

6.2. Classificação do Produto

As geléias de frutas comuns são quando preparadas numa proporção de partes de frutas frescas, ou seu equivalente, para 60 partes de açúcar. As geléias de marmelo, laranja e maçã poderão ser preparadas com 35 partes de frutas, ou seu equivalente à fruta fresca, e 65 partes de açúcar.

6.3 - Características do Produto

O produto deverá ser preparado de frutas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais ou vegetais e de fermentações. Poderá ser adicionado de glicose ou açúcar invertido. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta norma (NTA 25).

Deverá estar isento de pedúnculos e cascas, mas poderá conter fragmentos da fruta, dependendo da espécie empregada no preparo do produto. Será tolerada a adição de acidulantes e de pectina para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural de pectina ou de acidez da fruta.

6.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 33 e o CVS-6/99.

7. BEBIDA LÁCTEA IOGURTE

7.1. Descrição do Objeto

Pós para preparo de alimentos são produtos constituídos por misturas em pós de vários ingredientes, destinados a preparar alimentos diversos para complementação com água, leite ou outro produto alimentício, submetido ou não a posterior cozimento. Os produtos serão denominados "mistura" seguidos da indicação de sua finalidade.

7.2. Classificação do Produto

Mistura para preparo de bebida láctea iogurte é um produto constituído por leite em pó, açúcar, e outras substâncias.

7.3. Características do Produto

As misturas para o preparo de bebidas lácteas, devem ser preparados com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade. Deverá ter a seguinte composição média a cada 100 g do produto:

Calorias : min 363 Kcal	Lípidos : min 2,0 g
Carboidratos: min 77 g	Umidade máxima: 2,0 %
Proteínas : min 7,8 g	

7.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 79 e o CVS-6/99.

8. FLOCOS DE CEREAIS

8.1. Descrição do Objeto

Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas. O produto será designado pelo nome do cereal ou do derivado do cereal seguido da sua classificação.

8.2. Classificação

Cereais em flocos ou flocos de cereais quando obtido de cereais livres do seu tegumento, cozidos.

8.3 Características do Produto

Os derivados de cereais deverão ser preparados com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Os cereais e os produtos derivados de cereais incluídos nesta Norma (NTA 33), não poderão ter mais de 15% de umidade.

8.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 33 e o CVS-6/99.

9. AÇÚCAR REFINADO E CRISTAL

9.1. Descrição do Objeto

Açúcar é a sacarose obtida de *Saccharum officinarum*, ou de *Beta alba*, L., por processos industriais adequados.

9.2. Designação

O produto é designado "açúcar", seguido da denominação correspondente às suas características. Ex: "açúcar cristal", "Açúcar mascavo".

9.3. Classificação

O açúcar, de acordo com a sua característica, será classificado em:

- a) Açúcar cristal: contendo no mínimo :99,3% de sacarose.
- b) Açúcar refinado: contendo no mínimo: 98,5% de sacarose.

9.4. Características Gerais

O açúcar deve ser fabricado de suco de cana ou de beterraba, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais.

10. CHOCOLATE EM PÓ 50%

10.1. Descrição do Objeto

Deverá ter no mínimo de 50% de cacau.

10.2. Características do Produto

Composição: cacau em pó, açúcar e estabilizante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. A rotulagem deverá ser indelével. Fabricado de acordo com a legislação.

11. MARGARINA VEGETAL

11.1 Descrição do Objeto

Entende-se por óleos e gorduras comestíveis os produtos constituídos de glicerídeos de ácidos gordurosos de origem vegetal ou animal, podendo conter pequenas quantidades de outros lípidios como fosfatídios, elementos insaponificáveis e ácidos gordurosos livres, naturalmente presentes no óleo ou gordura.

Os óleos e gorduras serão designados segundo sua classificação obedecidas as seguintes restrições.

- O uso do nome do vegetal de origem apenas para óleo e gorduras vegetais obtidas de uma única espécie vegetal.

11.2. Classificação do Produto

Margarina é o produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluida; principalmente do tipo água em óleo, produzido basicamente, a partir de óleos e/ou gorduras comestíveis, no qual o leite poderá estar presente ou não como um dos componentes.

11.3. Características do Produto

Os óleos e as gorduras deverão apresentar a composição e as características de identidade que lhe sejam próprias, ressaltando o disposto no Anexo I da presente resolução (NTA 50).

