/07/2022 (requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães).

33.FUBÁ DE MILHO MIMOSO

DESCRIÇÃO: Produto obtido a partir da moagem fina do grão de milho (*Zea mays L.*), desgerminado ou não, submetido a processos tecnológicos adequados de limpeza, secagem e moagem, resultando em farinha de granulometria fina e uniforme (tipo mimoso), própria para uso culinário em preparações diversas. Deve ser elaborado com matéria-prima sã, limpa, madura e em perfeito estado de conservação, isento de substâncias que possam comprometer a qualidade e a segurança do alimento, conforme legislação sanitária vigente.

COMPOSIÇÃO

Obrigatória: milho (*Zea mays L.*), podendo ser enriquecido com ferro e ácido fólico, conforme legislação vigente.
Vedado o uso de: corantes artificiais, conservantes químicos, aromatizantes artificiais, realçadores de sabor ou quaisquer ingredientes que descaracterizem o produto.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS
Aparência: pó fino, homogêneo, seco, isento de grumos e matérias estranhas;
Cor: amarela característica do milho;
Aroma: próprio, suave, isento de odores estranhos;
Sabor: característico, levemente adocicado, isento de sabores estranhos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E MICROSCÓPICAS
Granulometria: fina (tipo mimoso);
Isento de sujidades, parasitas, larvas, fragmentos estranhos ou sinais de infestação, atendendo aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação.

EMBALAGEM
Primária: saco de polietileno transparente, atóxico, próprio para alimentos, resistente à manipulação, ao impacto e à umidade, termossoldado mecanicamente, contendo peso líquido de até 1 (um) quilo.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto durante o transporte e armazenamento.
Validade: mínimo de 120 (cento e vinte) dias a partir da data de fabricação.
Rotulagem:conforme legislação vigente, devendo constar denominação de venda ("fubá de milho mimoso"), lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação e validade, número do lote, informações nutricionais e identificação do fabricante.
Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro, quando aplicável.
Declaração obrigatória de glúten: **"NÃO CONTÉM GLÚTEN".**

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Lei nº 9.972, de 25/05/2000. (institui a classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico);
Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005 - ANVISA/MS (regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos);
Resolução nº 60 de 05/09/2007 - ANVISA/MS (regulamento técnico/aditivos em cereais e derivados);
Decreto nº 6.268, de 22/11/2007 (regulamenta a Lei nº 9.972, de 25/05/2000);
Instrução Normativa nº 23, de 25/03/2020 – MAPA (regulamento técnico do MERCOSUL sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico);
Resolução RDC nº 711, de 01/07/2022 (requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães).

34.GOMA DE MANDIOCA HIDRATADA PARA TAPIOCA

DESCRIÇÃO: também conhecida como "tapioca umedecida", "massa para tapioca", "goma para tapioca" ou "goma" é o produto amiláceo extraído das raízes de mandioca, não fermentada, obtida por decantação, centrifugação ou outros processos tecnológicos de fabricação adequados e se apresenta sob forma de grânulos irregulares, poliédricos ou esféricos, embalagem contendo até 500 (quinhentos) gramas do produto.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: mandioca.
Opcional: vitaminas e minerais permitidos em legislação.
Isenta: glúten e de conservantes

CLASSIFICAÇÃO
Subgrupo: tapioca granulada tipo *Flakes granulated* (flocos granulados), sob forma de grânulos, poliédricos irregulares, de diversos tamanhos;
Umidade: inferior a 15%

EMBALAGEM
Primária: deverá ter capacidade até 500 (quinhentos) gramas de produto e ser constituída de saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado.
Secundária: caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, com capacidade para 05 (cinco) quilos.
Validade: mínimo de 120 (cento e vinte) dias.
Rotulagem: de acordo com a legislação vigente.
Nota: produto **dispensado** da obrigatoriedade de registro.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Resolução RDC nº. 263, de 22 de setembro de 2005, (regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos);
Instrução Normativa nº 52, de 08/11//2011 (regulamento Técnico da Farinha de Mandioca);
Instrução Normativa MAPA nº 23, de 14/12/2005 (regulamento técnico de identidade e qualidade dos produtos amiláceos derivados da raiz de mandioca);
OFÍCIO-CIRCULAR nº 2/2021/CRQV/CGQV/DIPOV/SDA/MAPA, de 15/06/2021. (orientação Técnica contendo os esclarecimentos sobre a definição de tapioca)
Resolução RDC nº 711, de 01/07/ 2022 – ANVISA/MS (dispõe sobre os requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães.

35.GELEIA DE FRUTAS - 100% FRUTA

DESCRIÇÃO: Produto obtido do cozimento e concentração da polpa e/ou suco de frutas selecionadas, por processos tecnológicos adequados, com formação de consistência gelatinosa característica, **sem adição de açúcares e sem uso de adoçantes**, conforme legislação sanitária vigente, atendendo às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Elaborado exclusivamente com os açúcares naturalmente presentes nas frutas.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: polpa de fruta (sabores diversos, tais como: morango, uva, goiaba, frutas vermelhas, manga, abacaxi, dentre outros permitidos pela legislação).
Opcional: suco de frutas e/ou suco concentrado de frutas
Vedado o uso de: açúcar, mel, melaço, pectina, **adoçantes naturais ou artificiais**, conservantes químicos, corantes artificiais, aromatizantes artificiais e qualquer ingrediente que descaracterize o produto.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS
Aparência: massa homogênea, consistente, brilhante, isenta de sujidades, parasitos ou matérias estranhas;

Cor: característica da fruta utilizada;
Aroma: próprio da fruta, isento de odores estranhos;
Sabor: característico da fruta, doce natural, isento de sabores estranhos.

EMBALAGEM
Primária: embalagem atóxica, própria para alimentos, hermeticamente fechada, resistente à manipulação e à umidade, podendo ser de vidro ou material plástico adequado, contendo peso líquido a partir de 500g.
Secundária: caixa de papelão resistente, adequada ao transporte e armazenamento, que preserve a integridade e qualidade do produto.
Validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.
Rotulagem: conforme legislação vigente, devendo constar denominação de venda ("geleia de frutas sem adição de açúcar e sem adoçantes" ou geleia de fruta - 100% fruta), lista de ingredientes, identificação do sabor, peso líquido, data de fabricação e validade, número do lote, informações nutricionais, identificação do fabricante e declaração de alergênicos, quando aplicável.
Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro, quando enquadrado na legislação vigente.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005 – ANVISA/MS (regulamento técnico para produtos de frutas, vegetais e cogumelos);
Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 – ANVISA/MS (rotulagem nutricional);
Resolução RDC nº 429, de 08/10/2020 – ANVISA/MS (rotulagem nutricional frontal);
Resolução RDC nº 727, de 01/07/2022 – ANVISA/MS (rotulagem de alimentos embalados);
Instrução Normativa nº 23, de 25/03/2020 – MAPA (boas práticas de fabricação);
Resolução CD/FNDE nº 04, de 26/02/2026 (diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE).

36.LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO

DESCRIÇÃO: Leite em pó integral instantâneo, enriquecido com 14 vitaminas e 13 minerais – o produto deverá ter o registro completo no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento SIF/DIPOA. Deverá ser de boa solubilidade. Ingredientes mínimos: leite em pó integral, mix de vitaminas e minerais (a, d, e, k1, c, tiamina, riboflavina, niacina, piridoxina, biotina, ácido fólico, ácido pantotênico, vit. B12, cálcio, cobre, cromo, ferro, flúor, fósforo, iodo, magnésio, manganês, molibdênio, potássio, selênio, zinco e colina) e emulsificante lecitina de soja (INS 322). Não contém glúten. Informação nutricional aproximada para porção de 25g a 26 g: Valor energético de 130 kcal, carboidratos 10g, dos quais açúcares totais 9,6g açúcares adicionado 00g – proteínas 6,6g – gorduras totais 7g, dos quais gorduras saturadas 3,9g, gorduras trans 00g – fibra alimentar 00g – sódio 91g – vitamina a 240µg – vitamina d 4,5µg – vitamina e 4,5mg – vitamina k1 36mcg – vitamina c 30mg – tiamina 0,36mg – riboflavina 0,36mg – niacina 4,5mg – piridoxina 0,39mg – biotina 9mg – ácido fólico 120µg – ácido pantotênico1,5mg – vitamina b12 0,72µg – cálcio 300mg – cobre 270mg – cromo 11µg – ferro 4,2mg – flúor 1,2mg – fósforo 210mg – iodo 45µg – magnésio 126mg – manganês 0,9mg – molibdênio 14µg – potássio 1050mg – selênio 18µg – zinco 3,3mg – colina 165mg.

Nota: produto e rotulagem com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

INSTRUÇÃO
O produto deve ser de procedência nacional, considerando a Instrução Normativa nº 11 de 09/09/1.999 – MAA.

EMBALAGEM
Opção 1
Primária:
embalagem primária do produto poderá ser saco aluminizado, atóxico, reforçado, termossoldado, com capacidade para **até** 500 (quinhentos) gramas.
Secundária:
Deverá ser saco plástico transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade peso líquido de 10 (dez) quilos.
Opção 2
Primária:
Embalagem primária do produto poderá ser lata em folha de flandres devidamente protegida internamente com material atóxico, com tampa podendo ser no mesmo material, com fechamento hermético, com capacidade para **até** 500 (quinhentos) gramas.
Secundária:
Deverá ser embalagem, devidamente fechada e lacrada, resistente, limpa, seca, com capacidade peso líquido de 6 (seis) quilos.
Validade: mínimo de 120 (cento e vinte) dias.
Rotulagem: deve atender a legislação vigente.
Nota: produto e rótulo com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Lei nº 1.283/1950 (dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal);
Lei nº 7.889, de 23/11/1989 (dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências)
Portaria nº 01, de 07/10/1981 – MA (métodos microbiológicos, físicos e químicos para controle de produtos de origem animal);
Resolução SAA/SP nº 24, de 01/08/1994 (normas técnicas de produção e classificação dos produtos de origem animal);
Instrução Normativa nº 11 de 09/09/1999 - M.A.A. (orientação quanto a procedência do leite em pó e procedimentos para o produto pago com recursos do Tesouro Nacional);
Resolução RDC nº 222 de 05/08/2002, ANVISA/MS (regulamento técnico/promoção comercial de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância);
Instrução Normativa nº 62, de 26/08/2003 - MAPA (análises microbiológicas em produtos de origem animal e água);
Resolução RDC nº 269 de 22/09/2005 - ANVISA/MS (regulamento técnico/ingestão diária recomendada (IDR) de proteína, vitaminas e minerais);
Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 (regulamento técnico/rotulagem de produto de origem animal embalado);
Lei nº 11.265, de 03/01/2006 (regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e a de produtos de puericultura correlatos);
Instrução Normativa nº 69, de 13/12/2006 – MAPA (critério de avaliação da qualidade do leite *in natura*, concentrado e em pó, reconstituídos);
Resolução SAA/SP nº 43, de 13/09/2010 (boas práticas de fabricação na produção de produtos e subprodutos de origem animal);
Decreto no 8.552, de 03/11/2015 (regulamenta a lei nº 11.265/2006 – alimentos para lactentes);

Lei nº 13.305 de 04/07/2016 (acrescenta art. 19-A ao Decreto-Lei nº 986/1969/dispõe sobre a rotulagem de alimentos que contenham lactose);
Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 (Regulamenta a Lei nº 1.283/1950, e a Lei nº 7.889/1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal);
Decreto nº 9.069, de 31/05/2017 – (altera o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017);
Instrução Normativa nº 53, de 1°/10/2018 – MAPA (regulamento técnico Mercosul de identidade e qualidade do leite em pó).

37.LENTILHA SECA TIPO 1

DESCRIÇÃO: Grãos provenientes da espécie *Lens culinaris Medik*, seca, marrom/castanha.
CLASSIFICAÇÃO nos termos da Portaria 65/1993 de 19/02/1993.
Classe: **MÉDIA**, com no mínimo, 95% (noventa e cinco por cento) de grãos medindo entre 5 (cinco) e 6 (seis) mm de diâmetro;
Limites máximos de tolerância
Umidade: 14%;
Matérias Estranhas e Impurezas: 0,5%;
Carunchados: 0,5%;
Avariados e ardidos: 0,5%;
Mofados e avariados: 0,5%.

EMBALAGEM
Primária: saco de polietileno atóxico, obrigatoriamente incolor, transparente com até 1 (um) quilo.
Secundária: saco de polietileno transparente, atóxico, resistente à manipulação, ao impacto, à umidade, termossoldada mecanicamente, com até 10 (dez) quilos.
Validade: mínimo de 120 (cento e vinte) dias.
Rotulagem: deve atender a legislação vigente.
Nota: produto **dispensado** da obrigatoriedade de registro.

ARMAZENAGEM E TRANSPORTE
De acordo com a Portaria/MAPA 63/1993, *os estabelecimentos destinados à armazenagem da lentilha e os meios para o seu transporte devem oferecer plena segurança e condições técnicas imprescindíveis à perfeita conservação, respeitada a legislação específica vigente.*

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Portaria 63/1993/MAPA (Identidade, qualidade, embalagem, marcação e apresentação [...] da Lentilha...);
Instrução Normativa nº 23, de 25/03/2020 – MAPA (regulamento técnico do MERCOSUL sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico).

38.MACARRÃO SEM OVOS EM FORMATOS DIVERSOS (ESPAGUETE, PENNE, PARAFUSO, GRAVATA, AVE MARIA)

DESCRIÇÃO: Produto obtido da farinha de trigo especial (*Triticum aestivum L.*) enriquecida com ferro e ácido fólico, adicionada de água potável, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico e cortado conforme o formato indicado: espaguete, penne, parafuso, gravata, ave maria. O produto ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso.

COMPOSIÇÃO

Obrigatória: farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico (*Triticum aestivum L*. e/ou de outras espécies do gênero *Triticum)* e/ou semolina e/ou sêmola de trigo.
Opcional: corantes naturais: urucum e cúrcuma, vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação.
Isenta: de ovos, amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada, corante artificial.

EMBALAGEM
Primária: saco de polietileno transparente, atóxico, resistente à manipulação, ao impacto, à umidade, termossoldada mecanicamente, com capacidade para até 500 (quinhentos) gramas.
Secundária: deverá ser saco plástico transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade de peso líquido de 5 (cinco) quilos.
Validade: mínimo de 120 (cento e vinte) dias.
Rotulagem: deve atender a legislação vigente.
Nota: produto **dispensado** da obrigatoriedade de registro.

CLASSIFICAÇÃO, FORMATOS, TIPOS
Classificação: massa seca para o preparo de macarronada e sopas.
Formato curto - Tipos: parafuso, pena, gravata
Formato longo- Tipo: espaguete
Especial para sopa- Tipo: ave maria

CARACTERÍSTICA SENSORIAIS
Aparência: característica; isento de sujidades, parasitos e larvas. Não poderá estar esfarelando e quebradiço
Odor: característico, isento de odores estranhos.
Sabor: característico, isento de sabores estranhos.
Textura: lisa, uniforme, macia após o cozimento.
Cor: característica, isenta de cores estranhas.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Lei nº 9.972, de 25/05/2000. (institui a classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico);
Lei 10.674, de 16/05/2003 (obriga a informação da presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca);
Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005 - ANVISA/MS (regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos);
Resolução nº 60 de 05/09/2007 - ANVISA/MS (regulamento técnico/aditivos em cereais e derivados);
Decreto nº 6.268, de 22/11/2007 (regulamenta a Lei nº 9.972, de 25/05/2000);
Instrução Normativa nº 23, de 25/03/2020 – MAPA (regulamento técnico do MERCOSUL sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico);
Resolução RDC nº 493, de 15/04/2021 (dispõe sobre os requisitos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais para classificação e identificação como integral).
Resolução RDC nº 604, de 10/02/2022 - ANVISA/MS (dispõe sobre o enriquecimento obrigatório do [...] e das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico destinados ao consumo humano);
Resolução RDC nº 612, de 9/03/ 2022 (altera a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 604, de 10 de fevereiro de 2022 – contextualiza a obrigatoriedade do pequeno produtor para a adesão desta norma).

39.MACARRÃO INTEGRAL SEM OVOS EM FORMATOS DIVERSOS (ESPAGUETE, PARAFUSO)

DESCRIÇÃO: Produto obtido da **farinha de trigo integral** (*Triticum aestivum L.*), com predominância de ingredientes integrais, enriquecida com ferro e ácido fólico, adicionada de água potável, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico e cortado conforme o formato indicado: espaguete, parafuso, atendendo à legislação sanitária vigente. O produto ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: farinha de trigo **integral** (*Triticum aestivum L.* e/ou de outras espécies do gênero *Triticum)*, semolina ou sêmola de trigo **integral**
Opcional: vitaminas e minerais, dentro dos padrões estabelecidos pela legislação vigente.
Isenta de: ovos, amido de milho, outras farinhas que não as especificadas, corantes artificiais.
Observação: o produto deverá atender aos critérios de alimento integral, conforme legislação vigente.
EMBALAGEM
Primária: saco de polietileno transparente, atóxico, resistente à manipulação, ao impacto e à umidade, termossoldado mecanicamente, contendo peso líquido mínimo de 500 (quinhentos) gramas.
Secundária: saco plástico transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para peso líquido de 5 (cinco) quilos.
Validade: mínimo de 120 (cento e vinte) dias a partir da data de fabricação.
Rotulagem: deve atender à legislação vigente, devendo constar denominação de venda, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação e validade, número do lote e identificação do fabricante.
Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro, conforme legislação sanitária vigente.

CLASSIFICAÇÃO, FORMATOS E TIPOS
Classificação: massa seca integral para o preparo de macarronadas e sopas.
Formato curto – Tipos: parafuso
Formato longo – Tipo: espaguete

CARACTERÍSTICA SENSORIAIS
Aparência: característica; isento de sujidades, parasitos e larvas. Não poderá estar esfarelando e quebradiço
Odor: característico, isento de odores estranhos.
Sabor: característico, isento de sabores estranhos.
Textura: lisa, uniforme, macia após o cozimento.
Cor: característica, isenta de cores estranhas.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Lei nº 9.972, de 25/05/2000 (classificação de produtos vegetais);
Lei nº 10.674, de 16/05/2003 (informação sobre presença de glúten);
Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 – ANVISA/MS (produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos);
Resolução RDC nº 60, de 05/09/2007 – ANVISA/MS (aditivos em cereais e derivados);
Decreto nº 6.268, de 22/11/2007;
Instrução Normativa nº 23, de 25/03/2020 – MAPA (boas práticas de fabricação);
Resolução RDC nº 493, de 15/04/2021 – ANVISA/MS (critérios de composição e rotulagem para alimentos integrais);

Resolução RDC nº 604, de 10/02/2022 – ANVISA/MS (enriquecimento obrigatório com ferro e ácido fólico);
Resolução RDC nº 612, de 09/03/2022 – ANVISA/MS.

40. MASSA PARA LASANHA SEM OVOS

DESCRIÇÃO: Produto alimentício obtido a partir de farinha de trigo especial (Triticum aestivum L.) enriquecida com ferro e ácido fólico, adicionada de água potável, sem ovos, resultante do processo de empasto, laminação e corte em lâminas próprias para preparo de lasanha, submetido a processos tecnológicos adequados. Deve ser elaborado com matérias-primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, apresentando características próprias do produto, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico; água potável.
Opcional: semolina ou sêmola de trigo; vitaminas e minerais permitidos pela legislação vigente; corantes naturais permitidos (ex.: urucum, cúrcuma).
Vedado o uso de: ovos, corantes artificiais; conservantes não permitidos para a categoria; outras farinhas que descaracterizem o produto, exceto as permitidas em legislação.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS
Aparência: lâminas uniformes, íntegras, sem rachaduras ou deformações;
Cor: característica do produto;
Odor: próprio, isento de odores estranhos;
Sabor: característico.

EMBALAGEM
Primária: embalagem plástica atóxica, resistente, própria para alimentos, hermeticamente fechada, contendo peso líquido conforme especificação do edital (ex.: 200 g, 500 g ou 1 kg).
Secundária: embalagem de mercado (caixa de papelão resistente) que preserve a integridade e a qualidade do produto durante o transporte e armazenamento.
Validade: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias a partir da data de fabricação.
Rotulagem: conforme legislação vigente, devendo constar denominação de venda (“massa alimentícia tipo lasanha”), lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação e validade, número do lote, informações nutricionais, identificação do fabricante e registro no órgão competente, quando aplicável.
Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro, conforme legislação vigente.
CLASSIFICAÇÃO, TIPO E FORMATO
Classificação: massa alimentícia seca.
Formato: lâminas retangulares próprias para lasanha.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Lei nº 9.972, de 25/05/2000;
Lei nº 10.674, de 16/05/2003;
Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 – ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 60, de 05/09/2007 – ANVISA/MS;
Instrução Normativa nº 23, de 25/03/2020 – MAPA;
Resolução RDC nº 711, de 01/07/2022 – ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 604, de 10/02/2022 – ANVISA/MS (enriquecimento com ferro e ácido fólico).

41.MILHO DE PIPOCA

Nota: produto para utilização em datas festivas

DESCRIÇÃO: Milho em grãos (*Zea mays L.* var. *everta*) que em aquecimento, estoura.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: Milho em grãos (*Zea mays L.* var. *everta*)

EMBALAGEM
Primária: saco de polietileno transparente, atóxico, resistente à manipulação, ao impacto, à umidade, termossoldada mecanicamente, com capacidade para até 500 (quinhentos) gramas.
Validade: mínimo de 120 (cento e vinte) dias.
Rotulagem: deve atender a legislação vigente.
Nota: produto **dispensado** da obrigatoriedade de registro.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Lei nº 9.972, de 25/05/2000. (institui a classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico);
Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005 - ANVISA/MS (regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos);
Decreto nº 6.268, de 22/11/2007 (regulamenta a Lei nº 9.972, de 25/05/2000);
Instrução Normativa nº 61, de 22/12/2011 (regulamento técnico de identidade e qualidade/milho de pipoca);
Resolução RDC nº 711, de 01/07/2022 (requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães).

42.ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO 1

DESCRIÇÃO: Óleo de soja refinado é o óleo comestível obtido através de processos tecnológicos adequados, de extração ou refino, de sementes de *Glycine max L.* (soja), na forma líquida à temperatura de 25°C.

COMPOSIÇÃO
Constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente dos grãos da espécie *Glycine max* (L) Merrill, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados, isentos de substâncias nocivas à saúde e outras matérias estranhas ao produto.

