



## MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

Secretaria de Educação

Departamento de Apoio à Educação – SE 2

### ANEXO I – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

## **1. LOTE 1 – CARNE BOVINA**

### 1.1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

#### CARNE BOVINA PATINHO EM CUBOS, CONGELADA IQF

- CARNE BOVINA PATINHO EM CUBOS, CONGELADA IQF – Carne (patinho) proveniente de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal, deve estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal, livre de sujidades, parasitas e excesso de gordura in natura, e também após o preparo. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura – inferior a 5%, cartilagens e aponevroses). Devem ser cortados em cubos em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Os cubos deverão ter cerca de 3,5x3,5x3,5cm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, sem gorduras aparentes, livre de manchas, sem cristais de gelo, livres de parasitas e sem fragmentos de ossos.

#### CARNE BOVINA PATINHO MOÍDA, CONGELADA IQF

- CARNE BOVINA PATINHO MOÍDA, CONGELADA IQF – Carne (patinho) proveniente de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal, livre de sujidades, parasitas e excesso de gordura in natura, e também após o preparo. Antes do processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagens e aponevroses). Devem ser moídas em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, sem gorduras aparentes, livre de manchas, sem cristais de gelo, livres de parasitas e sem fragmentos de ossos.

#### CARNE TEMPERADA CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO LAGARTO TIRAS, CONGELADA IQF

- CARNE TEMPERADA CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO LAGARTO TIRAS, CONGELADA IQF - Carne lagarto tiras, proveniente de espécie bovina, machos jovens, proveniente de quarto traseiro, no corte lagarto, em tiras deverão ter formato com aproximadamente, 6X2X2cm com variação de 6X1X1, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal, deve estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal, livre de sujidades, parasitas e excesso de gordura, e também após o preparo. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagens e aponevroses), **minimamente processados, acrescidos de especiarias: cebola, orégano, tomilho, salsa e cebolinha, isento de sal, glutamato monossódico e aromatizantes, corantes, conservantes e saborizantes artificiais.** Devem ser cortados em tiras em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. O produto deve apresentar

consistência firme, cor, odor e sabor próprios, sem gorduras aparentes, livre de manchas, sem cristais de gelo, livres de parasitas e sem fragmentos de ossos.

## **1.2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

### **1.2.1. GERAIS**

O produto deverá estar de acordo com as legislações vigentes, em especial ao **DECRETO 9013 de 26/03/2017** - Dispõe Sobre o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal e alterações posteriores.

**Portaria n.º 5 de 8/11/88 – SIPA/DIPOA** – Padronização dos cortes de carne bovina e alterações posteriores.

**Instrução Normativa n.º 22 de 24/11/05 do MAPA** – Regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado e Portaria MAPA n° 449, de 15 de junho de 2022 e alterações posteriores.

A carne bovina deve estar livre de parasitos, sujidades e larvas, isenta de aditivos ou quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração, serem isenta de tecidos inferiores, cartilagem, ossos, nervos e gorduras aparentes.

A carne bovina deverá ser proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas sob rígidas condições de higiene, congelada, proveniente do quarto-traseiro, aparada e apresentada nos cortes patinho e lagarto.

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias, as Boas Práticas de Fabricação – BPF e os Procedimentos Padrão de Higiene Operacional – PPHO para Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos, aprovada pela Portaria n.º 368 de 04/09/97 - Ministério da Agricultura.

É recomendado que o estabelecimento tenha implantado o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, instituído pela Portaria n.º 46 de 10/02/98, MAPA, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação

A tecnologia de congelamento a ser empregada nos itens deverá ser através do método IQF – Individually Quick Frozen, e transportada em condições que preservem as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas.

Deverá garantir o preparo imediato do produto depois de retirada do freezer – sem necessidade de descongelamento prévio.

Além disso, no caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem original, ainda congelado, o produto deverá ser utilizado dentro do prazo determinado pelo fabricante sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológicas.

### **1.2.2. ORGANOLÉPTICAS**

- Aspecto: próprio de cada espécie, não amolecida e nem pegajosas;
- Cor: próprio de cada espécie, sem manchas padecentes ou esverdeadas;
- Odor: característico;
- Sabor: característico;
- Textura: característica.

### **1.2.3. FISICO-QUIMICAS**

- pH – inferior ou igual a 6,0;
- Lipídios totais: máximo de 5% - cinco por cento.