Os óleos e as gorduras comestíveis obedecerão aos seguintes critérios de qualidade:

12.3.1. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis.

12.3.2. Serão obtidos de matérias-primas, de origem vegetal em bom estado sanitário.

12.3.3. Apresentar-se-ão isentos de substâncias estranhas à sua composição e, de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada.

11.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 50 e o CVS-6/99.

12. MILHO VERDE EM CONSERVA

Produto preparado com grãos de milho previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração.

13. MOLHO DE TOMATE

13.1. Descrição do Objeto

O molho de tomate deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, adicionados de cebola, óleo vegetal e/ou azeite de oliva, alho, louro, sal, açúcar, condimentos (exceto pimenta) e outras substâncias desde que declaradas e permitidas, envasados em recipientes herméticos, estáveis à temperatura ambiente e comercialmente estéreis. Deverá ser peneirado e estar isento de fermentação, pele, semente e aditivos químicos.

13.2- Características Organolépticas

- Aparência: própria
- Cor: vermelha
- Odor: próprio
- Sabor: próprio
- Textura: própria

13.3. Características Físico Químicas

- Extrato seco, deduzido cloreto de sódio (NaCl) mínimo de 13% (crítico)
- Açúcar máximo de 1% (crítico)
- Cloreto de sódio (NaCl) máximo de 1,5% (crítico)
- Brix mínimo 13 (crítico)
- pH máximo 4,5 (crítico)
- Acidez cítrica máximo 0,9% (crítico)
- Variação de pH entre a amostra incubada a 35°C e a mantida à temperatura ambiente máximo 0,5 (crítico)

13.4- Características Microbiológicas

- Após 10 (dez) dias de incubação a 35°- 37°C, sinais de alteração de embalagem, quaisquer modificações organolépticas, físicas e/ou químicas do produto, que evidenciem deterioração: ausência (crítico)

13.5- Características Microscópicas:

- Matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica ausência (crítico)
- Sujidades, parasitos e larvas ausência (crítico)
- Elementos histológicos estranhos ao produto ausência (crítico)
- Elementos histológicos de amido ausência (crítico)
- Elementos histológicos identificadores da composição presença (crítico)

- (*) peles e sementes ausência (crítico)

13.6. Classificação do produto

Simple concentrado - substância seca, menos cloreto de sódio, mínimo 18 % p/p.

14. SAL REFINADO

14.1. Descrição do Objeto

Sal é o cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais. O produto será designado "sal" seguido de sua classificação.

14.2. Classificação do Produto

Sal refinado é o produto submetido a beneficiamento para eliminação de sais higroscópicos de magnésio e cálcio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de conchas; os cristais devem passar totalmente por peneira n.º 20 (0,841 mm de abertura) e 25%, no mínimo, deve passar por peneira n.º 60 (0,25 mm de abertura).

14.3. Características do Produto

O sal deverá se apresentar em cristais brancos, de forma cúbica, agrupados e unidos de maneira a constituírem pequenas pirâmides de base quadrangular. A granulação do sal deverá ser uniforme e de acordo com seu tipo. Será obrigatória a adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico) na dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de iodo por 01 kg de sal, de acordo com a legislação federal específica.

14.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 71 e o CVS-6/99.

15. VINAGRE DE VINHO

15.1. Descrição do Objeto

Vinagre ou vinagre de vinho é o produto resultante da fermentação acética do vinho. Os vinagres poderão ser oriundos da fermentação acética de outros líquidos alcoólicos. Quando proveniente da fermentação acética de outros líquidos alcoólicos, o produto será designado "vinagre" seguido do nome do vegetal de origem.

15.2. Características do Produto

O vinagre deverá ser preparado de mosto limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais ou vegetais. O vinagre de vinho não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas

nesta norma (NTA 72). Será tolerada a adição de sais nutritivos e açúcares para a nutrição dos microrganismos acidificantes. Não deverá conter ácido orgânicos estranhos, nem ácidos - minerais livres.

15.3. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 72 e o CVS-6/99.

16. TEMPERO COMPLETO

O produto deverá ser a base de alho, sal, cebola, salsinha e cebolinha, sem pimenta; o teor de umidade deverá estar entre 7,5% e 14%.

17. FARINHA DE TRIGO ESPECIAL

17.1. Descrição do Objeto

Farinha de trigo é o produto obtido pela moagem, exclusivamente, do grão de trigo *Triticum Vulgare*, beneficiado. O produto será designado, simplesmente, por "farinha" ou "farinha de trigo".