EMBALAGEM
Primária: garrafa em PET (politereftalato de etileno) contendo 900 (novecentos) mililitros.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto contendo 20 (vinte) frascos.
Validade: mínimo de 120 (cento e vinte) dias.
Rotulagem: deve atender a legislação vigente.
Nota: produto **dispensado** da obrigatoriedade de registro.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Instrução Normativa Interministerial nº 01 de 01/04/2004 (rotulagem/alimentos geneticamente modificados);
Resolução RDC nº 270 de 22/09/2005 - ANVISA/MS (regulamento técnico para óleos vegetais);

Instrução Normativa n° 49, de 22/12/2006 – MAPA (regulamento técnico de identidade e qualidade e classificação dos óleos vegetais refinados);
Instrução Normativa nº 23, de 25/03/2020 – MAPA (regulamento técnico do MERCOSUL sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico).

43.PAÇOCA

NOTA: Produto para utilização em datas festivas, conforme permitido pela legislação.

DESCRIÇÃO: Produto obtido a partir de grãos de amendoim (*Arachis hypogaea L.*) selecionados, torrados e moídos, submetidos a processo tecnológico adequado, apresentado na forma de paçoquinha, em porção individual, destinado ao consumo humano, atendendo à legislação sanitária vigente.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: amendoim.
Opcional: outros ingredientes permitidos pela legislação, desde que declarados no rótulo.
Vedado o uso de: adoçantes, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, realçadores de sabor, conservantes químicos e gordura vegetal hidrogenada.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS
Aparência: massa homogênea, compacta, própria do produto, podendo apresentar leve esfarelamento, sem presença de sujidades ou matérias estranhas;
Cor: característica do amendoim torrado;
Aroma: próprio, agradável, isento de odores estranhos;
Sabor: característico de amendoim, isento de sabores estranhos ou rançosos.

EMBALAGEM
Primária: embalagem individual atóxica, própria para alimentos, resistente à manipulação e à umidade, hermeticamente fechada, contendo porção individual de 15 a 20g
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto durante o transporte e armazenamento.
Validade: mínimo de 120 (cento e vinte) dias a partir da data de fabricação.
Rotulagem: conforme legislação vigente, devendo constar denominação de venda (“paçoquinha”), lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação e validade, número do lote, informações nutricionais, identificação do fabricante e registro no órgão competente, quando aplicável.
Declaração obrigatória de alergênicos: **“CONTÉM AMENDOIM”.**
Declaração obrigatória de glúten: **“NÃO CONTÉM GLÚTEN”.**
Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro, quando aplicável, conforme legislação sanitária.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 – ANVISA/MS (produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos, no que couber);
Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 – ANVISA/MS (rotulagem de alergênicos);
Lei nº 10.674, de 16/05/2003 (informação sobre presença ou ausência de glúten);
Resolução RDC nº 429, de 08/10/2020 – ANVISA/MS (rotulagem nutricional);
Resolução RDC nº 727, de 01/07/2022 – ANVISA/MS (rotulagem de alimentos embalados);
Portaria SVS/MS nº 326, de 30/07/1997 (boas práticas de fabricação).

44.POLVILHO AZEDO

DESCRIÇÃO: produto resultante da moagem e secagem da mandioca, seguindo com a oxidação do amido, por meio de processamento próprio.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: mandioca.
Opcional: vitaminas e minerais permitidos em legislação.
Isenta: glúten

EMBALAGEM
Primária: deverá ter capacidade até 500 (quinhentos) gramas de produto e ser constituída de saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado.
Secundária: caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, com capacidade para 05 (cinco) quilos.
Validade: mínimo de 120 (cento e vinte) dias.
Rotulagem: de acordo com a legislação vigente.
Nota: produto **dispensado** da obrigatoriedade de registro.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Instrução Normativa MAPA nº 23, de 14/12/2005 (regulamento técnico de identidade e qualidade dos produtos amiláceos derivados da raiz de mandioca);
Resolução RDC nº. 263, de 22/09/2005, (regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos);
Instrução Normativa nº 52, de 08/11//2011 (regulamento Técnico da Farinha de Mandioca);
Ofício-circular nº 1, de 22/03/2022 – CRQV/CGQV/DIPOV/SDA/MAPA (orientação técnica contendo os esclarecimentos sobre a definição de polvilho doce e polvilho azedo);
Resolução RDC nº 711, de 01/07/2022 (requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães).

45.POLVILHO DOCE

DESCRIÇÃO: produto resultante da moagem e secagem da mandioca, por meio de processamento próprio.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: mandioca.
Opcional: vitaminas e minerais permitidos em legislação.
Isenta: glúten

EMBALAGEM
Primária: deverá ter capacidade até 500 (quinhentos) gramas de produto e ser constituída de saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado.
Secundária: caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, com capacidade para 05 (cinco) quilos.
Validade: mínimo de 120 (cento e vinte) dias.
Rotulagem: de acordo com a legislação vigente.

Nota: produto **dispensado** da obrigatoriedade de registro.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Instrução Normativa MAPA nº 23, de 14/12/2005 (regulamento técnico de identidade e qualidade dos produtos amiláceos derivados da raiz de mandioca);
Resolução RDC nº. 263, de 22/09/2005, (regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos);
Instrução Normativa nº 52, de 08/11//2011 (regulamento Técnico da Farinha de Mandioca);
Ofício-circular nº 1, de 22/03/2022 – CRQV/CGQV/DIPOV/SDA/MAPA (orientação técnica contendo os esclarecimentos sobre a definição de polvilho doce e polvilho azedo);
Resolução RDC nº 711, de 01/07/2022 (requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães).

46.SAL REFINADO DE MESA IODADO

DESCRIÇÃO: Cloreto de sódio extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiumectante e iodo.

COMPOSIÇÃO
Cloreto de sódio (extraído de fontes naturais e recristalizado), antiumectante e iodo.

EMBALAGEM
Primária: saco de polietileno transparente, atóxico, resistente à manipulação, ao impacto, à umidade, termossoldada mecanicamente, com capacidade para 1 (um) quilo.
Validade: mínimo de 120 (cento e vinte) dias.
Rotulagem: deve atender a legislação vigente.
Nota: produto **dispensado** da obrigatoriedade de registro.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Lei nº 6150, de 03/12/1974 (obrigatoriedade da iodação do sal de mesa);
Decreto nº 75.697, de 06/05/1975 - ANVISA/MS (orienta padrões de identidade e qualidade para o sal);
Resolução RDC nº 28, de 28/03/2000 - ANVISA/MS (boas práticas de fabricação do sal);
Resolução RDC nº 23, de 24/04/2013 – ANVISA/MS (orienta teor de iodo no sal);
Resolução RDC nº 604, de 10/02/2022 (obrigação de enriquecimento do sal com iodo e das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico destinados ao consumo humano).

47.SUCO DE FRUTA INTEGRAL PRONTO P/ CONSUMO – SABORES

NOTA: Para utilização no KIT LANCHE e para situações emergenciais, como falta de água na escola.

DESCRIÇÃO: Bebida não fermentada, não concentrada e **não diluída**, obtida da fruta madura e sã ou de parte do vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, conforme estabelecido pela Lei nº 8.918/1994, isento de qualquer substância que proporcione sabor adocicado.

SABORES
Laranja, maçã, uva.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: matéria-prima natural responsável pelas características organolépticas da fruta que lhe dá origem.
ISENTO: o suco não poderá conter substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica, **inclusive adição de qualquer tipo de substância de proporcione sabor adocicado.**

EMBALAGEM
Primária: deverá ser recipiente tipo tetra pak, inviolável, hermeticamente fechada, com capacidade para 200 (duzentos) ou 250 (duzentos e cinquenta) mililitros, acompanhado de canudo acoplado protegido por celofane lacrado,
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. **Validade:** mínimo de 120 (cento e vinte) dias.
Rotulagem: deverá ser mencionado o nome da fruta, de sua origem, com informações impressas de forma clara e indelével, conforme estabelecido pela Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994.
Nota: produto com **registro obrigatório** no MAPA ou SISP.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Lei nº 7.678, de 08/11/1988 (Dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e vinho, e dá outras providências);
Lei nº 8.918, de 14/07/1994 (dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, autoriza a criação da Comissão Intersetorial de Bebidas);
Decreto nº 6.871, de 04/06/2009 (regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994);
Instrução Normativa nº 55 de 18/10/2002 MAPA (regulamento técnico, critérios para indicação da denominação do produto na rotulagem de bebidas, vinhos, derivados da uva e do vinho e vinagres[...]);
Resolução RDC nº 5, de 15/01/2007 - ANVISA/MS (regulamento técnico sobre “atribuição de aditivos e seus limites máximos para a categoria de alimentos, bebidas não alcoólicas);
Decreto nº 6.871, de 04/06/2009 – (Regulamenta a Lei no 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas);
Instrução Normativa nº 42, de 12/09/2013 – MAPA (altera a Instrução Normativa nº 12/2003);
Decreto nº 8.198, de 20/02/2014 (regulamenta a Lei nº 7.678/1988, que dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho);
Lei nº 13.648, de 11/04/2018 – (dispõe sobre a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural e altera a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994).
Instrução Normativa SDA/MAPA nº 37 DE 01/10/2018 (estabelece os parâmetros analíticos de suco [...] de frutas e a listagem das frutas e demais quesitos complementares aos padrões de identidade e qualidade já fixados);
Decreto nº 10.026, de 25/09/2019 – (regulamenta a Lei nº 13.648/2018, que dispõe sobre a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural);
Instrução Normativa nº 23, de 25/03/2020 – MAPA (regulamento técnico do MERCOSUL sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico).

48.TRIGO PARA QUIBE

DESCRIÇÃO: Produto obtido a partir do grão de trigo (*Triticum aestivum L.*), submetido a processo de limpeza, seleção, descascamento, trituração e secagem, resultando em grãos ou partículas de granulometria média, próprios para hidratação e preparo de quibe e outras preparações culinárias, atendendo às condições higiênico-sanitárias e à legislação vigente.

CLASSIFICAÇÃO
Classificação: cereal processado, destinado ao preparo de quibe e outras preparações culinárias

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: trigo (*Triticum aestivum L.*).
Isento de: aditivos químicos, corantes, aromatizantes, conservantes e qualquer outro ingrediente não autorizado para a categoria.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO
Aspecto: grãos ou partículas uniformes, íntegras, secas e soltas;
Cor: característica do trigo, variando do bege ao marrom claro;
Odor: característico, isento de odores estranhos;
Sabor: característico, isento de gosto estranho ou rançoso;
Granulometria: média, adequada para hidratação e preparo de quibe.

EMBALAGEM
Primária: saco de polietileno transparente ou levemente opaco, atóxico, resistente à manipulação, ao impacto e à umidade, termossoldado mecanicamente, com peso líquido mínimo de 500 (quinhentos) gramas.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto durante o transporte e armazenamento.
Validade: mínimo de 120 (cento e vinte) dias a partir da data de fabricação.
Rotulagem: deve atender à legislação vigente, devendo constar denominação de venda (“trigo para quibe”), lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação e validade, número do lote e identificação do fabricante.
Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro, conforme legislação sanitária vigente.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Lei nº 9.972, de 25/05/2000 (classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico);
Lei nº 10.674, de 16/05/2003 (informação obrigatória sobre a presença de glúten);
Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 – ANVISA/MS (produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos);
Resolução RDC nº 60, de 05/09/2007 – ANVISA/MS (aditivos em cereais e derivados);
Decreto nº 6.268, de 22/11/2007 (regulamenta a Lei nº 9.972/2000);
Instrução Normativa nº 23, de 25/03/2020 – MAPA (boas práticas de fabricação);
Resolução RDC nº 711, de 01/07/2022 – ANVISA/MS (requisitos sanitários de cereais e produtos derivados).

49.URUCUM EM PÓ (CORANTE NATURAL)

DESCRIÇÃO: Produto obtido exclusivamente a partir das sementes de urucum (*Bixa orellana L.*), submetidas a processos tecnológicos adequados de secagem, moagem e peneiramento, resultando em pó fino, homogêneo, destinado ao uso como corante natural em preparações alimentares. Deve ser elaborado com matéria-prima sã, limpa, madura e de boa qualidade, isento de substâncias que possam comprometer a segurança alimentar, conforme legislação sanitária vigente. Indicado para uso culinário em preparações diversas, inclusive no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE..

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: urucum (*Bixa orellana L.*).

Vedado o uso de: fubá, farinha de milho ou qualquer outro diluente, corantes artificiais, conservantes químicos, aromatizantes artificiais, realçadores de sabor ou quaisquer ingredientes que descaracterizem o produto como corante natural.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS
Aparência: pó fino, seco, homogêneo, isento de grumos e matérias estranhas;
Cor: vermelho-alaranjada a alaranjada intensa, característica do urucum;
Aroma: característico, suave, isento de odores estranhos;
Sabor: levemente característico, sem gosto amargo ou estranho.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS E FÍSICAS
Livre de sujidades, parasitas, larvas, fragmentos estranhos ou qualquer material que indique falhas nas boas práticas de fabricação, atendendo aos padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação vigente.

EMBALAGEM
Primária: saco de polietileno transparente, atóxico, resistente à manipulação, ao impacto, à umidade, termossoldada mecanicamente, contendo até 100 (cem) gramas do produto.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto até 1 (um) quilo.
Validade: mínimo de 120 (cento e vinte) dias.
Rotulagem: conforme legislação vigente, devendo constar denominação de venda ("urucum em pó" ou "corante natural de urucum"), lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação e validade, número do lote, informações nutricionais, identificação do fabricante e registro no órgão competente, quando aplicável
Nota: produto **dispensado** da obrigatoriedade de registro.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Resolução RDC nº 276 de 22/09/2005 - ANVISA/MS (regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos);
Instrução Normativa nº 23, de 25/03/2020 – MAPA (regulamento técnico do MERCOSUL sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico);

50.UVA PASSA SEM CAROÇO DESIDRATADA

DESCRIÇÃO: Produto obtido exclusivamente da desidratação de uvas claras, sem caroço, elaboradas a partir de matérias-primas sãs, limpas e de primeira qualidade, submetidas a processos tecnológicos adequados de secagem, acondicionamento e conservação, atendendo às condições higiênico-sanitárias e à legislação vigente. Produto isento de glúten, aromatizantes artificiais, corantes artificiais, conservantes químicos, saborizantes artificiais e maltodextrina, não devendo apresentar qualquer substância física, química ou biológica que represente risco à saúde do consumidor. Ausência de sujidades, matérias estranhas, parasitas e larvas.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: uva passa clara desidratada, sem caroço.
Vedado o uso de: açúcares adicionados, aromatizantes artificiais, corantes artificiais, conservantes químicos, saborizantes artificiais, maltodextrina e quaisquer ingredientes não autorizados para a categoria.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS
Aparência: frutos desidratados, íntegros, sem fragmentação excessiva;

Cor: característico, clara de acordo com a classificação da uva passa;
Aroma: característico, isento de odores estranhos;
Sabor: próprio da fruta, levemente adocicado, isento de sabores estranhos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (por porção de 30 g)
Carboidratos: máximo de 23 g;
Proteínas: mínimo de 1 g;
Fibra alimentar: mínimo de 1,2 g;
Açúcares adicionados: 0 g;
Gorduras trans: isento.

EMBALAGEM
Primária: embalagem atóxica, própria para alimentos, resistente à manipulação, ao impacto e à umidade, com sistema de vedação que preserve a integridade e a qualidade do produto.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto durante o transporte e armazenamento.
Validade: mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.
Rotulagem: conforme legislação vigente, devendo constar denominação de venda ("uva passa escura sem caroço"), lista de ingredientes, data de fabricação e validade, número do lote, identificação do fabricante e declaração obrigatória "NÃO CONTÉM GLÚTEN".
Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro, conforme legislação sanitária vigente.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Lei nº 9.972, de 25/05/2000 (classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico);
Lei nº 10.674, de 16/05/2003 (informação obrigatória sobre a presença ou ausência de glúten);
Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 – ANVISA/MS (rotulagem nutricional, quando aplicável);
Resolução RDC nº 623, de 09/03/2022 – ANVISA/MS (requisitos sanitários para frutas, produtos de frutas e similares);
Resolução RDC nº 727, de 01/07/2022 – ANVISA/MS (rotulagem de alimentos embalados);
Portaria SVS/MS nº 326, de 30/07/1997 (boas práticas de fabricação).

51.VINAGRE DE MAÇÃ

DESCRIÇÃO: Produto obtido a partir da fermentação acética do vinho de maçã, elaborado por processos tecnológicos adequados, resultando em líquido límpido, translúcido, de aroma e sabor característicos, próprio para uso culinário, atendendo às condições higiênico-sanitárias e à legislação vigente.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: vinagre de maçã e água.
Isenta: corantes, aromatizantes artificiais, conservantes químicos e outros ingredientes não autorizados para a categoria.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO
Aspecto: líquido límpido ou levemente turvo, isento de partículas estranhas;
Cor: amarelada a âmbar claro, característica do produto;
Odor: ácido e frutado, característico da maçã, isento de odores estranhos;
Sabor: ácido, característico, sem gosto estranho.

EMBALAGEM

Primária: frasco plástico (PET) ou vidro, próprio para alimentos, atóxico, resistente, com tampa rosqueável e sistema de vedação que preserve a integridade e a qualidade do produto, com peso líquido mínimo de 500ml
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto durante o transporte e armazenamento.
Validade: mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.
Rotulagem: deve atender à legislação vigente, devendo constar denominação de venda ("vinagre de maçã"), lista de ingredientes, acidez total, data de fabricação e validade, número do lote e identificação do fabricante.
Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro, conforme legislação sanitária vigente.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Lei nº 9.972, de 25/05/2000 (classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico);
Lei nº 10.674, de 16/05/2003 (informação obrigatória sobre a presença ou ausência de glúten);
Instrução Normativa MAPA nº 6, de 03/04/2012 (regulamento técnico para vinagres);
Instrução Normativa nº 23, de 25/03/2020 – MAPA (boas práticas de fabricação);
Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 – ANVISA/MS (rotulagem nutricional, quando aplicável);
Resolução RDC nº 727, de 01/07/2022 – ANVISA/MS (rotulagem de alimentos embalados).

52. PIPOCA SALGADA

NOTA: Produto destinado ao kit lanche (pacotes individuais).

DESCRIÇÃO: é o produto obtido pelo cozimento do milho/milho canjicado e adição de sal. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasita e em perfeito estado de conservação.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: milho/milho canjicado e sal.
Opcional: óleo vegetal.
Isento: leite e derivados, glúten, soja, aditivos.

EMBALAGEM
Primária: Embalagem individual de filme transparente de polipropileno (BOPP COEX) ou filme metalizado. Os fechamentos transversal e longitudinal deverão ser uniformes e ter boas características de vedação, apresentando facilidade na abertura da embalagem. Cada embalagem individual deverá apresentar peso líquido de 10 a 20 g.
Secundária: caixa de papelão resistente, adequada ao transporte e armazenamento, que preserve a integridade e a qualidade do produto.
Validade: mínimo de 3 (três) meses.
Rotulagem: deve atender a legislação vigente.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Lei 10.674, de 16/05/2003 (obriga a informação da presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca);
Resolução RDC nº. 263, de 22/09/2005, (regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos);
Resolução RDC nº 26 de 02/07/2015 - ANVISA/MS (rotulagem/alergias alimentares);
Instrução Normativa nº 23, de 25/03/2020 – MAPA (regulamento técnico do MERCOSUL sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico);

53. PIPOCA DOCE

NOTA: Produto destinado ao kit lanche (pacotes individuais).

DESCRIÇÃO: é o produto obtido pelo cozimento do milho/milho canjicado e adição de açúcar. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasita e em perfeito estado de conservação.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: milho/milho canjicado e açúcar.
Opcional: óleo vegetal.
Isento: leite e derivados, glúten, soja, aditivos.

EMBALAGEM
Primária: Embalagem individual de filme transparente de polipropileno (BOPP COEX) ou filme metalizado. Os fechamentos transversal e longitudinal deverão ser uniformes e ter boas características de vedação, apresentando facilidade na abertura da embalagem. Cada embalagem individual deverá apresentar peso líquido de 15 a 20 g.
Secundária: caixa de papelão resistente, adequada ao transporte e armazenamento, que preserve a integridade e a qualidade do produto.
Validade: mínimo de 3 (três) meses.
Rotulagem: deve atender a legislação vigente.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Lei 10.674, de 16/05/2003 (obriga a informação da presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca);
Resolução RDC nº. 263, de 22/09/2005, (regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos);
Resolução RDC nº 26 de 02/07/2015 - ANVISA/MS (rotulagem/alergias alimentares);
Instrução Normativa nº 23, de 25/03/2020 – MAPA (regulamento técnico do MERCOSUL sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico).

54. BISCOITO SALGADO

NOTA: Produto destinado ao kit lanche (pacotes individuais).

DESCRIÇÃO: Produto alimentício obtido do preparo e cocção de massa elaborada à base de farinha de trigo, água, óleo vegetal e agentes de fermentação permitidos, moldado no formato característico de biscoito salgado, sem recheio, conforme legislação sanitária vigente, atendendo às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: farinha de trigo, água, óleo vegetal e agentes de fermentação permitidos pela legislação.
Opcional: sal, fibras alimentares, leite e derivados, e outros ingredientes permitidos, desde que não descaracterizem o produto.
Vedado o uso de: gordura vegetal hidrogenada.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS
Aparência: biscoitos íntegros, sem deformações, uniforme, sem rachaduras excessivas ou fragmentação;
Cor: dourada clara a bege, uniforme;
Aroma: próprio, isento de odores estranhos;
Sabor: levemente salgado, característico, isento de sabores estranhos.
Textura: crocante, seca e friável.

EMBALAGEM
Primária: individual, atóxica, própria para alimentos, hermeticamente fechada, resistente à manipulação, ao impacto e à umidade, contendo peso líquido de até 200 (duzentos) gramas.
Secundária: caixa de papelão resistente, adequada ao transporte e armazenamento, que preserve a integridade e a qualidade do produto.
Validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.
Rotulagem: conforme legislação vigente.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Lei nº 10.674, de 16/05/2003 (obriga a informação da presença de glúten);
Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 – ANVISA/MS (regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos);
Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 – ANVISA/MS (rotulagem de alergênicos);
Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 – ANVISA/MS (rotulagem nutricional);
Resolução RDC nº 429, de 08/10/2020 – ANVISA/MS (rotulagem nutricional frontal);
Resolução RDC nº 711, de 01/07/2022 – ANVISA/MS (requisitos sanitários para biscoitos e produtos afins);
Instrução Normativa nº 23, de 25/03/2020 – MAPA (boas práticas de fabricação);

55. BISCOITO DOCE TIPO MAISENA

NOTA: Produto destinado ao kit lanche (pacotes individuais).

DESCRIÇÃO: Produto alimentício obtido do preparo e cozimento de massa elaborada à base de farinha de trigo e/ou amido, açúcar e óleos vegetais permitidos, moldado nos formatos característicos dos biscoitos tipo maisena, conforme legislação sanitária vigente, atendendo às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: farinha de trigo e/ou amido de milho (maisena).
Opcional: açúcar, óleo vegetal, água, leite e derivados e agentes de fermentação permitidos pela legislação.
Vedado o uso de: gordura vegetal hidrogenada.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS
Aparência: biscoitos íntegros, formato característico (maisena), textura crocante, sem rachaduras excessivas ou fragmentação;
Cor: dourada clara a bege, uniforme;
Aroma: próprio, isento de odores estranhos;
Sabor: doce suave, característico, isento de sabores estranhos.

