

MEMORIAL DESCRITIVO- HORTIFRÚTI-LEGUMES

Couve Flor – Variedade: Branca, Classificação: 10 cabeças, Peso: 450 a 700 g

Apresentando inflorescência com formato globular a semi-globular; Coloração branca a branco creme; Sem folhas; O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; Não apresentar os defeitos podridão ou fermento. Devem ser procedentes de vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Ausência de sujidades, parasitas e larvas

Couve – Variedade: Manteiga, Classificação: C (24 maços); Peso: maior que 400 g

Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniforme e típico da variedade. Não são permitidos defeitos que lhe alterem a conformação e aparência. Devem ser procedentes de vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

Espinafre – Variedade: Comum, Classificação: Extra/Tipo 12, Peso: maior que 500 g

Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar cor, aroma, sabor e tamanho uniforme típico da variedade. Não são permitidos defeitos que alterem aparência. Devem ser procedentes de vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, apresentarem grau de desenvolvimento ideal no tamanho, aroma e cor, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como seus danos, estarem livres de folhas sujas, terra aderente ou parasita. Isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

Inhame – Variedade: Branco ou Roxo, Classificação: 2A, Peso: de 50 e 100 g

Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. Devem se originar de vegetais genuínos e sãos, serem de colheita recente, livres da maior parte possível de terra aderente à casca, isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes, com a polpa intacta e limpa. Não apresentar sujidades, parasitas e larvas.

atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.

Mandioca - tolete descascada congelada

Mandioca branca ou amarela; Processada; Tolete; Congelada pelo sistema IQF; Transportada e Conservada a uma temperatura de -18°C; Isenta de sujidades, parasitas, larvas e outros materiais estranhos; Embalagem primária filme plástico hermeticamente fechado e atóxico contendo de 1 a 2,5 kg; Embalagem secundária caixa de papelão reforçado; Com validade mínima de 4 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver) em especial: Resolução RDC 218/05, RDC 727/2022, RDC 429/2020, RDC 623/2022; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.

Mandioquinha – Variedade: Branca ou Amarela, Classificação: 3A, Peso 150 a 200 g

Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. Próprios para o consumo devem se originar de vegetais genuínos e sãos, serem de colheita recente, livres da maior parte possível de terra aderente à casca, isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes, com a polpa intacta e limpa. Não apresentar sujidades, parasitos e larvas.

Ovos - Variedade: de galinha, Cor: Branco, Classificação: Grande, Peso Mínimo 55 g

Manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais sadios. Isentos de sujidades, trincos e quebraduras na casca. Acondicionados em embalagem primária de papelão forte (bandeja), em cartela de 12 ou 30 unidades, protegidos por filme de PVC, com rótulo impresso, destacando o nome do produtor, carimbo do SIF ou SISP, lote/data da embalagem e prazo de validade, assim como as condições de armazenamento. Embalagem secundária tipo papelão, lacrada, limpa, seca, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Suas condições deverão estar de acordo com a Portaria SDA nº 612 DE 06/07/2022, Decreto nº 10468 de 18/08/2020, Resolução 35/09 e alterações posteriores. Prazo de validade mínima de 15 dias.

Pepino - Variedade: Caipira, Classificação: 3A, Comprimento: de 13 a 15 cm

Produto de elevada qualidade, suficientemente desenvolvido. Próprio para o consumo, procedentes de plantas genuínos e sadios, apresentarem grau ideal de uniformidade e desenvolvimento quanto ao tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de enfermidades e lesão de origem mecânica ou produzida por insetos ou doenças. Isentos de terra, produtos químicos e corpos estranhos aderentes na casca. Sem umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem isentos de sujidades, parasitas e larvas.

Pepino - Variedade: Japonês, Classificação: 3 A, Comprimento: de 20 a 25 cm

Produto de elevada qualidade, suficientemente desenvolvido. Próprio para o consumo, procedentes de plantas genuínas e sadias, apresentarem grau ideal de uniformidade e desenvolvimento quanto ao tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de enfermidades e lesão de origem mecânica ou produzida por insetos ou doenças. Isentos de terra, produtos químicos e corpos estranhos aderentes na casca. Sem umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem isentos de sujidades, parasitas e larvas.

Pimentão - Variedade: Vermelho, Classificação: 2A; Comprimento de 12 a 15 cm

Apresentando casca e polpa com coloração vermelha e formato cônico a retangular. Os lotes entregues deverão ter homogeneidade visual no tamanho. Não apresentar defeitos como: podridão, fermento, deformação grave, murcho e virose. Suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa Conjunta 09/02, (Sarc, Anvisa, Inmetro), RDC 12/01 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.