17.2. Classificação

Farinha de trigo especial ou de primeira é o produto obtido a partir do cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,850%.

17.3. Características

A farinha de trigo deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá ser úmida, fermentada, nem rançosa.

17.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 35 e o CVS-6/99.

18. FERMENTO EM PÓ

18.1 Descrição do Produto

Destina-se ao emprego no preparo de pães, broas, biscoitos e produtos afins de confeitaria. É o produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou da umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. O produto será designado "Fermento Químico".

18.2 Características do Produto

Na composição dos fermentos químicos poderão entrar como componentes essenciais ácidos, bicarbonatos, carbonatos, citratos, dióxido de fósforo e pirofosfatos, etc., substâncias próprias para uso alimentar. O produto não poderá apresentar sujidades e matérias estranhas em 100 g da amostra.

18.3. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 80 e o CVS-6/99.

19. ERVILHAS EM CONSERVA

Produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas praticamente cruas, reidratadas ou pré cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriados, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração.

20. ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO

20.1. Descrição do Objeto

Entende-se por óleos e gorduras comestíveis os produtos constituídos de glicerídeos de ácidos gordurosos de origem vegetal ou animal, podendo conter pequenas quantidades de outros lipídios como fosfatídios, elementos insaponificáveis e ácidos gordurosos livres, naturalmente presentes no óleo ou gordura.

Os óleos e gorduras serão designados segundo sua classificação obedecendo as seguintes restrições:

20.1.1. O uso do nome do vegetal de origem apenas para óleo e gorduras vegetais obtidas de uma única espécie vegetal.

- O uso do vocábulo "azeite", exclusivamente para óleos provenientes de frutos.

20.2. Classificação do Produto

Óleo ou gordura refinado de soja é o que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigonificação ou não e desodorização, ou aqueles que se apresentarem com características iguais aos assim tratados.

20.3. Características do Produto

Os óleos deverão apresentar a composição e as características de identidade que lhe sejam próprias, ressaltando o disposto no Anexo I da presente resolução (NTA 50).

Os óleos obedecerão os seguintes critérios de qualidade para óleos comestíveis:

21.3.1. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis.

21.3.2. Serão obtidos de matérias-primas, de origem vegetal em bom estado sanitário,

21.3.3. Apresentar-se-ão isentos de substâncias estranhas à sua composição e, de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada.

20.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas **deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 50 e o CVS-6/99.**

21. FEIJÃO CARIOCA

21.1. Descrição do Objeto

É o fruto ou semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas. O produto será designado como nome da leguminosa, seguido de sua classificação.

21.2. Características do Produto

As leguminosas próprias para o consumo, deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínas e sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais.

21.3. Classificação do Produto

Classe cores anão carioquinha tipo I

21.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas **deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 27 e o CVS-6/99.**

22. MACARRÃO

22.1. Descrição do Objeto

Massa alimentícia ou macarrão é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da **farinha de trigo com água**, adicionada ou não de outras substâncias permitidas. São designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionadas. Quando preparadas pela mistura de farinha de trigo com outras farinhas serão consideradas "massas alimentícias mistas" e designadas pela espécie das farinhas constituintes da mistura.

22.2. Classificação

A massa alimentícia deverá ser massa seca curta - quando submetida a processo de secagem, sob o formato concha ou parafuso.

22.3. Características

As massas deverão ser fabricadas a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. As massas alimentícias com ovos deverão ser preparadas com 03 (três) ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045 g de colesterol por quilo, não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corante, e deverão ser designadas "massas com ovos". Poderá conter farinha de trigo, ovos, vitamina A; sendo que se usado a pró vitamina A (Beta caroteno) deverá ser equivalente entre 2000 e 4000 U.I de vitamina A por quilo.

22.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas **deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 49 e o CVS-6/99.**

23. AMIDO DE MILHO

23.1. Descrição do Produto

Amido é o produto amiláceo extraído das partes aéreas comestíveis dos vegetais (sementes, etc.). O produto será designado "amido", seguido do nome do vegetal de origem.

23.2. Classificação do Produto

Amido de milho é o produto amiláceo extraído do milho (*Zea mays*, L.)

23.3. Características do Produto

Os amidos deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não poderão estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Será permitido expor ao consumo mistura de amidos desde que declarado em rotulagem.