EMBALAGEM
Primária: embalagem individual, atóxica, própria para alimentos, hermeticamente fechada,

resistente à manipulação, ao impacto e à umidade, contendo peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) gramas).
Secundária: caixa de papelão resistente, adequada ao transporte e armazenamento, que preserve a integridade e a qualidade do produto.
Validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.
Rotulagem: conforme legislação vigente.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Lei nº 10.674, de 16/05/2003 (obriga a informação da presença de glúten);
Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 – ANVISA/MS (regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos);
Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 – ANVISA/MS (rotulagem de alergênicos);
Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 – ANVISA/MS (rotulagem nutricional);
Resolução RDC nº 429, de 08/10/2020 – ANVISA/MS (rotulagem nutricional frontal);
Resolução RDC nº 727, de 01/07/2022 – ANVISA/MS (rotulagem de alimentos embalados);
Instrução Normativa nº 23, de 25/03/2020 – MAPA (boas práticas de fabricação);

CONGELADOS

1.CARNE BOVINA CONGELADA NO CORTE PATINHO - CUBOS, ISCAS E BIFES - (IQF)

DESCRIÇÃO: Carne crua procedente de quarto traseiro de machos de espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, com no máximo 5% de gordura total, ISENTA DE carne mecanicamente separada, apresentada no corte patinho, submetidas ao congelamento rápido, livre de parasitos, miúdos, aponevroses, partículas de ossos, nervos, tendões, coágulos e do excesso de gordura, sebo, pelo, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, mantida estocada e transportada em temperatura não superior a -12ºC (doze graus Celsius negativos), manipulada, congelada, embalada e transportada em condições higiênico-sanitárias adequadas (Decreto Federal 9013/2017 - RIISPOA), contida em pacotes com até 2 (dois) quilos fechados mecanicamente, com devidos registros (alimento/rótulo).

APRESENTAÇÕES
Em cubos - carne aparada em cubos com proporção de 3 (três) centímetros por 3 (três) centímetros;
Em iscas - carne aparada em iscas com largura máxima de 1 (um) centímetro e comprimento máximo de 5 (cinco) centímetros
Em bifes - carne aparada em bifes com espessura de 0,5 até 1,0 cm e peso entre 40 e 60g

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: carne bovina crua, **no corte patinho,** proveniente da espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene conforme orientação do RIISPOA/MAPA.
Patinho é o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão e que envolve o fêmur, obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas à face anterior do fêmur, após sua liberação do coxão-duro e do coxão-mole, com posterior retirada da patela. Deverá apresentar no máximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.
Nota: produto com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

INSTRUÇÃO
A carne:

- Deve passar por processo de congelamento rápido individual (IQF - "*individual quick-frozen*") em temperatura de -35º C (trinta e cinco graus centígrados negativos) ou inferior; estar aparada, eliminada de cartilagem e tendões e do excesso de aponevroses e gordura, sendo esta última, limitada ao máximo de 5% (cinco por cento);
- A ser fornecida não será oriunda de gado criado em áreas de desmatamento irregular, inclusive aquelas já embargadas pelos órgãos ambientais, tão pouco de terras indígenas invadidas, não havendo em sua cadeia produtiva, a utilização de trabalho infantil e/ou escravo.

EMBALAGEM
Primária: Deverá ser aprovada para contato com alimentos, conforme opções a seguir:
Opção 1: saco plástico flexível, termo encolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo, e que suporte de 1 (um) até 2 (dois) quilogramas de carne.
Opção 2: saco plástico rígido, permeável ao vapor de água e ao oxigênio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, e que suporte de 1 (um) até 2 (dois) quilogramas de carne.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso líquido de até 14 (quatorze) quilos.
Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de processamento. A data de entrega não poderá ser superior a 10 (dez) dias da data de embalagem, respeitada a forma de conservação informada nesta embalagem.
Rotulagem: Conforme a legislação vigente.
Nota: produto e rótulo com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Portaria nº 05 de 08/11/1988 - SIPA/DIPOA (padronização dos cortes de carne bovina);
Portaria nº 612, de 05/10/1989 – MA (aprovar o novo Sistema Nacional de Tipificação de Carcaças Bovinas, que com esta baixa, conforme normas anexas);
PORTARIA SDA Nº 744, DE 25 DE JANEIRO DE 2023 - Aprova a nomenclatura de produtos de origem animal, não formulados, em natureza e comestíveis, para as espécies de açougue.

2.CARNE BOVINA CONGELADA MOÍDA NO CORTE PATINHO (IQF)

DESCRIÇÃO: Carne crua procedente de quarto traseiro de machos de espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, com no máximo 5% de gordura total, ISENTA DE carne mecanicamente separada, apresentada no corte patinho, moída, submetidas ao congelamento rápido, livre de parasitos, miúdos, aponevroses, partículas de ossos, nervos, tendões, coágulos e do excesso de gordura, sebo, pelo, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, mantida estocada e transportada em temperatura não superior a -12ºC (doze graus Celsius negativos), manipulada, congelada, embalada e transportada em condições higiênico-sanitárias adequadas (Decreto Federal 9013/2017 - RIISPOA), contida em pacotes com até 2 kg (um quilograma), desde que a espessura do bloco seja igual ou menor que 15 cm (quinze

centímetros), fechados mecanicamente, com devidos registros (alimento/rótulo), condições de entrega e demais INFORMAÇÕES ADICIONAIS – CARNES E DERIVADOS.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: carne bovina crua, **no corte patinho** proveniente da espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene conforme orientação do RIISPOA/MAPA.
Patinho é o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão e que envolve o fêmur, obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas à face anterior do fêmur, após sua liberação do coxão-duro e do coxão-mole, com posterior retirada da patela. Deverá apresentar no máximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.
A carne moída em natureza é obtida a partir da moagem de massas musculares das espécies de animais de açougue, seguido de imediato resfriamento ou congelamento do produto.
Nota: produto com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

INSTRUÇÃO
A carne:

- Deve passar por processo de congelamento rápido individual (IQF - "*individual quick-frozen*") em temperatura de -35º C (trinta e cinco graus centígrados negativos) ou inferior; estar aparada, eliminada de cartilagem e tendões e do excesso de aponevroses e gordura, sendo esta última, limitada ao máximo de 5% (cinco por cento);
- A ser fornecida não será oriunda de gado criado em áreas de desmatamento irregular, inclusive aquelas já embargadas pelos órgãos ambientais, tão pouco de terras indígenas invadidas, não havendo em sua cadeia produtiva, a utilização de trabalho infantil e/ou escravo.

EMBALAGEM
Primária: deverá ser aprovada para contato com alimentos, conforme opções a seguir:
Opção 1: saco plástico flexível, termo encolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo, com peso líquido de até 2 kg (dois quilogramas) de carne, desde que a espessura do bloco seja igual ou menor que 15 cm (quinze centímetros).
Opção 2: saco plástico rígido, permeável ao vapor de água e ao oxigênio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, com peso líquido de até 2 kg (dois quilogramas) de carne, desde que a espessura do bloco seja igual ou menor que 15 cm (quinze centímetros).
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso líquido de até 14 (quatorze) quilos.
Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de processamento. A data de entrega não poderá ser superior a 10 (dez) dias da data de embalagem, respeitada a forma de conservação informada nesta embalagem.
Rotulagem: Conforme a legislação vigente.
Nota: produto e rótulo com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA

Portaria nº 05 de 08/11/1988 - SIPA/DIPOA (padronização dos cortes de carne bovina);
Portaria nº 612, de 05/10/1989 – MA (aprovar o novo Sistema Nacional de Tipificação de Carcaças Bovinas, que com esta baixa, conforme normas anexas);
PORTARIA SDA Nº 744, DE 25 DE JANEIRO DE 2023 - Aprova a nomenclatura de produtos de origem animal, não formulados, em natureza e comestíveis, para as espécies de açougue.
PORTARIA SDA Nº 664, DE 30 DE SETEMBRO DE 2022 - Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de carne moída.

3.BOLINHO DE CARNE BOVINA MOÍDA (IQF)

DESCRIÇÃO: Produto elaborado à partir da carne bovina crua moída, com baixo teor de gordura (máximo 20% de gordura total), ISENTA de carne mecanicamente separada, moldada em formato arredondado tipo almôndega com peso entre 15 e 25g cada unidade, submetidos ao congelamento rápido individual (IQF). Carne procedente de machos de espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária. Carne e produto devem estar livre de parasitos, miúdos, aponevroses, partículas de ossos, nervos, tendões, coágulos e do excesso de gordura, sebo, pelo, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, mantida estocada e transportada em temperatura não superior a -12ºC (doze graus Celsius negativos), manipulada, congelada, embalada e transportada em condições higiênico-sanitárias adequadas (Decreto Federal 9013/2017 - RIISPOA), contida em pacotes com até 2 kg (um quilograma), desde que a espessura do bloco seja igual ou menor que 15 cm (quinze centímetros), fechados mecanicamente, com devidos registros (alimento/rótulo), condições de entrega e demais INFORMAÇÕES ADICIONAIS – CARNES E DERIVADOS.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: carne bovina crua moída, proveniente de cortes com, no máximo, 20% de gordura total.
A carne moída em natureza é obtida a partir da moagem de massas musculares das espécies de animais de açougue, seguido de imediato resfriamento ou congelamento do produto.
Isenta: gordura animal e/ou vegetal adicionada, água, sal, extensor de massa, proteínas de origem animal e/ou vegetal adicionada, carboidratos, aditivos de qualquer natureza, condimentos, aromas, especiarias e carne mecanicamente separada.
Nota: produto com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

INSTRUÇÃO
A carne:

- Deve passar por processo de congelamento rápido individual (IQF - "*individual quick-frozen*") em temperatura de -35º C (trinta e cinco graus centígrados negativos) ou inferior; estar aparada, eliminada de cartilagem e tendões e do excesso de aponevroses e gordura, sendo esta última, limitada ao máximo de 20% (vinte por cento);
- A ser fornecida não será oriunda de gado criado em áreas de desmatamento irregular, inclusive aquelas já embargadas pelos órgãos ambientais, tão pouco de terras indígenas invadidas, não havendo em sua cadeia produtiva, a utilização de trabalho infantil e/ou escravo.

EMBALAGEM
Primária: deverá ser aprovada para contato com alimentos, conforme opções a seguir:
Opção 1: saco plástico flexível, termo encolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou

perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo, com peso líquido de até 2 kg (dois quilogramas) de carne.
Opção 2: saco plástico rígido, permeável ao vapor de água e ao oxigênio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, com peso líquido de até 2 kg (dois quilogramas) de carne.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso líquido de até 14 (quatorze) quilos.
Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de processamento. A data de entrega não poderá ser superior a 10 (dez) dias da data de embalagem, respeitada a forma de conservação informada nesta embalagem.
Rotulagem: Conforme a legislação vigente.
Nota: produto e rótulo com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Portaria nº 05 de 08/11/1988 - SIPA/DIPOA (padronização dos cortes de carne bovina);
Portaria nº 612, de 05/10/1989 – MA (aprovar o novo Sistema Nacional de Tipificação de Carcaças Bovinas, que com esta baixa, conforme normas anexas);
PORTARIA SDA Nº 744, DE 25 DE JANEIRO DE 2023 - Aprova a nomenclatura de produtos de origem animal, não formulados, em natureza e comestíveis, para as espécies de açougue.
PORTARIA SDA Nº 664, DE 30 DE SETEMBRO DE 2022 - Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de carne moída.

4.CARNE BOVINA CONGELADA NO CORTE COXÃO-MOLE - BIFES - (IQF)

DESCRIÇÃO: Carne crua procedente de quarto traseiro de machos de espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, com no máximo 5% de gordura total, ISENTA DE carne mecanicamente separada, apresentada no corte coxão-mole, submetidas ao congelamento rápido, livre de parasitos, miúdos, aponevroses, partículas de ossos, nervos, tendões, coágulos e do excesso de gordura, sebo, pelo, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, mantida estocada e transportada em temperatura não superior a -12ºC (doze graus Celsius negativos), manipulada, congelada, embalada e transportada em condições higiênico-sanitárias adequadas (Decreto Federal 9013/2017 - RIISPOA), contida em pacotes com até 2 (dois) quilos fechados mecanicamente, com devidos registros (alimento/rótulo), condições de entrega e demais INFORMAÇÕES ADICIONAIS – CARNES E DERIVADOS.

APRESENTAÇÕES
Em bifes - carne aparada em bifes com espessura de 0,5 até 1,0 cm e peso entre 40 e 60g

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: carne bovina crua, **no corte coxão-mole,** proveniente da espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene conforme orientação do RIISPOA/MAPA.
Coxão-mole é o corte obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas à face ventral do ilíaco (púbis e ísquio), do fêmur e da tíbia (extremidade proximal). Separa-se ainda o corte de suas ligações com patinho, coxão-duro e lagarto. Deverá apresentar no máximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.
Nota: produto com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

INSTRUÇÃO
A carne:

- Deve passar por processo de congelamento rápido individual (IQF - "*individual quick-frozen*") em temperatura de -35º C (trinta e cinco graus centígrados negativos) ou inferior; estar aparada, eliminada de cartilagem, aponevroses, tendões e do excesso de gordura, sendo esta, limitada ao máximo de 5% (cinco por cento);
- A ser fornecida não será oriunda de gado criado em áreas de desmatamento irregular, inclusive aquelas já embargadas pelos órgãos ambientais, tão pouco de terras indígenas invadidas, não havendo em sua cadeia produtiva, a utilização de trabalho infantil e/ou escravo.

EMBALAGEM
Primária: Deverá ser aprovada para contato com alimentos, conforme opções a seguir:
Opção 1: saco plástico flexível, termo encolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo, e que suporte de 1 (um) até 2 (dois) quilogramas de carne.
Opção 2: saco plástico rígido, permeável ao vapor de água e ao oxigênio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, e que suporte de 1 (um) até 2 (dois) quilogramas de carne.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso líquido de até 14 (quatorze) quilos.
Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de processamento. A data de entrega não poderá ser superior a 10 (dez) dias da data de embalagem, respeitada a forma de conservação informada nesta embalagem.
Rotulagem: Conforme a legislação vigente.
Nota: produto e rótulo com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Portaria nº 05 de 08/11/1988 - SIPA/DIPOA (padronização dos cortes de carne bovina);
Portaria nº 612, de 05/10/1989 – MA (aprovar o novo Sistema Nacional de Tipificação de Carcaças Bovinas, que com esta baixa, conforme normas anexas);
PORTARIA SDA Nº 744, DE 25 DE JANEIRO DE 2023 - Aprova a nomenclatura de produtos de origem animal, não formulados, em natureza e comestíveis, para as espécies de açougue.

5.CARNE BOVINA CONGELADA NO CORTE COXÃO-MOLE - CUBOS- (IQF)

Descrição: Amaciado mecanicamente, proveniente de animais sadios, machos, abatidos e manipulados sob inspeção veterinária, in natura. O produto deverá ser submetido ao congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos. Poderá conter no máximo 10% de gordura. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou quaisquer outras sujidades que possam alterar ou encobrir alguma alteração. *O produto não deverá ter a adição de outros*

ingredientes estranhos ao produto como: soja, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar e/ou coadjuvantes de tecnologia/elaboração. O produto deverá ser fiscalizado pelo serviço de inspeção federal - SIF. **O processo de amaciamento mecânico deverá ser comprovado pela apresentação do registro de rotulo perante o mapa**. **A embalagem primária deverá ser** apresentada em saco plástico com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deverá evitar a quebra e/ou deformação do produto.

A embalagem primária:

Deverá apresentar peso líquido de 2 kg (dois quilos).
Deverá estar de acordo com legislação vigente.
Embalagem: o gênero deverá ser acondicionado em sacos plásticos, litografados ou etiquetados e selados.

6.CARNE BOVINA CONGELADA NO CORTE MÚSCULO TRASEIRO - MEDALHÃO - (IQF)

DESCRIÇÃO: Carne crua procedente de quarto traseiro de machos de espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, com no máximo 5% de gordura total, ISENTA DE carne mecanicamente separada, apresentada no corte músculo do traseiro, submetidas ao congelamento rápido, livre de parasitos, miúdos, aponevroses, partículas de ossos, nervos, tendões, coágulos e do excesso de gordura, sebo, pelo, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, mantida estocada e transportada em temperatura não superior a -12ºC (doze graus Celsius negativos), manipulada, congelada, embalada e transportada em condições higiênico-sanitárias adequadas (Decreto Federal 9013/2017 - RIISPOA), contida em pacotes com até 2 (dois) quilos fechados mecanicamente, com devidos registros (alimento/rótulo), condições de entrega e demais INFORMAÇÕES ADICIONAIS – CARNES E DERIVADOS.

APRESENTAÇÃO
Em medalhões - carne aparada em medalhões, obtidos por corte transversal às fibras musculares, com formato circular ou ovalado, com superfícies inferior e superior planas, com espessura de 2,5 a 4cm e diâmetro de 6 a 9 cm.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: carne bovina crua, **no corte músculo do traseiro,** proveniente da espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene conforme orientação do RIISPOA/MAPA.
Músculo do dianteiro é corte obtido pela separação, à faca, das massas musculares inseridas no úmero, rádio, ulna e carpo. Deverá apresentar no máximo 5% (cinco por cento) de gordura total,

livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.

Nota: produto com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

INSTRUÇÃO
A carne:

- Deve passar por processo de congelamento rápido individual (IQF - "*individual quick-frozen*") em temperatura de -35º C (trinta e cinco graus centígrados negativos) ou inferior; estar aparada, eliminada de cartilagem, aponevroses, tendões e do excesso de gordura, sendo esta, limitada ao máximo de 5% (cinco por cento);
- A ser fornecida não será oriunda de gado criado em áreas de desmatamento irregular, inclusive aquelas já embargadas pelos órgãos ambientais, tão pouco de terras indígenas invadidas, não havendo em sua cadeia produtiva, a utilização de trabalho infantil e/ou escravo.

EMBALAGEM
Primária: Deverá ser aprovada para contato com alimentos, conforme opções a seguir:
Opção 1: saco plástico flexível, termo encolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo, e que suporte de 1 (um) até 2 (dois) quilogramas de carne.
Opção 2: saco plástico rígido, permeável ao vapor de água e ao oxigênio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, e que suporte de 1 (um) até 2 (dois) quilogramas de carne.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso líquido de até 14 (quatorze) quilos.
Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de processamento. A data de entrega não poderá ser superior a 10 (dez) dias da data de embalagem, respeitada a forma de conservação informada nesta embalagem.
Rotulagem: Conforme a legislação vigente.
Nota: produto e rótulo com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Portaria nº 05 de 08/11/1988 - SIPA/DIPOA (padronização dos cortes de carne bovina);
Portaria nº 612, de 05/10/1989 – MA (aprovar o novo Sistema Nacional de Tipificação de Carcaças Bovinas, que com esta baixa, conforme normas anexas);
PORTARIA SDA Nº 744, DE 25 DE JANEIRO DE 2023 - Aprova a nomenclatura de produtos de origem animal, não formulados, em natureza e comestíveis, para as espécies de açougue.

7.CARNE BOVINA – TIPO LAGARTO FLOCADO, IN NATURA E CONGELADO PELO SISTEMA IQF

DESCRIÇÃO: Carne bovina corte de lagarto em flocos, com aproximadamente 0,3 mm x 2,0 mm x 4,5 mm, livre de aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões, pele e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, podendo conter gordura (10%), proveniente de animais sadios, machos, abatidos e manipulados sob inspeção

veterinária, in natura, amaciado mecanicamente. O produto deverá ser submetido ao congelamento iqf que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos. Poderá conter no máximo 10% de gordura. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou quaisquer outras sujidades que possam alterar ou encobrir alguma alteração. O produto não deverá ter a adição de outros ingredientes estranhos ao produto como: soja, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar e/ou coadjuvantes de tecnologia/elaboração.

APRESENTAÇÃO
corte de lagarto em flocos, com aproximadamente 0,3 mm x 2,0 mm x 4,5 mm

COMPOSIÇÃO

Obrigatória: carne bovina crua, **no corte lagarto,** proveniente da espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene conforme orientação do RIISPOA/MAPA.
Lagarto é o corte obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas ao coxão-duro, coxão-mole e músculo-mole. Deverá apresentar no máximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.
Nota: produto com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

A embalagem primária

Deverá ser apresentada em saco plástico com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deverá evitar a quebra e/ou deformação do produto. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido mínimo de 2 kg (dois quilos).

Deverá estar de acordo com legislação vigente.

Embalagem: o gênero deverá ser acondicionado em sacos plásticos, litografados ou etiquetados e selados.

8.CARNE BOVINA CONGELADA NO CORTE LAGARTO - BIFES (IQF)

DESCRIÇÃO: Carne crua procedente de quarto traseiro de machos de espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, com no máximo 5% de gordura total, ISENTA DE carne mecanicamente separada, apresentada no corte lagarto, submetidas ao congelamento rápido, livre de parasitos, miúdos, aponevroses, partículas de ossos, nervos, tendões, coágulos e do excesso de gordura, sebo, pelo, sujidade e larva de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, mantida estocada e transportada em temperatura não superior a -12ºC (doze graus Celsius negativos), manipulada,

congelada, embalada e transportada em condições higiênico-sanitárias adequadas (Decreto Federal 9013/2017 - RIISPOA), contida em pacotes com até 2 (dois) quilos fechados mecanicamente, com devidos registros (alimento/rótulo), condições de entrega e demais INFORMAÇÕES ADICIONAIS – CARNES E DERIVADOS.

APRESENTAÇÃO
Em bifes - carne aparada em bifes com espessura de 0,5 até 1,0 cm e peso entre 40 e 60g

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: carne bovina crua, **no corte lagarto,** proveniente da espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene conforme orientação do RIISPOA/MAPA.
Lagarto é o corte obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas ao coxão-duro, coxão-mole e músculo-mole. Deverá apresentar no máximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.
Nota: produto com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

INSTRUÇÃO
A carne:

- Deve passar por processo de congelamento rápido individual (IQF - "*individual quick-frozen*") em temperatura de -35º C (trinta e cinco graus centígrados negativos) ou inferior; estar aparada, eliminada de cartilagem, aponevroses, tendões e do excesso de gordura, sendo esta, limitada ao máximo de 5% (cinco por cento);
- A ser fornecida não será oriunda de gado criado em áreas de desmatamento irregular, inclusive aquelas já embargadas pelos órgãos ambientais, tão pouco de terras indígenas invadidas, não havendo em sua cadeia produtiva, a utilização de trabalho infantil e/ou escravo.

