



MEMORIAL DESCRITIVO PÃES

1. PÃO TIPO HOT DOG ASSADO DE 50G

- **Composição:** Composto de farinha de trigo de primeira qualidade enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, óleo vegetal e fermento biológico. Podendo conter melhorador natural de farinhas. Não poderá conter açúcar, leite, lactose, ovo, soja, corantes, aromatizantes e edulcorantes. Deverá conter 50g por unidade.
- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 08 dias.
- **Embalagem:** Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.
 - **Primária:** deverá ser de sacos de polipropileno atóxico, vedados hermeticamente contendo 10 ou 30 unidades de 50g por pacote. Os pães não devem vir soltos, e sim, enfileirados em placas. Embalagens sem rótulo não serão aceitas. Deve ser informado no rótulo o quantitativo de unidades por pacote, e não apenas a quantidade total em gramas.
 - **Secundária:** deverá ser de caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas, com fita adesiva, com identificação da empresa.
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação,



preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.

- **Transporte:** Transporte fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros). Exigências: Constituído de material atóxico, resistente, de fácil limpeza e desinfecção. Imobilidade dos recipientes para garantia de integridade dos produtos. O veículo deverá ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene. O transporte deverá atender às legislações vigentes.
- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** Seguir legislações vigentes suas alterações posteriores.
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
 - Resolução RDC nº 604, de 10 de fevereiro de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre o enriquecimento obrigatório do sal com iodo e das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico destinado ao consumo humano.
 - Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que 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 711, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os requisitos sanitários



dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães.

- Resolução RDC nº 724, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
- Instrução Normativa IN nº 161, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Resolução RDC nº 727, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.
- Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.

2. PÃO TIPO BISNAGUINHA ASSADO DE 25G

- **Composição:** composto de farinha de trigo de primeira qualidade enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, óleo vegetal e fermento biológico. Podendo conter melhorador natural de farinhas. Não poderá conter açúcar, leite, lactose, ovo, soja, corantes, aromatizantes e edulcorantes. Deverá conter 25g por unidade.
- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 08 dias.
- **Embalagem:** Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.



- **Primária:** deverá ser de sacos de polipropileno atóxico, vedados hermeticamente contendo 10 ou 30 unidades de 25g por pacote. Os pães não devem vir soltos, e sim, enfileirados em placas. Embalagens sem rótulo não serão aceitas. Deve ser informado no rótulo o quantitativo de unidades por pacote, e não apenas a quantidade total em gramas.
 - **Secundária:** deverá ser de caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas, com fita adesiva, com identificação da empresa.
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.
- **Transporte:** Transporte fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros). Exigências: Constituído de material atóxico, resistente, de fácil limpeza e desinfecção. Imobilidade dos recipientes para garantia de integridade dos produtos. O veículo deverá ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene. O transporte deverá atender às legislações vigentes.
- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** Seguir legislações vigentes suas alterações posteriores.
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.



- Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
- Resolução RDC nº 604, de 10 de fevereiro de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre o enriquecimento obrigatório do sal com iodo e das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico destinado ao consumo humano.
- Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que 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 711, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães.
- Resolução RDC nº 724, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
- Instrução Normativa IN nº 161, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Resolução RDC nº 727, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.



- Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.