23.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 37 e o CVS-6/99.

24. PEITO DE FRANGO DESOSSADO

24.1. Descrição do Objeto

Came de frango, limpa, em pedaços sem ossos, sem pele, manipuladas em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária.

A carne de frango deverá ser congelada à temperatura de menos 18 graus centígrados ou inferior – com tolerância até menos 12°C (CVS-6/99) e transportado em condições que preservem tanto as características do alimento congelado.

24.2. Características do Produto

As carnes de aves deverão apresentar livres de parasitos e de qualquer sustância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração.

24.3. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 3 e o CVS-6/99.

25. SALSICHA TIPO HOT-DOG CONGELADA

25.1. Descrição do Objeto

Carnes preparadas embutidas ou embutidos, são produtos elaborados com carnes ou outros tecidos animais comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório natural tripas, bexigas ou outras membranas animais ou envoltório plástico apropriado.

25.2. Classificação

Salsicha - É o produto preparado com carnes, toucinho e condimentos, perfeitamente triturados e misturados, embutido em tripas finas de suínos novos, de ovinos e caprinos ou em plásticos apropriados, cozido. Será tolerada a adição de pequena quantidade de água. A salsicha poderá conter no máximo 2% de amido com exceção de certos tipos. A salsicha de acordo com o processo de preparação, poderá ser classificada em tipos.

25.3. Características do Produto

Os embutidos deverão ser preparados de carne e outros tecidos animais em perfeito estado de conservação. Segundo o tipo de embutidos e suas peculiaridades, podem entrar em sua composição, tendões, cartilagens ou aponevroses, porém, a proporção não poderá ser preponderante ao exame microscópico. Não é permitido o uso de sangue com fibrina e a desfibrinação não poderá ser feita à mão. Não será permitido o emprego de matérias-primas de qualidade ou em proporções diferentes das constantes da fórmula aprovada. Nos embutidos não poderão ser adicionados tecidos inferiores. O chouriço, a linguiça, a morcela, a salsicha e o patê, depois de embutidos deverão ser atados em seções mais ou menos uniformes. Os embutidos não deverão apresentar a superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido, ou partes flácidas ou de consistência anormal com indícios de fermentação pútrida. Os embutidos deverão ser manipulados em boas condições de higiene. As tripas e membranas de animais empregados com envoltório deverão estar rigorosamente limpas e sofrer lavagem imediatamente antes de seu uso. Será permitido dar um banho de parafina pura na membrana que envolve os embutidos. Será permitida com a mesma finalidade, o emprego de resinas e polímeros desde que não prejudiquem o produto. Os envoltórios não deverão estar perfurados por parasitos. Os embutidos poderão ser envasados e nesse caso, deverão ser submetidos ao teste de esterilidade indicado na Norma para carnes preparadas envasadas. Nos embutidos não será permitida a adição de corantes artificiais.

25.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 5 e o CVS-6/99.

26. PÃO DE LEITE

Produto à base de farinha de trigo especial, fermento fresco, ovos, gordura (hidrogenada ou banha) contendo reforçador, açúcar, sal, anti-mofo e leite. Conter de 50 gramas para as refeições de desjejum e 60 gramas para outras finalidades.

27. LEITE EM PÓ INTEGRAL

27.1. Descrição do Objeto

Leite de vaca integral desidratado não modificado, por processos tecnológicos adequados.

27.2 Características do Produto

O leite em pó deverá apresentar textura homogênea, coloração própria, preparado com matérias - primas sãs, limpas, isentas de parasitos e de qualquer substância contaminante. Deverão apresentar a seguinte composição média a cada 100 g do produto:

Calorias min	494 Kcal	Vitamina B12	1,2 mcg
Lactose min	38g	Vitamina B2	1,8 mg
Proteínas	min 27g	Vitamina C	67,0 mg
Lípidios min	26 g	Vitamina B1	1,6 mg
Sais Minerais	min 6 g	Vitamina A	3.000 UI
Umidade	máx 3%	Vitamina D	225 UI
Cálcio	546 mg	Vitamina B6	23 mg
Zinco	9,0 mg	Vitamina H	0,17 mg
Sódio	220 mg	Vitamina PP	20,0 mg
Iodo	0,17 mg	Magnésio	56,4 mg
Ferro	15,6 mg	Fósforo	450 mg
Potássio 720 mg		Ácido fólico	0,25 mg

27.3. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, e o CVS-6/99.