EMBALAGEM
Primária: Deverá ser aprovada para contato com alimentos, conforme opções a seguir:
Opção 1: saco plástico flexível, termo encolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo, e que suporte de 1 (um) até 2 (dois) quilogramas de carne.
Opção 2: saco plástico rígido, permeável ao vapor de água e ao oxigênio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, e que suporte de 1 (um) até 2 (dois) quilogramas de carne.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso líquido de até 14 (quatorze) quilos.
Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de processamento. A data de entrega não poderá ser superior a 10 (dez) dias da data de embalagem, respeitada a forma de conservação informada nesta embalagem.
Rotulagem: Conforme a legislação vigente.
Nota: produto e rótulo com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Portaria nº 05 de 08/11/1988 - SIPA/DIPOA (padronização dos cortes de carne bovina);

Portaria nº 612, de 05/10/1989 – MA (aprovar o novo Sistema Nacional de Tipificação de Carcaças Bovinas, que com esta baixa, conforme normas anexas);
PORTARIA SDA Nº 744, DE 25 DE JANEIRO DE 2023 - Aprova a nomenclatura de produtos de origem animal, não formulados, em natureza e comestíveis, para as espécies de açougue.

9.CARNE DE FRANGO CONGELADA NO CORTE COXINHA DA ASA - DRUMETTE - (IQF)

DESCRIÇÃO: Carne de frango (*Gallus gallus domesticus*) limpa, em pedaços, no corte coxinha da asa (*drumette*), com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias, humanitariamente abatidas sob inspeção veterinária manipulada, em condições higiênicas adequadas, congelada por processo rápido e mantida estocada em temperatura não superior a -18ºC (dezoito graus Celsius negativos). Considera-se como drumet de frango, a parte da ave formada pela coxa da asa do frango.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: carne de frango (*Gallus gallus domesticus*) no corte coxinha da asa – drumette apresentados em pedaços inteiros.
Nota: produto com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

INSTRUÇÃO
- A carne deve ser proveniente de aves sadias, abatidas humanitariamente sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele e água.
- Deve passar por processo de congelamento rápido individual (IQF - "*individual quick-frozen*") em temperatura de -35º C (trinta e cinco graus centígrados negativos) ou inferior; estar aparada, eliminada de cartilagem, aponevroses, tendões e do excesso de gordura, sendo esta, limitada ao máximo de 5% (cinco por cento);

EMBALAGEM
Primária: Deverá ser aprovada para contato com alimentos, conforme opções a seguir:
Opção 1: saco plástico flexível, termo encolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo, e que suporte de 1 (um) até 2 (dois) quilogramas de carne.
Opção 2: saco plástico rígido, permeável ao vapor de água e ao oxigênio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, e que suporte de 1 (um) até 2 (dois) quilogramas de carne.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso líquido de até 14 (quatorze) quilos.
Validade: no mínimo de 9 (nove) meses da data do processamento, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.
Rotulagem: Conforme a legislação vigente.
Nota: produto e rótulo com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Portaria nº 210, de 10/11/1998 – ANVISA/SDA (regulamento técnico de inspeção tecnológica e higiênico-sanitária de carne de aves);

Portaria n° 557, de 30/03/2022 – DAS/MAPA (aprova os parâmetros para avaliação do teor total de água contida em carcaças e cortes frango).
PORTARIA SDA Nº 744, DE 25 DE JANEIRO DE 2023 - Aprova a nomenclatura de produtos de origem animal, não formulados, em natureza e comestíveis, para as espécies de açougue.

10.CARNE DE FRANGO CONGELADA NO CORTE FILÉ DE PEITO - CUBOS, ISCAS, BIFES - (IQF)

DESCRIÇÃO: Carne de frango (*Gallus gallus domesticus*) limpa, no corte filé de peito, sem peles e ossos, proveniente de aves sadias, humanitariamente abatidas sob inspeção veterinária, manipulada, em condições higiênicas adequadas, congelada por processo rápido e mantida estocada em temperatura não superior a -12ºC (doze graus Celsius negativos). Considera-se como "peito de frango", a parte da ave formada pelo esterno (quilha), clavícula e coracóides, envolvidos pelos tecidos musculares correspondentes, sem pele.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: carne de frango (*Gallus gallus domesticus*) no corte filé de peito, sem osso e sem pele.
Nota: produto com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

APRESENTAÇÕES
Em cubos - carne aparada em cubos com proporção de 3 (três) centímetros por 3 (três) centímetros;
Em iscas - carne aparada em iscas com largura máxima de 1 (um) centímetro e comprimento máximo de 5 (cinco) centímetros
Em bifes - carne aparada em bifes com espessura de 0,5 até 1,0 cm e peso entre 40 e 60g

INSTRUÇÃO
- A carne deve ser proveniente de aves sadias, abatidas humanitariamente sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele e água.
- Deve passar por processo de congelamento rápido em temperatura de -35º C (trinta e cinco graus centígrados negativos) ou inferior; estar aparada, eliminada de cartilagem, aponevroses, tendões e do excesso de gordura, sendo esta, limitada ao máximo de 5%;

EMBALAGEM
Primária: Deverá ser aprovada para contato com alimentos, conforme opções a seguir:
Opção 1: saco plástico flexível, termo encolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo, e que suporte de 1 (um) até 2 (dois) quilogramas de carne.
Opção 2: saco plástico rígido, permeável ao vapor de água e ao oxigênio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, e que suporte de 1 (um) até 2 (dois) quilogramas de carne.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso líquido de até 14 (quatorze) quilos.
Validade: no mínimo de 9 (nove) meses da data do processamento, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.
Rotulagem: Conforme a legislação vigente.

Nota: produto e rótulo com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Portaria nº 210, de 10/11/1998 – ANVISA/SDA (regulamento técnico de inspeção tecnológica e higiênico-sanitária de carne de aves);
Portaria n° 557, de 30/03/2022 – DAS/MAPA (aprova os parâmetros para avaliação do teor total de água contida em carcaças e cortes frango).
PORTARIA SDA Nº 744, DE 25 DE JANEIRO DE 2023 - Aprova a nomenclatura de produtos de origem animal, não formulados, em natureza e comestíveis, para as espécies de açougue.

11.CARNE DE FRANGO CONGELADA NO CORTE FILÉ DE SOBRECOXA (IQF)

DESCRIÇÃO: Carne de frango (*Gallus gallus domesticus*) limpa, no corte filé de sobrecoxa, sem peles e ossos, proveniente de aves sadias, humanitariamente abatidas sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas adequadas, congelada por processo rápido e mantida estocada em temperatura não superior a -12ºC (doze graus Celsius negativos).

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: carne de frango (*Gallus gallus domesticus*) no corte filé de sobrecoxa, sem osso e sem pele.
Nota: produto com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

INSTRUÇÃO
- A carne deve ser proveniente de aves sadias, abatidas humanitariamente sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele e água.
- Deve passar por processo de congelamento rápido individual (IQF) em temperatura de -35º C (trinta e cinco graus centigrados negativos) ou inferior; estar aparada, eliminada de cartilagem, aponevroses, tendões e do excesso de gordura, sendo esta, limitada ao máximo de 5%;

EMBALAGEM
Primária: Deverá ser aprovada para contato com alimentos, conforme opções a seguir:
Opção 1: saco plástico flexível, termo encolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo, e que suporte de 1 (um) até 2 (dois) quilogramas de carne.
Opção 2: saco plástico rígido, permeável ao vapor de água e ao oxigênio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, e que suporte de 1 (um) até 2 (dois) quilogramas de carne.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso líquido de até 14 (quatorze) quilos.
Validade: no mínimo de 9 (nove) meses da data do processamento, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.
Rotulagem: Conforme a legislação vigente.
Nota: produto e rótulo com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Portaria nº 210, de 10/11/1998 – ANVISA/SDA (regulamento técnico de inspeção tecnológica e higiênico-sanitária de carne de aves);
Portaria n° 557, de 30/03/2022 – DAS/MAPA (aprova os parâmetros para avaliação do teor total de água contida em carcaças e cortes frango).
PORTARIA SDA Nº 744, DE 25 DE JANEIRO DE 2023 - Aprova a nomenclatura de produtos de origem animal, não formulados, em natureza e comestíveis, para as espécies de açougue.

12.CARNE DE FRANGO CONGELADA NO CORTE SOBRECOXA (IQF)

DESCRIÇÃO: Carne de frango (*Gallus gallus domesticus*) limpa, no corte sobrecoxa, com pele e ossos, proveniente de aves sadias, humanitariamente abatidas sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas adequadas, congelada por processo rápido e mantida estocada em temperatura não superior a -12ºC (doze graus Celsius negativos).

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: carne de frango (*Gallus gallus domesticus*) no corte sobrecoxa, com pele e ossos.
Nota: produto com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

INSTRUÇÃO
- A carne deve ser proveniente de aves sadias, abatidas humanitariamente sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele e água.
- Deve passar por processo de congelamento rápido individual (IQF) em temperatura de -35º C (trinta e cinco graus centígrados negativos) ou inferior; estar aparada, eliminada de cartilagem, aponevroses, tendões e do excesso de gordura, sendo esta, limitada ao máximo de 5%;

EMBALAGEM
Primária: Deverá ser aprovada para contato com alimentos, conforme opções a seguir:
Opção 1: saco plástico flexível, termo encolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo, e que suporte de 1 (um) até 2 (dois) quilogramas de carne.
Opção 2: saco plástico rígido, permeável ao vapor de água e ao oxigênio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, e que suporte de 1 (um) até 2 (dois) quilogramas de carne.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso líquido de até 14 (quatorze) quilos.
Validade: no mínimo de 9 (nove) meses da data do processamento, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.
Rotulagem: Conforme a legislação vigente.
Nota: produto e rótulo com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Portaria nº 210, de 10/11/1998 – ANVISA/SDA (regulamento técnico de inspeção tecnológica e higiênico-sanitária de carne de aves);

Portaria n° 557, de 30/03/2022 – DAS/MAPA (aprova os parâmetros para avaliação do teor total de água contida em carcaças e cortes frango).
PORTARIA SDA Nº 744, DE 25 DE JANEIRO DE 2023 - Aprova a nomenclatura de produtos de origem animal, não formulados, em natureza e comestíveis, para as espécies de açougue.

13.CARNE SUÍNA CONGELADA NO CORTE PERNIL - CUBOS E BIFE- (IQF)

DESCRIÇÃO: Carne proveniente da espécie suína, desenvolvidas, sadias, abatidas humanitariamente sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, procedente de quarto traseiro, aparada, com porcentagem máxima de gordura de 5% (cinco por cento), apresentada no corte: pernil, congelada por processo rápido e mantida estocada em temperatura não superior a -12ºC (doze graus Celsius negativos).
O pernil é o corte constituído das massas musculares que envolvem o fêmur, liberado à faca, da carne que se encontra junto ao fêmur.

APRESENTAÇÕES
Em cubos - carne aparada em cubos com proporção de 3 (três) centímetros por 3 (três) centímetros;
Em bifes - carne aparada em bifes com espessura de 0,5 até 1,0 cm e peso entre 40 e 60g

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: Carne suína no corte pernil, sem pele e com, no máximo, 5% de gordura total.

Nota: produto com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

INSTRUÇÃO
- A carne deve ser proveniente de suínos sadios, abatidos humanitariamente sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele e água.
- Deve passar por processo de congelamento rápido individual (IQF) em temperatura de -35º C (trinta e cinco graus centígrados negativos) ou inferior; estar aparada, eliminada de cartilagem, aponevroses, tendões e do excesso de gordura, sendo esta, limitada ao máximo de 5%;

EMBALAGEM
Primária: Deverá ser aprovada para contato com alimentos, conforme opções a seguir:
Opção 1: saco plástico flexível, termo encolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo, e que suporte de 1 (um) até 2 (dois) quilogramas de carne.
Opção 2: saco plástico rígido, permeável ao vapor de água e ao oxigênio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, e que suporte de 1 (um) até 2 (dois) quilogramas de carne.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso líquido de até 14 (quatorze) quilos.
Validade: no mínimo de 9 (nove) meses da data do processamento, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.
Rotulagem: Conforme a legislação vigente.

Nota: produto e rótulo com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Instrução Normativa nº 47, de 18/06/2004 – MAPA/SDA aprovar o regulamento técnico do Programa Nacional de Sanidade Suídea – PNSS);
Instrução Normativa nº 113, de 16/12/2020 – MAPA/SDA (estabelece as boas práticas de manejo e bem-estar animal nas granjas de suínos de criação comercial);
Ofício-circular nº 79/2021, de 28/07/2021 – DSA/SDA/MAPA (revoga a Norma Interna 05/2009 e da Norma Interna 03/2014, quanto a implantação do plano integrado de vigilância de doenças dos suínos).
Associação Brasileira dos Criadores de Suínos. Manual brasileiro de cortes de suínos - Brasília: 2010. 56 p.: II.
PORTARIA SDA Nº 744, DE 25 DE JANEIRO DE 2023 - Aprova a nomenclatura de produtos de origem animal, não formulados, em natureza e comestíveis, para as espécies de açougue.

14.CARNE DE PEIXE TILÁPIA CONGELADA NO CORTE FILÉ (IQF)

DESCRIÇÃO: Carne proveniente das espécies de peixe tilápia (*Oreochromis aureus, Oreochromis mossambicus, Sarotherodon galilaeus* e *Oreochromis niloticus)*, desenvolvidas, sadias, abatidas humanitariamente sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, aparada, com porcentagem máxima de gordura de 5% (cinco por cento), apresentada no corte filé. O corte "filé" é obtido a partir de corte único longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: filés de tilápia (*Oreochromis aureus, Oreochromis mossambicus, Sarotherodon galilaeus e Oreochromis niloticus*), íntegros, limpos, eviscerados, manipulados em adequadas condições de higiene, sob inspeção veterinária, **livres de espinhas**, escamas, pele ou resíduos de vísceras.
Nota: produto com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

INSTRUÇÃO
- Deve passar por processo de congelamento rápido individual (IQF) em temperatura de -35º C (trinta e cinco graus centígrados negativos) ou inferior; submetidos ao processo de glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a –18ºC (dezoito graus Celsius negativos).

EMBALAGEM
Primária: Deverá ser aprovada para contato com alimentos, conforme opções a seguir:
Opção 1: saco plástico flexível, termo encolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo, e que suporte de 1 (um) até 2 (dois) quilogramas de carne.
Opção 2: saco plástico rígido, permeável ao vapor de água e ao oxigênio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, e que suporte de 1 (um) até 2 (dois) quilogramas de carne.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso líquido de até 14 (quatorze) quilos.

Validade: no mínimo de 9 (nove) meses da data do processamento, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.
Rotulagem: Conforme a legislação vigente.
Nota: produto e rótulo com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Instrução Normativa n° 21, de 31/05/2017 – MAPA (regulamento técnico de identidade qualidade peixe congelado);
Portaria MPA Nº 532, DE 23 DE SETEMBRO DE 2025 - Estabelece os nomes científicos e respectivos nomes comuns, para as principais espécies de peixes de interesse comercial destinados ao comércio nacional.

15.CARNE DE PEIXE CAÇÃO CONGELADA NO CORTE POSTA OU CUBOS (IQF)

DESCRIÇÃO: Carne proveniente da espécie de peixe cação-azul (*Prionace glauca)*, desenvolvidas, sadias, abatidas humanitariamente sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, aparada, com porcentagem máxima de gordura de 5% (cinco por cento), apresentada no corte posta ou cubos.
O corte “posta” é obtido a partir de cortes transversais à coluna vertebral do peixe eviscerado sem cabeça e removida a nadadeira caudal.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: postas ou cubos de cação-azul (*Prionace glauca*)*,* íntegros, limpos, eviscerados, manipulados em adequadas condições de higiene, sob inspeção veterinária, **livres de espinhas**, escamas, pele ou resíduos de vísceras.
Nota: produto com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

INSTRUÇÃO
- Deve passar por processo de congelamento rápido individual (IQF) em temperatura de -35º C (trinta e cinco graus centígrados negativos) ou inferior; submetidos ao processo de glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a –18ºC (dezoito graus Celsius negativos).

EMBALAGEM
Primária: Deverá ser aprovada para contato com alimentos, conforme opções a seguir:
Opção 1: saco plástico flexível, termo encolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo, e que suporte de 1 (um) até 2 (dois) quilogramas de carne.
Opção 2: saco plástico rígido, permeável ao vapor de água e ao oxigênio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, e que suporte de 1 (um) até 2 (dois) quilogramas de carne.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso líquido de até 14 (quatorze) quilos.
Validade: no mínimo de 9 (nove) meses da data do processamento, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.
Rotulagem: Conforme a legislação vigente.

Nota: produto e rótulo com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Instrução Normativa n° 21, de 31/05/2017 – MAPA (regulamento técnico de identidade qualidade peixe congelado);
Portaria MPA Nº 532, DE 23 DE SETEMBRO DE 2025 - Estabelece os nomes científicos e respectivos nomes comuns, para as principais espécies de peixes de interesse comercial destinados ao comércio nacional.

16.CARNE DE PEIXE MERLUZA CONGELADA NO CORTE FILÉ (IQF)

DESCRIÇÃO: Carne proveniente das espécies de peixe merluza (*Merluccius spp.)*, desenvolvidas, sadias, abatidas humanitariamente sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, aparada, com porcentagem máxima de gordura de 5% (cinco por cento), apresentada no corte filé.
O corte "filé" é obtido a partir de corte único longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: filés de merluza (*Merluccius spp.),* íntegros, limpos, eviscerados, manipulados em adequadas condições de higiene, sob inspeção veterinária, **livres de espinhas**, escamas, pele ou resíduos de vísceras, cortados em filé longitudinal, submetidos ao processo de congelamento rápido e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a –18ºC (dezoito graus Celsius negativos).
Nota: produto com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

INSTRUÇÃO
- Deve passar por processo de congelamento rápido individual (IQF) em temperatura de -35º C (trinta e cinco graus centígrados negativos) ou inferior; submetidos ao processo de glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a –18ºC (dezoito graus Celsius negativos).

EMBALAGEM
Primária: Deverá ser aprovada para contato com alimentos, conforme opções a seguir:
Opção 1: saco plástico flexível, termo encolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo, e que suporte de 1 (um) até 2 (dois) quilogramas de carne.
Opção 2: saco plástico rígido, permeável ao vapor de água e ao oxigênio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, e que suporte de 1 (um) até 2 (dois) quilogramas de carne.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso líquido de até 14 (quatorze) quilos.
Validade: no mínimo de 9 (nove) meses da data do processamento, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.
Rotulagem: Conforme a legislação vigente.
Nota: produto e rótulo com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Instrução Normativa n° 21, de 31/05/2017 – MAPA (regulamento técnico de identidade qualidade peixe congelado);
Portaria MPA Nº 532, DE 23 DE SETEMBRO DE 2025 - Estabelece os nomes científicos e respectivos nomes comuns, para as principais espécies de peixes de interesse comercial destinados ao comércio nacional.

17.CARNE DE PEIXE TEMPERADA EMPANADA CONGELADA (IQF)

DESCRIÇÃO: O produto cárneo industrializado empanado é obtido a partir de carnes de diferentes espécies de animais de açougue, acrescido de ingredientes, moldado e revestido de cobertura apropriada que o caracterize. A carne utilizada para a produção do produto deve ser proveniente de espécies de peixe comumente comercializadas em território nacional, de animais desenvolvidos e sadios, abatidos humanitariamente sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: carne de filé de peixe de diferentes espécies em pedaços com cobertura apropriada, proveniente de animais íntegros, limpos, eviscerados, manipulados em adequadas condições de higiene, sob inspeção veterinária, **livres de espinhas**, escamas, pele ou resíduos de vísceras, devendo estar cru e moldado em formato de tiras ou tipo nuggets.
Nota: produto com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

INSTRUÇÃO
- Deve passar por processo de congelamento rápido individual (IQF) em temperatura de -35º C (trinta e cinco graus centígrados negativos) ou inferior; submetidos ao processo de glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a –18ºC (dezoito graus Celsius negativos).

EMBALAGEM
Primária: Deverá ser aprovada para contato com alimentos, conforme opções a seguir:
Opção 1: saco plástico flexível, termo encolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo, e que suporte de 1 (um) até 2 (dois) quilogramas de carne.
Opção 2: saco plástico rígido, permeável ao vapor de água e ao oxigênio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, e que suporte de 1 (um) até 2 (dois) quilogramas do produto.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso líquido de até 14 (quatorze) quilos.
Validade: no mínimo de 9 (nove) meses da data do processamento, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.
Rotulagem: Conforme a legislação vigente.
Nota: produto e rótulo com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA

Instrução Normativa n° 21, de 31/05/2017 – MAPA (regulamento técnico de identidade qualidade peixe congelado);
Portaria MPA Nº 532, DE 23 DE SETEMBRO DE 2025 - Estabelece os nomes científicos e respectivos nomes comuns, para as principais espécies de peixes de interesse comercial destinados ao comércio nacional.
INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 6, DE 15 DE FEVEREIRO DE 2001 (Aprovar os regulamentos técnicos de identidade e qualidade de paleta cozida,de produtos cárneos salgados, de empanados, de presunto tipo serrano e de prato elaborado pronto ou semipronto contendo produtos de origem animal, conforme consta dos anexos desta instrução normativa)

18.HAMBÚRGUER BOVINO - IQF

NOTA: Para festividades.

DESCRIÇÃO: Produto cárneo industrializado obtido exclusivamente de carne bovina moída, moldado no formato característico de hambúrguer, submetido a processo tecnológico adequado e posteriormente **congelado**, destinado ao preparo por cocção antes do consumo.

Deverá ser elaborado com matérias-primas provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção oficial, atendendo às condições higiênico-sanitárias e às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, com controle de qualidade em todas as etapas de produção.

COMPOSIÇÃO

OBRIGATÓRIA: Carne bovina.

VEDADA : Carne mecanicamente separada (CMS); Miúdos, vísceras ou subprodutos; Proteína texturizada de soja ou outras proteínas vegetais adicionadas; Amidos, féculas ou extensores; Corantes artificiais; Aromatizantes artificiais; Aditivos químicos; Excesso de gordura além do limite estabelecido;
Ingredientes não declarados.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

APARÊNCIA: formato circular ou oval, padronizado, uniforme, superfície regular, sem rachaduras ou deformações; Espessura uniforme, adequada ao preparar;
Peso unitário: **80 g a 100 g**
COR: característica da carne bovina
ODOR: próprio, isento de odores estranhos;
SABOR: característico após preparo;
TEXTURA: firme, coesa, sem presença de fragmentos cartilaginosos ou ósseos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor máximo de gordura: **até 20%**;
Deve conter no mínimo 70% de carne bovina;
Teor de sódio: reduzido, compatível com alimentação escolar;
Ausência de materiais estranhos;
Produto isento de ranço e sinais de deterioração.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Deverá atender aos padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação vigente, especialmente RDC nº 331/2019 e IN nº 60/2019 – ANVISA/MS.