Quiabo – Classificação: 1A, Comprimento: maior que 12 cm

Produto de elevada qualidade, devem apresentar grau ideal de uniformidade e desenvolvimento quanto a coloração, tamanho, aroma e sabor que são típicos da variedade. Legumes próprios para o consumo devendo ser originários de plantas genuínas e sadias e serem de colheita recente. Estarem livres de lesão de origem mecânica ou provocadas por insetos ou doenças. Estarem livres de sujidades, produtos químicos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderentes na casca.

Rabanete - Variedade: Redondo, Classificação: Extra/Médio (tipo 24), Diâmetro: de 45 a 55 mm

Hortalças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, serem de colheita recente, apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho,

aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de terra, resíduo de fertilizantes ou produtos químicos aderente nas folhas. Isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

Repolho - Variedade: Roxo, Classificação: 12/14cabecas, Peso: maior que 1 kg

Hortalças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, serem de colheita recente, apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de terra, resíduo de fertilizantes ou produtos químicos aderente nas folhas. Isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

Repolho - Variedade: Verde Liso, Classificação: 12/14cabecas, Peso: maior que 1 kg

Hortalças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, serem de colheita recente, apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de terra, resíduo de fertilizantes ou produtos químicos aderente nas folhas. Isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

Salsa - Classificação: Especial; Maço B; Peso: menor que 2 kg

Folhas frescas. Parte verde das hortalças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescerem, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniforme e típico da variedade. Verduras próprias para o consumo devendo ser procedentes de plantas sadias, serem frescas, abrigadas dos raios solares, apresentarem grau de desenvolvimento ideal quanto ao tamanho, aroma, cor e sabor que são próprias da variedade; estarem livres de insetos e doenças, assim como de seus danos. Isentas de terra aderente, umidade anormal, odores e sabores estranhos.

Vagem - Variedade: Macarrão, Classificação: 2A, Comprimento: de 12 a 15 cm

Elevada qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o uso na culinária, devendo ser procedentes de vegetais genuínos e sadios, serem frescas, de colheita recente, abrigadas dos raios solares e apresentar um estágio ideal de desenvolvimento quanto ao tamanho, aroma, cor, sabor (maturação). Estarem livres de terra aderente, assim como sujidades, parasitas e larvas. Ausência de umidade externa anormal, odores e sabores estranhos, resíduo de fertilizantes ou produtos químicos aderentes à casca.

Vagem; Variedade: Manteiga. Classificação: Extra A/2A; Com comprimento de 12 a 15 cm

A casca deverá apresentar coloração verde esbranquiçada; com formato abrupto, perfil da vagem semi-arqueado, dente apical arqueado e presença de fio. Os lotes entregues deverão ter homogeneidade visual no tamanho. Não apresentar defeitos como: fermento, murcho, podridão e passado. Suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa Conjunta 09/02, (Sarc, Anvisa, Inmetro), RDC 12/01 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.

Abóbora – Variedade: Japonesa (cabotia), Classificação: Menor, Peso: 1 a 2 kg

Hortaliça utilizada como alimento em seu estado natural, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos. Não apresentar lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fitopatológicas. Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho.

Abóbora – Variedade: Seca, Classificação: Menor, Peso: menor que 10 kg

Hortaliça utilizada como alimento em seu estado natural, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos. Não apresentar lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fitopatológicas. Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho.

Abobrinha - Variedade: Brasileira, Classificação: 2A, Diâmetro: de 55 a 70 mm

Hortaliça utilizada como alimento em seu estado natural, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos. Não apresentar lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fitopatológicas. Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho.

Abobrinha - Variedade: Italiana, Classificação: 2A, Comprimento: de 20 a 23 cm

Hortaliça utilizada como alimento em seu estado natural, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos. Não apresentar lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fitopatológicas. Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho.

Acelga – Classificação: Especial, Peso: menor que 1,5 kg

Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniforme e típico da variedade, assim como manter a conformação e aparência. Devem estar frescas, isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.

Agrião; Variedade: Da terra. Classificação: Comum (tipo 20 maços); Peso: maior que 500 g

Com folhas lisas e tenras, e coloração verde escuro. Os lotes entregues deverão ter homogeneidade visual no tamanho. Não apresentar defeitos como: amarelado, passado e murcho. Suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa Conjunta 09/02, (Sarc, Anvisa, Inmetro), RDC 12/01 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.

Alface - Variedade: Crespa, Classificação: Especial/24 unidades; Peso: 250 a 400 g

Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniforme e típico da variedade, assim como manter a conformação e aparência. Devem estar frescas, isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.