28. RAÍZES E TUBÉRCULOS

28.1. Definição

Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento.

28.2. Características Gerais

As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer às seguintes condições mínimas:

- ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos;
- ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie;
- não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;
- estar livre de enfermidades;
- estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca;
- estar isentos de umidade extra anormal, odor e sabor estranhos;
- estar livre de resíduos de fertilizantes, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa;
- não poderão ser dados ao consumo ou expostos à venda, às raízes e tubérculos capazes de produzir ácido cianídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destinarem.

28.3. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 15 e o CVS-6/99.

29. LEGUMES

29.1. Definição

Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente de leguminosas, utilizados como alimentos.

29.2. Características Gerais

Os legumes próprios para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer às seguintes condições mínimas:

- ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;
- estar livre de enfermidades;
- não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;
- não estar sujos de terra;
- não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa;
- estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;

g) estar livre de resíduos de fertilizantes

29.3. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99.

30. VERDURAS

30.1. Definição

Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designadas simplesmente, por seus nomes comuns.

30.2. Características Gerais

As verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições:

- a) ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares;
- b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade;
- c) estar livre de enfermidades e insetos;
- d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;
- e) estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente;
- f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;
- g) estar livre de resíduos fertilizantes.

30.3. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 13 e o CVS-6/99.

31. OVO BRANCO DE GALINHA TIPO EXTRA

31.1. Definição

Produto fresco de ave galinácea, tipo extra pesando a dúzia 660g no mínimo, tendo como peso unitário mínimo de 50 g e máximo de 54 g. Não deverá apresentar manchas ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca, proveniente de granja sob inspeção oficial, devendo atender as exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal - RII/SPOA/MA que são:

- a) não ter sido submetido a qualquer processo de conservação;
- b) ser limpo, sem ter sido lavado;
- c) apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico;
- d) apresentar câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado;
- e) apresentar gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;
- f) apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas;
- g) ter peso mínimo de 660 gramas (peso mínimo da dúzia), 55 à 59 gramas (peso unitário mínimo e máximo);
- h) serão considerados impróprios para consumo os ovos que apresentarem:
 - 1- alteração da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária, ou em adiantado estado de desenvolvimento);
 - 2- mumificação (ovo seco);
 - 3 - podridão (vermelha, negra ou branca);
 - 4 - presença de fungos: interna ou externamente
 - 5 - cor, sabor ou odor anormais;
 - 6 - ovos sujos externamente por matérias estercoreais, ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los;
 - 7 - rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem;
 - 8 - quando contenham substâncias tóxicas.

32. FRUTAS

32.1. Definição

Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destinada ao consumo "In natura".

32.2. Características Gerais

As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- a) ser frescas;

- b) ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade;
- c) apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato;
- d) ser colhidas cuidadosamente e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes;
- e) não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca;
- f) estar isentas de umidade externa anormal; aroma e sabor estranhos;
- g) estar livres de resíduos de fertilizantes.

32.3. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 17 e o CVS-6/99.

33. FUBÁ

33.1. Descrição do Produto

Produto obtido pela moagem da parte comestível de vegetais, podendo sofrer previamente processos tecnológicos adequados.

33.2. Característica do Produto

Produto obtido pela moagem do grão de milho (Zea mays, L.), desgerminado ou não

33.3. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 34 e o CVS-6/99.

34. - PEIXE (CAÇÃO- substituição merluza)

34.1. Descrição: formato do corpo alongado; focinho pontudo; nadadeira caudal apresenta o lobo superior maior que o inferior. A coloração cinza claro ou cinza chumbo, clareando em direção ao ventre. Alcança mais de 1,5m de comprimento total e 40kg.

34.2. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 34 e o CVS-6/99.

35. – CARNE SUÍNA

35.1. Descrição do Objeto

Pernil , desossado sem osso pele , nervos ou gordura aparente.

35.2. Características do Produto

As carnes suína deverá apresentar-se livres de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração.

35.3. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverá obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 3 e o CVS-6/99.

36. FEIJÃO PRETO

36.1- Descrição do objeto

Feijão preto carioca tipo 1, , grãos inteiros, integros , sãos , aspecto brilhoso, liso, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies.

36.2. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverá obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 3 e o CVS-6/99.