EMBALAGEM
PRIMÁRIA: Embalagem plástica atóxica, resistente, própria para alimentos congelados, termo selada ou a vácuo, garantindo proteção contra contaminação, oxidação e desidratação.
SECUNDÁRIA: Caixa de papelão resistente ou embalagem institucional adequada, garantindo a integridade do produto durante transporte e armazenamento sob congelamento.
VALIDADE: Mínimo de 120 (cento e vinte) dias, quando mantido sob congelamento adequado, ou conforme tecnologia do fabricante.
ROTULAGEM: Deve atender à legislação vigente, contendo obrigatoriamente: denominação de venda: "hambúrguer bovino congelado"; lista de ingredientes; peso líquido; data de fabricação e validade; número do lote; identificação do estabelecimento com selo de inspeção (SIF, SISP ou SIM); instruções de conservação e preparo; informações nutricionais; declaração de ausência de ingredientes não permitidos, quando aplicável.

CONSERVAÇÃO
Manter sob congelamento contínuo, à temperatura **igual ou inferior a –18 °C**, garantindo a manutenção da cadeia de frio.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 – RIISPOA;
Instrução Normativa MAPA nº 20, de 31/07/2000;
Instrução Normativa nº 83, de 21/11/2003 – MAPA;
Resolução RDC nº 331/2019 e IN nº 60/2019 – ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 429/2020 e RDC nº 727/2022 – ANVISA/MS;
Resolução FNDE nº 06/2020 – PNAE.

19.PÃO DE QUEIJO CONGELADO

DESCRIÇÃO: Produto obtido pela mistura, moldagem e cocção de massa preparada à base de polvilho (fécula de mandioca), queijo, ovos, leite e gordura vegetal permitida, submetido a processo térmico adequado, resultando em produto assado, de textura macia internamente e levemente crocante externamente, conforme legislação sanitária vigente.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: polvilho (fécula de mandioca), queijo, ovos, leite, água e gordura vegetal permitida pela legislação.
Vedado o uso de: gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, realçadores de sabor, conservantes químicos e quaisquer ingredientes não autorizados pela legislação vigente.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS
Aparência: unidades íntegras, bem formadas, sem rachaduras excessivas ou deformações;
Cor: amarelo-clara a dourada, característica do produto assado;
Aroma: próprio, característico de queijo, isento de odores estranhos;
Sabor: característico, levemente salgado, isento de sabores estranhos.

EMBALAGEM
Primária: embalagem plástica atóxica, própria para alimentos, resistente à manipulação e à umidade, adequada para produtos congelados, contendo peso líquido mínimo de 300g.

Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto durante o transporte e armazenamento.
Validade: conforme especificação do fabricante e legislação vigente, respeitadas as condições de armazenamento indicadas.
Rotulagem: conforme legislação vigente, devendo constar denominação de venda ("pão de queijo"), lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação e validade, número do lote, informações nutricionais, identificação do fabricante e registro no órgão competente, quando aplicável.
Observação: produtos que apresentem rotulagem nutricional frontal de advertência (tarjas) deverão ser evitados no âmbito do PNAE.
Declaração obrigatória de alergênicos: "CONTÉM LEITE E OVOS".
Declaração obrigatória de glúten: "NÃO CONTÉM GLÚTEN".
Nota: produto sujeito à obrigatoriedade de registro no órgão competente, quando aplicável.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 – ANVISA/MS (regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos, no que couber);
Lei nº 10.674, de 16/05/2003 (informação sobre presença ou ausência de glúten);
Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 – ANVISA/MS (rotulagem de alergênicos);
Resolução RDC nº 429, de 08/10/2020 – ANVISA/MS (rotulagem nutricional);
Resolução RDC nº 727, de 01/07/2022 – ANVISA/MS (rotulagem de alimentos embalados);
Portaria SVS/MS nº 326, de 30/07/1997 (boas práticas de fabricação).

FÓRMULAS INFANTIS

1.FÓRMULA INFANTIL COM FERRO PARA LACTENTES ATÉ O 6º MÊS DE VIDA

DESCRIÇÃO: Fórmula infantil para lactentes desde o nascimento até o 6º (sexto) mês de vida, à base de leite de vaca, destinada à alimentação de lactentes quando não amamentados ou quando o aleitamento materno não é possível, formulada de modo a atender às necessidades nutricionais específicas desta faixa etária, conforme legislação sanitária vigente, contendo ferro, vitaminas, minerais e oligoelementos.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: proteínas do leite com predominância das proteínas do soro do leite em relação à caseína; carboidratos tendo como fonte exclusiva 100% lactose; lipídios de origem vegetal e/ou animal permitidos pela legislação; ferro; ácidos graxos poli-insaturados de cadeia longa DHA (ácido docosahexaenóico) e ARA (ácido araquidônico); vitaminas, minerais e oligoelementos em quantidades compatíveis com as necessidades nutricionais de lactentes até o 6º mês de vida.
Vedado o uso de: sacarose, frutose, glicose, mel, adoçantes, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes químicos e quaisquer ingredientes não autorizados para fórmulas infantis.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS
Aparência: pó fino, homogêneo, isento de grumos, sujidades ou partículas estranhas;
Cor: branca a levemente amarelada, característica do produto;
Aroma: próprio, suave, isento de odores estranhos;
Sabor: próprio, levemente adocicado, característico da lactose.

EMBALAGEM
Primária: lata metálica ou recipiente rígido atóxico, próprio para alimentos, com fechamento hermético e sistema de vedação que preserve a qualidade e segurança do produto, contendo peso

líquido conforme especificação do edital.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto durante o transporte e armazenamento.
Validade: mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, respeitadas as condições de armazenamento indicadas pelo fabricante.
Rotulagem: conforme legislação vigente, devendo constar denominação de venda ("fórmula infantil para lactentes até o 6º mês"), faixa etária de indicação, instruções de preparo e conservação, lista de ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação e validade, número do lote, identificação do fabricante e registro no órgão competente.
Nota: produto sujeito à obrigatoriedade de registro na ANVISA.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Resolução RDC nº 43, de 19/09/2011 – ANVISA/MS (regulamento técnico para fórmulas infantis para lactentes);
Resolução RDC nº 44, de 19/09/2011 – ANVISA/MS (fórmulas de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância, no que couber);
Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 – ANVISA/MS (rotulagem geral de alimentos embalados);
Resolução RDC nº 429, de 08/10/2020 – ANVISA/MS (rotulagem nutricional);
Resolução RDC nº 727, de 01/07/2022 – ANVISA/MS (rotulagem de alimentos embalados).

2.FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO (A PARTIR DO 6º MÊS)

DESCRIÇÃO: Fórmula infantil de seguimento para lactentes a partir do 6º (sexto) mês de vida, à base de leite de vaca, formulada para complementar a alimentação da criança nessa faixa etária, conforme legislação sanitária vigente, contendo ferro, vitaminas, minerais e oligoelementos, com relação proteica **50/50 (caseína/proteínas do soro do leite)** ou com **predominância da caseína** em relação às proteínas do soro do leite, sem adição de sacarose, com DHA (ácido docosahexaenóico) e ARA (ácido araquidônico).

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: proteínas do leite de vaca, com relação caseína/soro de leite de 50/50 ou com predominância da caseína; carboidratos permitidos pela legislação vigente, **sem adição de sacarose**; lipídios adequados à faixa etária; ferro; DHA e ARA; vitaminas, minerais e oligoelementos em quantidades compatíveis com as necessidades nutricionais de lactentes a partir do 6º mês de vida.
Vedado o uso de: sacarose, mel, adoçantes, corantes artificiais, aromatizantes artificiais e conservantes químicos.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS
Aparência: pó fino, seco e homogêneo, isento de grumos;
Cor: branca a levemente amarelada, característica do produto;
Aroma: próprio, suave, isento de odores estranhos;
Sabor: característico, levemente adocicado, sem sabores estranhos.

EMBALAGEM
Primária: lata metálica ou recipiente rígido atóxico, próprio para alimentos, hermeticamente fechado, resistente à manipulação e ao transporte;
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto;
Validade: mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação;
Rotulagem: conforme legislação vigente, devendo constar denominação de venda ("fórmula infantil de seguimento"), faixa etária indicada, modo de preparo, lista de ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação e validade, número do lote, identificação do fabricante e registro no

órgão competente;
Declaração obrigatória de alergênicos: "CONTÉM LEITE".
Nota: produto sujeito à obrigatoriedade de registro na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Resolução RDC nº 43, de 19/09/2011 – ANVISA/MS (regulamento técnico para fórmulas infantis);
Resolução RDC nº 429, de 08/10/2020 – ANVISA/MS (rotulagem nutricional);
Resolução RDC nº 727, de 01/07/2022 – ANVISA/MS (rotulagem de alimentos embalados);
Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 – ANVISA/MS (rotulagem de alergênicos).

PANIFICADOS

1.PÃO FRANCÊS

DESCRIÇÃO: Produto obtido pela cocção de massa preparada com farinha de trigo em condições tecnologicamente adequadas, que contenha naturalmente proteínas formadoras de glúten, água, fermentado por fermento biológico industrial, com uma seleção de leveduras *Saccharomyces cerevisiae* obtida através de processo industrial, sem adição de coberturas ou adição de outros tipos de farinha ou amidos. Produto com incisão (corte) dada na superfície da massa, quando já modelada no formato do pão e fermentada, para formar a pestana. Produto com peso entre 40 (quarenta) e 50 (cinquenta) gramas, fabricado com matérias primas sãs, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, não sendo aceito o emprego de farelo de qualquer espécie. Permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Será rejeitado o pão murcho, queimado, ressecado ou mal cozido.

Características externas (Norma ABNT 16170 para pão francês)
Casca: crocante e com pestanas
Aparência: integra e simétrica.
Características internas:
Miolo: branco, com textura macia e estrutura firme de células.
Características sensoriais:
Aroma: característico;
Sabor: característico;

COMPOSIÇÃO
Obrigatório: com farinha de trigo, fermento biológico, sal (cloreto de sódio) e água.
Opcional: vitaminas e sais minerais dentro de parâmetros permitidos em legislação.
Isenta: ovo, leite, lactose, corante e aromatizante de qualquer natureza, outras farinhas, gordura trans, conservante artificial.

EMBALAGEM
Primária
Opção 1: saco de polietileno atóxico perfurado, com até 20 unidades.
Opção 2: saco de papel kraft, pardo ou branco, com até 20 unidades.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho ao mesmo.
Rotulagem: conforme a legislação vigente.
Validade: consumo em até 24 horas ou conforme prazo estabelecido pelo fabricante.

Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Resolução nº 90, de 18/10/2000 – ANVISA/MS (regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de pão);
Norma NBR 16170 – ABNT (normas para o pão tipo francês);
Portaria nº 181, de 21/04/2021 – INMETRO (estabelece que o pão francês ou de sal deve ser comercializado somente a peso);
Guia de Boas Práticas Nutricionais – Pão Francês – ANVISA, 2012.

2.PÃES (TIPO HOT DOG, TIPO HAMBÚRGUER, FORMA, BISNAGUINHA)

Nota: o pão do tipo hambúrguer será destinado para utilização eventual.

DESCRIÇÃO: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que declaradas, ser isentos de gordura trans, com formatos diversos descritos em "**TIPOS**".

TIPOS
Hot Dog, com peso unitário de 50 (cinquenta) gramas.
Forma tradicional: com peso líquido mínimo de 500 (quinhentos) gramas, com 22 (vinte e duas) fatias. Peso aproximado da fatia 25 (vinte e cinco) gramas
Bisnaguinha: com peso de 25 (vinte e cinco) gramas
Hambúrguer: com peso unitário de 50 (cinquenta) gramas.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), fermento biológico, sal, água e outros ingredientes que os caracterizem, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo.
Opcional: açúcar, óleo vegetal, vitaminas e sais minerais, conservantes dentro de parâmetros permitidos em legislação.
Isenta: ovo, leite e derivados, lactose, gordura vegetal hidrogenada, gordura trans, corantes e aromatizantes artificiais.

EMBALAGEM
Primária:
Hot dog: saco de polietileno atóxico, contendo no mínimo 10 unidades;
Pão de forma – saco de polietileno atóxico, contendo de 20 a 22 fatias (aproximadamente 500 gramas);
Bisnaguinha: saco de polietileno atóxico, conforme padrão comercial.
Hambúrguer: saco de polietileno atóxico, contendo no mínimo 10 unidades.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.
Validade: até 7 dias a partir da data de fabricação (conservantes naturais); até 15 dias a partir da data de fabricação (conservantes artificiais). A data de entrega não deve ser superior a 3 dias da data de fabricação.
Rotulagem: conforme a legislação vigente.
Observação: produtos que apresentem **rotulagem nutricional frontal de advertência (tarjas)** deverão ser evitados no âmbito do PNAE.
Nota: produto **dispensado** da obrigatoriedade de registro.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA

Resolução nº 90, de 18/10/2000 – ANVISA/MS (regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de pão).

3. PÃES INTEGRAIS (TIPO HOT DOG, FORMA E BISNAGUINHA)

DESCRIÇÃO: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada **com ingredientes integrais em conformidade com a Resolução RDC nº 493/2021 da ANVISA**, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias permitidas pela legislação vigente, desde que declaradas em rotulagem, **sendo isento de gordura trans**, com formatos diversos descritos em "TIPOS", atendendo às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

TIPOS
Hot Dog integral: com peso unitário de 50 (cinquenta) gramas.
Forma integral: com peso líquido mínimo de 500 (quinhentos) gramas, contendo 22 (vinte e duas) fatias. Peso aproximado da fatia: 25 (vinte e cinco) gramas.
Bisnaguinha integral: com peso unitário de 25 (vinte e cinco) gramas.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: farinha de trigo integral, fermento biológico, água, sal e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente e devidamente declarados em rotulagem.

Opcional: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal, vitaminas e sais minerais, conservantes dentro de parâmetros permitidos em legislação, desde que não descaracterizem o produto como integral.

Isenta: ovo, leite e derivados, lactose, gordura vegetal hidrogenada, gordura trans.

Nota: ingredientes integrais devem corresponder a **no mínimo 30% (trinta por cento) da formulação total do produto**, devendo estes **predominar em quantidade sobre os ingredientes refinados**, conforme Resolução RDC nº 493/2021 da ANVISA;

EMBALAGEM
Primária:
Hot dog integral: saco de polietileno atóxico, contendo até 10 (dez) unidades;
Pão integral de forma: saco de polietileno atóxico, contendo 22 (vinte e duas) fatias, totalizando aproximadamente 500 (quinhentos) gramas;
Bisnaguinha integral: saco de polietileno atóxico, conforme padrão comercial.**Secundária:** embalagem de mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto.
Validade: até 7 dias a partir da data de fabricação (conservantes naturais); até 15 dias a partir da data de fabricação (conservantes artificiais). A data de entrega não deve ser superior a 3 dias da data de fabricação.
Rotulagem: conforme legislação vigente, devendo constar a denominação "pão integral", lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade, lote e identificação do fabricante.**Observação:** produtos que apresentem **rotulagem nutricional frontal de advertência (tarjas)** deverão ser evitados no âmbito do PNAE.
Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Resolução nº 90, de 18/10/2000 – ANVISA/MS (regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de pão);
Resolução RDC nº 493, de 15/04/2021 – ANVISA/MS (requisitos de composição e rotulagem para

alimentos com cereais integrais); Resolução RDC nº 429, de 08/10/2020 – ANVISA/MS (rotulagem nutricional); Resolução RDC nº 727, de 01/07/2022 – ANVISA/MS (rotulagem de alimentos embalados); Resolução CD/FNDE nº 04, de 26/02/2026 (diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE).

REFRIGERADOS

1.IOGURTE NATURAL INTEGRAL

DESCRIÇÃO: Produto obtido pela fermentação do leite e/ou leite reconstituído (pasteurizado ou esterilizado) integral por fermentos lácticos próprios aos quais podem-se acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final, não adicionado de corantes e aromatizantes de qualquer espécie.

APRESENTAÇÃO: embalagem com peso entre 150 (cento e cinquenta) e 1.000 (um mil) gramas.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: leite e/ou leite reconstituído integral pasteurizado ou esterilizado, fermentos lácteos (cultivos prosimbióticos de *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*). O produto deverá conter no mínimo 2,5 g de proteína de origem láctea em 100 g de produto e de 3 a 5,9 g de lipídios totais em 100 g de produto.
Isento: açúcares, amidos, corantes, saborizantes e aromatizantes de qualquer espécie.

Nota: 1. O produto deve ser classificado como isento de lactose ou com baixo teor de lactose, conforme Instrução Normativa nº 46, de 23/10/2007.
2. O conteúdo de gordura saturada deve ser igual ou menor ao limite preconizado para rotulagem nutricional frontal disposto na INSTRUÇÃO NORMATIVA-IN Nº 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020.
3. Produto com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF[1] ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP[2].

EMBALAGEM
Primária: pote resistente em polietileno atóxico e fechado hermeticamente.
Secundária: caixa de papelão reforçado e resistente à umidade do produto refrigerado e que garanta as condições adequadas de manipulação e transporte.
Validade: mínimo de 30 (trinta) dias.
Rotulagem: deve atender a legislação vigente.
Nota: produto e rótulo com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

MARCAS DE REFERÊNCIA (NOS TERMOS DO ARTIGO 41, INCISO I, ALÍNEA "D", ARTIGO 42, INCISOS II, LEI 14.133/2021): Itambé, Nestlé, Fazenda,

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA

[1] MAPA/DIPOA/SIF – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal/Serviço de Inspeção Federal;
[2] SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP – Secretaria da Agricultura e Abastecimento – São Paulo/Coordenadoria de Defesa Agropecuária/Centro de Inspeção de Produtos e Origem Animal/Serviço de Inspeção de São Paulo.

Instrução Normativa nº 46, de 23/10/2007 - MAPA (regulamento técnico de identidade e qualidade de leite fermentado).

2.IOGURTE COM PREPARADO DE FRUTAS - SABORES DIVERSOS

DESCRIÇÃO: Produto obtido pela fermentação do leite e/ou leite reconstituído (pasteurizado ou esterilizado) integral e/ou parcialmente desnatado por fermentos lácticos próprios aos quais podem-se acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final, que tenham sido adicionados ingredientes opcionais não lácteos, antes, durante ou depois da fermentação, até um máximo de 30% m/m, apresentados em embalagem entre 150 (cento e cinquenta) e 1.000 (um mil) gramas.

APRESENTAÇÃO: embalagem com peso entre 150 (cento e cinquenta) a 1.000 (um mil) gramas.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: leite e/ou leite reconstituído integral e/ou parcialmente desnatado pasteurizado ou esterilizado, fermentos lácteos (cultivos prosimbióticos de *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*) e que tenham sido adicionados ingredientes opcionais não lácteos, antes, durante ou depois da fermentação, até um máximo de 30% m/m. O produto deverá conter no mínimo 2,5 g de proteína de origem láctea em 100 g de produto e de 0,6 a 5,9 g de lipídios totais em 100 g de produto.

Nota: 1. O conteúdo de açúcar adicionado e gordura saturada deve ser igual ou menor ao limite preconizado para rotulagem nutricional frontal (INSTRUÇÃO NORMATIVA-IN Nº 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020).

2. Produto com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF[3] ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP[4]

EMBALAGEM
Primária: pote resistente em polietileno atóxico e fechado hermeticamente.
Secundária: caixa de papelão reforçado e resistente à umidade do produto refrigerado e que garanta as condições adequadas de manipulação e transporte.
Validade: mínimo de 30 (trinta) dias.
Rotulagem: deve atender a legislação vigente.
Nota: produto e rótulo com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

MARCAS DE REFERÊNCIA (NOS TERMOS DO ARTIGO 41, INCISO I, ALÍNEA "D", ARTIGO 42, INCISOS II, LEI 14.133/2021): Itambé, Nestlé, Fazenda,

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Instrução Normativa nº 46, de 23/10/2007 - MAPA (regulamento técnico de identidade e qualidade de leite fermentado)

[3] MAPA/DIPOA/SIF – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal/Serviço de Inspeção Federal;
[4] SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP – Secretaria da Agricultura e Abastecimento – São Paulo/Coordenadoria de Defesa Agropecuária/Centro de Inspeção de Produtos e Origem Animal/Serviço de Inspeção de São Paulo.

3.MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE

DESCRIÇÃO: Produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem (retirada do leitelho), isenta da adição de corantes, 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.

COMPOSIÇÃO E ASPECTOS
Obrigatório: creme pasteurizado obtido a partir do leite da vaca;
Opcionais: cloreto de sódio e/ou fermentos lácteos selecionados;
Isento: de corantes de qualquer natureza;
Nota: 1. O conteúdo de sódio deve ser igual ou menor ao limite preconizado para rotulagem nutricional frontal (INSTRUÇÃO NORMATIVA-IN Nº 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020).
2. Produto com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

APRESENTAÇÃO: embalagem contendo de 200 (duzentos) até 500 (quinhentos) gramas do produto.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS
Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20ºC, de textura lisa uniforme, untosa, com distribuição uniforme de água (umidade);
Cor: branco amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração;
Sabor e odor: sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS
Matéria gorda(%m/m): mínimo de 82%. No caso de manteiga salgada a percentagem de matéria gorda não poderá ser inferior a 80%;
Umidade: máximo de 16%;
Extrato seco desengordurado: máximo de 2%;
Acidez na gordura (milimoles*/100g de matéria gorda): máximo de 3 (massa molecular);
Índice de peróxido: máximo de 1 (indicando da oxidação lipídica).
* Um milimolar é igual a **0,001 milimole** ou mililitro.

EMBALAGEM
Primária: potes de polipropileno, ou polietileno de alta densidade com pigmentação branca, atóxico, opaco, com tampa, com capacidade de 200 (duzentos) até 500 (quinhentos) gramas.

Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com capacidade para 12 potes.
Validade: mínimo de 6 (seis) meses.
Rotulagem: conforme a legislação vigente.
.
MARCAS DE REFERÊNCIA (NOS TERMOS DO ARTIGO 41, INCISO I, ALÍNEA "D", ARTIGO 42, INCISOS II, LEI 14.133/2021): Piracanjuba, Paulista, Aviação, Fazenda Bela Vista

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Portaria nº 146, de 07/03/1996 – MAA (Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos - Anexo III - Manteiga).

4.QUEIJO MUSSARELA FATIADO

DESCRIÇÃO: Entende-se por Queijo Mussarela o queijo que se obtém por filtragem de uma massa acidificada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, completada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas.

APRESENTAÇÃO: fatias com peso entre 10 e 20 gramas cada uma, em embalagem contendo de 200 (duzentos) até 1.000 (um mil) gramas do produto.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: leite e/ou leite reconstituído padronizados em seu conteúdo de matéria gorda, cultivo de bactérias lácticas específicas, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas e cloreto de sódio.
Opcional: massa acidificada, cultivo de bactérias lácteas específicas, leite em pó, creme, caseinatos e cloreto de cálcio.
Isento: de Especiarias, condimentos e/ou outras substâncias alimentícias; de Ácidos Cítricos, Láctico, Acético ou Tartárico; e aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração.
Nota: 1. O conteúdo de gordura saturada e sódio deve ser igual ou menor ao limite preconizado para rotulagem nutricional frontal (INSTRUÇÃO NORMATIVA-IN Nº 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020).
2. Produto com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

INSTRUÇÃO
Temperatura de recebimento: entre 1ºC e 5º C.