Alho - Variedade: Branco, Classificação: Tipo 6/classe 6, Diâmetro do bulbo 60 a 70 mm

Estrangeiro ou Nacional, sem defeito suficientemente desenvolvido, com aspecto e sabor característico, uniformidade no tamanho (bulbo inteiro) e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e dentes chochos ou brotados, deverá estar livre de enfermidades, insetos ou parasitas, umidade, terra e de resíduos de fertilizantes.

Almeirão - Variedade: Pão de Açúcar, Classificação: Extra

Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescer, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniforme e típico da variedade, assim como manter a conformação e aparência. Devem estar frescas, isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.

Batata - Variedade: Beneficiada Lavada, Classificação: Especial, Diâmetro: 43 a 70 mm

Tubérculo de qualidade, selecionados e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não apresentar rachaduras, perfurações, cortes e lesões mecânicas provocadas por insetos ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra ou resíduo de fertilizante aderente à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica.

Batata Doce - Variedade: Amarela, Classificação: Extra AA/2A, Peso: de 150 a 450 g

Tubérculo de qualidade, selecionados e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não apresentar rachaduras, perfurações, cortes e lesões mecânicas provocadas por insetos ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra ou resíduo de fertilizante aderente à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica.

Batata Doce - Variedade: Rosada, Classificação: Extra 2A, Peso: entre 150 a 300 g

Tubérculo de qualidade, selecionados e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não apresentar rachaduras, perfurações, cortes e lesões mecânicas provocadas por insetos ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra ou resíduo de fertilizante aderente à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica.

Berinjela – Variedade: Comum, Classificação: 3A, Comprimento: de 20 a 25 cm

Hortaliça de qualidade, suficientemente desenvolvida, devendo apresentar coloração e tamanho uniforme e típico da variedade. Não são permitidos defeitos que alterem a sua conformação e aparência. Não apresentar rachaduras, perfurações, cortes e lesões mecânicas provocadas por insetos ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra ou resíduo de fertilizante aderente à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica.

Beterraba - Classificação: Extra A/2A, Diâmetro: de 50 a 90mm

Hortaliça de qualidade, selecionados e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não apresentar rachaduras, perfurações, cortes e lesões mecânicas provocadas por insetos ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra ou resíduo de fertilizante aderente à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica.

Brócolis – Variedade: Ninja, Classificação: Tipo 8 cabeças, Peso: maior que 500 g

Cabeça única (ninja); Pedúnculo curto de coloração verde-brilhante; Botões florais pequenos de coloração verde-média; Sem folhas. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; Não apresentar os defeitos como: murcho, passado; Deve estar livre de sujidades, terra ou resíduo de fertilizante aderente, não podendo apresentar odores estranhos.

Brócolis; Variedade: Ramoso. Classificação: Tipo 12 (maços); Peso: maior que 1 kg

Com pedúnculo longo, com vários ramos, de coloração verde-média; Botões florais graúdos e de coloração verde escura. Os lotes entregues deverão ter homogeneidade visual no tamanho. Não apresentar defeitos como: passado e murcho. Suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa Conjunta 09/02, (Sarc, Anvisa, Inmetro), RDC 12/01 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.

Cará - Classificação: Extra/2A, Peso: de 300 a 600 g

Hortaliça de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. Próprios para o consumo devem se originar de vegetais genuínos e sãos, serem de colheita recente, livres da maior parte possível de terra aderente à casca, isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes, com a polpa intacta e limpa. Não apresentar sujidades, parasitas e larvas.

Cebola - Variedade: Baia, Classificação: Caixa 4, Diâmetro: de 71 a 90 mm

Sem defeito (talo grosso, brotado, podridão, mofado, mancha negra), suficientemente desenvolvida, com aspecto e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: devesse estar livre de enfermidades, de umidade externa anormal, de resíduos de fertilizantes. Quanto às características microbiológicas, devesse obedecer a legislação vigente (ANVISA). Quanto às características microscópicas não devesse apresentar sujeidade e parasitas.

Cenoura - Classificação: Especial/3A, Comprimento: de 200 a 240 mm

Tubérculo próprio para o consumo deve proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem de colheita recente; não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência; estarem livres de enfermidades; estarem livres de terra aderente à casca; estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, de resíduos de fertilizantes. A polpa deverá estar intacta e limpa.

Chuchu - Classificação: 2A, peso: de 250 a 450 g

Legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniforme e típico da variedade. Não são permitidos defeitos que alterem a conformação e aparência. Deve ser procedente de vegetais genuínos, estarem livres de enfermidades; não danificados por qualquer lesão de origem mecânica ou por insetos; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes, isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.