#### **1.2.4. MICROBIOLÓGICAS**

Deverá seguir a RDC nº12, de 2 de janeiro de 2001 da ANVISA/ Ministério da Saúde – que aprova o regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.

#### **1.2.5. MICROSCÓPICAS / MACROSCÓPICAS**

- Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

**Resolução – RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022– ANVISA** – 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.

- Poderão ser efetuadas análises específicas para a comprovação de ausência de aditivos de qualquer natureza.

- Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares.

#### **1.3 EMBALAGEM**

A embalagem primária do produto deverá ser biodegradável aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente e atualizações, quando houver, em especial: de acordo com a Resolução RDC nº. 51, de 26/11/2010 (Anvisa/MS), Resolução RDC nº. 52, de 26/11/2010 (Anvisa/MS) e Resolução RDC nº. 589 de 20/12/2021 (Anvisa/MS), e alterações posteriores (quando houver).

Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, biodegradável, 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, sem perfurações ou vazamentos, contendo peso líquido de 2 (dois) quilos por embalagem, rotulada de acordo com as legislações vigentes, rótulo litografado, de forma clara e indelével, a embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela. As carnes bovinas (patinho cubos e moído, lagarto) congeladas, através do método IQF – Individually Quick Frozen, deverão ser transportadas em condições que preservem as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas. A tecnologia de congelamento empregada deve garantir o preparo imediato do produto depois de retirada do freezer – sem necessidade de descongelamento prévio do produto. Além disso, no caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem original, ainda congelado, o produto poderá ser utilizado dentro do prazo determinado pelo fabricante sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológicas. As embalagens devem manter a integridade estrutural e assegurar as propriedades nutricionais do alimento durante o uso.

Validade: 1 ano a contar da data de fabricação.

Embalagem primária: 2kg (dois quilogramas).

Embalagem secundária: deverá ser em caixa de papelão que preserve a integridade do produto, quando houver.

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. As embalagens devem manter a integridade estrutural e assegurar as propriedades nutricionais do alimento durante o uso.

Diferentes embalagens poderão ser apresentadas, desde que aprovadas pela Divisão de Alimentação Escolar.

Produto sujeito a verificação no ato da entrega.

#### **1.4 ROTULAGEM**

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente – Instrução Normativa n.º 22 de 24/11/05 do Ministério da Agricultura; Portaria MAPA n.º 449, de 15 de junho de 2022, 24/12/99; Resolução ANVISA/DC n.º 26 de 02/07/2015 – Dispõe sobre requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares; Resolução RDC N.º 727, DE 01/07/2022 a qual dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados; Resolução RDC n.º 359 e 360 de 23/02/2003 e alterações posteriores.

Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações:

- Denominação de venda do produto, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: **“carne bovina patinho em cubos, congelada IQF”**; **“carne bovina patinho moída, congelada IQF”**; **Carne temperada congelada de bovino sem osso lagarto tiras, congelada IQF** e marca;
  - Nome e endereço do abatedouro constando obrigatoriamente, registro no **SIF – Serviço de Inspeção Federal (MAPA), SISP - Serviço de Inspeção Estadual ou SIM - Serviço de Inspeção Municipal**;
  - Data de fabricação;
  - Data de validade ou prazo máximo para consumo;
  - Identificação do lote;
  - Peso líquido;
  - Condições de armazenamento;
  - Carimbo SIF, SISP ou SIM e número do registro de rótulo;
  - Dizeres: "Alérgicos: Contém derivados de (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)" ou "Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) e derivados", ou "Alérgicos: Pode conter (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)", conforme o caso;
  - Identificação dos temperos e especiarias naturais, quando adicionados;
- dizeres obrigatórios estabelecidos na Resolução RDC n.º 13 de 02/01/01 – ANVISA/MS e alterações posteriores.

#### **1.5 PRAZO DE VALIDADE**

O produto deverá ter validade de 1 (UM) ano a partir da data de fabricação. No mínimo de 180 (cento e oitenta) dias no momento da entrega.

## **2. LOTE 2 – FRANGO**

### **2.1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

#### **PEITO DE FRANGO EM CUBOS, SEM OSSO E SEM PELE, CONGELADO IQF**

- PEITO DE FRANGO EM CUBOS, SEM OSSO E SEM PELE, CONGELADO IQF - O produto deve ser proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária. Filé de peito de frango, sem pele e sem osso, cortados em cubos, in natura, congelado. Devem ser cortados em cubos em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, sangue, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento, sem injeção de água, com registro no, SIF, SISP ou DIPOA. A carne de frango limpa deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Os cortes em cubos do peito de frango deverão ter formato com aproximadamente de **3,5X3,5X3,5 cm, in natura**, sem aditivos ou conservantes, temperos ou especiarias mesmo que naturais, com no máximo 6% de água. Apresentar consistência firme, não amolecida, com odor e cor característicos.

#### **CORTES TEMPERADOS CONGELADOS DE FRANGO SEM OSSO – FILÉ DE SOBRECOSA SEM PELE, CONGELADO IQF (TIRAS)**

- CORTES TEMPERADOS CONGELADOS DE FRANGO SEM OSSO – FILÉ DE SOBRECOSA SEM PELE, CONGELADO IQF (TIRAS) - O produto deve ser proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual, sem osso e sem pele, com formato aproximadamente de 2cm por 2cm por 7cm, devem ser manipulados em condições higiênicas, com registro no SIF, SISP ou DIPOA. O produto deverá ser livre isento de peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões, fragmentos ossos e outros tecidos inferiores, parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, **minimamente processados, acrescidos de especiarias: alho, cebola, salsa, cebolinha, alecrim, orégano e tomilho, deverá ter tamanho uniforme (2x2x7), isento de sal, glutamato monossódico e aromatizantes, corantes, conservantes e saborizantes artificiais** e posteriormente levada a congelamento ultrarrápido – SISTEMA IQF (Individually Quick Frozen) – com temperatura mínima de – 12º e – 18ºC. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e peles), podendo conter no máximo 10% de gordura e peles e 6% de água. Aparência: própria, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico e cor própria, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas.

#### **CORTES TEMPERADOS CONGELADOS DE FRANGO SEM OSSO – FILÉ DE SOBRECOSA SEM PELE, CONGELADO IQF (FILÉ)**

- CORTES TEMPERADOS CONGELADOS DE FRANGO SEM OSSO – FILÉ DE SOBRECOSA SEM PELE, CONGELADO IQF (FILÉ) - O produto deve ser proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual, sem osso e sem pele. Devem ser manipulados em condições higiênicas, com registro no SIF, SISP ou DIPOA. O produto deverá ser livre isento de peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões, fragmentos ossos e outros tecidos inferiores, parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, **minimamente processados, acrescidos de especiarias: alho, cebola, salsa, cebolinha, alecrim, orégano e tomilho, porcionadas com gramatura de 100gramas, deverá ter tamanho uniforme, isento de sal, glutamato monossódico e**

**aromatizantes, corantes, conservantes e saborizantes artificiais** e posteriormente levada a congelamento ultrarrápido – SISTEMA IQF (Individually Quick Frozen) – com temperatura mínima de – 25º C. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e peles), podendo conter no máximo 10% de gordura e peles e 6% de água. Aparência: própria, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico e cor própria, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas.

## **2.2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

### **2.2.1. GERAIS**

Os produtos deverão ter registro obrigatório no **SIF** - Serviço de Inspeção Federal (MAPA), **SISP** – Serviço de Inspeção Estadual ou **SIM** – Serviço Inspeção Municipal, atendendo ao **DECRETO FEDERAL Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017** e suas alterações.

Portaria n.º 210, de 10/10/98, DAS/MA – regulamento TÉCNICO DA INSPEÇÃO TECNOLOGIA E HIGIÊNICO SANITÁRIA DE CARNE DE AVES.

Instrução Normativa n.º 17 de 18/06/2004 – proíbe a administração, por qualquer meio, na alimentação e produção de aves, com substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias Beta - agonistas, com a finalidade de estimular o crescimento e a eficiência alimentar.

Instrução Normativa n.º 32 de 03/12/2010, DAS/MAPA – estabelece os parâmetros para avaliação do teor de água contida nos cortes de frango – resfriados e congelados.

Resolução RDC n.º 13 de 02/01/01 – ANVISA/MS – REGULAMENTO TÉCNICO PARA INSTITUIÇÕES DE USO, PREPARO E CONSERVAÇÃO NA ROTULAGEM DE CARNE DE AVES E SEUS MIUDOS CRÚS, RESFRIADOS OU CONGELADOS.

Instrução Normativa n.º 22 de 24/11/05 do MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO.

Portaria MAPA nº 449, de 15 de junho de 2022 e alterações posteriores.

O abate das aves deverá seguir o regulamento técnico vigente de métodos de insensibilização para o abate humanitário de animais de açougue. O produto deve ser obtido, manipulado, 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.

Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênic-sanitárias, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os procedimentos Padrão de Higiene Ocupacional (PPHO) para Estabelecimentos/Produtores/Industrializadores de Alimentos, aprovada pela Portaria n.º 368 de 04/09/97 - Ministério da Agricultura.

É recomendado que o estabelecimento tenha implantado o Sistema de Análise de perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, instituído pela Portaria n.º 46 de 10/02/1998, MAPA, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos.

### **2.2.2. ORGANOLÉPTICAS**

- **Aspecto:** próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa;
- **Cor:** própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas;
- **Odor:** próprio, e
- **Sabor:** próprio.

### **2.2.3. FÍSICO-QUÍMICAS**

- pH ácido;

- Reação de **H<sub>2</sub>S** negativa e não conter aditivos

#### **2.2.4. MICROBIOLÓGICAS**

**RESOLUÇÃO – RDC Nº 12 DE 02/01/2001 – ANVISA** – Dispõe regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.

#### **2.2.5. MICROSCÓPICAS / MACROSCÓPICAS**

**Resolução – RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022– ANVISA** – 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.

– O teor máximo de água permitida é de 6%, conforme Portaria 210 de 10 de Novembro de 1998 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares.

#### **2.3 EMBALAGEM**

A embalagem primária do produto deverá ser biodegradável aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente e atualizações, quando houver, em especial: de acordo com a Resolução RDC nº. 51, de 26/11/2010 (Anvisa/MS), Resolução RDC nº. 52, de 26/11/2010 (Anvisa/MS) e Resolução RDC nº. 589 de 20/12/2021 (Anvisa/MS), e alterações posteriores (quando houver).

Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, biodegradável, 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, sem perfurações ou vazamentos, contendo peso líquido de 2 (dois) quilos por embalagem, rotulada de acordo com as legislações vigentes, rótulo litografado, de forma clara e indelével, a embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela. As carnes de frango (peito e sobrecoxa filé e tiras) congeladas, através do método IQF – Individually Quick Frozen, deverão ser transportadas em condições que preservem as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas. A tecnologia de congelamento empregada deve garantir o preparo imediato do produto depois de retirada do freezer – sem necessidade de descongelamento prévio do produto. Além disso, no caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem original, ainda congelado, o produto poderá ser utilizado dentro do prazo determinado pelo fabricante sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológicas. As embalagens devem manter a integridade estrutural e assegurar as propriedades nutricionais do alimento durante o uso.

Validade: 1 ano a contar da data de fabricação.

Embalagem primária: 2kg (dois quilogramas).

Embalagem secundária: deverá ser em caixa de papelão que preserve a integridade do produto, quando houver.

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. As embalagens devem manter a integridade estrutural e assegurar as propriedades nutricionais do alimento durante o uso.

Diferentes embalagens poderão ser apresentadas, desde que aprovadas pela Divisão de Alimentação Escolar.

Produto sujeito a verificação no ato da entrega.

#### **2.4 ROTULAGEM**

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente – Instrução Normativa n.º 22 de 24/11/05 do Ministério da Agricultura; Portaria MAPA n.º 449, de 15 de junho de 2022, 24/12/99; Resolução ANVISA/DC n.º 26 de 02/07/2015 – Dispõe sobre requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares; Resolução RDC N.º 727, DE 01/07/2022 a qual dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados; Resolução RDC n.º 359 e 360 de 23/02/2003 e alterações posteriores.

Nos rótulos das embalagens deverão constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

-Denominação de venda do produto, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: **“peito de frango em cubos, sem osso e sem pele, congelado IQF”**; **“cortes temperados congelados de frango sem osso – filé de sobrecoxa sem pele, congelado IQF(TIRAS)”**; **cortes temperados congelados de frango sem osso – filé de sobrecoxa sem pele, congelado IQF(FILÉ)”**

” e marca;

-Nome e endereço do abatedouro constando obrigatoriamente, registro no **SIF – Serviço de Inspeção Federal (MAPA), SISP - Serviço de Inspeção Estadual ou SIM-Serviço de Inspeção Municipal**;

-Data de fabricação;

-Data de validade ou prazo máximo para consumo;

-Identificação do lote;

-Peso líquido;

-Condições de armazenamento;

-Carimbo SIF, SISP ou SIM e número do registro de rótulo;

-Dizeres: "Alérgicos: Contém derivados de (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)" ou "Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) e derivados", ou "Alérgicos: Pode conter (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)", conforme o caso;

-Identificação dos temperos e especiarias naturais, quando adicionados;

-Dizeres obrigatórios estabelecidos na Resolução RDC n.º 13 de 02/01/01 – ANVISA/MS e alterações posteriores.

#### **2.5 PRAZO DE VALIDADE**

O produto deverá ter prazo de validade de 1 (UM) ano a partir da data de fabricação e no mínimo 180 (cento e oitenta) dias no momento da entrega.

## **3. LOTE 3 – SUÍNA**

### **3.1 DESCRIÇÃO DO OBJETO**

#### **CARNE DE SUÍNO SEM OSSO EM CUBOS DE PERNIL, CONGELADO IQF**

- CARNE DE SUÍNO SEM OSSO EM CUBOS DE PERNIL, CONGELADO IQF - Carne suína de pernil, sem gordura aparente cortados em cubos, contendo no máximo 15% de gordura, isento de aponevroses, ossos e cartilagem, congelado e porcionado em cubos de 3,5x3,5x3,5 cm. A carne deve ser proveniente de suínos sadios, abatidos sob inspeção sanitária, manipuladas sob rígidas condições de higiene, in natura, apresentando-se aparada, isenta de cartilagem, apo nevroses, veias, intestinos, tendões ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores, congelado através do sistema IQF – Individually Quick Frozen. A carne deve apresentar aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa; cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas; odor e sabor próprios. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISF).

#### **CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO CONGELAMENTO RAPIDO INDIVIDUAL – IQF - BIFE A ROLE COM CENOURA E VAGEM, CONGELADO IQF**

- CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO CONGELAMENTO RAPIDO INDIVIDUAL – IQF - BIFE A ROLE COM CENOURA E VAGEM, CONGELADO IQF - Carne suína no corte de lombo, recheada **com cenoura e vagem**, já enrolados e congelados Individualmente, sendo o fechamento dos rolês **sem** utilização de palitos ou materiais impróprios para o consumo, pesando entre 90 - 100 gramas, o produto deve ser submetido ao processo de congelamento rápido individual (IQF - INDIVIDUALLY QUICK FROZEN) e deve ser livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração, ausente de hematomas, fibrose, reações de vacina e resíduo de tinta de carimbo. Apresentar características sensoriais: aspecto: consistência firme, não amolecida nem pegajosa; cor vermelho brilhante, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor e sabor próprios, em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa n° 161, de 01/07/2022 – Anvisa/MS, ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana em conformidade com a rde n° 623, de 09/03/2022 – Anvisa/MS.

### **3.2 CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

#### **3.2.1. GERAIS**

A carne de suíno limpa deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.

Produto com registro obrigatório no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SIF – Serviço de Inspeção Federal), ou SISF (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal), atendendo ao Decreto 9013 de 26/03/2017 - e alterações posteriores.

#### **3.2.2. ORGANOLÉPTICAS**

-**Aspecto:** próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa.

-**Cor:** própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.

-**Odor:** próprio

-**Sabor:** próprio

Decreto estadual nº **12.486** de **20.10.78**, **NTA 3**, item **5** e alterações posteriores.

### **3.2.3. FÍSICO-QUÍMICAS**

- pH ácido;
- Reação de **H<sub>2</sub>S** negativa

Decreto estadual nº **12.486** de **20.10.78**, **NTA 3**, item **6** e alterações posteriores.

### **3.2.4. MICROBIOLÓGICAS**

A carne suína deverá obedecer ao seguinte padrão:

- Contagem padrão em placas: máximo **3x10<sup>6</sup> /g** (três milhões por grama)
- Coliforme de origem fecal: máximo **3x10<sup>2</sup> / g** (trezentos por grama)
- Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo **2x10/g** (vinte por grama)

Decreto estadual nº **12.486** de **20.10.78**, **NTA 3**, item **7** e alterações posteriores

Resolução ANVISA – RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 e alterações posteriores.

As interpretações e as possíveis conclusões dos laudos sobre a qualidade microbiológica deverão observar as instruções da Resolução RDC 12, de 02 de janeiro de 2001, ANVISA e alterações posteriores.

### **3.2.5. MICROSCÓPICAS / MACROSCÓPICAS**

- Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

Decreto estadual nº **12.486** de **20.10.78**, **NTA 3**, item **8** e alterações posteriores.

Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares.

### **3.3 EMBALAGEM**

A embalagem primária do produto deverá ser biodegradável aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente e atualizações, quando houver, em especial: de acordo com a Resolução RDC nº. 51, de 26/11/2010 (Anvisa/MS), Resolução RDC nº. 52, de 26/11/2010 (Anvisa/MS) e Resolução RDC nº. 589 de 20/12/2021 (Anvisa/MS), e alterações posteriores (quando houver).

Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, biodegradável, 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, sem perfurações ou vazamentos, contendo peso líquido de 2 (dois) quilos por embalagem, rotulada de acordo com as legislações vigentes, rótulo litografado, de forma clara e indelével, a embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela. As carnes suínas (pernil e bife a role corte lombo) congeladas, através do método IQF – Individually Quick Frozen, deverão ser transportadas em condições que preservem as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas. A tecnologia de congelamento empregada deve garantir o preparo imediato do produto depois de retirada do freezer – sem necessidade de descongelamento prévio do produto. Além disso, no caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem original, ainda congelado, o produto poderá ser utilizado dentro do prazo determinado pelo fabricante sem perdas das características sensoriais e da segurança

microbiológicas. As embalagens devem manter a integridade estrutural e assegurar as propriedades nutricionais do alimento durante o uso.

Validade: 1 ano a contar da data de fabricação.

Embalagem primária: 2kg (dois quilogramas).

Embalagem secundária: deverá ser em caixa de papelão que preserve a integridade do produto, quando houver.

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. As embalagens devem manter a integridade estrutural e assegurar as propriedades nutricionais do alimento durante o uso.

Diferentes embalagens poderão ser apresentadas, desde que aprovadas pela Divisão de Alimentação Escolar.

Produto sujeito a verificação no ato da entrega.

### **3.4 ROTULAGEM**

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente – Instrução Normativa n.º 22 de 24/11/05 do Ministério da Agricultura; Portaria MAPA nº 449, de 15 de junho de 2022, 24/12/99; Resolução ANVISA/DC nº 26 de 02/07/2015 – Dispõe sobre requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares; Resolução RDC Nº 727, DE 01/07/2022 a qual dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/02/2003 e alterações posteriores.

Nos rótulos das embalagens deverão constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- **PERNIL SUÍNO EM CUBOS (IQF)**: Denominação de venda do produto, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: **“carne de suíno sem osso em cubos de pernil, congelado IQF”** e marca;

-Nome e endereço do abatedouro constando obrigatoriamente, registro no **SIF, SISP ou SIM**;

-Data de validade ou prazo máximo para consumo;

-Identificação do lote;

-Peso líquido;

-Condições de armazenamento;

-Lista de ingredientes;

-Informações nutricionais, e

-Conteúdos líquidos.

- **LOMBO SUÍNO EM BIFE A ROLE (VAGEM E CENOURA) (IQF)**: Denominação de venda do produto, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: **“carne congelada de suíno sem osso congelamento rápido individual – IQF – bife a role com cenoura e vagem, congelado IQF”** e marca;

-Nome e endereço do abatedouro constando obrigatoriamente, registro no **SIF, SISP ou SIM**;

-Data de validade ou prazo máximo para consumo;

-Identificação do lote;

-Peso líquido;

-Condições de armazenamento;

-Lista de ingredientes;

-Informações nutricionais, e

-Conteúdos líquidos.

### **3.5 PRAZO DE VALIDADE**

O produto deverá ter prazo de validade de 1 (UM) ano a partir da data de fabricação e no mínimo 180 (cento e oitenta) dias no momento da entrega.

#### **PATRÍCIA FIGUEIREDO LOPES ALVES DE LIMA**

Diretora de Seção de Supervisão e Alimentação Escolar – SE.211  
CRN-3 / 87.869

#### **CRISTIANA PESSOA FERNANDES**

Diretora de Divisão de Alimentação Escolar – SE.21  
CRN-3 / 44.252

**De acordo:**

#### **CILENE GOMES DA SILVA**

Diretora de Departamento de Apoio a Educação – SE.2