EMBALAGEM
Primária: embalagem plástica transparente e atóxica e tipo *cry-o-vac* (fechada a vácuo), com até 1 (um) quilo.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto com até 6 (seis) quilos.
Validade: mínimo de 30 (trinta) dias.
Rotulagem: conforme a legislação vigente.
Nota: produto e rótulo com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
PORTARIA Nº 364, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997 - Aprovar o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Queijo Mozzarela (Muzzarella ou Mussarela)
Portaria nº 146, de 07/03/1996 – MAA (Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos - Anexo I - Queijos)

5.QUEIJO MINAS FRESCAL

DESCRIÇÃO: Entende-se por Queijo Minas Frescal, o queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não com ação de bactérias lácticas específicas.

APRESENTAÇÃO: peça única de peso entre 300 (trezentos) a 500 (quinhentos) gramas.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: leite e/ou leite reconstituído, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas e cloreto de sódio.
Opcional: leite em pó, cremes, sólidos de origem láctea, cloreto de cálcio e cultivo de bactérias lácteas específicas.
Isento: especiarias, condimentos e/ou outras substâncias alimentícias; de Ácidos Cítricos, Láctico, Acético ou Tartárico; aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração.
Nota: 1. O conteúdo de gordura saturada e sódio deve ser igual ou menor ao limite preconizado para rotulagem nutricional frontal (INSTRUÇÃO NORMATIVA-IN Nº 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020).
2. Produto com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

INSTRUÇÃO
Temperatura de recebimento: entre 1ºC e 5º C.

EMBALAGEM
Primária: embalagem plástica transparente e atóxica e tipo *cry-o-vac* (fechada a vácuo), com até 500 (quinhentos) gramas.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto com até 6 (seis) quilos.
Validade: mínimo de 30 (trinta) dias.
Rotulagem: conforme a legislação vigente.
Nota: produto e rótulo com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
PORTARIA Nº 352, DE 4 DE SETEMBRO DE 1997 - Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Queijo Minas Frescal
Portaria nº 146, de 07/03/1996 – MAA (Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos - Anexo I - Queijos)

6.RICOTA FRESCA

Nota: Para utilização em preparações.

DESCRIÇÃO: Ricota é o queijo 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. A ricota fresca é caracterizada como um queijo de muito alta umidade e desnatado, magro ou semigordo.

APRESENTAÇÃO: peça única de peso entre 300 (trezentos) a 500 (quinhentos) gramas.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: leite ou leite reconstituído, isolado ou em combinação, padronizados ou não em seu teor de gordura, proteína ou ambos, e soro de leite.
Opcional: caseína, cloreto de cálcio, cloreto de sódio, .
Isento: concentrado de proteína de leite, concentrado de proteína de soro de leite, condimentos, especiarias, produtos de frutas, cereais, legumes e fibras alimentares, creme de leite, creme de soro, leite em pó, substitutos do cloreto de sódio, aditivos e coadjuvantes de tecnologia.
Nota: 1. O conteúdo de gordura saturada e sódio deve ser igual ou menor ao limite preconizado para rotulagem nutricional frontal (INSTRUÇÃO NORMATIVA-IN Nº 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020).

2. Produto com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

INSTRUÇÃO
Temperatura de recebimento: entre 1ºC e 5º C.

EMBALAGEM
Primária: embalagem plástica transparente e atóxica e tipo *cry-o-vac* (fechada a vácuo), com até 500 (quinhentos) gramas.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto com até 6 (seis) quilos.
Validade: mínimo de 30 (trinta) dias.
Rotulagem: conforme a legislação vigente.
Nota: produto e rótulo com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 65, DE 21 DE JULHO DE 2020 - Dispõe sobre a identidade e os requisitos de qualidade que deve apresentar o produto denominado ricota.
Portaria nº 146, de 07/03/1996 – MAA (Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos - Anexo I - Queijos)

7.REQUEIJÃO CREMOSO

DESCRIÇÃO: Requeijão é o produto obtido pela fusão da massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite opcionalmente adicionada de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite, isenta de bases que não contenha gordura e/ou proteína de origem não láctea.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: leite ou leite reconstituído, creme e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite.
Opcional: Coalho ou coagulantes apropriados, creme, manteiga, gordura anidra de leite ou butter oil, sódio de origem láctea, leite em pó, caseína, caseinatos, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, fermentos lácteos ou cultivos específicos, condimentos, especiarias, outras substâncias alimentícias, aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração.
Isento: amido, gordura vegetal hidrogenada, glutamato monossódico, aromas e corantes de qualquer natureza, bases que contenham gordura e/ou proteína de origem não láctea.
Nota: 1. O conteúdo de gordura saturada e sódio deve ser igual ou menor ao limite preconizado para rotulagem nutricional frontal (INSTRUÇÃO NORMATIVA-IN Nº 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020).
2. O produto deve ser isento de gordura trans.
3. Produto com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

EMBALAGEM
Primária:
Opção 1: copo em vidro, transparente, resistente, hermeticamente vedado, inviolável, com capacidade entre 180 (cento e oitenta) e 500 (quinhentos) gramas de produto.
Opção 2: copo em PVC, atóxico, transparente, resistente, hermeticamente vedado, inviolável, com capacidade entre 180 (cento e oitenta) e 500 (quinhentos) gramas.

Secundária
Opção 1: em plástico atóxico, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, com capacidade para 12 (doze) ou 24 (vinte e quatro) embalagens primárias.
Opção 2: em caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, com capacidade para 24 (vinte e quatro) embalagens primárias.
Validade: mínimo de 30 (trinta) dias.
Rotulagem: conforme a legislação vigente.
Nota: produto e rótulo com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Portaria nº 359, de 04/09/1997 – MAPA (regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de requeijão).
Portaria nº 146, de 07/03/1996 – MAA (Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos)

PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS *IN NATURA*

1.CEBOLA

Descrição do Objeto: Bulbo pertencente à espécie *Allium cepa L.* com calibre 5 (70 a 90 mm de diâmetro), sem catafilo, do grupo branca, baia (vermelha) ou roxa, sem brotos, inteiras, categoria extra, com alto poder de condimentação, isento de sinais de brotos, podridão, mofo e odor estranho inadequado ao produto sadio.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves, como pequenas alterações ou manchas na casca, em no máximo 5% do total de unidades da amostra avaliada. Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

Legislação Específica: Portaria MAPA nº 427, de 27/04/2022 (incorpora ao ordenamento jurídico nacional o "Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade da Cebola"); Portaria MAPA nº 486, de 5/09/2022 (altera a Portaria MAPA nº 427, de 27 de abril de 2022).

2.OVO DE GALINHA

Descrição do Objeto: Proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial, obrigatoriamente registrado no Serviço de Inspeção Estadual ou Federal. Deve apresentar cor da casca branca, avermelhada ou marrom; tipo 3 (grande); peso da dúzia 660g; peso mínimo unitário 55g; classe A.

Embalagem Primária: Bandejas de mercado novas com capacidade para até 30 (trinta) unidades de ovos.

Embalagem Secundária: Seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha, resistente, que preserve a integridade e a qualidade do produto.

Nota: Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação ou à deterioração.

Rotulagem: Conforme a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias e secundárias, se houver, deverão estar impressas as informações de forma clara, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, que resista às condições rotineiras de manuseio. O produtor ou o fornecedor dos produtos deve fazer constar no mínimo a sua razão social, o número do CNPJ e o endereço.

Legislação Específica: Lei nº 1.283, de 18/12/1950, (inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal);

Portaria nº 01, de 07/10/1981 – MA (métodos microbiológicos, físicos e químicos para controle de produtos de origem animal);

Portaria nº 1, de 21/12/1990 - MAPA (normas gerais de inspeção de ovos e derivados);

Resolução SAA/SP nº 24, de 01/08/1994 (normas técnicas de produção e classificação dos produtos de origem animal);

Portaria nº 240, de 22/05/1996 - DETEN/MS (uso de lauril sulfato de sódio/estabilizante em clara de ovo/limite);

Portaria nº 368, de 04/09/1997 – MAA (regulamento técnico/condições higiênico-sanitárias/boas práticas de fabricação de alimentos de origem animal);

Instrução Normativa nº 62, de 26/08/2003 - MAPA (análises microbiológicas em produtos de origem animal e água);

Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 (regulamento técnico/rotulagem de produto de origem animal embalado);

Resolução RDC nº 26 de 02/07/2015 - ANVISA/MS (rotulagem/alergias alimentares);

Resolução nº 35, de 17/06/2009 - Ministério da Saúde (Obrigatoriedade de instruções de conservação e consumo na rotulagem de ovos);

Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 (R.I.I.S.P.O.A).

FOLHOSOS

Descrição Geral do Objeto: Hortaliças de folha, *in natura*, procedentes de espécies genuínas e sãs, próprias para consumo, devendo apresentar os requisitos mínimos de qualidade observados a cada espécie.

Características Gerais do Objeto: As folhas devem ser selecionadas previamente à entrega, estando inteiras, limpas, firmes, isentas de pragas e odores estranhos, fisiologicamente desenvolvidas, com maturação uniforme e bem aderidas ao pedúnculo, quando for o caso. Quando houver pedúnculo, este deverá se apresentar intacto e firme; não podem estar golpeadas ou

danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, sem a presença de folhas murchas, descoloridas, amareladas ou queimadas, além de isentas de parasitas, larvas e outros animais aderidos (no produto ou na embalagem); não devem apresentar sujidades terrosas e resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas.

Nota 1: Deverão atender aos tamanhos descritos a partir da classificação pelo Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura e Hortiescolha – CEAGESP.

Nota 2: Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação ou à deterioração.

Validade: Produtos dispensados da indicação da validade.

Legislação Específica: Instrução Normativa Conjunta nº 9, de 12/11/2002 - MAPA-SARC/MS-ANVISA/INMETRO (embalagens/acondicionamento de produtos hortícolas *in natura*);

Decreto nº 6.268, de 22/11/2007, (regulamenta a Lei no 9.972, de 25 de maio de 2000 - classificação de produtos vegetais);

Resolução RDC nº 8, de 06/03/2013 – ANVISA/MS (aditivos alimentares para produtos de frutas e de vegetais).

3.ACELGA

Classificação: Extra, em cabeça com peso entre 1 e 2 quilos, classe de valoração A ou B, alongada ou globosa, folha grande, espessa, alongada ou ovalada, coloração externa verde média à clara, coloração interna creme ou amarela, nervuras brancas.

Defeitos: Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

4.AGRIÃO

Classificação: Extra ou hidropônico, d'água (folhas compridas e largas, coloração verdes brilhante, maço com peso entre 200 – 300 g) ou da terra (folhas lisas e tenras, coloração verde escura, maço com peso entre 500 – 600 g), classe de valoração A ou B.

Defeitos: Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

5.ALFACE

Classificação: Extra ou especial, cabeça com peso entre 300 e 700 g, isenta de pendão, grupo varietal lisa, crespa, americana e romana (exceção à mimosa), em cabeça ou repolhuda, coloração verde ou verde/roxa, grau de crocância entre alta e média, folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos, isenta de folhas murchas, sem lesões, pontos escuros, podridão, folhas descoloridas, amareladas, queimadas, organismos vivos, danos mecânicos, perfurações.

Defeitos: Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

6.ALMEIRÃO

Classificação: Extra, almeirão, pão-de-açúcar, maço com peso entre 400 e 600 g, com folhas alongadas, justapostas, abertas ou fechadas, muito largas, coloração entre verde claro com margens verde médio e escuras, isenta de folhas murchas, lesões, podridão, folhas descoloridas, amareladas, queimadas, podridão, organismos vivos, danos mecânicos, perfurações.

Defeitos: Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

7.BRÓCOLIS

Classificação: Extra, ramoso ou cabeça única, pêndulo longo, com vários ramos, de coloração verde-média ou curto de coloração verde-brilhante, botões florais graúdos de coloração verde-escura ou pequenos de coloração verde-média.

Defeitos: Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

8.CEBOLINHA

Classificação: Bulbos brancos e alongados e suas folhas são verdes com 20-40 cm, compridas e cilíndricas, como tubos ocos. Não devem estar com as folhas amareladas ou murchas.

Defeitos: Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

9.COENTRO

Classificação: Extra ou especial, folhas alternas, pinadas de coloração verde-brilhante, com forte aroma.

Defeitos: Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

10.COUVE

Classificação: Extra, grupo varietal manteiga ou manteiguinha, limbo orbicular e assimétrico, ou oval, cor verde clara, pecíolo verde ou branco esverdeado, nervura branco-esverdeada.

Defeitos: Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

11.COUVE-FLOR

Classificação: Primeira, grupo varietal branca ou roxo, inflorescência globular e/ou semi-globular, tipo 10.

Defeitos: Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

12.ESCAROLA/CHICÓRIA

Classificação: Extra, grupo varietal lisa ou crespa, verde-clara com o centro verde-amarelado ou verde escura com centro branco-amarelado, classe 12.

Defeitos: Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

13.ESPINAFRE

Classificação: Classe A ou B, tipo 12 ou 15, comum, folhas arredondadas e lanceoladas verde escuras.

Defeitos: Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

14.REPOLHO

Classificação: Extra, cabeça achatada, cônica ou redonda, folhas de coloração verde ou roxa, lisa.

Defeitos: Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

15.RÚCULA

Classificação: Extra, grupo varietal folha larga ou cultivada, folha larga e ondulada, verde escura ou verde escura e brilhante, sabor característico.

Defeitos: Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

16.SALSA

Classificação: Extra ou especial, portuguesa, folhas crespas ou lisas, alternas, pinadas de coloração verde-brilhante, com forte aroma.

Defeitos: Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

FRUTAS

Descrição Geral do Objeto: Frutas diversas, *in natura*, procedentes de espécies genuínas e sãs, próprias para consumo, com teores de açúcar e acidez compatíveis com cada espécie e devendo apresentar os requisitos mínimos de qualidade de acordo com a espécie.

Características Gerais do Objeto: As frutas devem ser selecionadas previamente à entrega, estando inteiras, limpas, firmes, fisiologicamente desenvolvidas, isentas de pragas e odores estranhos, com maturação uniforme e casca bem aderida; a polpa e o pedúnculo (quando houver) devem estar intactos e firmes; não podem estar golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, com cascas amassadas, amolecidas, ou danificadas em qualquer modo, além de isentas de parasitas, larvas e outros animais aderidos (no produto ou na embalagem); não devem apresentar sujidades terrosas e resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas.

Nota 1: Deverão atender aos tamanhos descritos a partir da classificação pelo Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura e Hortiescolha – CEAGESP.

Nota 2: Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação ou à deterioração.

Validade: Produtos dispensados da indicação da validade, porém devem apresentar grau de maturação adequado ao tipo de preparação e dia de consumo.

Legislação Específica: Instrução Normativa Conjunta nº 9, de 12/11/2002 - MAPA-SARC/MS-ANVISA/INMETRO (embalagens/acondicionamento de produtos hortícolas *in natura*);

Resolução RDC nº 8, de 06/03/2013 – ANVISA/MS (aditivos alimentares para produtos de frutas e de vegetais);

17.ABACATE

Classificação: Boca 15 e 16, variedades Manteiga, Breda, Fortuna, Fucks, Geada, Margarida e Quintal, coloração da casca verde, textura da casca lisa ou rugosa, coloração da polpa verde clara a amarelada, peso não inferior a 400 gramas.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves, como pequenas alterações ou manchas na casca, em no máximo 5% do total de unidades da amostra avaliada. Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

18.ABACAXI

Classificação: Extra, Havaí ou Pérola, tipo 8.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves, como pequenas alterações ou manchas na casca, em no máximo 5% do total de unidades da amostra avaliada. Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

19.AMEIXA

Classificação: Nacional, tipo B (com tamanho entre 51 e 55 mm), formato ovalado ou arredondado, coloração vermelha amarelada, caroço solto ou semi-aderido.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves, como pequenas alterações ou manchas na casca, em no máximo 5% do total de unidades da amostra avaliada. Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

20.BANANA-DA-TERRA

Classificação: Classe A ou B, com comprimento entre 22 e 40 cm, em penca.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves que não impeçam o consumo, tais como pequenas alterações ou manchas na casca, frutas geminadas ou com desenvolvimento diferenciado, em no máximo 5% do total de unidades da amostra avaliada. Danos profundos, danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, amassamento, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

Legislação Específica: Portaria nº 126, de 15/05/1981 – MAPA (regulamento técnico de identidade e de qualidade para a classificação de banana).

21.BANANA MAÇÃ

Classificação: Classe B (com comprimento entre 8 e 10 cm), em penca.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves que não impeçam o consumo, tais como pequenas alterações ou manchas na casca, frutas geminadas ou com desenvolvimento diferenciado, em no máximo 5% do total de unidades da amostra avaliada. Danos profundos, danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, amassamento, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

Legislação Específica: Portaria nº 126, de 15/05/1981 – MAPA (regulamento técnico de identidade e de qualidade para a classificação de banana).

22.BANANA NANICA

Classificação: Classe B (com tamanho entre 15 e 20 cm), climatizada, em penca.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves que não impeçam o consumo, tais como pequenas alterações ou manchas na casca, frutas geminadas ou com desenvolvimento diferenciado, em no máximo 5% do total de unidades da amostra avaliada. Danos profundos, danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, amassamento, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

Legislação Específica: Portaria nº 126, de 15/05/1981 – MAPA (regulamento técnico de identidade e de qualidade para a classificação de banana);

23.BANANA PRATA

Classificação: Classe B (com tamanho entre 12 e 16 cm), climatizada, em penca.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves que não impeçam o consumo, tais como pequenas alterações ou manchas na casca, frutas geminadas ou com desenvolvimento diferenciado, em no máximo 5% do total de unidades da amostra avaliada. Danos profundos, danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, amassamento, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

Legislação Específica: Portaria nº 126, de 15/05/1981 – MAPA (regulamento técnico de identidade e de qualidade para a classificação de banana);

24.CAQUI

Classificação: Extra, variedade Fuyu, Rama-forte ou Taubaté, com tamanho classe 7, grupo doce, maduro, subgrupo vermelho.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves, como pequenas alterações ou manchas na casca, em no máximo 5% do total de unidades da amostra avaliada. Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

25.GOIABA VERMELHA

Classificação: Extra, com tamanho classe 7, subgrupo casca verde amarelada.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves, como pequenas alterações ou manchas na casca, em no máximo 5% do total de unidades da amostra avaliada. Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

26.KIWI

Classificação: Extra, sem deformação, isentos de danos mecânicos, lesões ou queimadura do sol. Classe pequeno, entre 42 e 46, calibre entre 67 e 79 mm.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves, como pequenas alterações ou manchas na casca, em no máximo 5% do total de unidades da amostra avaliada. Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

Legislação Específica: Portaria MAPA 34/1998, de 19/01/1998.

27.LARANJA LIMA

Classificação: Extra, classe 75, variedade lima, casca e polpa laranja.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves, como pequenas alterações ou manchas na casca, em no máximo 5% do total de unidades da amostra avaliada. Danos por pragas, ferimentos, queimadura

de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

28.LARANJA PERA

Classificação: Extra, classe 75, variedade pêra, casca e polpa laranja.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves, como pequenas alterações ou manchas na casca, em no máximo 5% do total de unidades da amostra avaliada. Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

29.LIMÃO

Classificação: Variedade Tahiti, 21 a 27 dúzias, com diâmetro mínimo de 50mm, formato arredondado, coloração da casca verde, com textura lisa ou ligeiramente rugosa, com alta suculência.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves, como pequenas alterações ou manchas na casca, em no máximo 5% do total de unidades da amostra avaliada. Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

30. MAÇÃ

Classificação: Fruta pertencente às cultivares oriundas da espécie *Malus* doméstica *Borkh.*, cultivares fuji, gala e red, extra, sem danos de geada, manchas de sarna, doenças, fuligem, fitotoxidez, danos mecânicos, queimaduras do sol, rachadura peduncular, tamanho com classe/calibre 150, categoria 1, peso mínimo de 100g.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves que não impeçam o consumo, tais como pequenas alterações ou manchas na casca, em no máximo 2% do peso total da amostra avaliada. Danos profundos, danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, cortiça, escaldadura, amassamento, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A

embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

Legislação Específica: Instrução Normativa nº 3, de 02/02/2006 - MAPA (regulamento técnico de identidade e de qualidade para a classificação de pera); Instrução Normativa nº 05, de 09/02/2006 - MAPA (regulamento técnico de identidade e de qualidade para a classificação de maçã);

31.MAMÃO

Classificação: Extra, grupo varietal formosa (10-16 frutos) com peso mínimo de 750 gramas por unidade ou havaí/papaia (Tipo 18, 21 ou 24), com peso mínimo de 350 gramas por unidade.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves que não impeçam o consumo, como pequenas alterações ou manchas na casca, em no máximo 5% do total de unidades da amostra avaliada. Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

Legislação Específica: Instrução Normativa nº 4, de 22/01/2010 - MAPA (regulamento técnico de identidade e de qualidade para a classificação de mamão);

32.MANGA

Classificação: Fruta pertencente à espécie *Mangifera* indica *L*.; cultivares haden, tommy e palmer; extra, sem deformação, dano mecânico, danos profundos, por insetos, queimadura do sol, problemas fisiológicos, isenta de frutas imaturas, passadas e/ou podres, isenta de manchas, classe 350, subclasse polpa amarelo alaranjada.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves que não impeçam o consumo, como pequenas alterações ou manchas na casca, em no máximo 5% do total de unidades da amostra avaliada. Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

Legislação Específica: Instrução Normativa nº 38, de 19/12/2012 - MAPA (regulamento técnico de identidade e de qualidade para a classificação de manga);

33.MARACUJÁ

Classificação: Tipo 4 A, classe B (com 75 a 85mm), azedo, globoso, oval ou piriforme, casca amarela.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves que não impeçam o consumo, como pequenas alterações ou manchas na casca, em no máximo 5% do total de unidades da amostra avaliada. Danos por

pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

34.MELANCIA

Classificação: Extra, comum, redonda ou comprida, casca verde, polpa vermelha.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves que não impeçam o consumo, como pequenas alterações ou manchas na casca, em no máximo 5% do total de unidades da amostra avaliada. Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

35.MELÃO AMARELO

Classificação: Extra, 10 a 12 frutos, casca amarela, polpa creme, peso mínimo de 1,5 quilos.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves que não impeçam o consumo, como pequenas alterações ou manchas na casca, em no máximo 5% do total de unidades da amostra avaliada. Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

36.MEXERICA

Classificação: Extra, variedade ponkan, murcote ou cravo, casca laranja, polpa laranja.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves que não impeçam o consumo, como pequenas alterações ou manchas na casca, em no máximo 5% do total de unidades da amostra avaliada. Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

37.MORANGO

Classificação: Extra, classe 15, variedades diversas.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves que não impeçam o consumo, tais como alteração de coloração, dano superficial cicatrizado e deformação leve em até 5% do peso total da amostra avaliada. Danos profundos, lesão interna, deformação grave, imaturos, podridão, passado ou ausência de cálice e sépalas são considerados defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

38.PERA

Classificação: Fruta pertencente às cultivares proveniente da espécie *Pyrus* spp, extra, isenta de deformação, dano mecânico, danos profundos, por insetos, queimadura do sol, problemas fisiológicos, isenta de frutas imaturas, passadas e/ou podres, isenta de manchas, variedades diversas, tamanho com classe C, categoria 1, casca verde amarelada, polpa amarelada.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves que não impeçam o consumo, como pequenas alterações ou manchas na casca, em no máximo 5% do total de unidades da amostra avaliada. Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

Legislação Específica: Instrução Normativa 3/2006, MAPA, de 09/02/2006.

39.PÊSSEGO

Classificação: Extra, classe 3, subclasse amarelo, subgrupo com polpa branca ou amarela.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves que não impeçam o consumo, como pequenas alterações ou manchas na casca, em no máximo 5% do total de unidades da amostra avaliada. Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

40.UVA

Classificação: Extra, variedades diversas, com coloração verde, rosada ou arroxeada, com ou sem sementes, bagas presas ao engaço, isentas de podridão, no ponto adequado de maturação.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves que não impeçam o consumo, como pequenas alterações ou manchas na casca, em no máximo 5% dos cachos da amostra avaliada. Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

Legislação Específica: Instrução Normativa, nº 01, de 01/02/2002 - SARC (regulamento técnico de identidade e de qualidade para a classificação da uva rústica);

Resolução RDC nº 12, de 07/03/2008 (aditivo INS 223 – metabissulfito de sódio/conservador de uvas *in natura*);

LEGUMES, RAÍZES E TUBÉRCULOS

Descrição Geral do Objeto: Hortaliças de frutos, de raízes e de tubérculos *in natura*, procedentes de espécies genuínas e sãs, próprias para consumo, com teores de carboidrato compatíveis com cada espécie e devendo apresentar os requisitos mínimos de qualidade de acordo com a espécie.

Características Gerais do Objeto: Os legumes, raízes e tubérculos devem ser selecionadas previamente à entrega, estando inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas e odores estranhos, fisiologicamente desenvolvidos, com maturação uniforme e cascas bem aderidas; a polpa e o pedúnculo (quando houver) devem estar intactos e firmes; não podem estar golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, com cascas amassadas, amolecidas, ou danificadas em qualquer modo, além de isentas de parasitas, larvas e outros animais aderidos (no produto ou na embalagem); não devem apresentar sujidades terrosas e resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas.

Nota 1: Deverão atender aos tamanhos descritos a partir da classificação pelo Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura e Hortiescolha – CEAGESP.

Nota 2: Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação ou à deterioração.

Validade: Produtos dispensados da indicação da validade.

Legislação Específica: Portaria nº 69, de 21/021995 (identidade, qualidade, acondicionamento e embalagem da batata);

Portaria n° 553, de 15/09/1995 – MAPA (identidade, qualidade, acondicionamento e embalagem do tomate);

Instrução Normativa Conjunta nº 9, de 12/11/2002 - MAPA-SARC/MS-ANVISA/INMETRO (embalagens/acondicionamento de produtos hortícolas *in natura*).

41.ABÓBORA CABOTIÃ/JAPONESA

Classificação: Extra, formato globular, casca espessa, lisa ou rugosa, verde escura, polpa amarela intensa.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves que não impeçam o consumo, como pequenas alterações ou manchas na casca, em no máximo 5% do total de unidades da amostra avaliada. Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

42.ABÓBORA SECA/PAULISTA

Classificação: Extra, formato cilíndrico – pescoço grande, casca fina, lisa, cor verde escura e rajada de creme, polpa avermelhada, tamanho graúdo.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves que não impeçam o consumo, como pequenas alterações ou manchas na casca, em no máximo 5% do total de unidades da amostra avaliada. Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

43.ABOBRINHA

Classificação: Extra, grupo varietal brasileira ou italiana, classe 2, casca verde com estrias escuras/claras, verde clara e rajada, formato cilíndrico com pescoço ou cilíndrico.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves que não impeçam o consumo, como pequenas alterações ou manchas na casca, em no máximo 5% do total de unidades da amostra avaliada. Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

44.BATATA

Classificação: Tubérculo da espécie *Solanum tuberosum L*, variedades ágata, asterix, baraka, caesar, cupido, markies, monalisa, mondial, classe I e II (beneficiada lavada ou escovada), formato oval ou alongado, com calibre maior ou igual a 42mm e menor que 85mm, casca amarela ou vermelha sem manchas esverdeadas, polpa amarelo clara.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves que não impeçam o consumo, como pequenas alterações ou manchas na casca, em no máximo 5% do total de unidades da amostra avaliada. Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, brotos, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

45.BATATA DOCE

Classificação: Extra, amarela, branca, rosada ou roxa, unidade com peso mínimo de 200 gramas.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves que não impeçam o consumo, como pequenas alterações ou manchas na casca, em no máximo 5% do total de unidades da amostra avaliada. Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, brotos, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

46.BERINJELA

Classificação: Extra AA, grupo escuras, classe 14 ou 17, subclasse 6 ou 7.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves que não impeçam o consumo, como pequenas alterações ou manchas na casca, em no máximo 5% do total de unidades da amostra avaliada. Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

47.BETERRABA

Classificação: Extra A, formato globular ou cônico, casca vermelha arroxeada.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves que não impeçam o consumo, como pequenas alterações ou manchas na casca, em no máximo 5% do total de unidades da amostra avaliada. Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

48.CARÁ

Classificação: 2A, São Tomé ou Flórida, formato cilíndrico alongado ou ovalado alongado, coloração da casca marrom escura e coloração da polpa branca, com peso mínimo de 300g por unidade.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves que não impeçam o consumo, como pequenas alterações ou manchas na casca, em no máximo 5% do total de unidades da amostra avaliada. Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

49.CENOURA

Classificação: Extra, grupo varietal diversificado, classe 14 ou 18.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves que não impeçam o consumo, como pequenas alterações ou manchas na casca, em no máximo 5% do total de unidades da amostra avaliada. Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

50.CHUCHU

Classificação: 2 A, com peso mínimo de 100 gramas, grupo varietal diversificado, casca verde clara ou escura, classe 250, formato arredondado, ou alongado, ou pescoço curto, casca lisa.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves que não impeçam o consumo, como pequenas alterações ou manchas na casca, em no máximo 5% do total de unidades da amostra avaliada. Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

51.INHAME

Classificação: Branco, casca rugosa, formato globoso ou ovalado.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves que não impeçam o consumo, como pequenas alterações ou manchas na casca, em no máximo 5% do total de unidades da amostra avaliada. Danos por

pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

52.MANDIOCA

Classificação: Amarela, textura da epiderme semi-rugosa, com medida de diâmetro mínima de 40 mm.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves que não impeçam o consumo, como pequenas alterações ou manchas na casca, em no máximo 5% do total de unidades da amostra avaliada. Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

53.MANDIOQUINHA

Classificação: Classe 3 A, grupo amarela comum, unidade com peso mínimo de 100g.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves que não impeçam o consumo, como pequenas alterações ou manchas na casca, em no máximo 5% do total de unidades da amostra avaliada. Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

54.MILHO VERDE

Classificação: Milho verde em espiga, coloração do grão amarelo clara, com palha verde clara, se houver. Peso mínimo de 300 gramas por unidade.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves que não impeçam o consumo, como pequenas alterações ou manchas nos grãos, em no máximo 5% do total de unidades da amostra avaliada. Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

55.PEPINO

Classificação: Extra, grupo varietal caipira, comum e japonês, subgrupo verde escuro e verde escura brilhante, classe 15.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves que não impeçam o consumo, como pequenas alterações ou manchas na casca, em no máximo 5% do total de unidades da amostra avaliada. Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

56.PIMENTÃO

Classificação: Extra A, grupo varietal quadrado, redondo ou oval, coloração verde, amarela e vermelha, classe entre 10 e 15, subgrupo entre 6 e 8.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves que não impeçam o consumo, como pequenas alterações ou manchas na casca, em no máximo 5% do total de unidades da amostra avaliada. Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

57.QUIABO

Classificação: Extra, cultivares verde ou híbrido, classe A, B ou C, formato cilíndrico, aparência lisa, com comprimento entre 9 e 12 cm.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves que não impeçam o consumo, como pequenas alterações ou manchas na casca, em no máximo 5% do total de unidades da amostra avaliada. Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

58.RABANETE

Classificação: Redondo, tipo 24, coloração da casca vermelha e coloração da polpa branca, com diâmetro mínimo de 40 mm.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves que não impeçam o consumo, como pequenas alterações ou manchas na casca, em no máximo 5% do total de unidades da amostra avaliada. Danos por

pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

59.TOMATE

Classificação: Extra AA, variedade Italiano, Andrea, Santa Cruz, Débora, Caqui, grau de consistência entre 2 e 3, formatos diversos, coloração vermelha, durabilidade normal, subgrupo colorido, frutos isolados, classe entre 40 e 50.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves que não impeçam o consumo, como pequenas alterações ou manchas na casca, em no máximo 5% do total de unidades da amostra avaliada. Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

60.VAGEM

Classificação: Extra 2A, grupo varietal macarrão ou manteiga, fio ausente, comprimento entre 12 e 15 cm.

Defeitos: Serão tolerados defeitos leves que não impeçam o consumo em no máximo 5% do total de unidades da amostra avaliada. Danos por pragas, ferimentos, queimadura de sol, podridão, murches, entre outros, são classificados como defeitos graves e não serão tolerados.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos deverão atender totalmente aos requisitos sanitários, conforme a legislação. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

PRODUTOS MINIMAMENTE PROCESSADOS

1.ABÓBORA CABOTIÃ/JAPONESA DESCASCADA E PICADA

Descrição do Objeto: Produto obtido da polpa da abóbora cabotiã/japonesa sã, limpa, madura, descascada, picada e higienizada, com ausência de defeitos visíveis e impurezas. Deve conter em sua composição apenas abóbora cabotiã/japonesa descascada e picada, estando isenta de quaisquer outros aditivos que tenham a finalidade de alterar as características do produto.

Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Embalagem Primária: Saco plástico de polietileno com capacidade mínima de 1 quilo, lacrado em seladora própria para o acondicionamento de alimentos, limpo, atóxico, resistente ao transporte, armazenamento e manipulação, que não transmita odor e sabor estranho ao produto.

Rotulagem: Rotulagem legível, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo, no mínimo, as seguintes informações: Denominação de venda do produto; Lista de ingredientes; Conteúdo líquido; Identificação da origem (nome/razão social do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular da marca, endereço, país de origem e município); Prazo de validade, incluindo sua variação segundo a temperatura de conservação; Identificação de lote; Informação Nutricional (quando aplicável) e Instrução para conservação.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos com necessidade de refrigeração deverão atender totalmente aos requisitos para a adequada conservação do produto, conforme informado no rótulo da embalagem primária. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

Legislação Específica: Resolução RDC 727/2022 – ANVISA. Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados;

Resolução RDC 429/2020 – ANVISA;

Instrução Normativa 75/2020 – ANVISA;

Resolução CISA/MA/MS 10/1984

Lei 10.674/2003.

2.ALHO DESCASCADO

Descrição do Objeto: Produto obtido de bulbos de alho (*Allium sativum L.)* sãos, limpos, maduros, descascados, com dentes inteiros, ausência de defeitos visíveis e impurezas, com alto poder de condimentação. Deve conter em sua composição apenas alho descascado, estando isento de quaisquer outros aditivos que tenham a finalidade de alterar as características do produto.

Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Embalagem Primária: Saco plástico de polietileno com capacidade mínima de 1 quilo, lacrado em seladora própria para o acondicionamento de alimentos, limpo, atóxico, resistente ao transporte, armazenamento e manipulação, que não transmita odor e sabor estranho ao produto.

Rotulagem: Rotulagem legível, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo, no mínimo, as seguintes informações: Denominação de venda do produto; Lista de ingredientes; Conteúdo líquido; Identificação da origem (nome/razão social do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular da marca, endereço, país de origem e município); Prazo de validade, incluindo sua variação segundo a temperatura de conservação; Identificação de lote; Informação Nutricional (quando aplicável) e Instrução para conservação.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos com necessidade de refrigeração deverão atender totalmente aos requisitos para a adequada conservação do produto, conforme informado no rótulo da embalagem primária. A

embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

Legislação Específica: Portaria MAPA nº 435, de 18/05/2022 (incorpora ao ordenamento jurídico nacional o "Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade do Alho", aprovado pela Resolução GMC - MERCOSUL nº 05/21 e revoga ato normativo vigente sobre a matéria);

Resolução RDC 727/2022 – ANVISA. Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados;

Resolução RDC 429/2020 – ANVISA;

Instrução Normativa 75/2020 – ANVISA;

Resolução CISA/MA/MS 10/1984

Lei 10.674/2003.

3.BRÓCOLIS CONGELADO IQF

Descrição do Objeto: Produto obtido do congelamento de floretes de brócolis cabeça única sãos, limpos, higienizados, selecionados, com ausência de defeitos visíveis e impurezas. Deve conter em sua composição apenas brócolis congelados, estando isento de quaisquer outros aditivos que tenham a finalidade de alterar as características do produto.

Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Embalagem Primária: Saco plástico de polietileno com capacidade mínima de 1 quilo, lacrado em seladora própria para o acondicionamento de alimentos, limpo, atóxico, resistente ao transporte, armazenamento e manipulação, que não transmita odor e sabor estranho ao produto.

Rotulagem: Rotulagem legível, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo, no mínimo, as seguintes informações: Denominação de venda do produto; Lista de ingredientes; Conteúdo líquido; Identificação da origem (nome/razão social do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular da marca, endereço, país de origem e município); Prazo de validade, incluindo sua variação segundo a temperatura de conservação; Identificação de lote; Informação Nutricional (quando aplicável) e Instrução para conservação.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos com necessidade de refrigeração deverão atender totalmente aos requisitos para a adequada conservação do produto, conforme informado no rótulo da embalagem primária. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

Legislação Específica:

Resolução RDC 727/2022 – ANVISA. Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

Resolução RDC 429/2020 – ANVISA;

Instrução Normativa 75/2020 – ANVISA;

Resolução CISA/MA/MS 10/1984

Lei 10.674/2003.

4.COUVE FATIADA CONGELADA

Descrição do Objeto: Produto obtido do congelamento das folhas de couve fatiadas sãs, limpas, higienizadas, selecionadas, com ausência de defeitos visíveis e impurezas. Deve conter em sua composição apenas couve fatiada congelada, estando isenta de quaisquer outros aditivos que tenham a finalidade de alterar as características do produto.

Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Embalagem Primária: Saco plástico de polietileno com capacidade mínima de 1 quilo, lacrado em seladora própria para o acondicionamento de alimentos, limpo, atóxico, resistente ao transporte, armazenamento e manipulação, que não transmita odor e sabor estranho ao produto.

Rotulagem: Rotulagem legível, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo, no mínimo, as seguintes informações: Denominação de venda do produto; Lista de ingredientes; Conteúdo líquido; Identificação da origem (nome/razão social do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular da marca, endereço, país de origem e município); Prazo de validade, incluindo sua variação segundo a temperatura de conservação; Identificação de lote; Informação Nutricional (quando aplicável) e Instrução para conservação.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos com necessidade de refrigeração deverão atender totalmente aos requisitos para a adequada conservação do produto, conforme informado no rótulo da embalagem primária. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

Legislação Específica:

Resolução RDC 727/2022 – ANVISA. Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

Resolução RDC 429/2020 – ANVISA;

Instrução Normativa 75/2020 – ANVISA;

Resolução CISA/MA/MS 10/1984

Lei 10.674/2003.

5.COUVE-FLOR CONGELADA IQF

Descrição do Objeto: Produto obtido do congelamento de floretes de couve-flor sãos, limpos, higienizados, selecionados, com ausência de defeitos visíveis e impurezas. Deve conter em sua composição apenas couve-flor congelado, estando isento de quaisquer outros aditivos que tenham a finalidade de alterar as características do produto.

Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Embalagem Primária: Saco plástico de polietileno com capacidade mínima de 1 quilo, lacrado em seladora própria para o acondicionamento de alimentos, limpo, atóxico, resistente ao transporte, armazenamento e manipulação, que não transmita odor e sabor estranho ao produto.

Rotulagem: Rotulagem legível, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo, no mínimo, as seguintes informações: Denominação de venda do produto; Lista de ingredientes; Conteúdo líquido; Identificação da origem (nome/razão social do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular da marca, endereço, país de origem e município); Prazo de validade, incluindo sua variação segundo a temperatura de conservação; Identificação de lote; Informação Nutricional (quando aplicável) e Instrução para conservação.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos com necessidade de refrigeração deverão atender totalmente aos requisitos para a adequada conservação do produto, conforme informado no rótulo da embalagem primária. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

Legislação Específica:

Resolução RDC 727/2022 – ANVISA. Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

Resolução RDC 429/2020 – ANVISA;

Instrução Normativa 75/2020 – ANVISA;

Resolução CISA/MA/MS 10/1984

Lei 10.674/2003.

6.ERVILHA CONGELADA IQF

Descrição do Objeto: Produto obtido do congelamento dos grãos de ervilha sãos, limpos, higienizados, selecionados, com ausência de defeitos visíveis e impurezas. Deve conter em sua composição apenas ervilha congelada, estando isenta de quaisquer outros aditivos que tenham a finalidade de alterar as características do produto.

Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Embalagem Primária: Saco plástico de polietileno com capacidade mínima de 1 quilo, lacrado em seladora própria para o acondicionamento de alimentos, limpo, atóxico, resistente ao transporte, armazenamento e manipulação, que não transmita odor e sabor estranho ao produto.

Rotulagem: Rotulagem legível, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo, no mínimo, as seguintes informações: Denominação de venda do produto; Lista de ingredientes; Conteúdo líquido; Identificação da origem (nome/razão social do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular da marca, endereço, país de origem e município); Prazo de validade, incluindo sua variação segundo a temperatura de conservação; Identificação de lote; Informação Nutricional (quando aplicável) e Instrução para conservação.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos com necessidade de refrigeração deverão atender totalmente aos requisitos para a adequada conservação do produto, conforme informado no rótulo da embalagem primária. A

embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

Legislação Específica:

Resolução RDC 727/2022 – ANVISA. Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

Resolução RDC 429/2020 – ANVISA;

Instrução Normativa 75/2020 – ANVISA;

Resolução CISA/MA/MS 10/1984

Lei 10.674/2003.

7.ESPINAFRE CONGELADO

Descrição do Objeto: Produto obtido do congelamento das folhas de espinafre sãs, limpas, higienizadas, selecionadas, com ausência de defeitos visíveis e impurezas. Deve conter em sua composição apenas espinafre congelado, estando isento de quaisquer outros aditivos que tenham a finalidade de alterar as características do produto.

Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Embalagem Primária: Saco plástico de polietileno com capacidade mínima de 1 quilo, lacrado em seladora própria para o acondicionamento de alimentos, limpo, atóxico, resistente ao transporte, armazenamento e manipulação, que não transmita odor e sabor estranho ao produto.

Rotulagem: Rotulagem legível, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo, no mínimo, as seguintes informações: Denominação de venda do produto; Lista de ingredientes; Conteúdo líquido; Identificação da origem (nome/razão social do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular da marca, endereço, país de origem e município); Prazo de validade, incluindo sua variação segundo a temperatura de conservação; Identificação de lote; Informação Nutricional (quando aplicável) e Instrução para conservação.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos com necessidade de refrigeração deverão atender totalmente aos requisitos para a adequada conservação do produto, conforme informado no rótulo da embalagem primária. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

Legislação Específica:

Resolução RDC 727/2022 – ANVISA. Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

Resolução RDC 429/2020 – ANVISA;

Instrução Normativa 75/2020 – ANVISA;

Resolução CISA/MA/MS 10/1984

Lei 10.674/2003.

8.FEIJÃO COZIDO CONGELADO

NOTA: Produto destinado a situações emergenciais, caso houver necessidade.

DESCRIÇÃO: Produto obtido a partir de grãos de feijão (*Phaseolus vulgaris L.* ou outras espécies autorizadas), selecionados, lavados e submetidos a processo adequado de cocção, seguido de resfriamento rápido e congelamento, mantendo as características nutricionais, sensoriais e de segurança alimentar. Elaborado com matérias-primas sãs, limpas e de primeira qualidade, sem adição de conservantes químicos, corantes artificiais ou aromatizantes artificiais, atendendo à legislação sanitária vigente e às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: feijão cozido.
Vedado o uso de: sal adicionado, conservantes químicos, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, realçadores de sabor, gordura vegetal hidrogenada e quaisquer ingredientes não autorizados para a categoria.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS
Aparência: grãos íntegros ou parcialmente íntegros, com caldo característico, sem fragmentação excessiva;
Cor: característica da variedade do feijão utilizado;
Aroma: próprio, isento de odores estranhos;
Sabor: característico, isento de sabores estranhos.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
Atender aos padrões microbiológicos estabelecidos na legislação vigente para alimentos congelados e leguminosas cozidas.

EMBALAGEM
Primária: embalagem plástica flexível ou rígida, atóxica, própria para alimentos, resistente à manipulação, ao impacto e à umidade, adequada ao congelamento, hermeticamente fechada. Peso mínimo de 1 (um) quilograma.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto durante o transporte e armazenamento.
Conservação: manter congelado a –18 °C ou temperatura inferior.
Validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação, quando mantido sob condições adequadas de congelamento.
Rotulagem: conforme legislação vigente, devendo constar denominação de venda (“feijão cozido congelado”), lista de ingredientes, data de fabricação e validade, número do lote, condições de conservação, modo de preparo e identificação do fabricante.
Declaração obrigatória: “NÃO CONTÉM GLÚTEN”.
Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro, conforme legislação sanitária vigente.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Lei nº 9.972, de 25/05/2000 (classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico);
Lei nº 10.674, de 16/05/2003 (informação obrigatória sobre a presença ou ausência de glúten);
Resolução RDC nº 331, de 23/12/2019 – ANVISA/MS (padrões microbiológicos para alimentos);
Instrução Normativa nº 23, de 25/03/2020 – MAPA (condições higiênico-sanitárias e boas práticas de fabricação para produtos vegetais);
Resolução RDC nº 727, de 01/07/2022 – ANVISA/MS (rotulagem de alimentos embalados);

Resolução CD/FNDE nº 04, de 26/02/2026 (diretrizes do PNAE); Portaria SVS/MS nº 326, de 30/07/1997 (boas práticas de fabricação).

9.GRÃO-DE-BICO COZIDO CONGELADO

DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto obtido a partir do grão-de-bico (Cicer arietinum L.), selecionado, lavado, submetido a processo adequado de cocção, resfriamento rápido e congelamento, mantendo suas características nutricionais, sensoriais e de segurança alimentar. O produto deve ser elaborado com matérias-primas sãs, limpas e de primeira qualidade, sem adição de conservantes químicos, corantes artificiais ou aromatizantes artificiais, atendendo à legislação sanitária vigente e às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: grão-de-bico cozido.
Vedado o uso de: sal adicionado, conservantes químicos, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, realçadores de sabor, gordura vegetal hidrogenada e quaisquer ingredientes não autorizados para a categoria.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS
Aparência: grãos íntegros ou parcialmente íntegros, uniformes, sem fragmentação excessiva;
Cor: característica do grão-de-bico cozido;
Aroma: próprio, isento de odores estranhos;
Sabor: característico, isento de sabores estranhos.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
Atender aos padrões microbiológicos estabelecidos na legislação vigente para alimentos congelados e leguminosas cozidas.

EMBALAGEM
Primária: embalagem plástica flexível ou rígida, atóxica, própria para alimentos, resistente à manipulação, ao impacto e à umidade, adequada ao congelamento, hermeticamente fechada. Peso mínimo de 1 (um) quilograma.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto durante o transporte e armazenamento.
Conservação: manter congelado a –18 °C ou temperatura inferior.
Validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação, quando mantido sob condições adequadas de congelamento.
Rotulagem: conforme legislação vigente, devendo constar denominação de venda (“grão-de-bico cozido congelado”), lista de ingredientes, data de fabricação e validade, número do lote, condições de conservação, modo de preparo e identificação do fabricante.
Declaração obrigatória: “NÃO CONTÉM GLÚTEN”.
Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro, conforme legislação sanitária vigente.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Lei nº 9.972, de 25/05/2000 (classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico);

Lei nº 10.674, de 16/05/2003 (informação obrigatória sobre a presença ou ausência de glúten);
Resolução RDC nº 331, de 23/12/2019 – ANVISA/MS (padrões microbiológicos para alimentos);
Instrução Normativa nº 23, de 25/03/2020 – MAPA (condições higiênico-sanitárias e boas práticas de fabricação para produtos vegetais);
Resolução RDC nº 727, de 01/07/2022 – ANVISA/MS (rotulagem de alimentos embalados);
Resolução CD/FNDE nº 04, de 26/02/2026 (diretrizes do PNAE);
Portaria SVS/MS nº 326, de 30/07/1997 (boas práticas de fabricação).

10.MANDIOCA DESCASCADA E PICADA

Descrição do Objeto: Produto obtido da polpa de mandioca sã, limpa, madura, descascada, higienizada e picada, com ausência de defeitos visíveis e impurezas. Os toletes de mandioca devem apresentar aproximadamente 10 centímetros de comprimento. Deve conter em sua composição apenas mandioca descascada e picada, estando isenta de quaisquer outros aditivos que tenham a finalidade de alterar as características do produto.

Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Embalagem Primária: Saco plástico de polietileno com capacidade mínima de 1 quilo, lacrado em seladora própria para o acondicionamento de alimentos, limpo, atóxico, resistente ao transporte, armazenamento e manipulação, que não transmita odor e sabor estranho ao produto.

Rotulagem: Rotulagem legível, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo, no mínimo, as seguintes informações: Denominação de venda do produto; Lista de ingredientes; Conteúdo líquido; Identificação da origem (nome/razão social do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular da marca, endereço, país de origem e município); Prazo de validade, incluindo sua variação segundo a temperatura de conservação; Identificação de lote; Informação Nutricional (quando aplicável) e Instrução para conservação.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos com necessidade de refrigeração deverão atender totalmente aos requisitos para a adequada conservação do produto, conforme informado no rótulo da embalagem primária. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

Legislação Específica:
Resolução RDC 727/2022 – ANVISA. Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados;
Resolução RDC 429/2020 – ANVISA;
Instrução Normativa 75/2020 – ANVISA;
Resolução CISA/MA/MS 10/1984
Lei 10.674/2003.

11.MANDIOQUINHA DESCASCADA E PICADA

Descrição do Objeto: Produto obtido da polpa de mandioquinha sã, limpa, descascada, picada e higienizada, com ausência de defeitos visíveis e impurezas. Deve conter em sua composição apenas mandioquinha descascada e picada, estando isenta de quaisquer outros aditivos que tenham a finalidade de alterar as características do produto.

Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Embalagem Primária: Saco plástico de polietileno com capacidade mínima de 1 quilo, lacrado em seladora própria para o acondicionamento de alimentos, limpo, atóxico, resistente ao transporte, armazenamento e manipulação, que não transmita odor e sabor estranho ao produto.

Rotulagem: Rotulagem legível, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo, no mínimo, as seguintes informações: Denominação de venda do produto; Lista de ingredientes; Conteúdo líquido; Identificação da origem (nome/razão social do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular da marca, endereço, país de origem e município); Prazo de validade, incluindo sua variação segundo a temperatura de conservação; Identificação de lote; Informação Nutricional (quando aplicável) e Instrução para conservação.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos com necessidade de refrigeração deverão atender totalmente aos requisitos para a adequada conservação do produto, conforme informado no rótulo da embalagem primária. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

Legislação Específica: Resolução RDC 727/2022 – ANVISA. Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados;

Resolução RDC 429/2020 – ANVISA;

Instrução Normativa 75/2020 – ANVISA;

Resolução CISA/MA/MS 10/1984

Lei 10.674/2003.

12.MILHO VERDE CONGELADO IQF

Descrição do Objeto: Produto obtido do congelamento dos grãos de milho sãos, limpos, higienizados, selecionados, com ausência de defeitos visíveis e impurezas. Deve conter em sua composição apenas milho congelado, estando isento de quaisquer outros aditivos que tenham a finalidade de alterar as características do produto.

Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Embalagem Primária: Saco plástico de polietileno com capacidade mínima de 1 quilo, lacrado em seladora própria para o acondicionamento de alimentos, limpo, atóxico, resistente ao transporte, armazenamento e manipulação, que não transmita odor e sabor estranho ao produto.

Rotulagem: Rotulagem legível, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo, no mínimo, as seguintes informações: Denominação de venda do produto; Lista de ingredientes; Conteúdo líquido; Identificação da origem (nome/razão social do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular da marca, endereço, país de origem e município); Prazo de validade, incluindo sua variação segundo a temperatura de conservação; Identificação de lote; Informação Nutricional (quando aplicável) e Instrução para conservação.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos com necessidade de refrigeração deverão atender totalmente aos requisitos para a adequada conservação do produto, conforme informado no rótulo da embalagem primária. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

Legislação Específica:

Resolução RDC 727/2022 – ANVISA. Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

Resolução RDC 429/2020 – ANVISA;

Instrução Normativa 75/2020 – ANVISA;

Resolução CISA/MA/MS 10/1984

Lei 10.674/2003.

13.MORANGO CONGELADO IQF

Descrição do Objeto: Produto obtido do congelamento de morangos sãos, limpos, higienizados, selecionados, com ausência de defeitos visíveis e impurezas. Deve conter em sua composição apenas morango congelado, estando isento de quaisquer outros aditivos que tenham a finalidade de alterar as características do produto.

Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Embalagem Primária: Saco plástico de polietileno com capacidade mínima de 1 quilo, lacrado em seladora própria para o acondicionamento de alimentos, limpo, atóxico, resistente ao transporte, armazenamento e manipulação, que não transmita odor e sabor estranho ao produto.

Rotulagem: Rotulagem legível, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo, no mínimo, as seguintes informações: Denominação de venda do produto; Lista de ingredientes; Conteúdo líquido; Identificação da origem (nome/razão social do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular da marca, endereço, país de origem e município); Prazo de validade, incluindo sua variação segundo a temperatura de conservação; Identificação de lote; Informação Nutricional (quando aplicável) e Instrução para conservação.

Condições de Transporte: Os veículos disponibilizados pela Contratada para transporte e entrega dos produtos com necessidade de refrigeração deverão atender totalmente aos requisitos para a adequada conservação do produto, conforme informado no rótulo da embalagem primária. A embalagem de transporte deverá ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha e resistente à manipulação, preservando a integridade e a qualidade do alimento.

Legislação Específica:
Resolução RDC 727/2022 – ANVISA. Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.
Resolução RDC 429/2020 – ANVISA;
Instrução Normativa 75/2020 – ANVISA;
Resolução CISA/MA/MS 10/1984
Lei 10.674/2003.F

14.POLPA DE AÇAÍ CONGELADA

DESCRIÇÃO: Produto obtido exclusivamente do fruto do açaizeiro (*Euterpe oleracea Mart.*), submetido a processos tecnológicos adequados de seleção, lavagem, despolpamento, pasteurização e congelamento, preservando as características nutricionais, físico-químicas e sensoriais do fruto. A polpa deverá apresentar concentração compatível com polpa de açaí tipo B ou tipo A, conforme padrões de identidade e qualidade estabelecidos em legislação vigente, sendo acondicionada em pequenos pedaços ou formato plano (flat), que facilite o fracionamento, o manuseio e o preparo, especialmente para uso em liquidificadores, atendendo às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

COMPOSIÇÃO

Obrigatória: polpa de açaí.

Vedado o uso de: açúcares adicionados, adoçantes, conservantes químicos, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, espessantes, estabilizantes e quaisquer ingredientes não autorizados para a categoria.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Concentração: polpa de açaí **tipo B ou tipo A**;
Sólidos totais: mínimo de 11,0%, admitindo-se:

- Tipo B (médio): ≥ 11,0%;
- Tipo A (grosso/especial): ≥ 14,0%.

Sólidos solúveis (°Brix): compatíveis com a concentração declarada e com a matéria-prima utilizada.
PH: entre 4,00 e 6,20
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g): entre 0,40 e 0,45
Lipídios totais (g/100g): entre 20,0 60,0
Proteínas (g/100gms): 6,0
Açúcares totais (g/100gms) - 40,0
Obs.: gms = gramas de matéria seca

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aparência: massa homogênea congelada, apresentada em pequenos pedaços ou placas fracionadas (formato flat), sem sinais de recongelamento;
Cor: roxo escuro a violáceo, característica do açaí;
Aroma: próprio do fruto, isento de odores estranhos;
Sabor: característico, levemente terroso, não adocicado e não azedo, isento de sabores estranhos.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Atender aos padrões microbiológicos estabelecidos na legislação vigente para polpas de frutas congeladas**.**

EMBALAGEM

Primária: embalagem plástica flexível, atóxica, própria para alimentos, resistente à umidade e ao congelamento, no formato plano (flat) ou fracionado em pequenos pedaços, hermeticamente fechada, em peso conforme especificação do edital.

Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto durante o transporte e armazenamento.
Conservação: manter congelado a –18 °C ou temperatura inferior.
Validade: mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, quando mantido sob condições adequadas de congelamento.
Rotulagem: conforme legislação vigente, devendo constar denominação de venda ("polpa de açaí congelada"), lista de ingredientes, data de fabricação e validade, número do lote, condições de conservação, informações nutricionais e identificação do fabricante.
Declaração obrigatória: "NÃO CONTÉM GLÚTEN".
Nota: produto sujeito à obrigatoriedade de registro no órgão competente, conforme legislação sanitária vigente.

DOCUMENTAÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO

Para fins de habilitação e homologação do produto, deverá ser apresentada ficha técnica atualizada, emitida pelo fabricante, contendo obrigatoriamente:

- Classificação da polpa (tipo B ou tipo A);
- teor de sólidos totais (%);
- valor de sólidos solúveis (°Brix);
- composição detalhada;
- processo de fabricação e conservação;
- prazo de validade.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA

Lei nº 9.972, de 25/05/2000 (classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico);
Lei nº 10.674, de 16/05/2003 (informação obrigatória sobre a presença ou ausência de glúten);
Instrução Normativa MAPA nº 01, de 07/01/2000 (padrões de identidade e qualidade para polpas de frutas);
Resolução RDC nº 331, de 23/12/2019 – ANVISA/MS (padrões microbiológicos para alimentos);
Resolução RDC nº 727, de 01/07/2022 – ANVISA/MS (rotulagem de alimentos embalados);
Resolução CD/FNDE nº 04, de 26/02/2026 (diretrizes do PNAE);
Portaria SVS/MS nº 326, de 30/07/1997 (boas práticas de fabricação).

15.POLPAS DE FRUTAS CONGELADAS

DESCRIÇÃO: Produto obtido a partir de frutas frescas, sãs e maduras, selecionadas, higienizadas, despolpadas e submetidas a processo de congelamento rápido, sem adição de açúcar, água, corantes, conservantes, aromatizantes ou adoçantes, mantendo as características próprias da fruta, conforme legislação sanitária vigente e atendendo às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

SABORES
Acerola, abacaxi, caju, goiaba, manga, maracujá, morango, uva, limão, laranja, maçã, tangerina, abacaxi com hortelã, mista de caju e maçã, mista de maracujá e maçã, mista de goiaba e maçã e outros sabores permitidos pela legislação vigente.

COMPOSIÇÃO
Obrigatória: polpa da fruta correspondente ao sabor declarado, obtida exclusivamente da parte comestível do fruto.
Vedado o uso de: açúcar, adoçantes, água, conservantes químicos, corantes artificiais, aromatizantes artificiais ou quaisquer ingredientes que descaracterizem o produto.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS
Aparência: homogênea, própria da fruta, isenta de matérias estranhas, sujidades, parasitos ou fragmentos não comestíveis;
Cor: característica do fruto de origem;
Aroma: próprio, fresco, isento de odores estranhos;
Sabor: característico da fruta, isento de sabores estranhos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

As polpas simples deverão atender aos parâmetros físico-químicos estabelecidos nos Anexos da Instrução Normativa MAPA nº 37/2018, alterada pela Portaria SDA/MAPA nº 1.230/2025, ou nstrução normativa MAPA nº 01, de 07/01/2000 (acerola e uva) observando-se, no mínimo, os valores de sólidos solúveis (°Brix) específicos para cada fruta.

Os parâmetros de pH, acidez titulável e açúcares totais deverão ser atendidos quando houver previsão específica para a respectiva fruta na legislação vigente, devendo tais informações constar na ficha técnica apresentada para fins de homologação, quando aplicável.

TABELA DE REFERÊNCIA – SÓLIDOS SOLÚVEIS (°BRIX) MÍNIMOS – POLPAS DE FRUTAS

Sabor / Polpa de Fruta	Sólidos Solúveis Mínimos (°Brix) a 20°C
Abacaxi	11
Acerola	5,5
Caju	10
Goiaba	7
Manga	11
Maracujá	11
Morango	6,5
Uva	14
Limão	sem referência
Laranja	10
Maçã	10,5
Tangerina	10

Observação: os valores acima são referências mínimas usuais conforme padrões do MAPA. O fornecedor deverá comprovar os valores do produto ofertado por meio de ficha técnica do fornecedor ou laudo.

EMBALAGEM
Primária: embalagem plástica flexível, atóxica, própria para alimentos, resistente à umidade e ao congelamento, no formato plano (flat) ou fracionado em pequenos pedaços, permitindo fácil fracionamento e manuseio para preparo em liquidificador, hermeticamente fechada, contendo peso líquido conforme especificação do edital.
Secundária: embalagem de mercado (caixa de papelão resistente) que preserva a integridade e qualidade do produto durante o transporte e armazenamento.
Validade: mínimo de 12 (doze) meses, desde que mantida sob congelamento a temperatura igual ou inferior a –18 °C.
Rotulagem: conforme legislação vigente, devendo constar denominação de venda (“polpa de fruta congelada”), sabor, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação e validade, número do lote, informações nutricionais, identificação do fabricante e registro no órgão competente.
Nota: produto sujeito à obrigatoriedade de registro no Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA
Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 – RIISPOA;
Instrução Normativa MAPA nº 01, de 07/01/2000 – aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Polpas e Sucos de Frutas;
Instrução Normativa nº 37, de 01/10/2018 – MAPA (regulamento técnico de identidade e qualidade de polpa de fruta);
Instrução Normativa nº 23, de 25/03/2020 – MAPA (condições higiênico-sanitárias e boas práticas de fabricação);
Resolução RDC nº 429, de 08/10/2020 – ANVISA/MS (rotulagem nutricional);
Resolução RDC nº 727, de 01/07/2022 – ANVISA/MS (rotulagem de alimentos embalados);
Resolução CD/FNDE nº 04, de 26/02/2026 (diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE).

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Poderão ser acrescidos outros alimentos de acordo com a necessidade e legislação vigente.

A Contratada se responsabiliza por fornecer os alimentos dentro do prazo de validade e de acordo com o padrão de qualidade, especificações técnicas e legislação vigente descritos por este instrumento, visando a adequada prestação dos serviços.

LEGISLAÇÃO ADICIONAL

Além das legislações mencionadas a cada alimento, deverão ser consideradas ainda as seguintes legislações que se aplicam a todos eles:

Decreto-Lei nº 986, de 21/10/1969 (Institui Normas Básicas Sobre Alimentos);
Lei nº 6.437, de 20/08/1977 (remete às infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas);
Resolução nº 04 de 24/11/1988 – CNS/MS (aditivos intencionais);
Resolução nº 10, de 31/07/1984 – CISA/MA/MS (dispõe sobre instruções para conservação nas fases de transporte, comercialização e consumo dos alimentos perecíveis, industrializados ou beneficiados, acondicionados em embalagens);
Lei nº 8.078, de 11/09/1990 (Código de Defesa do Consumidor);
Portaria nº 1428, de 26/11/1993 – Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico para a inspeção sanitária de alimentos, as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o estabelecimento de padrão de identidade e qualidade para serviços e produtos na área de alimentos);
Lei nº 8.918, de 14/07/1994. (Padronização, classificação, registro, inspeção, produção e fiscalização de bebidas);
Portaria n° 326, de 30/07/1997 – Ministério da Saúde (dispõe sobre regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos);
Portaria nº 368, de 04/09/1997 – MAA (regulamento técnico/condições higiênico-sanitárias/boas práticas de fabricação de alimentos);
Portaria 540 de 27/10/1997 - SVS/MS (aditivos alimentares - definições, classificação e emprego);
Resolução nº 105, de 19/05/1999 – ANVISA/MS (Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com alimentos);
Resolução nº 383 de 05/08/1999 - ANVS/MS (aditivos alimentares, funções e limites máximos);
Instrução Normativa nº 04 de 05/02/2001 – SDA/MAA – (Aprova a metodologia de análise fotossintético);
Portaria nº 157, de 19/08/2002 – INMETRO/MDIC (regulamento técnico/expressão do conteúdo líquido);
Lei Federal nº 10.674, de 16/05/2003 (rotulagem/glúten);
Lei Federal nº 10.831, de 23/12/2003 (dispõe sobre a agricultura orgânica);
Resolução RDC nº 275, de 21/10/2002 – ANVISA (dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Produção de Alimentos);
Resolução RDC nº 216, de 15/09/2004 – ANVISA (dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação);
Decreto nº 6.323, de 27/12/2007. Regulamenta a Lei nº 10.831, de 23/12/2003, que dispõe sobre a agricultura orgânica, e dá outras providências;
Instrução Normativa nº 6, de 03/05/2005 – MAPA (Condiciona a importação de espécies vegetais, e indica cuidados fitossanitários estabelecidos por meio de Análise de Risco de Pragas – ARP);
Resolução RDC nº 218, de 29/07/2005 – ANVISA/MS (regulamento técnico de procedimentos higiênico-sanitários para manipulação de alimentos e bebidas preparados com vegetais);
Portaria nº 153, de 19/05/2008 – INMETRO (padronização do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos acondicionados de acordo com específica);
Portaria nº 248, de 17/07/2008 – INMETRO/MDIC (critérios de verificação do conteúdo líquido);
Instrução Normativa Conjunta nº 18, de 28/05/2009 – MAPA/MS (aprova o regulamento técnico para o processamento, armazenamento e transporte de produtos orgânicos);
Decreto nº 6.871 de 04/06/2009. (Regulamenta a Lei nº 8.918, de 14/07/1994 de julho de 1994);
Lei nº 12.305, de 12/10/2010 (Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; altera a Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998; e dá outras providências);
Resolução RDC nº 07, de 18/02/2011 – ANVISA/MS (dispõe sobre limites máximos tolerados (LMT) para micotoxinas em alimentos);
Resolução RDC nº 54, de 12/11/2012 – ANVISA (informação nutricional complementar);

Instrução Normativa nº 18, de 19/06/2013 – MAPA (normatização na produção de algumas bebidas);
Lei nº 12.849, de 02/08/2013 **–** (dispõe sobre a obrigatoriedade de as fábricas de produtos que contenham látex natural gravarem em suas embalagens advertência sobre a presença dessa substância);
Portaria CVS/SP nº 05, de 05/04/2013 (aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação);
Resolução RDC nº 49, de 31/10/2013 (dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário e dá outras providências.
Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014 - ANVISA/MS (limites e tolerâncias de matérias estranhas/macroscópicas e microscópicas);
Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 – ANVISA/MS (rotulagem/alergias alimentares);
Decreto no 8.552, de 03/11/2015 (regulamenta a lei nº 11.265/2006 – alimentos para lactentes);
Instrução Normativa nº 31, de 24/08/2016 (Altera a Instrução Normativa nº 6, de 03/05/2005).
Resolução RDC nº 136, de 08/02/2017 – ANVISA/MS (rotulagem/lactose);
Resolução RDC nº 429, de 08/10/2020 – ANVISA/MS (dispõe sobre rotulagem de alimentos embalados);
Instrução Normativa nº 75, de 08/10/2020 – ANVISA/MS (requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados);
Portaria CVS/SP nº22, de 02/12/2020 – Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo (estabelece as boas práticas de fabricação (BPF) para alimentos de origem vegetal fabricados sob a forma artesanal);
Resolução nº 623, de 09/03/2022 – ANVISA/MS (dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade).
Resolução RDC nº 655, de 24/03/2022 – ANVISA/MS (dispõe sobre o recolhimento de alimentos e sua comunicação à Anvisa e aos consumidores);
Resolução RDC nº 722, de 01/07/2022 – ANVISA/MS (limites máximos/contaminantes inorgânicos);
Resolução RDC nº 724, de 01/07/2022 – ANVISA/MS (dispõe sobre padrões microbiológicos dos alimentos);
Instrução Normativa nº 160, de 01/07/2022 – ANVISA/MS (estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos);
Instrução Normativa nº 161, de 01/07/2022 – ANVISA/MS (estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos);
Resolução RDC nº 727, de 01/07/2022 – ANVISA/MS (dispõe sobre a rotulagem de alimentos embalados);
Instrução Normativa nº 211, de 01/03/2023 – ANVISA (estabelece as funções tecnológicas, os limites máximos e as condições de uso para os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos);