MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
(DEPARTAMENTO MARECHAL FALCONIERI)

PORTARIA Nº 6 - COLOG, DE 16 DE OUTUBRO DE 2012.

Aprova o Catálogo de Especificações dos Artigos de Subsistência (CEAS).

O COMANDANTE LOGÍSTICO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 14, inciso IX, do Regulamento do Comando Logístico (R-128), aprovado pela Portaria do Comandante do Exército nº 719, de 21 de novembro de 2011, e de acordo com o que propõe a Diretoria de Abastecimento, resolve:

Art.1º Aprovar o Catálogo de Especificações dos Artigos de Subsistência (CEAS), que com esta baixa.

Art. 2º Determinar que esta Portaria entre em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º Revogar a Portaria nº 1-D Log, de 16 de outubro de 2008.

Gen Ex MARCO ANTONIO DE FARIAS
Comandante Logístico

EB40-C-30.001

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

CATÁLOGO DE ESPECIFICAÇÕES

DOS

ARTIGOS DE SUBSISTÊNCIA

(CEAS)

2012

ÍNDICE DE ASSUNTOS

		PÁG
TÍTULO I	**DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**	**4**
TITULO II	**ALIMENTAÇÃO DE PESSOAL**	**7**
CAPÍTULO I	PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	7
1.1 CARNES E DERIVADOS		
	1.1.1 CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA	7
	1.1.2 CHARQUE BOVINO	10
	1.1.3 JERKED BEEF	12
	1.1.4 CARNE EM CUBOS, EM CONSERVA, ENLATADA (CORNED BEEF)	13
	1.1.5 CARNE COZIDA, PRENSADA, ENLATADA (PRESSED BEEF)	15
	1.1.6 HAMBÚRGUER CONGELADO, BOVINO E FRANGO	17
	1.1.7 PEITO DE FRANGO, COM OSSO, CONGELADO	19
	1.1.8 FILÉ DE PEITO DE FRANGO DESOSSADO, CONGELADO	21
	1.1.9 COXA/SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA	23
	1.1.10 COXA DA ASA DE FRANGO CONGELADA (TIPO DRUMET)	25
	1.1.11 EMPANADO DE FRANGO CONGELADO (TIPO STEAK)	27
	1.1.12 AVES TEMPERADAS CONGELADAS	29
	1.1.13 CARNE OVINA DESOSSADA CONGELADA	31
	1.1.14 CARNE SUÍNA DESOSSADA CONGELADA	33
	1.1.15 CARNE SUÍNA COM OSSO, FATIADA, CONGELADA, CARRÉ (BISTECA)	35
1.2 PESCADO		
	1.2.1 PEIXE CONGELADO	36
	1.2.2 BACALHAU SALGADO SECO	39
1.3 LEITE E DERIVADOS		
	1.3.1 LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO	41
	1.3.2 MARGARINA	43
	1.3.3 DOCE DE LEITE	45
CAPÍTULO II	PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL	47
2.1 AÇÚCARES		
	2.1.1 AÇÚCAR CRISTAL	47
	2.1.2 AÇÚCAR REFINADO	48
2.2 GRÃOS		
	2.2.1 ARROZ BENEFICIADO E POLIDO	50
	2.2.2 ARROZ BENEFICIADO E PARBOILIZADO	52
	2.2.3 FEIJÃO ANÃO OU COMUM	54
2.3 FARINHAS		
	2.3.1 AVEIA LAMINADA EM FLOCOS	55
	2.3.2 FARINHA DE MANDIOCA, FARINHA D'ÁGUA	57
	2.3.3 FARINHA DE MANDIOCA SECA	59
	2.3.4 AMIDO DE MILHO	61
	2.3.5 FUBÁ DE MILHO	63
	2.3.6 FLOCOS DE MILHO AÇUCARADOS	65
	2.3.7 FARINHA DE TRIGO TIPO I	67
	2.3.8 MISTURA PREPARADA PRONTA PARA PÃO FRANCÊS E PÃO DOCE	69
	2.3.9 TAPIOCA	71

2.4 MASSAS ALIMENTÍCIAS		
	2.4.1 MACARRÃO	72
2.5 NERVINOS		
	2.5.1 CAFÉ TORRADO E MOÍDO, PURO VÁCUO	75
	2.5.2 CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL	78
	2.5.3 ACHOCOLATADO EM PÓ	80
	2.5.4 MATE SOLÚVEL, INSTANTÂNEO	82
2.6 PREPARADOS PARA REFRESCO		
	2.6.1 GUARANÁ, XAROPE	83
	2.6.2 CUPUAÇU, XAROPE	85
2.7 BEBIDAS DE FRUTAS		
	2.7.1 CONCENTRADO LIQUIDO PARA REFRESCO	86
	2.7.2 SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS COM ADIÇÃO DE AÇÚCAR	88
2.8 ÓLEOS E GORDURAS		
	2.8.1 CREME VEGETAL	91
	2.8.2 ÓLEO DE SOJA REFINADO	92
CAPITULO III	CONDIMENTOS	95
3.1 CONDIMENTOS		
	3.1.1 SAL REFINADO	95
	3.1.2 VINAGRE DE VINHO	96
CAPÍTULO IV	RAÇÃO OPERACIONAL	99
4.1 RAÇÕES OPERACIONAIS		
	4.1.1 RAÇÃO OPERACIONAL DE COMBATE – R2	99
	4.1.2 RAÇÃO OPERACIONAL DE EMERGÊNCIA – R3	99
4.2 ANÁLISE LABORATORIAL		
	4.2.1 APRESENTAÇÃO	100
	4.2.2 LEGISLAÇÃO	101
TITULO III	**ARRAÇOAMENTO DE ANIMAIS**	**102**
CAPÍTULO I	EQUINOS	102
1.1 EQUINOS		
	1.1.1 ALFAFA FENADA	102
	1.1.2 AVEIA FORRAGEIRA	103
	1.1.3 SEMENTE DE LINHO	104
	1.1.4 RAÇÃO BALANCEADA EQUINA PELETIZADA	105
	1.1.5 RAÇÃO BALANCEADA EQUINA EXTRUSADA	107
	1.1.6 SAL MINERALIZADO	108
CAPÍTULO II	CANINOS	110
2.1 CANINOS		
	2.1.1 RAÇÃO BALANCEADA CANINA	110
ANEXOS		
ANEXO A	CORTES DE CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA	112

CATÁLOGO DE ESPECIFICAÇÕES DOS ARTIGOS DE SUBSISTÊNCIA

TÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1 FINALIDADE

O presente Catálogo visa estabelecer, de forma objetiva e pormenorizada, as características e especificações técnicas (Padrões de Identidade e Qualidade) para os gêneros alimentícios, víveres e forragens (artigos de Classe I), adquiridos pela logística de subsistência.

2 OBJETIVOS

Compatibilizar a legislação utilizada no Exército Brasileiro com a legislação nacional e internacional (MERCOSUL), orientar os Órgãos Provedores (OP) nos procedimentos licitatórios referentes aos artigos de subsistência e promover melhora gradual e contínua na qualidade dos artigos de subsistência.

3 CARACTERÍSTICAS GERAIS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

As características gerais de que trata este catálogo constituem o conjunto de atributos que envolvem a definição do artigo e a sua obtenção. As especificações técnicas dos artigos são suas determinantes qualitativas e quantitativas sensoriais, microscópicas, microbiológicas e físico-químicas.

As características gerais e as especificações técnicas são passíveis de sofrerem modificações decorrentes da evolução tecnológica e de novas exigências e parâmetros estabelecidos pelos órgãos federais competentes, por força de legislação específica.

4 DEFINIÇÕES TÉCNICAS

4.1 Aceitabilidade: grau de aceitação de um produto favoravelmente recebido por determinado indivíduo ou população, em termos de propriedades sensoriais.

4.2 Amostra indicativa: é a amostra composta por um número de unidades amostrais inferior ao estabelecido em plano amostral constante na legislação específica.

4.3 Amostra representativa: é a amostra constituída por um determinado número de unidades amostrais, estabelecido de acordo com o plano de amostragem.

4.4 Aroma: odor de um alimento.

4.5 Atributo: característica perceptível.

4.6 Degustação: avaliação sensorial de um produto alimentício na cavidade oral.

4.7 Odor: sensação produzida ao estimular o sentido do olfato.

4.8 Organoléptico: relativo a um atributo perceptível em um produto, principalmente pelos sentidos químicos e outros sentidos na cavidade oral.

4.9 Qualidade: conjunto de características que diferencia unidades individuais de um produto, importante na determinação do grau de aceitação daquela unidade pelo consumidor.

4.10 Sabor: é a experiência mista, mas unitária, de sensações olfativas, gustativas e táteis percebidas durante a degustação.

4.11 Sensorial: relativo aos órgãos do sentido.

5 PLANOS DE AMOSTRAGEM

5.1 Tipos de plano de amostragem (microbiológica):

Duas classes	Quando a unidade amostral a ser analisada pode ser classificada como *aceitável* ou *inaceitável*, em função do limite designado por M, aplicável para limites qualitativos.
Três classes	Quando a unidade amostral a ser analisada pode ser classificada como *aceitável*, *qualidade intermediária aceitável* ou *inaceitável,* em função dos limites m e M. Além de um número máximo aceitável de unidades de amostra com contagem entre os limites m e M, designado por c, as demais unidades, n menos c, devem apresentar valores menores ou iguais a m. Nenhuma das unidades n pode ter valores superiores a M.

5.2 Para fins de aplicação de plano de amostragem (microbiológica) entende-se:

m	É o limite que, em um plano de três classes, separa o lote *aceitável* do produto ou lote com *qualidade intermediária aceitável*. Valores abaixo de m são aceitos.
M	É o limite que, em plano de duas classe, separa o produto *aceitável* do *inaceitável*. Em um plano de três classe, M separa o lote com *qualidade intermediária aceitável* do lote *inaceitável*. Valores acima de M são inaceitáveis.
n	É o número de unidades a serem colhidas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente. Nos casos em que o padrão estabelecido é ausência em 25g, como para *Salmonella* sp e outros patógenos, é possível a mistura das alíquotas retiradas de cada unidade amostral, respeitando-se a proporção p/v (uma parte em peso da amostra, para 10 partes em volume do meio de cultura em caldo).
c	É o número máximo aceitável de unidades de amostras com contagens entre os limites de m e M (plano de três classes). Nos casos em que o padrão microbiológico seja expresso por “ausência”, c igual a zero, aplica-se o plano de duas classes.

5.3 Situações de aplicação dos planos de amostragem (microbiológica):

Para os produtos relacionados neste Catálogo no caso de avaliação de lotes e/ou partidas, adotam-se os planos estatísticos mínimos (planos de três classes), conforme os padrões estabelecidos.

Quando nos pontos de venda ou de qualquer forma de exposição ao consumo, o lote ou partida do produto alimentício estiver fracionado ou de alguma forma não disponível na sua totalidade ou quando o número total de unidades do lote for igual ou inferior a 100 (cem) unidades, ou ainda, o produto estiver a granel, pode-se dispensar a amostragem estatística e proceder a colheita de uma amostra *indicativa*, aplicando-se o plano de duas classes.

Obs: Ambas as situações podem ocorrer nos processos de recebimento de gêneros pelos OP, devendo-se avaliar qual o tipo de plano de amostragem que melhor se aplica a cada situação.

6 MICRORGANISMOS

6.1 Sobre os grupos de microrganismos pesquisados:

A denominação de “coliformes a 45ºC” é equivalente à denominação de “coliformes de origem fecal” e de “coliformes termotolerantes”.

A enumeração de estafilococos coagulase positiva tem por objetivo substituir a determinação de *Staphylococcus aureus*. A determinação da capacidade de produção de termonuclease e quando necessário a de toxina estafilocócica das cepas isoladas podem ser realizadas a fim de se obter dados de interesse à saúde pública.

TÍTULO II
ALIMENTAÇÃO DE PESSOAL

CAPÍTULO I
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

1.1 CARNES E DERIVADOS

1.1.1 CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA

1.1.1.1 Características Gerais

Produto proveniente dos tecidos musculares, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação nº 3 no tocante ao acabamento de carcaça, IN nº 9, MAPA, de 04/05/04), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos"; em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal; congelado por processo rápido em torno de - 35ºC (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a -18ºC (menos dezoito graus centígrados).

1.1.1.2 Especificações

1.1.1.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, pelos e couro, sem manchas escuras ou claras, ausência de limo na superfície; aparência marmórea e brilhante. A gordura não deve apresentar pontos hemorrágicos. À exceção da gordura de cobertura, o produto deve estar despojado das demais gorduras, de aponeuroses, de vasos sanguíneos, de gânglios, de aparas e de pelancas. A peça embalada não deve apresentar sinais de rachadura na superfície, perfurações, acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto, sendo estes resultantes de descongelamento e recongelamento, respectivamente.
Cor	uniforme, sem manchas escuras ou zonas claras, variando do vermelho rosado ao vermelho pardo.
Consistência	firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida. Isento de acúmulo anormal de líquido gelatinoso e sanguinolento entre as fibras musculares.
Odor e sabor	suave, agradável e característico.

1.1.1.2.2 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Temperatura máxima de recebimento (tolerância)	até -12°C (menos doze graus centígrados) com tolerância de ± 2ºC.	no interior da massa muscular. Sem sinais de descongelamento.
Teste de cocção	ausência de odores e sabores estranhos.	
pH	entre 5,3 a 6,4 no extrato aquoso.	sem sinais de alteração das características organolépticas.
H_2S	negativo	
Gordura de cobertura	até 5% (cinco por cento).	exceto para os cortes especiais.

1.1.1.2.3 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	M	M
Salmonella sp/25g	AUS	5	0	AUS	-

1.1.1.3 Embalagem

a) Produto embalado separadamente por cortes em envoltório plástico e o conjunto acondicionado em caixa de papelão reforçada, de boa qualidade, resistente a água e ao congelamento, cintada, com peso líquido entre 20 (vinte) kg e 30 (trinta) kg e que permita o empilhamento adequado.

b) Poderá ser admitida embalagem primária por envoltório plástico a vácuo ou outro tipo de material de acondicionamento, desde que especificado e aprovado pelo Órgão de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura.

c) Deverá conter impresso:

- denominação de venda e a marca;
- identificação da origem;
- identificação do lote;
- conteúdo líquido;
- corte contido (alcatra, acém, etc.);
- macho ou fêmea; e
- prazo de validade.

1.1.1.4 Observações

a) Na aquisição deverá ser adquirido o mínimo de 60% (sessenta por cento) de carne de primeira (traseiro) e na distribuição, para não haver prejuízo das Organizações Militares apoiadas, deverá ser mantida a proporcionalidade dos cortes adquiridos.

CORTES	
DIANTEIRO	ACÉM
	PÁ
CORTES TRASEIRO	
TRASEIRO	FILÉ-MIGNON (SEM CORDÃO)
	CONTRA-FILÉ DE LOMBO (SEM CORDÃO)
	MAMINHA
	PICANHA
	CORAÇÃO DE ALCATRA
	LAGARTO
	PATINHO
	COXÃO DURO
	COXÃO MOLE
CORTES ESPECIAIS	
ESPECIAIS	PEITO (PONTA DE PEITO)
	CUPIM
	FRALDINHA
	VAZIO (PONTA DE COSTELA)
	COSTELA DO TRASEIRO DESOSSADA

b) Na aquisição por cortes, deverá ser considerada a relação custo X benefício de cada artigo (rendimento, qualidade e preço) mantendo os mesmos padrões de identidade e qualidade e a flexibilidade na escolha dos cortes.

c) O produto deverá ser entregue, no máximo, 60 (sessenta) dias após a industrialização.

d) O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses, conservado a -18ºC (menos dezoito graus centígrados).

e) Os cortes são os descritos pela Port. MAA n° 05, de 08 de novembro de 1988, conforme os limites anatômicos, bases ósseas e componentes musculares relacionados (ANEXO A).

f) Na elaboração do edital deverá ser considerado um item para cada corte.

g) Não é autorizado o uso de aditivos em carnes frescas e congeladas, conforme previsto na Port. SVS/MS nº 1004, de 11 de dezembro de 1988.

h) Para fins de aquisição do corte “picanha”, somente serão aceitos cortes com peso entre 800 (oitocentos) e 1.300 (um mil e trezentos) g, com gordura de cobertura entre 6 (seis) e 10 (dez) mm de espessura (IN MAPA nº09, de 04 de maio de 2004).

i) Para fins de aquisição do corte “contra-filé”, somente serão aceitos cortes com gordura de cobertura completa (uniforme) entre 6 (seis) e 10 (dez) mm de espessura (IN MAPA nº 09, de 04 de maio de 2004), máximo 40 (quarenta) cm de comprimento e mínimo de área de olho de lombo de 80 (oitenta) cm².

j) Os caminhões deverão estar lacrados e o Nº do mesmo constar na nota fiscal de venda.

k) Os cortes deverão ser acompanhados dos respectivos romaneios, onde constará o peso de cada caixa.

l) Poderão ser adquiridos em quantidades menores para uso regional, os corte de: “vazio (ponta de costela)”, “costela de traseiro desossada”, “fraldinha”, “cupim” e “peito (ponta de peito)” para ocasiões especiais.

m) Na distribuição, para não haver prejuízo das Organizações Militares apoiadas, deverá ser mantida a proporcionalidade dos cortes adquiridos.

n) De acordo com o Art. nº 51, do RIISPOA, é obrigatório o registro no DIPOA (SIF) para comercialização de Produtos de Origem Animal.

1.1.1.5 Legislação

Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, (RIISPOA).

- Port. MA n° 01, de 07/10/81.
- Port. MAA n° 05, de 08/11/88.
- Lei nº 8.078, de 11/09/90.
- Port. MAA n° 90, de 15/07/96.
- Port. MAA n° 368, de 04/09/97.
- Port. SVS/MS n° 1002/1004, de 11/12/98.
- IN SDA/MAA n° 20, de 21/07/99.
- RDC SVS/MS n° 12, de 02/01/01.
- IN MAPA nº 09, de 04/05/04.
- Port. MAPA nº 274, de 09/10/06.
- IN MAPA n° 62, de 26/08/03.
- IN MAPA n° 22, de 24/11/05.

1.1.2 CHARQUE BOVINO

1.1.2.1 Características Gerais

Produto originário da carne de bovina, desossada e adelgaçada, salgada pelo sal comum, maturada e dessecada, acondicionado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração” e oriundo de estabelecimento produtor sob Inspeção Federal.

1.1.2.2 Especificações

1.1.2.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	não deverá se apresentar seboso, amolecido, úmido ou pegajoso.
Cor	uniforme e característico.
Odor e sabor	próprio e a parte gordurosa não deve apresentar odor de ranço.

1.1.2.2.2 Análise Microscópica

Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos, larvas e parasitas.

1.1.2.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Teste de cocção	ausência de odores e sabores estranhos	
Rancidez	negativo	

Formol	negativo	
Umidade a 105ºC	45%	tolerância de ± 5%
RMF	até 15%	
Teor de sal	15%	
Teor de Gordura	11,5%	média
Teor de Proteína	30 a 35%	
Atividade de água (Aa)	0,75	
Aditivos	ausente	

1.1.2.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Salmonella sp/25g	AUS	5	0	AUS	-
Coliformes a 45ºC/g	10^3	5	2	10^2	10^3
Estafilococos coagulase positivo/g	$5x10^3$	5	1	10^3	$5x10^3$

1.1.2.3 Embalagem

Produto embalado em plástico resistente, sob vácuo, com peso líquido de 0,5 (zero vírgula cinco), 1 (um) e 5 (cinco) kg e acondicionado em caixa de papelão resistente, com até 30 kg de peso líquido, devendo conter impresso:

- denominação de venda e marca;
- identificação da origem;
- identificação do lote;
- conteúdo líquido; e
- prazo de validade.

1.1.2.4 Observações

a) O produto deve ser entregue, no máximo, 30 (trinta) dias após a industrialização.

b) O produto deve ter validade mínima de até 06 (seis) meses, quando conservado em temperatura de refrigeração, sobre estrados, em seu acondicionamento original.

c) A espessura da manta (adelgaçamento) poderá variar de 2 a 5 cm.

d) De acordo com o Art. nº 51, do RIISPOA, é obrigatório o registro no DIPOA (SIF) para comercialização de Produtos de Origem Animal.

1.1.2.5 Legislação

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).
- Port. MA nº 01, de 7/10/81.
- Circ. DICAR nº 108, de 29/08/88
- Lei nº 8.078, de 11/09/90.
- Port. MAA nº 368, de 04/09/97.
- Port. SVS/MS nº1002/1004, de 11/12/98.
- IN MAA nº 42, de 20/12/99.
- IN SDA/MAA nº 20, de 21/07/99.

- RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01.
- IN MAPA n° 62, de 26/08/03.
- IN MAPA n° 22 de, 24/11/05.

1.1.3 JERKED BEEF

1.1.3.1 Características Gerais

Jerked Beef ou Carne Bovina Salgada Curada Dessecada é o produto cárneo industrializado obtido da carne bovina, adicionado de cloreto de sódio e sais de cura, submetido a um processo de maturação e dessecação, processado, acondicionado, armazenado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração" e oriundo de estabelecimento produtor sob Inspeção Federal.

1.1.3.2 Especificações

1.1.3.2.1 Características Organolépticas

Textura	não deve se apresentar amolecido, úmido ou pegajoso.
Cor	uniforme e característica.
Odor e sabor	próprio e a parte gordurosa não deve apresentar odor de ranço.

1.1.3.2.2 Análise Microscópica

Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos, larvas e parasitos.

1.1.3.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Teste de cocção	ausência de odores e sabores estranhos	
Rancidez	negativo	
Formol	negativo	
Atividade da Água (Aa)	0,78	máximo
Matéria Mineral	18,3%	
Umidade	55%	
Teor de sal	15 a 20%	

1.1.3.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
Coliformes a 45ºC/g	10^3	5	2	10^2	10^3
Estafilococos coagulase positivo/g	5×10^3	5	1	10^3	$5x10^3$

1.1.3.3 Embalagem

a) Produto embalado em plástico resistente, sob vácuo, com peso líquido de 0,5 (zero vírgula cinco), 1 (um) e 5 (cinco) kg e acondicionado em caixa de papelão resistente, com até 30 (trinta) kg de peso líquido.

b) Em qualquer dos casos, deverá conter impresso:

- denominação de venda e marca;
- identificação da origem;
- identificação do lote;
- conteúdo líquido; e
- prazo de validade

1.1.3.4 Observações

a) O produto deve ser entregue, no máximo, 20 (vinte) dias após a industrialização.

b) O produto deve ter validade mínima de 05 (cinco) meses, conservado a temperatura ambiente.

c) De acordo com o Art. nº 51, do RIISPOA, é obrigatório o registro no DIPOA (SIF) para comercialização de Produtos de Origem Animal.

1.1.3.5 Legislação

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).
- Lei nº 8.078, de 11/09/90.
- Port. MAA nº 368, de 04/09/97.
- IN SDA/MAA nº 20, de 21/07/99.
- RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01.
- IN MAPA n° 62, de 26/08/03.
- IN MAPA n° 22, de 24/11/05.

1.1.4 CARNE EM CUBOS, EM CONSERVA, ENLATADA (CORNED BEEF)

1.1.4.1 Características Gerais

Produto cárneo industrializado, obtido exclusivamente de carne bovina, curada, cozida, embalado hermeticamente, submetido à esterilização comercial e resfriado rapidamente, armazenada e transportada segundo as normas “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração” e oriundo de estabelecimento produtor sob Inspeção Federal. Ingrediente obrigatório, carne bovina, mínimo de 55% (cinquenta e cinco por cento).

1.1.4.2 Especificações

1.1.4.2.1 Características Organolépticas

Aspecto Externo	observar se há estufamentos ou amassamentos, se as costuras estão intactas e se há oxidação.

Aspecto Interno	isento de aponeurose, cartilagem, intestinos, tendões e outros tecidos inferiores. Observar, no momento em que se abre a lata, a presença de vácuo internamente, se há sopro de gases ou de ar, ou ainda esguicho da parte fluída. Observar as condições internas da lata, verificando se há falhas no verniz e pontos de oxidação junto às costuras.
Cor	homogênea e sem manchas ou pontos escuros provenientes do contato com a lata, ausência de defeitos de prensagem, consistência firme.
Odor e sabor	próprios ao tipo.

1.1.4.2.2 Análise Microscópica

Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

1.1.4.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Produto drenado	mínimo de 70% do conteúdo total	
Rancidez	negativo	
pH	entre 5,3 a 6,4 no caldo da carne	sem sinais de alteração das características organolépticas
Umidade (a 105ºC)	59%	máximo
Reação de Éber (NH_3)	negativo	
Proteínas Totais	18,0%	mínimo
Lipídios Totais	15,0%	máximo
Cloretos (em NaCl)	1,0%	
RMF menos NaCl	0,6%	
Prova de percussão	revelar som correspondente à natureza do enlatado.	

1.1.4.2.4 Análise Microbiológica

Após 10 (dez) dias de incubação a +35ºC (trinta e cinco graus centígrados) não devem existir sinais de alteração da embalagem e no exame organoléptico do produto que evidenciem alteração.

1.1.4.3 Embalagem

Produto embalado em lata de folha de flandres de 1ª qualidade, com revestimento interno em verniz sanitário íntegro, com cravagem perfeita, ausência de amassamento, abaulamento, avaria ou ferrugem, com peso líquido aproximado de 3 (três) kg e acondicionada em caixa de papelão resistente, devendo conter impresso:

- denominação de venda e marca;
- identificação da origem;
- identificação do lote;
- conteúdo líquido; e
- prazo de validade.

1.1.4.4 Observações

a) O produto deve ser entregue, no máximo, 90 (noventa) dias após a industrialização.
b) O produto deve ter validade mínima de 36 (trinta e seis) meses, armazenado em temperatura ambiente, sobre estrados, em local seco e ventilado.
c) De acordo com o Art. nº 51, do RIISPOA, é obrigatório o registro no DIPOA (SIF) para comercialização de Produtos de Origem Animal.

1.1.4.5 Legislação

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).
- Circ. DICAR n° 28, de 19/06/78.
- Port. nº MA n° 01, de 07/10/81.
- Lei n° 8.078, de 11/09/90.
- Port. MAA nº 368, de 04/09/97.
- Port. SVS/MS nº 1002/1004, de 11/12/98.
- IN SDA/MAA nº 20, de 21/07/99.
- RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01.
- IN MAA nº 83, de 21/11/03.
- IN MAPA n° 62, de 26/08/03.
- IN MAPA n° 22, de 24/11/05.

1.1.5 CARNE COZIDA, PRENSADA, ENLATADA (“PRESSED BEEF”)

1.1.5.1 Características Gerais

Produto obtido da carne bovina desossada, de boa qualidade, de dianteiro, cozida, prensada e enlatada a vácuo, esterilizada e rapidamente resfriada, armazenada e transportada segundo as “Normas Higienico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração” e oriundo de estabelecimento produtor sob Inspeção Federal.

1.1.5.2 Especificações

1.1.5.2.1 Características Organolépticas (porção sólida do produto)

Aspecto	uniforme, livre de aponeuroses e vísceras.
Cor	homogênea sem manchas ou pontos escuros provenientes do contato com a lata, ausência de defeitos de prensagem, consistência firme.
Odor e sabor	característicos

1.1.5.2.2Análise Microscópica

Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

1.1.5.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Rancidez	negativo	
pH	entre 5,3 a 6,4 na porção líquida	sem sinais de alteração das características organolépticas.
Umidade (a 105ºC)	59%	máximo
Reação de Éber (NH_3)	negativo	
Proteínas totais	22%	mínimo
Lipídios	16%	máximo
Cloretos (em NaCl)	2%	
RMF (menos NaCl)	0,8%	
Prova de percussão	revelar som correspondente à natureza do enlatado.	

1.1.5.2.4 Análise Microbiológica

Após 10 (dez) dias de incubação a +35ºC (trinta e cinco graus centígrados), não devem existir sinais de alteração da embalagem e do exame organoléptico do produto que evidenciem alteração.

1.1.5.3 Embalagem

Produto embalado em lata de folha de flandres de 1ª qualidade, com revestimento interno de verniz sanitário íntegro, com cravagem perfeita, ausência de amassamento, abaulamento, avaria ou ferrugem; com peso líquido de até 3 (três) kg e acondicionada em caixa de papelão resistente, devendo conter impresso:

- denominação de venda e marca;
- identificação da origem;
- identificação do lote;
- conteúdo líquido; e
- prazo de validade.

1.1.5.4 Observações

a) O produto deve ser entregue, no máximo, até 120 (cento e vinte) dias após a industrialização.

b) O produto deve ser entregue com validade mínima de 36 (trinta e seis) meses, conservado em temperatura ambiente, em local seco e ventilado, sobre estrados, na sua embalagem original.

c) De acordo com o Art. nº 51, do RIISPOA, é obrigatório o registro no DIPOA (SIF) para comercialização de Produtos de Origem Animal.

1.1.5.5 Legislação

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).
- Circ. DICAR nº 28, de 19/06/78.
- Port. MA nº 01, de 07/10/81.
- Lei nº 8.078, de 11/09/90.

- Port. MAA nº 368, de 04/09/97.
- Port. SVS/MS nº 1002/1004, de 11/12/98.
- IN SDA/MAA nº 20, de 21/07/99 .
- Res RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01.

1.1.6 HAMBÚRGUER CONGELADO, BOVINO E FRANGO

1.1.6.1 Características Gerais

Produto cárneo industrializado obtido de carne moída de bovino ou frango, cru, congelado, adicionado ou não de tecido adiposo e ingredientes, moldado e submetido a processo tecnológico adequado, armazenado e transportada segundo as "Normas Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração". O produto será designado de hambúrguer ou hambúrguer, seguido do nome da espécie animal, seguido das expressões que couberem, exemplos: hambúrguer de carne bovina ou de carne de frango. Sem proteína de soja.

1.1.6.2 Especificações

1.1.6.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	produto isento de aponeurose, cartilagem, tendões e outros tecidos inferiores.
Cor	homogênea e sem manchas ou pontos escuros, ausência de defeitos deprensagem, consistência firme.
Odor e sabor	próprios ao tipo.

1.1.6.2.2 Análise Microscópica

Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

1.1.6.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Temperatura máxima de recebimento (tolerância)	até -12°C (menos doze graus centígrados) com tolerância de ± 2ºC.	
pH	entre 5,5 a 6,0 no extrato aquoso	sem sinais de alteração das características organolépticas
Gordura	23%	máximo
Proteína	15%	mínimo
CHO totais	3%	
Reação de gás sulfídrico	negativo	
Reação de amônia	negativo	
Rancidez	negativo	
Nitritos	0,02%	máximo
Teor de Cálcio	0,1% para o produto cru e 0,45% para o produto cozido	

1.1.6.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
Coliformes a 45ºC/g	5×10^{3} NMP/g	5	2	10^{2}	10^{3}
Estafilococos coagulase positivo/g	5×10^{3}	5	1	10^{3}	5×10^{3}
Clostridio Sulfito redutor a 46°C/g	3×10^{3}	-	-	-	-

1.1.6.3 Embalagem

O hambúrguer deverá pesar aproximadamente 80 (oitenta) g, sendo embalados individualmente (separados) em plástico e acondicionado em caixas de papelão ondulado novas e o conjunto acondicionado em caixa de papelão reforçada, de boa qualidade e resistente a água e ao congelamento, em bom estado de conservação e higiene, com no máximo 5 (cinco) kg, devendo conter impresso:

- denominação de venda e marca,
- identificação da origem,
- identificação do lote,
- ingredientes,
- peso líquido; e
- prazo de validade.

1.1.6.4 Observações

a) Toda a carne usada para elaboração de hambúrguer deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA.

b) O produto deverá ser entregue, no máximo, 20 (vinte) dias após a industrialização.

c) O produto deverá ter validade mínima de 120 (cento e vinte) dias quando armazenado em temperatura inferior a -18°C (menos dezoito graus centígrados).

d) De acordo com o Art. nº 51, do RIISPOA, é obrigatório o registro no DIPOA (SIF) para comercialização de Produtos de Origem Animal.

1.1.6.5 Legislação

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).
- Port. MA n° 01, de 07/10/81.
- Lei nº 8.078, de 11/09/90.
- Port. MAA nº 368, de 04/09/97.
- Port. SVS/MS nº 1002/1004, de 11/12/98.
- IN SDA/MAA nº 20, de 21/07/99.
- IN MAPA n° 22, de 31/07/00.
- RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01.
- IN MAPA n° 20, de 31/07/00.

1.1.7 PEITO DE FRANGO, COM OSSO CONGELADO

1.1.7.1 Características Gerais

Produto proveniente de parte muscular comestível das aves abatidas, do *Gênero Gallus,* declaradas aptas à alimentação humana por Inspeção Veterinária Oficial antes e após o abate, congelado por processo rápido e mantido estocado em temperatura não superior a -12°C (menos doze graus centígrados).

1.1.7.2 Especificações

1.1.7.2.1 Tipificação do Corte

Considera-se como “peito de frango”, a parte da ave formada pelo esterno (quilha), clavícula e coracóides, envolvidos pelos tecidos musculares correspondentes. NÂO SERÁ PERMITIDO A PRESENÇA DE COSTELAS OU FRAGMENTOS DAS MESMAS.

1.1.7.2.2 Análise Sensorial

Aspecto	uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular, sem placas de gelo aderidas entre as peças.
Cor	característica.
Consistência	firme, compacta e elástica.
Odor	suave, agradável e característico.

1.1.7.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Teste de descongelamento	6% (seis por cento)	máximo
Temperatura máxima de recebimento (tolerância).	até -12°C (menos doze graus centígrados) com tolerância de ± 2ºC.	sem sinais de descongelamento.
Teste de cocção.	ausência de odores e sabores estranhos.	
pH (tolerância).	entre 5,3 a 6,4 no extrato aquoso.	sem sinais de alteração das características organolépticas.
H_2S	negativo	
Polifosfato	negativo	

PARÂMETROS PARA AVALIAÇÃO DO TEOR TOTAL DE ÁGUA CONTIDA EM PEITO DE FRANGO		
PARÂMETROS	**LIMITE INFERIOR**	**LIMITE SUPERIOR**
Umidade (%)	67,16	75,40

Proteína (%)	17,81	22,05
Relação Umidade/Proteína	3,28	3,92

1.1.7.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		N	c	m	M
Coliformes a 45ºC/g	10^4	5	3	$5x10^3$	10^4

1.1.7.3 Embalagem

a) Embalado a granel, em saco de polietileno com peso líquido de 2 (dois) kg aproximadamente ou em embalagem interfolhada com filme de polietileno, camada por camada; e o conjunto acondicionado em caixa de papelão resistente, de boa qualidade e resistente a água a ao congelamento, cintada, contendo 20 (vinte) kg de peso líquido que permita o empilhamento adequado.

b) Deverá conter impresso:

- denominação de venda e a marca;
- identificação da origem;
- número de peças contidas;
- conteúdo líquido;
- número do lote;
- prazo de validade; e
- as instruções de uso, preparo e conservação, com os seguintes dizeres, obrigatoriamente, e em destaque:

Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru pode causar danos à saúde.
Para sua segurança, siga as instruções abaixo:
Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador ou micro-ondas.
Mantenha o produto cru separado de outros alimentos. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru.
Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

1.1.7.4 Observações

a) O produto deverá ser entregue, no máximo, 60 (sessenta) dias após a industrialização.

b) O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses, conservado na temperatura de –18ºC (menos dezoito graus centígrados).

c) De acordo com o Art. nº 51, do RIISPOA, é obrigatório o registro no DIPOA (SIF) para comercialização de Produtos de Origem Animal.

1.1.7.5 Legislação

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA).
- Lei nº 8.078, de 11/09/90.
- Port. MAA n° 210, de 10/11/98.
- IN SDA/MAA n° 20, de 21/07/1999.
- RDC SVS/MS n° 12, de 02/01/01.
- SVS/MS n° 13, de 02/01/01.
- IN MAPA n° 62, de 26/08/03
- IN MAPA n° 22, de 24/11/05.
- IN nº 08, de 11/03/2009.
- Port. MAPA n° 32, de 3/12/10.

1.1.8 FILÉ DE PEITO DESSOSSADO DE FRANGO CONGELADO

1.1.8.1 Características Gerais

Produto proveniente de parte muscular comestível das aves abatidas, do *Gênero Gallus,* declaradas aptas à alimentação humana por Inspeção Veterinária Oficial antes e após o abate, congelado por processo rápido e mantido estocado em temperatura não superior a -12°C (menos doze graus centígrados).

1.1.8.2 Especificações

1.1.8.2.1 Tipificação do Corte

Considera-se como “filé de peito de frango”, a parte da ave formada pelo esterno (quilha), clavícula e coracóides, envolvidos pelos tecidos musculares correspondentes. File de peito é a porção do peito do frango desprovido de osso e de pele, filetado.

1.1.8.2.2 Análise Sensorial

Aspecto	uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular, sem placas de gelo aderidas entre as peças.
Cor	característica.
Consistência	firme, compacta e elástica.
Odor	suave, agradável e característico.

1.1.8.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Teste de descongelamento	6% (seis por cento)	máximo
Temperatura máxima de recebimento (tolerância).	até -12°C (menos doze graus centígrados) com tolerância de ± 2ºC.	sem quaisquer sinais de descongelamento.
Teste de cocção.	ausência de odores e sabores estranhos.	
pH (tolerância).	entre 5,3 a 6,4 no extrato aquoso.	sem quaisquer sinais de alteração das características organolépticas.
H_2S	negativo	
Polifosfato	negativo	

PARÂMETROS PARA AVALIAÇÃO DO TEOR TOTAL DE ÁGUA CONTIDA EM FILÉ DE PEITO DESOSSADO		
Parâmetros	Limite Inferior	Limite Superior
Umidade (%)	73,36	75,84
Proteína (%)	21,05	24,37
Relação Umidade/Proteína	3,03	3,55

1.1.8.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Coliformes a 45ºC/g	10^4	5	3	$5x10^3$	10^4

1.1.8.3 Embalagem:

a) Produto embalado em saco de polietileno, resistente, sob vácuo, com peso entre 1 (um) a 2 (dois) kg, ou em embalagem interfolhada com filme de polietileno, camada por camada, e o conjunto acondicionado em caixa de papelão resistente, de boa qualidade e resistente a água e ao congelamento, cintada, contendo 20 (vinte) kg de peso líquido que permita o empilhamento adequado.

b) Deverá conter impresso:

- denominação de venda e a marca;
- identificação da origem;
- número de peças contidas;
- conteúdo líquido;
- número do lote;
- prazo de validade; e
- as instruções de uso, preparo e conservação, com os seguintes dizeres, obrigatoriamente, e em destaque:

Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru pode causar danos à saúde.
Para sua segurança, siga as instruções abaixo:
Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador ou micro-ondas.
Mantenha o produto cru separado de outros alimentos. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru.
Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

1.1.8.4 Observações:

a) O produto deve ser entregue, no máximo, 60 (sessenta) dias após a industrialização.
b) O produto deve ser entregue com validade mínima de 12 (doze) meses, conservado na temperatura de –18ºC (menos dezoito graus centígrados).
c) De acordo com o Art. nº 51, do RIISPOA, é obrigatório o registro no DIPOA (SIF) para comercialização de Produtos de Origem Animal.

1.1.8.5 Legislação:

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA).
- Lei n° 8.078, de 11/09/90.
- Port. MAA n° 210, de 10/11/98.
- IN SDA/MAA n° 20, de 21/07/99.
- RDC SVS/MS n° 1,2 de 02/01/01.
- SVS/MS n° 13, de 02/01/01.
- IN MAPA n° 62, de 26/08/03.
- IN MAPA n° 22, de 24/11/05.
- Port MAPA n° 32, de 3/12/10.
- IN nº 8, DE 11/03/09

1.1.9 COXA/SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA

1.1.9.1. Características Gerais

Produto proveniente de parte muscular comestível das aves abatidas, do *Gênero Gallus,* declaradas aptas à alimentação humana por Inspeção Veterinária Oficial antes e após o abate, congelado por processo rápido e mantido estocado em temperatura não superior a -12°C (menos doze graus centígrados).

1.1.9.2 Especificações

1.1.9.2.1 Tipificação do Corte

Considera-se “coxa de frango”, a parte da ave formada pela tíbia, perônio, osso coxal (sobrecoxa) envolvendo o conjunto pelos tecidos musculares correspondentes.

1.1.9.2.2 Características Organolépticas

Aspecto	uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular, sem placas de gelo aderidas entre as peças.
Cor	característica.
Consistência	firme, compacta e elástica.
Odor	suave, agradável e característico.

1.1.9.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Teste de descongelamento	6% (seis por cento).	máximo
Temperatura máxima de recebimento (tolerância)	até -12°C (menos doze graus centígrados) com tolerância de ± 2ºC.	sem quaisquer sinais de descongelamento.
Teste de cocção	ausência de odores e sabores estranhos.	
pH (tolerância)	entre 5,3 a 6,4 no extrato aquoso.	sem quaisquer sinais de alteração das características organolépticas.
H_2S	negativo	
Polifosfato	negativo	
PARÂMETROS PARA AVALIAÇÃO DO TEOR TOTAL DE ÁGUA CONTIDA EM COXA E SOBRECOXA DE FRANGO		
Parâmetros	Limite Inferior	Limite Superior
Umidade (%)	62,82	70,70
Proteína (%)	14,36	18,08
Relação Umidade/Proteína	3,59	4,67

1.1.9.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		N	c	m	M
Coliformes a 45ºC/g.	10^4	5	3	$5x10^3$	10^4

1.1.9.3 Embalagem

a) Embalada a granel, em saco de polietileno com peso líquido de 2 (dois) kg aproximadamente ou em embalagem interfolhada com filme de polietileno, camada por camada, e o conjunto acondicionado em caixa de papelão resistente, de boa qualidade e resistente a água e ao congelamento, cintada, contendo 20 (vinte) kg de peso líquido que permita o empilhamento adequado.

b) Deverá conter impresso:

- denominação de venda e a marca;
- identificação da origem;
- número de peças contidas;
- conteúdo líquido;
- número do lote;
- prazo de validade; e
- as instruções de uso, preparo e conservação, com os seguintes dizeres, obrigatoriamente, e em destaque:

Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru pode causar danos à saúde.
Para sua segurança, siga as instruções abaixo:
Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador ou micro-ondas.
Mantenha o produto cru separado de outros alimentos. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru.
Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

1.1.9.4 Observações

a) O produto deve ser entregue, no máximo, 60 (sessenta) dias após a industrialização.

b) O produto deve ter validade mínima de 12 (doze) meses, conservado na temperatura de -18ºC (menos dezoito graus centígrados).

c) De acordo com o Art. nº 51, do RIISPOA, é obrigatório o registro no DIPOA (SIF) para comercialização de Produtos de Origem Animal.

1.1.9.5 Legislação

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA).
- Lei n° 8.078, de 11/09/90.
- Port. MAA n° 210, de 10/11/98.
- IN SDA/MAA n° 20, de 21/07/1999.
- RDC SVS/MS n° 12, de 02/01/01.
- Res SVS/MS n° 13, de 02/01/01.
- IN MAPA n° 62, de 26/08/03.
- IN MAPA n° 22, de 24/11/05.

1.1.10 COXA DA ASA DE FRANGO CONGELADA (TIPO DRUMET)

1.1.10.1 Características Gerais

Produto proveniente de parte muscular comestível das aves abatidas, do *Gênero Gallus,* declaradas aptas à alimentação humana por Inspeção Veterinária Oficial antes e após o abate, congelado por processo rápido e mantido estocado em temperatura não superior a -12°C (menos doze graus centígrados).

1.1.10.2 Especificações

1.1.10.2.1 Tipificação do Corte

Considera-se como “drumet” de frango, a parte da ave formada pela coxa da asa do frango.

1.1.10.2.2 Análise Sensorial

Aspecto	uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular, sem placas de gelo aderidas entre as peças.
Cor	característica.
Consistência	firme, compacta e elástica.
Odor	suave, agradável e característico.

1.1.10.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Teste de descongelamento	6% (seis por cento)	máximo
Temperatura máxima de recebimento (tolerância).	Até -12°C (menos doze graus centígrados) com tolerância de ± 2ºC.	sem quaisquer sinais de descongelamento.
Teste de cocção.	Ausência de odores e sabores estranhos.	
pH (tolerância).	Entre 5,3 a 6,4 no extrato aquoso.	sem quaisquer sinais de alteração das características organolépticas.
H_2S	negativo	

1.1.10.2.4. Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		N	c	m	M
Coliformes a 45ºC/g	10^4	5	3	$5x10^3$	10^4

1.1.10.3 Embalagem

a) Embalado a granel, em saco de polietileno (podendo ser a vácuo), com peso líquido de até 2 (dois) kg aproximadamente e o conjunto acondicionado em caixa de papelão reforçada, de boa qualidade, resistente a água e ao congelamento, contendo, no máximo, 20 (vinte) kg de peso líquido.

b) Deverá conter impresso:
- denominação de venda e a marca;
- identificação da origem;

- número de peças contidas;
- conteúdo líquido;
- número do lote;
- prazo de validade; e
- as instruções de uso, preparo e conservação, com os seguintes dizeres, obrigatoriamente, e em destaque:

Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru pode causar danos à saúde.
Para sua segurança, siga as instruções abaixo:
Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador ou micro-ondas.
Mantenha o produto cru separado de outros alimentos. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru.
Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

1.1.10.4 Observações

a) O produto deverá ser entregue, no máximo, 60 (sessenta) dias após a industrialização.
b) O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses, conservado na temperatura de -18ºC (menos dezoito graus centígrados).
c) De acordo com o Art. nº 51, do RIISPOA, é obrigatório o registro no DIPOA (SIF) para comercialização de Produtos de Origem Animal.

1.1.10.5 Legislação

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA).
- Lei nº 8.078, de 11/09/90.
- Port. MAA n° 210, de 10/11/98.
- IN SDA/MAA n° 20, de 21/07/1999.
- RDC SVS/MS n° 12, de 02/01/01.
- Res SVS/MS n°13, de 02/01/01.
- IN MAPA n° 62, de 26/08/03
- IN MAPA n° 22, de 24/11/05.

1.1.11 EMPANADO DE FRANGO CONGELADO (TIPO STEAK)

1.1.11.1 Características Gerais

Produto elaborado com carne de frango, água, proteína vegetal, ovos, sal, condimentos, estabilizante (tripolifosfato de sódio), realçador de sabor (glutamato monossódico), antioxidante (eritorbato de sódio), cozido, empanado, envolto por uma casca de farinha de milho, embalado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

1.1.11.2 Especificações

1.1.11.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	característico, não devendo apresentar superfície pegajosa.
Textura	característica
Cor	própria, sem manchas
Odor e sabor	característico

1.1.11.2.2 Análise Microscópica

Ausência de qualquer tipo de impureza ou elemento estranho

1.1.11.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Temperatura máxima de recebimento (tolerância).	Até -12°C (menos doze graus centígrados) com tolerância de ± 2ºC.	sem quaisquer sinais de descongelamento.
pH	entre 5,5 a 6,0	sem sinais de alteração das características organolépticas
H_2S	negativo	máximo
Proteína total	10%	mínimo
Carboidratos totais	30%	máximo
Teste de cocção	ausência de odores e sabores estranhos	

1.1.11.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		N	c	m	M
Coliformes a 45ºC/g	10^5	5	2	10^2	10^3
Clostridium sulfito redutores a 46^0C	$5x10^2$	5	1	10^2	$5x10^2$
Estafilococos coagulase positiva/g	$5x10^3$	5	1	10^2	$5x10^3$
Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	

1.1.11.3 Embalagem

a) O produto deverá ter peso líquido de 120 (cento e vinte) g, embalado em pacote individual de polietileno transparente, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado (a vácuo) e o conjunto acondicionado em caixa de papelão reforçada, de boa qualidade, resistente a água e ao congelamento, contendo no máximo, 6 (seis) kg.

b) Deverá conter impresso:

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA).
- denominação de venda e marca;
- identificação da origem;
- numero de peças contidas;

- conteúdo líquido;
- prazo de validade; e
- identificação do lote.

1.1.11.4 Observações

a) O produto deverá ser entregue, no máximo, 10 (dez) dias após a industrialização.

b) O produto deverá ser entregue com validade mínima de 120 (cento e vinte) dias, conservado na temperatura de -18ºC (menos dezoito graus centígrados).

c) De acordo com o Art. nº 51, do RIISPOA, é obrigatório o registro no DIPOA (SIF) para comercialização de Produtos de Origem Animal.

1.1.11.5 Legislação

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA).
- Lei n° 8.078, de 11/09/90.
- Port. SVS/MS n.º 326, de 30/07/97.
- IN. SDA/MAPA nº 06, de 15/02/01
- RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01.
- RDC nº 259, de 20/09/02.
- RDC SVS/MS nº 175, de 08/07/03.

1.1.12 AVES TEMPERADAS CONGELADAS

1.1.12.1 Características Gerais

Produto cárneo industrializado, cru, temperado, obtido de aves domésticas selecionadas, abatidas em estabelecimento sob Inspeção Federal, adicionado de sal e temperos durante seu processo tecnológico, declaradas aptas à alimentação humana por Inspeção Veterinária Oficial, antes e após o abate, processado e congelado por processo rápido, mantido estocado em temperatura não superior a -12ºC (menos doze graus centígrados), segundo as Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração. O produto será designado com o nome da espécie animal seguido da palavra temperado, citando o processo de conservação, o quantitativo específico de salmoura agregada e referência aos miúdos (fígado, moela e coração) e aos cortes (pés, cabeça e pescoço) que poderá conter em separado.

1.1.12.2 Especificações

1.1.12.2.1 Características Gerais – Tipificações

Peru temperado congelado	Ave abatida e processada sem cabeça, sem pés, sem miúdos e sem vísceras abdominais (pescoço separado entre a última e penúltima vértebras cervicais, pés separados na articulação da tíbia com o metatarso), com peso mínimo de 2,300 (dois vírgula três) kg, temperada

Frango temperado congelado	Ave abatida e processada, do gênero "*Gallus*" (frangos), obtidos a partir de linhagens genéticas especializadas, sem cabeça, sem pés, sem miúdos e sem vísceras abdominais (pescoço separado entre a última e penúltima vértebras cervicais, pés separados na articulação da tíbia com o metatarso), com no máximo 75 (setenta e cinco) dias no abate, 3 (três) kg de carcaça e salmoura (ex.: Chester, Classic, Briscker, Fiesta, Máster, etc.)

1.1.12.2.2 Características Organolépticas

Aspecto	uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou intimidade muscular, sem placas de gelo aderidas entre as peças
Consistência	firme, compacta e elástica
Odor	suave, agradável e característico

1.1.12.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Temperatura máxima de recebimento (tolerância)	até -12°C (menos doze graus centígrados) com tolerância de ± 2ºC.	sem sinais de descongelamento
Teste de descongelamento	até 25% máximo	PERU
	até 20% máximo	FRANGO
Teste de cocção	ausência de odores e sabores estranhos	
pH	entre 5,3 a 6,4 no extrato aquoso	sem sinais de alteração das características organolépticas
Umidade	78%	máximo
Proteína	15%	mínimo
Sal	1%	mínimo

1.1.12.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Coliformes a 45ºC/g	10^4	5	3	$5x10^3$	10^4

1.1.12.3 Embalagem:

a) O produto deverá ser envasado com materiais previamente aprovados, adequados as condições de processamento e armazenagem, que lhe confiram proteção durante o transporte em todo o período de armazenagem.

b) O produto "aves temperadas" poderá conter, em separado, os miúdos (coração, fígado, moela) e os cortes (pés, cabeça, pescoço) devendo, obrigatoriamente, estes dizeres darem

sequência ao nome do produto.

c) Constar, no caso do frango temperado, abaixo do nome oficial do produto a frase “com máximo de 20% de salmoura temperada” e, para perus, “com máximo de 25% salmoura temperada”. Estas letras deverão ter tamanho mínimo de 0,5 cm.

d) Deverá conter impresso:

- denominação de venda e marca;
- identificação da origem;
- número de peças contidas;
- conteúdo líquido;
- número do lote;
- prazo de validade; e
- instruções de uso, preparo e conservação.

1.1.12.4 Observações:

a) O produto deve ser entregue, no máximo, 60 (sessenta) dias após a industrialização.

b) O produto deve ser entregue com validade mínima de 12 (doze) meses, conservado na temperatura de -18ºC (menos dezoito graus centígrados).

c) De acordo com o Art. nº 51, do RIISPOA, é obrigatório o registro no DIPOA (SIF) para comercialização de Produtos de Origem Animal.

1.1.12.5 Legislação:

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA).
- Lei nº 8.078, de 11/09/90.
- Port. MAA nº 210, de 10/11/98.
- Port. SVS/MS nº 1002/1004, de 11/12/98.
- IN SDA/MAA nº 20, do 21/07/99
- RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01.
- Res. SVS/MS nº 13, de 02/01/01.
- IN MAPA nº 89, de17/12/03
- IN MAPA n° 62, de 26/08/03.
- IN MAPA n° 22, de 24/11/05.

1.1.13 CARNE OVINA DESOSSADA, CONGELADA

1.1.13.1 Características Gerais

Produto proveniente de ovinos selecionados, abatidos em estabelecimento sob Inspeção Federal, apresentado na forma de quartos de carcaças, sem cabeça, sem vísceras, sem cauda e sem patas; dos tipos “magro” ou “meio gordo”, de 1ª qualidade e perfeito desenvolvimento muscular, congelado por processo rápido em torno de -35º C (menos trinta e cinco graus centígrados), segundo as Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração, e mantida estocada em temperatura não superior a -18°C (menos dezoito graus centígrados).

1.1.13.2 Especificações

1.1.13.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos de qualquer natureza, sem blocos de gelo entre as peças
Cor	uniforme
Consistência	firme, elástica, ligeiramente úmida
Odor	característico

1.1.13.2.2 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Temperatura máxima de recebimento (tolerância).	Até -12°C (menos doze graus centígrados) com tolerância de ± 2ºC.	sem sinais de descongelamento
Teste de cocção	ausência de odores e sabores estranhos	
pH	entre 5,3 a 6,4 no extrato aquoso.	sem sinais de alteração das características organolépticas
Rancidez	negativo	
H_2S	negativo	

1.1.13.2.3 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		N	c	m	M
Salmonella sp/25g	AUS	5	0	AUS	-

1.1.13.3 Embalagem

a) Produto embalado separadamente por cortes em envoltório plástico e o conjunto acondicionado em caixa de papelão reforçada, de boa qualidade e resistente a água e ao congelamento, cintada, com peso líquido entre 20 (vinte) kg e 30 (trinta) kg e que permita o empilhamento adequado. Cada caixa deverá conter somente um tipo de peça.

b) Deverá conter impresso:

- denominação de venda e marca;
- identificação da origem;
- número de peças contidas;
- conteúdo líquido;
- número do lote; e
- prazo de validade.

1.1.13.4 Observações

a) O produto deve ser entregue, no máximo, 60 (sessenta) dias após a industrialização.

b) O produto deve ser entregue com validade mínima de 12 (doze) meses, conservado a -18ºC (menos dezoito graus centígrados).

c) Não é autorizado o uso de aditivos em carnes frescas e congeladas.

d) De acordo com o Art. nº 51, do RIISPOA, é obrigatório o registro no DIPOA (SIF) para

comercialização de Produtos de Origem Animal.

1.1.13.5 Legislação

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA).
- Lei nº 8.078, de 11/09/90.
- Port. MAA nº 368, de 04/09/97.
- Port SVS/MS nº 1002/1004, de 11/12/98.
- IN SDA/MAA nº 20, de 21/07/99.
- Res SVS/MS nº 12, de 02/01/01.
- IN MAPA n° 62, de, 26/08/03.
- IN MAPA n° 22, de 24/11/05.

1.1.14 CARNE SUÍNA DESOSSADA, CONGELADA

1.1.14.1 Características Gerais

Produto proveniente de suínos selecionados, abatidos segundo as “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos", em matadouro-frigorificado sob Inspeção Veterinária Oficial; de 1ª (primeira) qualidade; com perfeito desenvolvimento muscular, congelado por processo rápido em torno de -35ºC (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a -18º (menos dezoito graus centígrados).

1.1.14.2 Especificações

1.1.14.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	uniforme, sem manchas e ausência de limo na superfície. A superfície ao corte deverá ser marmórea, sem flacidez e não exsudar suco. A peça embalada não deve apresentar sinais de rachadura na superfície, perfurações, acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto, sendo estes resultantes de descongelamento e recongelamento, respectivamente.
Cor	variável do vermelho claro ao roxo pálido, uniforme, sem manchas.
Consistência	firme e compacta.
Odor	agradável e característico.

1.1.14.2.2 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Temperatura máxima de recebimento (tolerância)	Até -12°C (menos doze graus centígrados) com tolerância de ± 2ºC.	sem quaisquer sinais de descongelamento.
Teste de cocção	ausência de odores e sabores estranhos.	

pH (tolerância)	entre 5,3 a 6,4 no extrato aquoso.	sem quaisquer sinais de alteração das características organolépticas.
H_2S	negativo.	
Gordura de cobertura	até 8 (oito) %.	percentual máximo, considerando a amostragem do lote.

1.1.14.2.3 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	Amostra Indicativa	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		N	c	M	M
Salmonella sp/25g.	Aus	5	0		-

1.1.14.3 Embalagem

a) Cortes embalados separadamente em envoltório plástico e o conjunto acondicionado em caixa de papelão reforçada, de boa qualidade e resistente a água e ao congelamento, cintada, com peso líquido entre 20 (vinte) kg e 30 (trinta) kg e que permita o empilhamento adequado.

b) Deverá conter impresso:
- denominação de venda e a marca;
- identificação da origem;
- identificação do lote;
- corte contido (pernil);
- conteúdo líquido; e
- prazo de validade.

1.1.14.4 Observações

CORTES	
TRASEIRO	PERNIL
	LOMBO

a) Na elaboração do edital de licitação deverá ser considerado um item para cada corte.

b) O produto deverá ser entregue, no máximo, 60 (sessenta) dias após a industrialização.

c) O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses, conservado a -18ºC (menos dezoito graus centígrados).

d) Não é autorizado o uso de aditivos em carnes frescas e congeladas.

e) Os caminhões deverão estar lacrados e o nº do mesmo constar na nota fiscal de venda.

f) De acordo com o Art. nº 51, do RIISPOA, é obrigatório o registro no DIPOA (SIF) para comercialização de Produtos de Origem Animal.

1.1.14.5 Legislação

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal

(RIISPOA).
- Lei nº 8.078, de 11/09/90.
- Port. MAA n° 368, de 04/09/97.
- Port SVS/MS n° 1002/1004, de 11/12/98.
- IN SDA/MAA n° 20, de 21/07/99.
- RDC SVS/MS n° 12, de 02/01/01.
- IN MAPA n° 62, de 26/08/03.
- IN MAPA n° 22, de 24/11/05.

1.1.15 CARNE SUÍNA COM OSSO, FATIADA, CONGELADA, CARRÉ (BISTECA)

1.1.15.1 Características Gerais

Produto proveniente de suínos selecionados, abatidos segundo as “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos", em matadouro-frigorificado sob Inspeção Veterinária Oficial; de 1ª (primeira) qualidade; com perfeito desenvolvimento muscular, congelado por processo rápido em torno de -35ºC (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a -18º (menos dezoito graus centígrados). Lombo com vértebra seccionada transversalmente.

1.1.15.2 Especificações

1.1.15.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	cortes de espessura média, aproximadamente 1,5 (um e meio) cm, uniforme, sem manchas e ausência de limo na superfície. A superfície ao corte deverá ser marmórea, sem flacidez e não exsudar suco. A peça embalada não deve apresentar sinais de rachadura na superfície, perfurações, acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto, sendo estes resultantes de descongelamento e recongelamento, respectivamente.
Cor	variável do vermelho claro ao roxo pálido, uniforme, sem manchas.
Consistência	firme e compacta.
Odor	agradável e característico.

1.1.15.2.2 Análise físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Temperatura máxima de recebimento (tolerância).	Até -12°C (menos doze graus centígrados) com tolerância de ± 2ºC.	sem quaisquer sinais de descongelamento.
Teste de cocção	ausência de odores e sabores estranhos.	
pH (tolerância)	entre 5,3 a 6,4 no extrato aquoso.	sem quaisquer sinais de alteração das características organolépticas.
H_2S	negativo.	

1.1.15.2.3 Análise microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	Amostra Indicativa	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		N	c	M	M
Salmonella sp/25g.	Aus	5	0		-

1.1.15.3 Embalagem

a) Cortes embalados a granel, em envoltório plástico e o conjunto acondicionado em caixa de papelão reforçada, de boa qualidade e resistente a água e ao congelamento, cintada, com peso líquido entre 20 (vinte) kg e 30 (trinta) kg e que permita o empilhamento adequado.

b) Deverá conter impresso:

- denominação de venda e a marca;
- identificação da origem;
- identificação do lote;
- conteúdo líquido; e
- prazo de validade.

1.1.15.4 Observações

a) O produto deverá ser entregue, no máximo, 60 (sessenta) dias após a industrialização.

b) O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses, conservado a -18ºC (menos dezoito graus centígrados).

c) Não é autorizado o uso de aditivos em carnes frescas e congeladas.

d) De acordo com o Art. nº 51, do RIISPOA, é obrigatório o registro no DIPOA (SIF) para comercialização de Produtos de Origem Animal.

1.1.15.5 Legislação

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA).
- Lei nº 8.078, de 11/09/90.
- Port. MAA n° 368, de 04/09/97.
- Port. SVS/MS n° 1002/1004, de 11/12/98.
- IN SDA/MAA n° 20, de 21/07/99.
- RDC SVS/MS n° 12, de 02/01/01.
- IN MAPA n° 62, de 26/08/03.
- IN MAPA n° 22, de 24/11/05.

1.2 PESCADO

1.2.1 PEIXE CONGELADO

1.2.1.1 Características Gerais

Produto proveniente de estabelecimento de pesca sob Inspeção Veterinária Oficial, limpo, eviscerado, processado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”, tratado por processos adequados de congelamento, em temperatura não superior

a -25ºC (menos vinte e cinco graus centígrados) e mantido em câmera frigorífica em temperatura não superior a -15ºC (menos quinze graus centígrados).

1.2.1.2 Especificações

1.2.1.2.1 Apresentação

Em postas	"postas" em cortes transversais, sem cabeça, vísceras, escamas e nadadeiras, sem mutilações ou deformações e isento de infestação muscular maciça por parasitas. Ausência de blocos de gelo entre as peças. Com peso mínimo de 200 (duzentos) g por posta.
Em filé	em "filé", sem espinha e sem pele, cortado em fatias longitudinais, sem cabeça, vísceras, escamas e nadadeiras, sem mutilações ou deformações e isento de infestação muscular maciça por parasitas. Ausência de blocos de gelo entre as peças.

1.2.1.2.2 Características Organolépticas (no produto descongelado)

a) Em postas

Pele	brilhante, cor própria de espécie.
Músculo	firme, elástico, flexível, superfície do corte lisa e uniforme, coluna vertebral firmemente aderida a carne.
Odor	fresco, agradável e característico de espécie.

b) Em filé

Aparência	superfície do corte lisa e uniforme.
Textura	firme, elástica, flexível.
Cor	brilhante, translúcida e uniforme.
Odor	fresco a algas marinhas.
Sabor	agradável.

1.2.1.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Temperatura máxima de recebimento (tolerância)	Até -12°C (menos doze graus centígrados) com tolerância de ± 2ºC	sem sinais de descongelamento
Desglaciamento	peso líquido drenado	
Prova de cocção	após cozimento, não deverá apresentar sabor ou desprendimento de cheiro estranho ou desagradável	
H_2S	negativo	
NH_3	negativo	
pH	entre 6,5 a 6,8 no extrato aquoso	máximo
Bases Voláteis Totais (BVT)	30 mg/100 g	
Trimetilamina (TMA)	6 mg/100 g (*)	

(*) Prova específica para peixes marinhos. Bases voláteis totais 0,030 centigramas.

1.2.1.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Salmonella sp/25g	AUS	5	0	Aus	-
Estafilococos coagulase positivo/g	10^3	5	2	5×10^2	10^3

1.2.1.3 Embalagem

a) Em postas: peças embaladas em plástico transparente, rotulado, com capacidade variável, e o conjunto acondicionado em caixa de papelão reforçada, de boa qualidade e resistente a água e ao congelamento, cintada, com peso líquido médio de 20 (vinte) kg que permita o empilhamento adequado.

b) Em filé, congelado:

- Peças embaladas em plástico transparente, rotulado, com capacidade variável e conjunto acondicionado em caixa de papelão reforçada, de boa qualidade e resistente a água e ao congelamento, cintada, com peso líquido médio de 20 (vinte) kg que permita o empilhamento adequado.
- Peças separadas por filme plástico transparente (interfolhada), acondicionadas em caixa de papelão reforçada, de boa qualidade e resistente a água e ao congelamento, cintada, com peso líquido médio de 20 (vinte) kg que permita o empilhamento adequado.
- Peças embaladas individualmente em plástico transparente, rotulada, e o conjunto acondicionado em caixa de papelão reforçada, de boa qualidade e resistente a água e ao congelamento, cintada, com peso líquido médio de 20 (vinte) kg que permita o empilhamento adequado.

c) Em qualquer dos casos deverá conter impresso:

- denominação de venda e marca;
- identificação da origem;
- identificação do lote; e
- identificação da espécie.

1.2.1.4 Observações

a) Poderão ser adquiridas as espécies: Pescada Amarela (família *Sciaenidae)*, Merluza (família *Merluccidae*), Salmão (família *Salmonidae*), Tilápia (família *Cichlidae)*, entre outras comerciais, e espécies oriundas da própria área, de boa aceitação e que tenha similaridade de preço com os tipos citados acima.

b) Para a prova de cocção, seguir o que prescreve a IN nº 25, de 02/06/2011 (Aprova os Métodos Analíticos Oficiais físico-químicos para controle de Pescado e seus derivados).

c) Para a determinação do peso líquido do filé de pescado deverá ser seguida a metodologia especificada da IN nº 25, de 02/06/2011 (Aprova os Métodos Analíticos Oficiais físico-químicos para controle de Pescado e seus derivados) e o valor final deverá ser igual ao que estiver indicado na embalagem.

d) O produto deverá ser entregue, no máximo, até 60 (sessenta) dias após ter sido processado.

e) O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses, conservado a -15ºC (menos quinze graus centígrados).

f) Poderá ser adquirido salmão com pele desde que especificado em Edital.

g) Será admitido até 0,5% (zero vírgula cinco por cento) de polifosfato na água de desglaciamento.

h) De acordo com o Art. nº 51, do RIISPOA, é obrigatório o registro no DIPOA (SIF) para comercialização de Produtos de Origem Animal.

1.2.1.5 Legislação

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA).
- Port. MA n° 01, de 07/10/81.
- RDC CNS/MS nº 04, de 24/11/88.
- Lei nº 8.078, de 11/09/90.
- Port. MAA nº 185, de 13/05/97.
- Port. MAA nº 368, de 04/09/97.
- Res. RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01.
- IN MAPA n° 62, de 26/08/03.
- IN MAPA n° 22,de 24/11/05.
- Port INMETRO 153, de 19/05/2008.
- IN nº 25, de 02/06/2011.

1.2.2 BACALHAU SALGADO SECO

1.2.2.1 Características Gerais

Somente será denominado como “Bacalhau”, o produto salgado ou salgado seco, quando elaborado com peixe das espécies *Gadus morhua* (Bacalhau Cod), *Gadus macrocephalus* (Bacalhau Pacífico) e *Gadus ogac* (Bacalhau Groenlândia), devendo constar, na rotulagem, o nome científico da espécie utilizada*, c*onvenientemente tratado pelo sal (cloreto de sódio). Proveniente de estabelecimento de pesca sob Inspeção Veterinária Oficial, processado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”, tratado por processos adequados de salga e mantido em condições ideais de armazenamento em temperatura não superior a 5ºC (cinco graus centígrados).

1.2.2.2 Especificações

Nível de saturação mínima de 95%, com ou sem aditivos, devidamente seco, não podendo conter mais de 40% de umidade para as espécies consideradas gordas, tolerando-se 5% a mais de umidade para as espécies consideradas magras. Apresenta-se em um tamanho superior a 3,5 kg, normalmente mais largo e com postas mais altas. Tem coloração palha e uniforme quando salgado e seco; quando cozido, desfaz-se em lascas claras e tenras.

1.2.2.2.1 Apresentação

Espalmado: descabeçado, eviscerado e aberto mediante corte ventral (da região abdominal até a nadadeira caudal).

1.2.2.2.2 Características Organolépticas

Consistência	superfície do corte lisa e uniforme.

Pele	cor própria da espécie.
Textura	firme, elástica, flexível.
Cor, Sabor e Odor	característica da espécie.

1.2.2.2.3 Análise Macroscópica

O produto não deve conter materiais estranhos ao processo de industrialização, parasitas visíveis que possam comprometer a sua qualidade, causar repugnância ou que sejam nocivos para a saúde humana.

1.2.2.2.4 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Umidade	40% - 45%	máximo
Prova de cocção	após cozimento não deverá apresentar sabor ou desprendimento de cheiro estranho ou desagradável.	
Teor de Sal (Cloreto de Sódio)	10%	mínimo

1.2.2.2.5 Análise Microbiológica

O produto final deve estar isento de microrganismos capazes de se desenvolver nas condições normais de armazenamento, distribuição e comercialização, e não deve conter nenhuma substância, inclusive aquelas derivadas de microrganismos e em quantidades que possa se constituir em perigo para a saúde.

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	3	10	10^2
Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	
Estafilococos coagulase positiva/g	$5x10^2$	5	2	10^2	$5x10^2$

1.2.2.3 Embalagem

a) Peças embaladas em plástico transparente, rotulado, com capacidade variável, e o conjunto acondicionado em caixa de papelão resistente, com peso líquido em torno de 20 (vinte) kg. O produto deve ser embalado com material adequado às condições de armazenamento, que lhe assegure uma proteção necessária, impeça a contaminação e seja inócuo.

b) Deverá conter impresso:
- denominação de venda e marca;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- prazo de validade;
- identificação do lote; e
- identificação da espécie

1.2.2.4 Observações

a) O produto deverá ser entregue, no máximo, até 30 (trinta) dias após ter sido processado.

b) O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses, conservado em temperatura não superior a 5°C (cinco graus centígrados).

c) Endereço do fabricante e número de telefone para atendimento aos consumidores.

d) De acordo com o Art. Nº 51, do RIISPOA, é obrigatório o registro no DIPOA (SIF) para comercialização de Produtos de Origem Animal.

1.2.2.5 Legislação

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA).
- Lei nº 8.078, de 11/09/90.
- RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/2001
- Port. MAPA 52, de 19/12/2000
- IN MAPA nº 25, de 02/06/2011.
- RDC CNS/MS nº 04, de 24 /11/88.
- Decreto-lei nº 25/2005.
- Portaria MAPA nº 52/2000.

1.3 LEITE E DERIVADOS

1.3.1 LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO

1.3.1.1 Características Gerais

Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado e de acordo com as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”.

1.3.1.2 Especificações

1.3.1.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	pó uniforme e sem grumos; não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis.
Cor	branco-amarelado
Odor e sabor	agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído

1.3.1.2.2 Análise Microscópica

Ausência de qualquer material estranho ao processo de industrialização.

1.3.1.2.3 Padrões Físico-químicos

	PADRÃO		
DETERMINAÇÕES	INTEGRAL	SEMI DESNATADO	DESNATADO
Matéria gorda (%)	≥ 26	12 a 14	< 1,5
Umidade (%)	≤ 3,5	≤ 4,0	≤ 4,0
Acidez titulável (ml de NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)	≤ 18,0 ml	≤ 18,0 ml	≤ 18,0 ml
Índice de solubilidade (ml)	≤ 1,0 ml	≤ 1,0 ml	≤ 1,0 ml
Amido	negativo	negativo	negativo
Teste resorcina	negativo	negativo	negativo
Umectabilidade (s)	≤ 60	≤ 60	≤ 60
Dispersabilidade (%)	≤ 85	≤ 90	≤ 90
Aflatoxina M1	0.5 ppb no máximo		

1.3.1.2.4 Padrões microbiológicos

MICROORGANISMO	TOLERÂNCIA (para amostra indicativa)
Salmonella sp/25g	Ausência
Coliformes a 45ºC/g	10
Estafilococos coagulase positivo/g	10^2
Bacillus cereus/g	4×10^3

1.3.1.3 Embalagem

a) Primária:

- pacote aluminizado, resistente, de boa qualidade, hermeticamente fechado, adequado às condições previstas de armazenamento e que confira uma proteção apropriada contra contaminação; com peso líquido entre 0,400 (zero vírgula quatrocentos) e 2 (dois) kg. Presença de informações de rotulagem previstas na Legislação em vigor.

- lata de folha de flandres de 1ª qualidade, com tampa dupla, hermeticamente fechada; ausência de amassamento, avaria ou ferrugem, com peso líquido de 0,400 (zero vírgula quatrocentos) a 10 (dez) kg, acondicionada em caixa de papelão resistente, com 20 (vinte) kg de peso líquido.

b) Secundária:

- caixa de papelão ou fardo de papel multifoliado, resistente, de boa qualidade, com 10 (dez) a 20 (vinte) kg de peso líquido. Presença de informações de rotulagem previstas na Legislação em vigor.

1.3.1.4 Observações

a) É permitida a adição de lecitina como emulsionante na proporção de 5g/kg.

b) O produto deverá ser entregue, no máximo, 60 (sessenta) dias após a data de industrialização.

c) O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses.

d) O transporte do produto deverá ser compatível com sua natureza, de modo a preservar suas condições tecnológicas e, consequente manutenção da qualidade.

e) A adição de soro no leite é prática fraudulenta e no caso de suspeita, deve-se recorrer a análise complementar em laboratório da rede oficial do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA).

f) Reconstituição para o leite integral: 200 (duzentos) ml para cada 26 (vinte e seis) g.

g) Os gases inertes, Nitrogênio e Dióxido de Carbono são autorizados para o envase.

h) As expressões “Venda Proibida” e “Produto Institucional”, quando presentes, atendem à Instrução de Serviço DIPOA/SDA/MA n° 003/2000.

i) De acordo com o Art. nº 51, do RIISPOA, é obrigatório o registro no DIPOA (SIF) para comercialização de Produtos de Origem Animal.

1.3.1.5 Legislação

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.
- Lei nº 8.078, de 11/09/90.
- Portaria MAA nº 369, de 04/09/97.
- Portaria MAA nº 368, de 04/09/97.
- IN DIPOA/SDA / MA, nº 003/00.
- RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01.
- Lei n° 10.674, de 16/05/03.
- RDC ANVISA nº 175, de 08/07/03.
- IN MAPA Nº 62, de 26/08/2003.
- RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03.
- IN MAPA nº 22, de 24/11/05.
- IN MAPA nº 68, de 12/12/2006.
- IN MAPA nº 69, de 13/12/2006

1.3.2 MARGARINA

1.3.2.1 Características Gerais

Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes e derivados, com sal e outros ingredientes, destinados à alimentação humana, com 80 (oitenta) % de lipídios; produzida de acordo com as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação”.

1.3.2.2 Especificações

1.3.2.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	firme, homogênea, uniforme.
Cor	amarela ou branco amarelada, homogênea normal.
Odor e Sabor	característicos.

1.3.2.2.2 Análise Microscópica

O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza.

1.3.2.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (%)	OBSERVAÇÕES
Lipídios Totais.	80	mínimo
Umidade	17	máximo
Cloretos (em NaCl)	3	

1.3.2.2.4 Análise Microbiológica

MICROORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Coliformes a 45ºC/g.	1	5	3		1

1.3.2.3 Embalagem

a) O produto deverá ser embalado em “balde plástico” de polietileno de alta densidade, resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 15 (quinze) kg; ou em potes plásticos resistentes de 250 (duzentos e cinquenta) ou 500 (quinhentos) gramas, hermeticamente fechados, acondicionados em caixa de papelão resistente.

b) Deverá conter impresso:

- denominação de venda e a marca;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- prazo de validade;
- identificação do lote;
- produto livre de gordura *trans* (exceto para as embalagens de 15 kg).

1.3.2.4 Observações

a) O teor de lipídios deverá constar do rótulo de forma clara, destacada e precisa.

b) A margarina deverá ser conservada e transportada em temperatura não superior a +16°C (dezesseis graus centígrados).

c) O produto deverá ser entregue em viatura isotérmica e, no máximo, 30 (trinta) dias após a industrialização.

d) O produto deverá ter validade mínima de 9 (nove) meses.

e) De acordo com o Art. nº 51, do RIISPOA, é obrigatório o registro no DIPOA (SIF) para comercialização de Produtos de Origem Animal.

f) Para a apresentação do artigo em balde plástico de 15 kg, poderá se dispensada a obrigatoriedade de produto *livre de gordura trans*.

1.3.2.5 Legislação

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).

- Lei nº 8.078, de 11/09/90.
- Port. MAA n° 368, de 04/09/97.
- Port. MAA n° 372, de 04/09/97.
- RDC/ANVS n° 12, de 02/01/01.
- RDC SVS/MS n° 175, de 08/07/03.
- IN MAPA nº 62, de 26/08/03.
- RDC nº 360, 23/12/03.
- IN MAPA nº 22, de 24/11/05.

1.3.3 DOCE DE LEITE

1.3.3.1 Características Gerais

Produto obtido por concentração ou adição de calor a pressão normal ou reduzida do leite ou leite reconstituído, com ou sem adição de sólidos de origem láctea e/ou creme e adicionado de sacarose (parcialmente substituída ou não de monossacarídeos e/ou outros dissacarídeos). Embalado, armazenado e transportado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação".

1.3.3.2 Especificações

1.3.3.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	Cremoso ou pastoso, sem cristais perceptíveis
Cor, odor	Castanho caramelado, sem a presença de odores estranhos.
Sabor	Doce, característico.

1.3.3.2.2 Análise Microscópica

Ausência de substâncias estranhas de qualquer natureza.

1.3.3.2.3 Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Umidade (a 105°C)	30%	máximo
Lipídios	6 a 9%	médio
Proteína	5%	mínimo
RMF	2%	máximo
Amido	negativo	

1.3.3.2.4 Análise Microbiológica

Após 10 (dez) dias de incubação entre 35 a 37ºC (trinta e cinco a trinta e sete graus centígrados), de embalagem fechada, não devem existir sinais de alteração das embalagens, nem quaisquer modificações físicas, químicas ou organolépticas do produto, que evidenciem alteração.

1.3.3.3 Embalagem

a) Latas de folhas de flandres, hermeticamente fechadas, com peso líquido de 800 (oitocentos) g e 10 (dez) kg, acondicionados em caixa de papelão. Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar-se limpas, resistentes, em bom estado de conservação com características que atendam as especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

b) Deverá conter impresso:

- denominação de venda e marca;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- prazo de validade;
- identificação do lote; e
- deverá ser indicada no rótulo a expressão: "Sem amido" ou "Sem fécula".

1.3.3.4 Observações

a) O produto deverá ser entregue, no máximo, 30 (trinta) dias após a industrialização.

b) O produto deverá ter validade mínima de 10 (dez) meses.

c) De acordo com o Art. nº 51, do RIISPOA, é obrigatório o registro no DIPOA (SIF) para comercialização de Produtos de Origem Animal.

1.3.3.5 Legislação

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).
- Lei nº 8.078, de 11/09/90.
- Port. MAPA nº 354, de 04/09/97
- MERCOSUL/GMC/RES. nº 137/96
- Port. SVS/MS n.º 326, de 30/07/97.
- Res. RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01.
- Res. RDC nº 259, de 20/09/02.
- Res. RDC SVS/MS nº 175, de 08/07/03.
- Res. RDC n° 360, de 23/12/03.

CAPÍTULO II
PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

2.1 AÇÚCARES

2.1.1 AÇÚCAR CRISTAL

2.1.1.1 Características Gerais

Produto obtido a partir do suco de *Saccoharum officinarum,* ou de *Beta Alba L*, isento de matéria terrosa, livre de parasitos e de detritos animais ou vegetais, segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração".

2.1.1.2 Especificações

2.1.1.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	produto cristalizado, seco, solto.
Cor, odor	próprio.
Sabor	doce.

2.1.1.2.2 Análise Microscópica

Ausência de sujidades, partículas metálicas, parasitos e larvas.

2.1.1.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES				OBS
	STANDARD	**SUPERIOR**	**ESPECIAL**	**ESP. EXTRA**	
Umidade (%)	0,15	0,10	0,10	0,05	máximo
Glicídios totais (%)	99,70	99,80	99,83	99,90	mínimo
RMF (%)	0,15	0,10	0,07	0,05	máximo
Polarimetria (a 20ºC)	99,30	99,50	99,70	99,80	mínimo
Cor (ICUMSA) 420 nm	760	480	230	150	máximo, em (UI)
Substâncias insolúveis em H_2O	0,25 mg / 100g				máximo
Amido	negativo				

2.1.1.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	**c**	**m**	**M**
Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	2	10	10^2

2.1.1.3 Embalagem

a) Produto embalado em pacote plástico de 1 (um) ou 5 (cinco) kg de peso líquido, acondicionado em fardo de papel multifolhado contendo entre 5 (cinco) e 25 (vinte e cinco) unidades.

b) Deverá conter impresso:

- denominação de venda e marca;
- identificação da origem;
- identificação do lote;
- conteúdo líquido; e
- prazo de validade.

2.1.1.4 Observações

a) Parâmetros físico-químicos e microbiológicos discriminados e complementados pela Res. RDC/ANVS n° 271, de 22/11/05.

b) Transmitância ICUMSA/1982 (International Comission of Uniform Methods for Analysis).

c) Alimento dispensado da obrigatoriedade de registro, conforme Anexo I, da Res. RDC/ANVS nº 278, de 28/09/05.

d) O produto deverá ser entregue, no máximo, 60 (sessenta) dias após a fabricação, no caso de validade mínima de 12 (doze) meses.

e) O produto deverá ser entregue, no máximo, 120 (cento e vinte) dias após a fabricação, no caso de validade mínima de 24 (vinte e quatro) meses.

2.1.1.5 Legislação

- Lei nº 8.078, de 11/09/90.
- Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97.
- Res. RDC SVS/MS nº 23, de 15/03/00.
- Res. RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01.
- Res. RDC SVS/MS nº 259, de 20/09/02.
- Res. RDC SVS/MS nº 175, de 08/07/03.
- Res. RDC SVS/MS N° 123, DE 13/05/2004.
- Res. RDC n° 271, de 22/09/05.

2.1.2 AÇÚCAR REFINADO

2.1.2.1 Características Gerais

É a sacarose obtida do açúcar de cana, *Saccoharum officinaram,* purificado por processo tecnológico adequado; produzido a partir de matéria prima de boa qualidade e segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”.

2.1.2.2 Especificações

2.1.2.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	próprio do tipo.
Cor, odor	próprio do tipo.
Sabor	doce.

2.1.2.2.2 Análise Microscópica

Ausência de sujidades, partículas metálicas, parasitos e larvas.

2.1.2.2.3 Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES		OBS
	Amorfo (1ª)	Granulado	
Umidade (%)	0,30	0,04	máximo
Glicídios totais (%)	99,4	99,8	mínimo
RMF (%)	0,2	0,04	máximo
Polarimetria (a 20ºC)	99,0	99,8	mínimo
Cor (ICUMSA) - 420 nm	80	45	máximo, em UI
Substâncias insolúveis em H_2O	0,25 mg / 100g		máximo
Amido	negativo		

2.1.2.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	**c**	**m**	**M**
Coliformes a 45ºC/g	5	5	2	-	5

2.1.2.3 Embalagem

a) Produto embalado em pacote plástico de 1 (um), 2 (dois) ou 5 (cinco) kg de peso líquido, acondicionado em fardo apropriado e resistente ao empilhamento.

b) Deverá conter impresso:

- denominação de venda e marca;
- identificação da origem;
- identificação do lote;
- conteúdo líquido;
- o tipo; e
- prazo de validade.

2.1.2.4 Observações

a) Parâmetros físico-químicos e microbiológicos discriminados e complementados pela Res. RDC/ANVS n° 271, de 22/11/05.

b) Transmitância ICUMSA/1982 (International Comission of Uniform Methods for Analysis).

c) Alimento dispensado da obrigatoriedade de registro conforme Anexo I, Res. RDC/ANVS nº 278, de 28/09/05.

d) O produto deverá ser entregue, no máximo, 60 (sessenta) dias após a fabricação, no caso de validade mínima de 12 (doze) meses.

e) O produto deverá ser entregue, no máximo, 120 (cento e vinte) dias após a fabricação, no caso de validade mínima de 24 (vinte e quatro) meses.

2.1.2.5 Legislação

- Lei nº 8.078, de 11/09/90.
- Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97.
- Res. RDC SVS/MS nº 23, de 15/03/00.
- Res. RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01.
- Res. RDC SVS/MS nº 259, de 20/09/02.
- Res. RDC SVS/MS nº 175, de 08/07/03.
- Res. RDC SVS/MS N° 123, DE 13/05/2004.
- Res. RDC n° 271 de 22/09/05.

2.2 GRÃOS (CEREAIS E LEGUMINOSAS)

2.2.1 ARROZ BENEFICIADO E POLIDO

2.2.1.1 Características Gerais

Produto proveniente de grãos fisiologicamente maduros, sãos e secos da espécie Ory*za sativa,* submetido a beneficiamento e polido, embalado, armazenado, transportado, segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração".

2.2.1.2 Especificações

2.2.1.2.1 Classificação Merceológica

a) Classe

Longo fino	é o arroz que contem, no mínimo, 80% (oitenta por cento) do peso de grãos inteiros, medindo 6,00 mm (seis milímetros) ou mais no comprimento, 1,90 mm (um vírgula noventa milímetros), no máximo, na espessura e cuja relação comprimento/largura seja superior a 2,75 (dois vírgula setenta e cinco) após o polimento dos grãos.

b) Tipo

DEFEITOS (*)		TIPO
		1
Graves	matérias estranhas e impurezas	0,10
	mofados e ardidos	0,15

Gerais	amarelos	0,50
	rajados	1,00
	manchados e/ou picados	1,75
	gessados e verdes	2,0
Quebrados	total de quebrados e quirera	7,50
	quirera	0,50

(*) - limites máximos de tolerância/tipo, % em peso (Vide observações).

2.2.1.2.2 Análise Microscópica

Ausência de larvas, parasitos vivos, mofo e fermentações.

2.2.1.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Teste de cocção	100% de grãos cozidos	30 min, no máximo
Umidade (%)	14	máximo

2.2.1.2.4 Análise sensorial para tempo de cozimento do arroz

ANÁLISE DA TEXTURA	PADRÕES	DESEJÁVEL
Atributo Maciez	7	hilo central macio
Atributo Coesão	9	solto

2.2.1.2.5 Análise Toxicológica

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (µg/kg)	OBS
Desoxinivalenol (DON)	750	máximo
Zearalenona	200	máximo

2.2.1.3 Embalagem

a) Produto embalado em saco plástico de 1 (um), 2 (dois) ou 5 (cinco) kg, acondicionado em fardo plástico com 30 (trinta) kg de peso líquido.
b) É obrigatória a padronização da embalagem e peso dentro de um mesmo lote.
c) Deverá conter impresso:
- denominação de venda e marca;
- identificação da origem;
- identificação do lote;
- conteúdo líquido;
- grupo, subgrupo, classe, tipo; e
- prazo de validade.

2.2.1.4 Observações:

a) Para classificação, seguir o que prescreve a IN MAPA n° 6, de 16/02/09.
b) Foi levada em consideração a preferência de consumo nacional para o arroz de grãos longos e finos que se avolumam na panela e permanecem soltos e macios depois do cozimento. A análise sensorial para tempo de cozimento do arroz tem caráter complementar às outras, podendo ser dispensada caso não haja condições para a sua realização.

c) O produto deverá ser entregue, no máximo 60 (sessenta) dias após a fabricação.
d) O produto deverá ter validade mínima 12 (doze) meses.

2.2.1.5 Legislação

- Lei nº 8.078, de 11/09/90.
- Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97.
- Res. RDC SVS/MS, nº 259 de 20/09/02.
- Dec. MAPA n° 6.268, de 22/11/07.
- IN MAPA n°06, de 16 fev 2009.
- RDC ANVISA nº 07, 18/02/2011.
- IN MAPA n° 02, de 06/02/2012.

2.2.2 ARROZ BENEFICIADO E PARBOILIZADO

2.2.2.1 Características Gerais

Produto proveniente de grãos fisiologicamente maduros, sãos e secos da espécie *Oryza sativa*, submetido a tratamento hidrotérmico, denominado parboilização, embalado, armazenado, transportado, segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”.

2.2.2.2 Especificações

2.2.2.2.1 Classificação Merceológica

a) Classe

Longo Fino	é o arroz que contem, no mínimo, 80% (oitenta por cento) do peso de grãos inteiros, medindo 6,00 mm (seis milímetros) ou mais no comprimento, 1,90 mm (um vírgula noventa milímetros), no máximo, na espessura e cuja relação comprimento/largura seja superior a 2,75 (dois vírgula setenta e cinco) após o polimento dos grãos.

b) Tipo

DEFEITOS (*)	TIPO
	1
Matérias estranhas e impurezas	0,05
Mofados, ardidos e enegrecidos	0,20
Não gelanitizados	20,00
Danificados	0,50
Rajados	1,00
Manchados e/ou picados	1,75
Total de quebrados e quirera	4,50
Quirera	0,40

(*) limites máximos de tolerância/tipo, % em peso.

2.2.2.2.2 Análise Microscópica

Ausência de larvas, parasitos vivos, mofo e fermentações.

2.2.2.2.3 Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Teste de cocção	100% grãos cozidos	30 min, no máximo
Umidade (%)	14	máximo

2.2.2.2.4 Análise Toxicológica

DETERMINAÇÕES	PADRÕES(µg/kg)	OBS
Desoxinivalenol (DON)	750	máximo
Zearalenona	200	máximo

2.2.2.3. Embalagem

a) Produto embalado em saco plástico de 1 (um), 2 (dois) ou 5 (cinco) kg, acondicionado em fardo plástico com 30 (trinta) kg de peso líquido.
b) É obrigatória a padronização da embalagem e peso dentro de um mesmo lote.
c) Deverá conter impresso:
- denominação de venda e marca;
- identificação da origem;
- identificação do lote;
- conteúdo líquido;
- o grupo, subgrupo, a classe, o tipo; e
- prazo de validade.

2.2.2.4 Observações

a) Para classificação, seguir o que prescreve a IN MAPA n° 6, de 16/02/09.
b) Foi levada em consideração a preferência de consumo nacional para o arroz de grãos longos e finos que se avolumam na panela e permanecem soltos e macios depois do cozimento. A análise sensorial para tempo de cozimento do arroz tem caráter complementar às outras, podendo ser dispensada caso não haja condições para a sua realização.
c) O produto deverá ser entregue, no máximo, 60 (sessenta) dias após a fabricação.
d) O produto deverá ter validade mínima 12 (doze) meses.

2.2.2.5 Legislação

- Lei nº 8.078, de 11/09/90.
- Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97.
- Res. RDC SVS/MS nº 259, de 20/09/02.
- Dec. MAPA n° 6.268, de 22/11/07.
- IN MAPA n°06, de 16/02/09.
- RDC ANVISA nº 07, 18/02/2011.
- IN MAPA n° 02, de 06/02/2012.

2.2.3 FEIJÃO ANÃO OU COMUM

2.2.3.1 Características Gerais

Produto obtido da espécie *Phaseolus vulgaris L*, de grãos fisiologicamente desenvolvidos, maduros, sãos e secos; de boa qualidade; da última safra, não misturada com safras anteriores, selecionado, embalado, armazenado e transportado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração".

2.2.3.2 Especificações

2.2.3.2.1 Classificação Merceológica

a) Classe

Preto	produto que contiver, no mínimo, 97% (noventa e sete por cento) de grãos de coloração preta.
Cores	produto que contiver, no mínimo, 97% (noventa e sete por cento) de grãos da classe cores, admitindo-se até 10% (dez por cento) de outras cultivares da classe cores, que apresentem contraste na cor ou tamanhos.

b) Tipo

Enquadramento do produto	Defeitos Graves				Total de defeitos leves (imaturos, amassados, danificados)
	Matérias Estranhas e Impurezas		Total de mofados, ardidos e germinados	Total de carunchados e atacados por lagartas das vagens	
	total	insetos mortos (*)			
Tipo 1	de zero a 0,50 %	de zero a 0,10 %	de zero a 1,50 %	de zero a 1,50 %	de zero a 2,50 %
(*) máximo de insetos mortos permitidos, dentro do total de matérias estranhas e impurezas					

2.2.3.2.2 Análise Microscópica

ausência de larvas, parasitos vivos, sementes tóxicas, mofo, fermentações e substâncias nocivas a saúde.

2.2.3.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Teste de cocção	100% de grãos cozidos	60 min, no máximo,
Umidade (%)	14	máximo

2.2.3.2.4 Análise Toxicológica

DETERMINAÇÕES	PADRÕES(µg/kg)	OBS
Aflatoxina B1, B2, G1 e G2	5,0	máximo
Ocratoxina A	10,0	máximo

2.2.3.3 Embalagem

a) Produto embalado em saco plástico de 1(um), 2 (dois) ou 5 (cinco) kg e acondicionado em fardo com 30 (trinta) kg de peso líquido.
b) É obrigatória a padronização da embalagem e peso, dentro de um mesmo lote.
c) Deverá conter impresso:
- denominação de venda e marca;
- identificação da origem;
- identificação do lote;
- conteúdo líquido;
- o grupo, subgrupo, a classe e o tipo; e
- prazo de validade.

2.2.3.4 Observações

a) Para a classificação, observar o que prescreve a Port. SNAB nº 12, de 28/03/08, IN MAPA nº 56, de 24/11/09 e IN MAPA nº 48, de 01/11/11.
b) O produto deverá ser entregue, no máximo 30 (trinta) dias após a fabricação.
c) O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses.

2.2.3.5 Legislação

- Lei nº 8.078, de 11/09/90.
- Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97.
- Res. RDC SVS/MS nº 259, de 20/09/02
- RES RDC SVS/MS n° 123, de 13/05/2004.
- Dec. MAPA n° 6.268, de 22/11/07.
- IN MAPA nº 12, de 28/03/08.
- IN MAPA nº 56, de 24/11/09.
- IN MAPA nº 48, de 01/11/2011.
- RDC ANVISA n° 07, de 18/02/11.

2.3. FARINHAS

2.3.1 AVEIA LAMINADA EM FLOCOS

2.3.1.1 Características Gerais

Produto obtido de grãos fisiologicamente desenvolvidos, maduros, sãos e secos; providos de tegumento e submetidos a processo de beneficiamento especial, (sendo classificada em aveia laminada em flocos ou flocos finos), processada, acondicionada e estocada segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

2.3.1.2 Especificações

2.3.1.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	flocos soltos, secos.
Cor	branco-amarelado.

Odor e sabor	característicos.

2.3.1.2.2 Análise Microscópica

Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

2.3.1.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Acidez (em ml SAN)	5,0	máximo
Umidade (%)	12,0	
Proteínas totais (%)	9,0	mínimo
RMF (%)	2,0	máximo

2.3.1.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	**c**	**m**	**M**
Salmonella sp/25g	AUS	5	0	AUS	-
Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	2	10	10^2
Bacillus cereus/g	$3x10^3$	5	2	10^2	$3x10^3$

2.3.1.2.5 Análise Toxicológica

DETERMINAÇÕES	PADRÕES(µg/kg)	OBS
Aflatoxina B1, B2, G1 e G2	5,0	máximo
Ocratoxina A	10,0	máximo
Zearalenona	200,0	máximo

2.3.1.3 Embalagem

a) Produto embalado em lata, com peso líquido de 500 (quinhentos) g, acondicionado em caixa de papelão resistente, com 24 (vinte e quatro) unidades.

b) Deverá conter impresso:

- denominação de venda e marca;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- prazo de validade; e
- identificação do lote.

2.3.1.4 Observações

a) Produto dispensado da obrigatoriedade de registro, conforme Anexo I, Res. RDC ANVS n° 278 de 28/09/05.

b) Parâmetros físico-químicos e microbiológicos discriminados e complementados pela Res. RDC ANVS n° 263, de 22/09/05**.**

c) O produto deverá ser entregue, no máximo, 30 (trinta) dias após a fabricação.

d) O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses.

2.3.1.5 Legislação

- Lei nº 8.078, de 11/09/90.
- Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97.
- Res. RDC SVS/MS n° 23, de 15/03/00.
- Res. RDC SVS/MS nº 12, DE 02/01/01.
- Res. RDC SVS/MS nº 259, de 20/09/02.
- Res. RDC SVS/MS nº 175, de 08/07/03.
- Res. RDC n° 360, de 23/12/03.
- RDC ANVISA nº 123, DE 13/05/2004.
- Res. RDC n° 278, de 28/09/05.
- Res. RDC n° 263, de 22/09/05.
- Res. RDC SVS/MS n° 07, de 18/02/11.

2.3.2 FARINHA DE MANDIOCA, FARINHA D'ÁGUA

2.3.2.1 Características Gerais

Produto obtido das raízes de mandioca do gênero *Manihot,* sadias, devidamente limpas, maceradas, descascadas, trituradas, prensadas, desmembradas, peneiradas e secas à temperatura moderada, podendo ser novamente peneiradas ou não.

2.3.2.2 Especificações

2.3.2.2.1 Classificação Merceológica

a) Classe

Fina	quando o produto fica retido em até 10% (dez por cento) , inclusive, na peneira com abertura de malha de 2 mm (peneira 10).
Média	quando o produto fica retido em mais de 10 % (dez por cento) e até 15% (quinze por cento), inclusive, na peneira com abertura de malha de 2 mm (peneira 10).
Grossa	quando o produto fica retido em mais de 15% (quinze por cento) na peneira com abertura de malha de 2 mm (peneira 10).

b) Coloração

Branca	cor branca, do próprio produto, admitindo-se variação até creme clara.
Amarela	cor amarela, do próprio produto, admitindo-se variação de creme escura à amarela.
outras cores	as que não se enquadram nas classes anteriores.

c)Tipo

TOLERÂNCIA (*)	FINA	MÉDIA	GROSSA
	1	**1**	**1**
Cascas e entrecascas	≤1,50	≤1,50	≤1,50
Matéria Estranha	Ausência na amostra de trabalho 1 kg)		

(*) limites de tolerância/tipo, % em peso.

2.3.2.2.2 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Acidez (aquo-solúvel)	3,0	máximo
Umidade (%)	13,0	
RMF (%)	≤1,4	
Amido (%)	≥ 86,0	
Fibra Bruta (%)	≤2,3	

Os teores de amido, cinzas e fibra bruta devem ser expressos em base seca.

2.3.2.2.3 Análise Microscópica

Ausência de sujidades tipo pelo de roedores, mofo, larvas, parasitas e substâncias estranhas.

2.3.2.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	**c**	**m**	**M**
Salmonella sp/25g	AUS	5	0	AUS	-
Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	2	10	10^2
Bacillus cereus/g	$3x10^3$	5	2	10^2	$3x10^3$

2.3.2.3 Embalagem

a) Produto embalado em pacote de papel ou plástico, hermeticamente fechado, com peso líquido de 1 (um) a 2 (dois) kg, acondicionado em fardo plástico com 30 (trinta) kg.

b) Deverá conter impresso:

- denominação de venda e marca;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- prazo de validade; e
- identificação do lote.

2.3.2.4 Observações

a) Conceituações

Casca	película que envolve a entrecasca.
Entrecasca	camada protetora da raiz de mandioca, situada entre a casca e o cilindro central.
Fiapo	fio tênue, oriundo da nervura central da raiz de mandioca.
Raspas	pedaços ou fragmentos do cilindro central da raiz de mandioca mal moída.
Peneiras (ABNT), ou equivalentes, com diâmetro do aro de 20 cm.	
nº 10	apresenta malha com abertura de 2,0 mm (dois milímetros).
nº 18	apresenta malha com abertura de 1,0 mm (um milímetro).
nº 200	apresenta malha com abertura de 0,074mm (setenta e quatro milésimos de milímetro).

b) Produto dispensado da obrigatoriedade de registro, conforme Anexo I, Res. RDC ANVS n° 278, de 15/03/00.

c) Parâmetros físico-químicos e microbiológicos discriminados e complementados pela Res. RDC ANVS n° 263, de 22/09/05.

d) O produto deverá ser entregue, no máximo, 30 (trinta) dias após a fabricação.

e) O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses.

2.3.2.5 Legislação

- Lei nº 8.078, de 11/09/90.
- Res. RDC SVS/MS n° 23, de 15/03/00.
- Res. RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01.
- Res. RDC SVS/MS nº 259, de 20/09/02.
- Res. RDC SVS/MS nº 175, de 08/07/03.
- RDC ANVISA nº 123, de 13/05/04
- Res. RDC n° 263, de 22/09/05.
- Res. RDC n° 278, de 28/09/05.
- Dec. MAPA n° 6.268, de 22/11/07.
- IN MAPA nº 52, de 07/11/11.

2.3.3 FARINHA DE MANDIOCA SECA

2.3.3.1 Características Gerais

Produto obtido das raízes de mandioca do gênero *Manihot*, sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas (moídas), prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura moderada ou alta e novamente peneiradas ou não; podendo ainda ser beneficiadas.

2.3.3.2 Especificações

2.3.3.2.1 Classificação merceológica

a) Classe

Fina	quando vazar 100% na peneira com abertura de malha de 2 mm e ficar retida até 10 % na peneira com abertura de malha de 1 mm
Grossa	quando ficar retida em mais de 10% (dez por cento) na peneira com abertura de malha de 2 mm.
Média	quando não se enquadrar em nenhum das Classes anteriores.

b) Coloração

Branca	cor branca, natural da própria raiz.
Amarela	cor amarela, natural da própria raiz, ou decorrente da tecnologia de fabricação (torração).
Outras cores	é a farinha cuja coloração não se enquadra nas cores anteriores.

c) Tipo

TOLERÂNCIA (*)	FINA	MÉDIA	GROSSA
	1	**1**	**1**
Cascas e entrecascas	Determinação não realizada	≤1,1	≤1,3
Matéria Estranha	Ausência na amostra de trabalho 1 kg		

2.3.3.2.2 Análise Microscópica

Ausência de sujidades tipo pelo de roedores, mofo, larvas, parasitas e substâncias estranhas.

2.3.3.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Acidez (aquo-solúvel)	3,0	máximo
Umidade (%)	13,0	
RMF (%)	≤1,4	
Amido (%)	≥ 86,0	
Fibra Bruta (%)	≤2,3	

Os teores de amido, cinzas e fibra bruta devem ser expressos em base seca.

2.3.3.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	**c**	**m**	**M**
Salmonella sp/25g	AUS	5	0	AUS	**-**
Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	2	10	10^2
Bacillus cereus/g	$3x10^3$	5	2	10^2	$3x10^3$

2.3.3.3 Embalagem

a) Produto embalado em pacote de papel ou plástico, hermeticamente fechado, com peso líquido de 1 (um) a 2 (dois) kg, acondicionado em fardo plástico com 30 (trinta) kg.

b) Deverá conter impresso:

- denominação de venda e marca;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- prazo de validade; e
- identificação do lote.

2.3.3.4 Observações

a) Conceituações

Casca	película que envolve a entrecasca.

Entrecasca	camada protetora da raiz de mandioca, situada entre a casca e o cilindro central.
Fiapo	fio tênue, oriundo da nervura central da raiz de mandioca.
Raspas	pedaços ou fragmentos do cilindro central da raiz de mandioca mal moída.
Peneiras (ABNT), ou equivalentes, com diâmetro do aro de 20 cm.	
nº 10	apresenta malha com abertura de 2,0 mm (dois milímetros).
nº 18	apresenta malha com abertura de 1,0 mm (um milímetro).
nº 200	apresenta malha com abertura de 0,074mm (setenta e quatro milésimos de milímetro).

b) Produto dispensado da obrigatoriedade de registro, conforme Anexo I, Res. RDC ANVS n° 278, de 15/03/00.

c) Parâmetros físico-químicos e microbiológicos discriminados e complementados pela Res. RDC ANVISA n° 263, de 22/09/05.

d) O produto deverá ser entregue, no máximo, 30 (trinta) dias após a fabricação.

e) O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses.

2.3.3.5 Legislação

- Lei nº 8.078, de 11/09/90.
- RDC SVS/MS n° 23, de 15/03/00.
- RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01.
- RDC SVS/MS nº 259, de 20/09/02.
- RDC SVS/MS nº 175, de 08/07/03.
- RDC ANVISA nº 123, de 13/05/2004.
- RDC n° 263, de 22/09/05.
- RDC n° 278, de 28/09/05.
- Dec. MAPA n° 6.268, de 22/11/07.
- IN MAPA nº 52, de 07/11/11.

2.3.4 AMIDO DE MILHO

2.3.4.1 Características Gerais

Produto amiláceo, extraído de grãos selecionados, fisiologicamente desenvolvidos, maduros, sãos e secos, de *Zea May* processado, embalado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

2.3.4.2 Especificações

2.3.4.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	pó fino, apresentando ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos.
Cor	branca.
Odor e Sabor	característico.

2.3.4.2.2 Análise Microscópica

Ausência de sujidades tipo pelo de roedores, mofo, larvas, parasitas e substâncias estranhas.

2.3.4.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Acidez (em ml SAN)	2,5	máximo
Umidade (%)	14,0	máximo
Amido (%)	84,0	mínimo
RMF (%)	0,2	máximo

2.3.4.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	**c**	**m**	**M**
Salmonella sp/25g	AUS	5	0	AUS	
Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	2	10	10^2
Bacillus cereus/g	$3x10^3$	5	2	10^2	$3x10^3$

2.3.4.2.5 Análise Toxicológica

DETERMINAÇÕES	PADRÕES(µg/kg)	OBS
Aflatoxina B1, B2, G1 e G2	20,0	máximo
Ocratoxina A	10,0	máximo
Zearalenona	200,0	máximo
Fumonisina B1+ B2	2000,0	máximo

2.3.4.3 Embalagem

a) Produto embalado em saco plástico transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 500 (quinhentos) g, 1 (um) e 2 (dois) kg e acondicionado em caixa de papelão resistente ou fardo plástico, com 10 (dez), 20 (vinte) ou 30 (trinta) kg.

b) Deverá conter impresso:

- denominação de venda e marca;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- prazo de validade; e
- identificação do lote.

2.3.4.4 Observações

a) Produto dispensado da obrigatoriedade de registro, conforme Anexo I, Res. RDC n° 278, de 28/09/05.

b) Parâmetros físico-químicos e microbiológicos já discriminados e complementados pela Res. RDC ANVISA n° 263, 22/09/05.

c) O produto deverá ser entregue, no máximo, 60 (sessenta) dias após a fabricação.

d) O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses.

2.3.4.5 Legislação

- Lei nº 8.078, de 11/09/90.
- Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97.
- Res. RDC SVS/MS n° 23, de 15/03/00.
- Res. SVS/MS nº 12, de 02/01/01.
- Res. RDC SVS/MS nº 259, de 20/09/02.
- Res. RDC SVS/MS nº 175, de 08/07/03.
- Res. RDC n° 360, de 23/12/03.
- RDC ANVISA nº 123, de 13/05/2004.
- Res. RDC n° 263, de 22/09/05.
- Res. RDC n° 278, de 28/09/05.
- Dec. MAPA n° 6.268, de 22/11/07.
- Res. RDC SVS/MS n° 07, de 18/02/11.

2.3.5 FUBÁ DE MILHO

2.3.5.1 Características Gerais

Produto obtido pela moagem de grãos selecionados, fisiologicamente desenvolvidos, maduros, sãos e secos, de *Zea Mays L.,* desgerminados ou não, processado, embalado, armazenado e transportado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação".

2.3.5.2 Especificações

2.3.5.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	pó fino, áspero ao tato.
Cor	branca ou amarelada.
Odor e Sabor	característico.

2.3.5.2.2. Análise Microscópica

Ausência de sujidades tipo pelo de roedores, mofo, larvas, parasitas e substâncias estranhas.

2.3.5.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (*)	OBS
Acidez (em ml SAN)	5,0	máximo
Umidade (%)	15,0	
Amido (%)	72,0	mínimo
Proteínas totais (%)	7,0	
RMF (%)	2,0	máximo

2.3.5.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	**c**	**m**	**M**
Salmonella sp/25g	AUS	5	0	AUS	
Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	2	10	10^2
Bacillus cereus/g	$3x10^3$	5	2	10^2	$3x10^3$

2.3.5.2.5 Análise Toxicológica

DETERMINAÇÕES	PADRÕES(µg/kg)	OBS
Aflatoxina B1, B2, G1 e G2	20,0	máximo
Ocratoxina A	10,0	máximo
Zearalenona	300,0	máximo
Fumonisina B1+ B2	2000,0	máximo

2.3.5.3 Embalagem

a) Produto embalado em saco plástico transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 1 (um) kg e acondicionado em fardo plástico ou papelão multifolhado, com 10 (dez), 20 (vinte) ou 30 (trinta) kg de peso líquido.

b) Deverá conter impresso:

- denominação de venda e marca;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- prazo de validade; e
- identificação do lote.

2.3.5.4 Observações

a) Produto dispensado da obrigatoriedade de registro, conforme Anexo I a Res. RDC ANVISA n° 278, de 28/09/05.

b) Parâmetros físico-químicos e microbiológicos discriminados e complementados pela. RDC ANVISA n° 263, de 22/09/05.

c) O produto deverá ser entregue, no máximo, 30 (trinta) dias após a fabricação.

d) O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses.

2.3.5.5 Legislação

- Lei nº 8.078, de 11/09/90.
- Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97.
- Res. SVS/MS n° 23, de 15/03/00.
- Res. RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01.
- Res. RDC SVS/MS nº 259, de 20/09/02.
- RDC ANVISA nº 123, de 13/05/2004
- Res. RDC SVS/MS nº 175, de 08/07/03.
- Res. RDC n° 360, de 23/12/03.
- Res. RDC n° 263, de 22/09/05.
- Res. RDC n° 278, de 28/09/05.

- Dec. MAPA n° 6.268, de 22/11/07.
- Res. RDC SVS/MS n° 07, de 18/02/11.

2.3.6 FLOCOS DE MILHO AÇUCARADOS

2.3.6.1 Características Gerais

Produto obtido a partir de grãos de milho, *Zea Mays*, livre de seu tegumento, cozido, seco, laminado e tostado, recoberto por açúcar, devendo conter em sua formulação: açúcar, extrato de malte, sal, podendo conter vitaminas e minerais, desde que mencionado, embalado, armazenado e transportado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação".

2.3.6.2 Especificações

2.3.6.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	Flocos ásperos ao tato
Textura	Crocante
Cor	Marrom-dourado, recobertos por leve crosta branca
Odor e sabor	Característico

2.3.6.2.2 Análise Microscópica

Ausência de sujidades tipo pelo de roedores, mofo, larvas, parasitas e substâncias estranhas.

2.3.6.2.3 Pesquisa de elementos histológicos

Não deverá apresentar elementos histológicos de vegetais estranhos aos ingredientes constantes no rótulo do produto.

2.3.6.2.4 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Umidade (a 105°C)	4,0	Máximo
Dióxido de enxofre	Ausência	
Proteína total	7,0	Mínimo
Acidez (em ml SAN)	3,0	Máximo

2.3.6.2.5 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	**c**	**m**	**M**
Coliformes a 45ºC/g	1	5	2		1

2.3.6.2.6 Análise Toxicológica

DETERMINAÇÕES	PADRÕES(µg/kg)	OBS
Ocratoxina A	10,0	máximo
Fumonisina B1+ B2	2500	máximo

2.3.6.3 Embalagem

a) Embalagem primária: filme laminado composto de polipropileno biorientado (BOPP) transparente/BOPP perolizado, co-extrusado, termosselável, ou filme co-extrusado de polietileno de baixa densidade linear (PEBDL)/polietileno de alta densidade (PEAD)/ionômero. O material da embalagem deverá possuir TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) máxima individual de 3,0 g água/m^2/dia à 38ºC/90%UR, em ensaio de caracterização com, no mínimo, 5 (cinco) corpos-de-prova. Cada embalagem deverá apresentar no máximo 2 (dois) kg do produto.

b) Embalagem secundária: caixas de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente vedadas com fita adesiva plastificada de capacidade 10 (dez) kg.

c) Deverá conter impresso:

- denominação de venda e marca;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- prazo de validade; e
- identificação do lote.

2.3.6.4 Observações

a) O produto deverá ser entregue, no máximo, 30 (trinta) dias após a industrialização.

b) O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses

c) Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

2.3.6.5 Legislação

- Lei nº 8.078, de 11/09/90.
- Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97.
- Res. RDC SVS/MS n° 23, de 15/03/00.
- Res. RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01.
- Res. RDC nº 259, de 20/09/02.
- Res. RDC SVS/MS nº 175, de 08/07/03.
- Res. RDC n.º359, de 23/12/03.
- Res. RDC n° 360, de 23/12/03.
- Res. RDC n° 263, de 22/09/05.
- Res. RDC n°278, de 28/09/05.
- Res. RDC n°60, de 05/09/07
- Res. RDC SVS n°07, de 18/02/11
- Dec. MAPA n° 6.268, de 22/11/07.

2.3.7 FARINHA DE TRIGO TIPO I

2.3.7.1 Características Gerais

Produto obtido a partir de grãos de espécies do gênero Triticum (exceto *Triticum durum*), sãos, limpos e em perfeito estado de conservação, submetido a processo de moagem, acondicionado, armazenado e transportado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação".

2.3.7.2 Especificações

2.3.7.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	pó uniforme, sem grumos
Cor	branca, com tons leves de amarelo, marrom ou cinza, conforme o trigo de origem
Odor e Sabor	característico

2.3.7.2.2 Análise Microscópica

Ausência de sujidades, larvas e parasitos vivos

2.3.7.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Umidade (%)	15,0	máximo
Acidez graxa	150 mg KOH devem neutralizar 100g de farinha tipo I	máximo
Proteína, em base seca (%)	7,0	mínimo (n = 5,7)
Cinzas, em base seca (%)	0,65	máximo
Glúten seco (%)	11,60	mínimo
Glúten úmido (%)	32,60	mínimo
Granulometria	98% do produto deverá passar através de peneira com abertura de malha de 250 µm.	

2.3.7.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	**c**	**m**	**M**
Salmonella sp/25g	AUS	5	0	AUS	
Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	2	10	10^2
Bacillus cereus / g	$3x10^3$	5	2	102	$3x10^3$

2.3.7.2.5 Análise Toxicológica

DETERMINAÇÕES	PADRÕES(µg/kg)	OBS
Aflatoxina B1, B2, G1 e G2	5,0	máximo
Ocratoxina A	10,0	máximo

2.3.7.3 Embalagem

a) Produto embalado em saco de papel ou plástico transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 1 (um), 2 (dois) ou 5 (cinco) kg, acondicionado em fardo plástico, papel multifolhado ou caixa de papelão, com 10 (dez), 20 (vinte) ou 30 (trinta) kg de peso líquido.

b) Deverá conter impresso:

- denominação de venda e marca;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- prazo de validade; e
- identificação do lote.

2.3.7.4 Observações

a) Produto dispensado da obrigatoriedade de registro, conforme Anexo I, Res. RDC ANVISA n° 278, de 28/09/05.

b) Parâmetros físico-químicos e microbiológicos discriminados e complementados pela Res. RDC ANVISA n° 263, de 22/09/05.

c) O produto deverá ser entregue, no máximo, 30 (trinta) dias após a fabricação.

d) O produto deverá ter validade mínima de 120 (cento e vinte) dias.

2.3.7.5 Legislação

- Lei nº 8.078, de 11/09/90.
- Res. RDC SVS/MS n° 23, de 15/03/2000.
- Lei nº 10.273, de 05/09/01.
- Res. RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/2001.
- Res. RDC SVS/MS nº 259, de 20/09/02.
- Res. RDC ANVISA n° 123, DE 13/05/2004
- Res. RDC nº 344, de 13/12/02.
- Res. RDC SVS/MS nº 175, de 08/07/03.
- Res. RDC n° 360, de 23/12/03.
- IN MAPA Nº 8, de 02/06/05.
- Res. RDC n° 263, de 22/09/05.
- Res. RDC n° 278, de 28/09/05.
- Dec. MAPA n° 6.268, de 22/11/07.
- Res. RDC SVS/MS n° 07, de 18/02/11.

2.3.8 MISTURA PREPARADA PRONTA PARA PÃO FRANCÊS E PÃO DOCE, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (PRÉ MISTURA OU MIX)

2.3.8.1 Características Gerais

Produto constituído por misturas em pós de vários ingredientes como farinha de trigo, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, desde que mencionadas e com a complementação de água, ser preparado com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade, destinado ao preparo de Pão Francês ou Pão Doce, para posterior cozimento, acondicionado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico- Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

2.3.8.2 Especificações

2.3.8.2.1 Características Organolépticas

Deve apresentar aspecto de pó fino, coloração de acordo com os componentes e cheiro e sabor próprio. O produto dever ter coloração característica e estar livre de odores, sabores e materiais estranhos.

2.3.8.2.2 Composição exigida da mistura para Pão Francês

Farinha de trigo Tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar, estabilizantes: ésteres do ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos e/ou estearoil-2-lactil lactato de cálcio e/ou polisorbato 80 e melhoradores de farinha: ácido ascórbico e/ou azodicarbonamida.

2.3.8.2.3 Composição exigida da mistura para Pão Doce

Farinha de trigo Tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, estabilizantes: estearoil-2-lactil lactato de cálcio e/ou polisorbato 80, conservador propionato de cálcio e melhoradores de farinha: ácido ascórbico.

2.3.8.2.4 Análise Microscópica

Ausência de sujidades, larvas e parasitos vivos.

2.3.8.2.5 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Umidade (%)	12	máximo
Proteína, em base seca (%)	7,0	mínimo (n = 5,7)
Cinza, em base seca (%)	3	máximo

2.3.8.2.6 Análise Microbiológica:

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Salmonella sp/25g	AUS	5	0	aus	
Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	2	10	10^2
Bacillus cereus /g	$5x10^3$	5	2	10^3	$5x10^3$

2.3.8.2.7 Avaliação de Desempenho

Paralelamente à execução das análises microscópicas, físico-químicas e microbiológicas, amostra do artigo será submetida a teste de avaliação de desempenho, de caráter eliminatório, a ser realizado em padaria. O produto obtido (Pão Francês/Doce) deverá apresentar, 2 horas após o forneamento dos pães, as características organolépticas próprias do produto.

Pão Francês:

Crosta	textura crocante de cor uniforme, castanho-dourado.
Miolo	cor branca ou levemente creme, livre de estrias e pontos mais escuros; poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, textura macia, suave com granulação não uniforme, não devendo apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados.

2.3.8.3 Embalagem

a) Produto embalado em saco de ráfia de polipropileno com 25 (vinte e cinco) kg de peso líquido, devendo conter impresso:
- denominação de venda e marca;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- prazo de validade; e
- identificação do lote.

2.3.8.4 Observações

a) O produto deverá ser entregue, no máximo, 10 (dez) dias após a fabricação.
b) O produto deverá ter validade mínima de 90 (noventa) dias.

2.3.8.5 Legislação

- Lei nº 8.078, de 11/09/90.
- Port. SVS/MS nº 354, de 18/07/96.
- Res. RDC SVS/MS n° 23, de 15/03/00.
- Lei 10.273, de 05/09/01.
- Res. RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01.
- Res. RDC SVS/MS nº 259, de 20/09/02.
- Res. RDC nº 344, de 13/12/02.
- Res. RDC SVS/MS nº 175, de 08/07/03.

- Res. RDC n° 360, de 23/12/03.
- Res. RDC ANVISA n° 123, de 13/05/04
- Res. RDC n° 263, de 22/09/05.
- Res. RDC n° 278, de 28/09/05.
- Dec. MAPA n° 6.268, de 22/11/07.

2.3.9 TAPIOCA

2.3.9.1 Características Gerais

Produto obtido a partir da fécula da mandioca, gênero *Manihot*, submetida a processo tecnológico adequado; acondicionada, armazenada e transportada de acordo com as "Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação".

2.3.9.2 Especificações

2.3.9.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	granulada, seca, solta.
Cor	branco a branco-acinzentada.
Odor e Sabor	característico.

2.3.9.2.2 Análise Microscópica

Ausência de sujidades, larvas e parasitos vivos.

2.3.9.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Acidez (em ml SAN)	2,0	máximo
Umidade (%)	14,0	
Amido (%)	80,0	mínimo
RMF (%)	0,5	máximo

2.3.9.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	**c**	**m**	**M**
Salmonella sp/25g	AUS	5	0	AUS	
Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	2	10	10^2
Bacillus cereus/g	$3x10^3$	5	2	10^2	$3x10^3$

2.3.9.3 Embalagem

a) Produto embalado em saco plástico transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 1 (um) kg e acondicionado em fardo plástico, fardo de papel multifolhado ou caixa de papelão resistente, com um total de unidades usualmente adotado pela indústria.

b) Deverá conter impresso:

- denominação de venda e marca;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- prazo de validade; e
- identificação do lote.

2.3.9.4 Observações

a) Produto dispensado da obrigatoriedade de registro, conforme Anexo I**,** Res. RDC ANVS n°278 de 28/09/05**.**

b) Parâmetros físico-químicos e microbiológicos discriminados e complementados pela Res. RDC ANVS n° 263, de 22/09/05.

c) O produto deverá ser entregue, no máximo, 60 (sessenta) dias após a fabricação.

d) O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses.

2.3.9.5 Legislação

- Lei nº 8.078, de 11/09/90.
- Res. RDC SVS/MS n° 23, de 15/03/00.
- Res. RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01.
- Res. RDC SVS/MS nº 259, de 20/09/02.
- Res. RDC SVS/MS nº 175, de 08/07/03.
- Res. RDC n° 36,0 de 23/12/03.
- RDC ANVISA nº123, de 13/05/04
- Res. RDC n° 263, de 22/09/05.
- Res. RDC n° 278, de 28/09/05.
- Dec. MAPA n° 6.268, de 22/11/07.
- Res RDC N° 19, de 05/05/10.

2.4 MASSAS ALIMENTÍCIAS

2.4.1 MACARRÃO

2.4.1.1 Características Gerais

Produto não fermentado apresentado sob várias formas, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da farinha de trigo e/ou sêmola/semolina de trigo, adicionado ou não de outras substâncias e/ou aditivos permitidos; obtido a partir de matérias primas, sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

2.4.1.2 Especificações

2.4.1.2.1 Tipo:

a) Penne**:**

Produto não fermentado do tipo “penne”, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da farinha de trigo e/ou sêmola/semolina de trigo, adicionado ou não de outras substâncias e/ou aditivos permitidos, obtido a partir de matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de

conservação, respeitando as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

b) Espaguete**:**

Produto não fermentado do tipo “espaguete”, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da farinha de trigo e/ou sêmola/semolina de trigo, adicionado ou não de outras substâncias e/ou aditivos permitidos, obtido a partir de matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

c) Talharim:

Produto não fermentado do tipo “talharim”, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da farinha de trigo e/ou sêmola/semolina de trigo, adicionado ou não de outras substâncias e/ou aditivos permitidos, obtido a partir de matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

d) Parafuso

Produto não fermentado do tipo “parafuso”, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da farinha de trigo e/ou sêmola/semolina de trigo, adicionado ou não de outras substâncias e/ou aditivos permitidos, obtido a partir de matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

2.4.1.2.2 Características Organolépticas

Aspecto	massa seca, variando conforme o tipo.
Cor	homogênea.
Odor e Sabor	característico.

2.4.1.2.3 Análise Microscópica

Ausência de sujidades, larvas e parasitos vivos.

2.4.1.2.4 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Umidade e Substâncias voláteis a 105°C g/100g	13,0	máximo
Acidez (em ml SAN)	5,0	
Cinzas (%)	1,35	
Colesterol (g/kg) (*)	0,45	mínimo

(*) Quando for adquirido massa “com ovos”.

2.4.1.2.5 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	**c**	**m**	**M**
Salmonella sp/25g	AUS	5	0	AUS	
Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	3	5x10	10^2
Estafilococos coag. positivo/g	$5x10^3$	5	2	10^3	$5x10^3$
Bacillus cereus /g	$5x10^3$	5	2	10^3	$5x10^3$

2.4.1.3 Embalagem

a) Produto embalado em pacote de papel celofane ou plástico transparente, impermeável, com peso líquido de 500 (quinhentos) g a 1 (um) kg e acondicionado em caixa de papelão resistente, fardo de papel multifolhado ou fardo plástico, com 10 (dez) ou 20 (vinte) kg de peso líquido.

b) Deverá conter impresso:
- denominação de venda e marca;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- prazo de validade; e
- identificação do lote.

2.4.1.4 Observações

a) Produto dispensado da obrigatoriedade de registro, conforme Anexo I, Res. RDC ANVS n°278, de 28/08/05.

b) Parâmetros físico-químicos e microbiológicos discriminados e complementados pela Res. RDC ANVS n° 263, de 22/09/05.

c) O produto deverá ser entregue, no máximo, 30 (trinta) dias após a fabricação.

d) O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses.

2.4.1.5 Legislação

- Lei nº 8.078, de 11/09/90.
- Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97.
- Res. RDC SVS/MS n° 23, de 15/03/00.
- Res. SVS/MS n° 93, de 31/10/00.
- Lei 10.273, de 05/09/01.
- Res. RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01.
- Res. RDC SVS/MS nº 259, de 20/09/02.
- Res. RDC SVS/MS nº 175, de 08/07/03.
- Res. RDC n° 360, de 23/12/03.
- Res. RDC ANVISA nº 123, de 13/05/2004.
- Res. RDC ANVISA n° 263, de 22/09/05.
- Res. RDC ANVISA n° 278, de 28/08/05.

2.5 NERVINOS

2.5.1 CAFÉ TORRADO E MOÍDO (VÁCUO PURO)

2.5.1.1 Características Gerais

Produto resultante de grão beneficiado do fruto maduro de diversas espécies do gênero *Coffea*, submetido a tratamento térmico adequado até atingir o ponto de torra escolhido e a processo de moagem, acondicionado, armazenado e transportado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação".

2.5.1.2 Especificações

2.5.1.2.1 Tipo

a) Tradicional:

Nota na Escala de Qualidade Global maior ou igual a 4,5 (quatro vírgula cinco) pontos e menor que 6,0 (seis) pontos na Escala Sensorial do Café, de acordo com a Res. SAA/SP nº 19, de 05/04/10.

b) Superior:

Nota na Escala de Qualidade Global maior ou igual a 6,0 (seis) pontos e menor que 7,3 (sete vírgula três) pontos na Escala Sensorial do Café, de acordo com a Res. SAA/SP nº 30, de 22/06/07.

c) Gourmet:

Nota na Escala de Qualidade Global superior ou igual a 7,3 (sete vírgula três) pontos na Escala Sensorial do Café, de acordo com a Res. SAA/SP nº 31, de 22/06/07.

2.5.1.2.2 Análise Sensorial

Aspecto, cor, odor e sabor	O Nível Mínimo de Qualidade deverá estar em conformidade com a legislação pertinente. Os cafés fornecidos deverão ter um Nível Mínimo de Qualidade Global da Bebida, correspondente a cada Tipo acima especificado (Tradicional/Superior/Gourmet).

2.5.1.2.3 Avaliação da Qualidade Global

Para fins de reconhecimento da Avaliação da Qualidade Global do café, os cafés fornecidos deverão ser entregues acompanhados de laudo(s) do(s) respectivo(s) lote(s) emitido(s) por laboratório credenciado pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Os custos dessas análises serão de responsabilidade do fornecedor.

2.5.1.2.4 Características Organolépticas

a) Café Tradicional:
Aroma – fraco a moderado.

Acidez – baixa.
Amargor – fraco a moderadamente intenso.
Sabor – razoavelmente característico.
Sabor Estranho – moderado.
Adstringência – moderada.
Corpo – pouco encorpado a encorpado.
Qualidade Global – regular a ligeiramente bom.

b) Café Superior:
Aroma Característico – característico.
Acidez – baixa a moderada.
Amargor – moderado.
Sabor – característico e equilibrado.
Sabor Estranho – livres de sabor de fermentado, mofado e de terra.
Adstringência – baixa.
Corpo – razoavelmente encorpado.
Qualidade Global – razoavelmente bom a bom.

c) Café Gourmet:
Aroma Característico – característico, marcante e intenso.
Acidez – baixa a alta.
Amargor – típico.
Sabor – característico, equilibrado e limpo.
Sabor Estranho – livres de sabor estranho.
Adstringência – nenhuma.
Corpo – encorpado, redondo, suave.
Qualidade Global – muito bom a excelente.

2.5.1.2.5 Análise Microscópica

O percentual máximo em conjunto de impurezas, sedimentos e matérias estranhas, permitido no café torrado e moído será de 1% (um por cento). Isoladamente, percentual máximo de matérias estranhas permitidas no café torrado e moído será de 0,1% (zero vírgula um por cento).

2.5.1.2.6 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES (g/100g)	PADRÕES	OBS
Umidade	5,0	máximo
Cafeína	0,7	mínimo
Extrato Aquoso	25,0	
Extrato Etéreo	8,0	
RMF	5,0	máximo
RMF (insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v)	1,0	

2.5.1.2.7 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	**c**	**m**	**M**
Coliformes a 45ºC/g	10	5	2	5	10

2.5.1.2.8 Análise Toxicológica

DETERMINAÇÕES	PADRÕES(µg/kg)	OBS
Ocratoxina A	10,0	máximo

2.5.1.3 Embalagem

a) Produto embalado em pacote de alumínio recozido, revestido internamente com filme plástico, vedado termomecanicamente em ambiente de vácuo puro, constituindo um bloco rígido, aderido à embalagem, em cartucho de cartão parafinado ou plastificado e litografado; com peso líquido de 500 (quinhentos) g ou 1 (um) kg; e o conjunto acondicionado em caixa de papelão resistente, com 10 (dez) kg.

b) Deverá conter impresso:

- denominação de venda, marca e tipo;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- prazo de validade; e
- identificação do lote.

2.5.1.4 Observações

a) Produto dispensado da obrigatoriedade de registro, conforme prescreve a Res. RDC ANVS n° 278, de 28/09/05.

b) O produto deverá ser entregue, no máximo, 60 (sessenta) dias após a industrialização.

c) O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses.

d) Parâmetros físico-químicos e microbiológicos discriminados e complementados pela Res. RDC ANVS n° 277, de 22/09/05.

e) No ato da entrega, os produtos deverão estar em perfeitas condições para serem consumidos e as embalagens não poderão estar danificadas.

f) Moagem:

Moagem Grossa	Moagem Média Grossa	Moagem Média	Moagem Média Fina	Moagem Fina
33% de retenção nas peneiras n° 12 e 16 55% de retenção nas peneiras n° 20 e 30 12% fundo	Valores intermediários	7% de retenção nas peneiras n° 12 e 16 73% de retenção nas peneiras n° 20 e 30 20% fundo	Valores intermediários	0% de retenção nas peneiras n° 12 e 16 70% de retenção nas peneiras n° 20 e 30 30% fundo

2.5.1.5 Legislação

- Lei nº 8.078, de 11/09/90.
- Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97.
- Res. RDC SVS/MS n° 23, de 15/03/00.
- Res. RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01.
- Res. RDC SVS/MS nº 259, de 20/09/02.
- Res. RDC SVS/MS nº 175, de 08/07/03.
- Res. RDC n° 277, de 22/09/05.
- Dec. MAPA n° 6.268, de 22/11/07.
- Res. SAA/SP nº 31, 22/06/07
- Res. SAA/SP nº 30, 22/06/07
- IN MAPA n° 16, de 24/05/2010.
- Res. SAA/SP nº 19, de 05/04/10.
- RDC SVS/MS n° 07, de 18/02/11.
- IN MAPA nº 06, de 22/02/11.

2.5.2 CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL

2.5.2.1 Características Gerais

Produto obtido de sementes de cacau, fisiologicamente desenvolvidas, maduras, sãs e secas, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, detritos animais, casca de sementes de cacau e de outros detritos vegetais, com composição mínima de 32% (trinta e dois por cento) de cacau e submetido a processo tecnológico adequado, sob forma de pó, processado, acondicionado, armazenado e transportado conforme as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. Produto obtido pela mistura de cacau em pó parcialmente desengordurado ou cacau solúvel, com açúcar. Não podem ser adicionados de amidos e féculas estranhas.

2.5.2.2 Especificações

2.5.2.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	pó fino, homogêneo.
Cor	marrom escuro.
Odor e Sabor	característico, doce, próprio.

2.5.2.2.2 Análise Microscópica

Ausência de sujidades, conglomerado, mofo, larvas, parasitos e substâncias estranhas.

2.5.2.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Umidade (%)	3,0	máximo
Glicídios não redutores em sacarose (%)	68,0	
Lipídios (%)	6,5	mínimo

2.5.2.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	**c**	**m**	**M**
Salmonella sp/25g	AUS	5	0	AUS	
Coliformes a 45ºC/g	$5x10^3$	5	3	10^3	$5x10^3$

2.5.2.2.5 Análise Toxicológica

DETERMINAÇÕES	PADRÕES(µg/kg)	OBS
Aflatoxina B1, B2, G1 e G2	5,0	máximo
Ocratoxina A	5,0	máximo

2.5.2.3 Embalagem

a) Produto embalado em lata ou pote plástico hermeticamente fechado, com peso líquido de 500 (quinhentos) g a 1 (um) kg e acondicionado em caixa de papelão resistente, com 10 (dez) kg de peso líquido.

b) Deverá conter impresso:

- denominação de venda e marca;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- prazo de validade; e
- identificação do lote.

2.5.2.4 Observações

a) Produto dispensado da obrigatoriedade de registro conforme Anexo I**,** Res. RDC n° 278, de 28/09/05.

b) Apesar da revogação da Res. CNNPA 12/78, ficam mantidos os parâmetros físico-

químicos e microbiológicos já discriminados e complementados pela Res. RDC ANVS n° 264, de 22/09/05.

c) O Produto deverá ser entregue, no máximo, 60 (sessenta) dias após a fabricação.

d) O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses.

2.5.2.5 Legislação

- Lei nº 8.078, de 11/09/90.
- Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97.
- Res. RDC SVS/MS n° 23, de 15/03/00.
- Res. RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01.
- Res. RDC SVS/MS nº 259, de 20/09/02.
- Res. RDC SVS/MS nº 175, de 08/07/03.
- Res. RDC n° 360, de 23/12/03.
- Res. RDC n° 264, de 22/09/05.
- Res. RDC n° 278, de 28/09/05.
- Res. RDC SVS/MS n° 07, de 18/02/11.

2.5.3 ACHOCOLATADO EM PÓ

2.5.3.1 Características gerais

Produto obtido pela mistura do cacau em pó com açúcar (sacarose, maltose, glicose ou lactose) e leite em pó, podendo ainda ser adicionado de outras substâncias alimentícias, tais como produtos maltados, farinha de cereais e ovos; submetido a processo tecnológico adequado; processado, acondicionado, armazenado e transportado conforme as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

2.5.3.2 Especificações

2.5.3.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	pó fino, homogêneo.
Cor	característico.
Odor e Sabor	característico, doce, próprio.

2.5.3.2.2 Análise Microscópica

Ausência de sujidades, larvas e parasitos vivos.

2.5.3.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Umidade (%)	5.0	média
Lipídios (%)	6.0	
Hidrato de carbono (%)	78.0	
RMF (%)	2.5	

2.5.3.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	**c**	**m**	**M**
Salmonella sp/25g	AUS	5	0	AUS	
Coliformes a 45ºC/g	$5x10^3$	5	3	10^3	$5x10^3$

2.5.3.2.5 Análise Toxicológica

DETERMINAÇÕES	PADRÕES(µg/kg)	OBS
Aflatoxina B1, B2, G1 e G2	5,0	MÁXIMO
Ocratoxina A	5,0	MÁXIMO

2.5.3.3 Embalagem

a) Produto embalado em lata ou pote plástico hermeticamente fechado, com peso líquido de 500 (quinhentos) g a 1 (um) kg e acondicionado em caixa de papelão resistente, com 10 (dez) kg de peso líquido.

b) Deverá conter impresso:

- denominação de venda e marca;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- prazo de validade; e
- identificação do lote.

2.5.3.4 Observações

a) Produto dispensado da obrigatoriedade de registro, conforme Anexo I, Res. RDC ANVS n° 278, de 28/09/05.

b) O produto deverá ser entregue, no máximo, 60 (sessenta) dias após a fabricação.

c) O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses.

2.5.3.5 Legislação

- Lei nº 8.078, de 11/09/90.
- Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97.
- Res. RDC SVS/MS n° 23, de 15/03/00.
- Res. RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01.
- Res. RDC SVS/MS nº 259, de 20/09/02.
- Res. RDC SVS/MS nº 175, de 08/07/03.
- Res. RDC n° 360, de 23/12/03.
- Res. RDC n° 264, de 22/09/05.
- Res. RDC n° 278, de 28/09/05.
- Res. RDC SVS/MS n° 07, de 18/02/11.

2.5.4 MATE SOLÚVEL INSTANTÂNEO

2.5.4.1 Características Gerais

Produto obtido das folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos secos, limpos e isentos de mofo, larvas, parasitos e substâncias estranhas, pela desidratação do extrato aquoso da erva-mate e submetido a processo tecnológico adequado; podendo ser adoçado e/ou com sabor, processado, acondicionado e transportado conforme as "Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação".

2.5.4.2 Especificações

2.5.4.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	pó fino, homogêneo, instantâneo.
Cor	característico.
Odor e Sabor	característico.

2.5.4.2.2 Análise Microscópica

Ausência de sujidades, larvas e parasitos vivos.

2.5.4.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Umidade (%)	3,5	máximo
Extrato aquoso (%)	92,0	mínimo
Cafeína (%)	1,7	
RMF (%)	14,4	máximo
Aditivos, conservadores, cobre, corantes estranhos	AUSENTE	

2.5.4.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	**c**	**m**	**M**
Coliformes a 35ºC/g	1	5	2	-	1

2.5.4.3 Embalagem

a) Produto embalado em latas de folha de flandres, com lacre interno de 1ª qualidade, hermeticamente fechadas, com tampa dupla e ausência de amassamento, avaria ou ferrugem, com peso líquido de 500 (quinhentos) g ou 1 (um) kg, acondicionadas em caixa de papelão resistente, com 5 (cinco) a 10 (dez) kg.

b) Produto embalado em potes plásticos, hermeticamente fechados, com tampa dupla resistente, de boa qualidade, com peso líquido de 500 (quinhentos) g ou 1 (um) kg, acondicionados em caixa de papelão resistente, com 5 (cinco) a 10 (dez) kg de peso líquido.

c) Deverá conter impresso:

- denominação de venda e marca.
- identificação da origem;

- conteúdo líquido;
- prazo de validade; e
- identificação do lote.

2.5.4.4 Observações

a) Produto dispensado da obrigatoriedade de registro, conforme Anexo I, Res. RDC ANVS n° 278, de 28/09/05.
b) O produto deverá ser entregue, no máximo, com 60 (sessenta) dias após a fabricação.
c) produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses.

2.5.4.5 Legislação

- Lei nº 8.078, de 11/09/90.
- Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97.
- Port. MAA nº 544, de 16/11/98.
- Res. RDC SVS/MS n° 23, de 15/03/00.
- Res. RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01.
- Res. RDC SVS/MS nº 259, de 20/09/02.
- Res. RDC SVS/MS nº 175, de 08/07/03.
- Res. RDC SVS/MS n° 278, de 28/09/05.

2.6 PREPARADOS PARA REFRESCO

2.6.1 GUARANÁ, XAROPE

2.6.1.1 Características Gerais

É o produto não gaseificado obtido pela dissolução em água potável, de suco de fruta, polpa ou por parte de vegetal e açúcares, adicionado unicamente de água potável para o consumo, com no mínimo 0,2 (dois décimos) de grama de semente de guaraná (gênero *Paullinia),* ou seu equivalente em extrato, por 100 (cem) mililitros do produto, preparado, manipulado, processado, acondicionado e conservado conforme as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

2.6.1.2 Especificações

2.6.1.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	líquido, homogêneo, sem indícios de alteração.
Cor	pardo-negra, vermelho-escura ou pardo-avermelhada.
Odor e Sabor	característico.

2.6.1.2.2 Análise Microscópica

Ausência de sujidades, parasitos, larvas e elementos vegetais estranhos à espécie.

2.6.1.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Cafeína (mg/100 ml)	20	máxima
Concentração (Brix a 20°C)	52	mínima

2.6.1.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	**c**	**m**	**M**
Coliformes a 35ºC/g	10	5	2	1	10

2.6.1.3 Embalagem

a) Produto envasado em recipiente plástico resistente, com capacidade para 750 (setecentos e cinquenta) mililitros, 1 (um) ou 2 (dois) litros, acondicionado em embalagem resistente ao empilhamento, contendo o número de unidades usualmente comercializada pela indústria.

b) Deverá conter impresso:
- denominação de venda e a marca;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- data de fabricação;
- prazo de validade;
- identificação do lote;
- modo de conservação e preparo; e
- registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

2.6.1.4 Observações

a) A diluição deverá ser de 1 (uma) parte de xarope para 10 (dez) partes de água potável.

b) Parâmetros físico-químicos e microbiológicos discriminados e complementados pela Res. RDC ANVS n° 272, de 22/09/05.

c) O produto deverá ser entregue, no máximo, 60 (sessenta) dias após a industrialização.

d) O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses.

e) É proibida a adição de cafeína sintética ou da obtida de outro vegetal.

2.6.1.5 Legislação

- Lei nº 8.078, de 11/09/90.
- Reg. Lei nº 8918, de 14/07/94.
- Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97.
- Port. MAA nº 544, de 16/11/98.
- Res. RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01.
- Res. RDC SVS/MS nº 259, de 20/09/02.
- Res. RDC SVS/MS nº 175, de 08/07/03
- Res. RDC n° 360, de 23/12/03.
- Res. RDC n°123, de 13/05/04.
- Res. RDC n° 272, de 22/09/05.

- Dec. nº 6871, de 04/06/09.
- Port. MAA n°103, de 18/05/11.

2.6.2 CUPUAÇU, XAROPE

2.6.2.1 Características Gerais

É o produto não gaseificado obtido pela dissolução em água potável, de suco de fruta, polpa ou por parte de vegetal e açúcares, adicionado unicamente de água potável para o consumo, com a polpa de cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*), ou seu equivalente em extrato, preparado, manipulado, processado, acondicionado e conservado conforme as "Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação".

2.6.2.2 Especificações

2.6.2.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	líquido, homogêneo, sem indícios de alteração.
Cor	característico.
Odor e Sabor	característico.

2.6.2.2.2 Análise Microscópica

Ausência de sujidades, larvas e parasitos vivos.

2.6.2.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Concentração (Brix a 20°C)	52	mínima

2.6.2.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	**c**	**m**	**M**
Coliformes a 35ºC/g	10	5	2	1	10

2.6.2.3 Embalagem

a) Produto envasado em recipiente plástico resistente, com capacidade para 750 (setecentos e cinquenta) mililitros, 1 (um) ou 2 (dois) litros, acondicionado em embalagem resistente ao empilhamento, contendo o número de unidades usualmente comercializada pela indústria.

b) Deverá conter impresso:
- denominação de venda e marca;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- data de fabricação;
- prazo de validade;

- identificação do lote;
- modo de preparo e conservação; e
- registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

2.6.2.4 Observações

a) A indústria deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (enviar documento comprobatório autenticado).

b) A indústria deve possuir laudo de controle de pragas (enviar documento comprobatório autenticado).

c) O produto deverá ser entregue, no máximo, 60 (sessenta) dias após a fabricação.

d) O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses.

2.6.2.5 Legislação

- Lei nº 8.078, de 11/09/90.
- Reg. Lei nº 8918, de 14/07/94.
- Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97.
- Port. MAA nº 544, de 16/11/98.
- Res. RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01.
- Res. RDC SVS/MS nº 259, de 20/09/02.
- Res. RDC SVS/MS nº 175, de 08/07/03.
- Res. RDC n° 360, de 23/12/03.
- Res RDC n°123, de 13/05/04.
- Res. RDC n° 272, de 22/09/05.
- Dec. nº 6871, de 04/06/09.
- Port. MAA n°103, de 18/05/11.

2.7 BEBIDAS DE FRUTAS

2.7.1 CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO

2.7.1.1 Características Gerais

É a bebida que contém suco, ou polpa de fruta, ou parte do vegetal, ou extrato vegetal, açúcar e água potável, preparada através de processo tecnológico adequado, que assegure a sua apresentação e conservação até momento do consumo. Após sua reconstituição deverá conservar os teores de sólidos solúveis originais da fruta que deu origem, processado, acondicionado e conservado conforme as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação.

2.7.1.2 Especificações

2.7.1.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	não conter substâncias estranha macro e microscopicamente visíveis.
Cor	característico.
Odor e Sabor	próprio da fruta.

Concentração Mínima	1 (um) litro do concentrado acrescentado a 8 (oito) litros de água (registro na embalagem).

2.7.1.2.2 Análise Microscópica

Ausência de sujidades, parasitos, larvas e elementos vegetais estranhos à espécie.

2.7.1.2.3 Análise Físico-química

Artigo	ESPECIFICAÇÕES						
	Sólidos solúveis em º Brix, a 20º C Mínimo*	**pH (min)**	**Sólidos totais (g/100g) Mínimo**	**Acidez total expressa em ácido cítrico(g/100 g) mínimo**	**Açúcares totais naturais da fruta (g/100g) máximo**	**Ácido ascórbico (mg/100mg) mínimo**	**Acidez volátil em ácido acético (g/100g)**
Suco de Maracujá	11,0			2,5	18		
Polpa de Manga	11,0	3,3 a 4,5	14	0,32	17		
Suco de Uva	14,0			0,41	20		0,05
Polpa de Goiaba	7,0	3,5 a 4,2	9	0,4	15	40	
Suco de Caju	10,0			0,3	15		
Suco de Laranja	10,5				13	25	
Polpa de acerola	5,5	2,8	6,5	0,8	4 a 9,5	800	
Suco de abacaxi	11,0			0,3	15		

* Sólidos solúveis em º Brix, a 20ºC mínimo, determinados após a diluição.

2.7.1.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	Amostra indicativa	Amostra Representativa			
		n	C	m	M
Coliformes Totais 35ºC/50 ml	ausente	5	0		ausente
Salmonella sp/25 ml	ausente	5	0		ausente

2.7.1.3 Embalagem

a) Produto envasado em recipiente de polietileno translúcido, com capacidade para 1 (um) a 5 (cinco) litros, hermeticamente fechada, lacrada e com selo de indução, acondicionado em caixa de papelão reforçado, resistente ao empilhamento.

b) Deverá conter impresso:

- denominação de venda e a marca;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- diluição;
- data de fabricação;
- prazo de validade;
- identificação do lote;

- modo de conservação e preparo; e
- registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

2.7.1.4 Observações

a) A indústria deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (enviar documento comprobatório autenticado no ato da entrega).

b) A indústria deve possuir laudo de controle de pragas (enviar documento comprobatório autenticado no ato da entrega).

c) É proibida a adição de aditivos intencionais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação não permitidos pela legislação em vigor para Concentrado Líquido para Refresco. Os aditivos intencionais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação permitidos pela legislação deverão estar dentro dos limites de tolerância estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

d) Após aberto o recipiente, o produto deve se conservar próprio para o consumo humano por , no mínimo, 05 (cinco) dias em temperatura de 2 a 8ºC (geladeira).

e) O produto deverá ser entregue, no máximo, 60 (sessenta) dias após industrialização.

f) O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses.

2.7.1.5 Legislação

- Lei nº 8.078, de 11/09/90**.**
- Lei no 8.918, de 14/07/94.
- Port. MAA n° 368, de 04/09/97.
- Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97.
- Port. MAA n° 544, de 16/11/98.
- Res. RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01.
- Res. RDC SVS/MS nº 259, de 20/09/02.
- Res. RDC n° 123, de 13/05/04.
- Res. RDC SVS/MS nº 175, de 08/07/03.
- IN MAPA n° 22, de 24/11/05.
- Dec. nº 6871, de 04/06/09.

2.7.2 SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS COM ADIÇÃO DE AÇÚCAR

2.7.2.1 Características Gerais

Suco ou sumo é a bebida não fermentada, não concentrada, ressalvados os casos a seguir especificados, e não diluída, destinada ao consumo, obtida da fruta madura e sã, ou parte do vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. O suco que for parcialmente desidratado deverá ser denominado de suco concentrado.

2.7.2.2 Especificações

2.7.2.2.1 Características Organolépticas

a) sabor maracujá (*Passiflora spp*).

Aspecto	não conter substâncias estranha macro e microscopicamente visíveis.
Cor	Característico.
Odor e Sabor	próprio da fruta.
Concentração Mínima	1 (um) litro do concentrado acrescentado a 8 (oito) litros de água (registro na embalagem).

b) sabor laranja (*Citrus sinenses*)

Aspecto	não conter substâncias estranha macro e microscopicamente visíveis.
Cor	Característico.
Odor e Sabor	próprio da fruta.
Concentração Mínima	1 (um) litro do concentrado acrescentado a 8 (oito) litros de água (registro na embalagem).

c) sabor uva (*Vittis spp*)

Aspecto	não conter substâncias estranha macro e microscopicamente visíveis.
Cor	característico.
Odor e Sabor	próprio da fruta.
Concentração Mínima	1 (um) litro do concentrado acrescentado a 8 (oito) litros de água (registro na embalagem).

2.7.2.2.2 Análise Microscópica

Ausência de sujidades, parasitos, larvas e elementos vegetais estranhos à espécie.

2.7.2.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES		
Sabores	Maracujá	Laranja	Uva
Brix refratométrico (g/100g)	65.0° ± -0.5°	65.0° ± -0.5°	65.0° ± -0.5°
pH do concentrado	2,10 – 2,30	2,10 – 2,30	2,10 – 2,30

2.7.2.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	Amostra indicativa	Amostra Representativa			
		n	C	m	M
Coliformes Totais 35ºC/50 ml	ausente	5	0		ausente
Salmonella sp/25 ml	ausente	5	0		ausente

2.7.2.3 Embalagem

a) Produto envasado em recipiente de polietileno translúcido, com capacidade para 1 (um)

a 5 (cinco) litros, hermeticamente fechado, lacrado e com selo de indução, acondicionado em caixa de papelão reforçada, resistente ao empilhamento.

b) Deverá conter impresso:

- denominação de venda e a marca;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- diluição;
- data de fabricação;
- prazo de validade;
- identificação do lote;
- modo de conservação e preparo; e
- registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

2.7.2.4 Observações

a) O produto deverá ser entregue, no máximo, 60 (sessenta) dias após industrialização.

b) O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses, congelado, conservado em temperatura de -18ºC (menos dezoito graus centígrados).

c) É proibida a adição, em sucos, de aromas e corantes artificiais.

d) A indústria deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (enviar documento comprobatório autenticado na entrega).

e) A indústria deve possuir laudo de controle de pragas (enviar documento comprobatório autenticado na entrega).

f) O suco concentrado e desidratado, quando reconstituído, deverá conservar os teores de sólidos solúveis originais do suco integral, ou o teor de sólidos solúveis mínimo estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco.

g) É proibida a adição de aditivos intencionais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação não permitidos pela legislação em vigor para Concentrado Líquido para Refresco. Os aditivos intencionais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação permitidos pela legislação deverão estar dentro dos limites de tolerância estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

h) O suco concentrado e desidratado deve ser conservado e transportado em temperatura não superior a -12ºC (menos doze graus centígrados).

i) Após aberto o recipiente, o produto deve se conservar próprio para o consumo humano por, no mínimo, 05 (cinco) dias em temperatura de 2 a 8ºC (geladeira).

2.7.2.5 Legislação

- Lei nº 8.078, de 11/09/90**.**
- Lei nº 8.918, de 14/07/94.
- Port. MAA n° 368, de 04/09/97.
- Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97.
- Port. MAA n° 544, de 16/11/98.
- Res. RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01.
- Res. RDC SVS/MS nº 259, de 20/09/02.
- Res. RDC SVS/MS nº 175, de 08/07/03.
- Res. RDC n° 123, de 13/05/04.
- IN MAPA n° 22, de 24/11/05.
- Dec. nº 6871, de 04/06/09.

2.8 ÓLEOS E GORDURAS

2.8.1 CREME VEGETAL

2.8.1.1 Características Gerais

Produto em forma de emulsão plástica, cremoso ou líquido, do tipo água/óleo, produzido a partir de óleos e/ou gorduras vegetais comestíveis, água e outros ingredientes contendo, no máximo, 95% (noventa e cinco por cento) e, no mínimo, 60% (sessenta por cento) de lipídios totais, processado, acondicionado, conservado e transportado conforme as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

2.8.1.2 Especificações

2.8.1.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	emulsão plástica, homogênea.
Cor	amarelo ou branco amarelada, homogênea.
Odor e Sabor	característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição.

2.8.1.2.2 Análise Microscópica

Ausência de sujidades, mofo, larvas, parasitos e de substâncias estranhas.

2.8.1.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Lipídios Totais	60	mínimo
Reação de Kreiss (rancificação)	negativo	

2.8.1.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	**c**	**m**	**M**
Coliformes a 45ºC/g	5	5	2	1	5
Estafilococos coagulase positivo/g	10^2	5	2	5x10	10^2

2.8.1.3 Embalagem

a) Produto embalado em pote ou balde plástico, resistente, com tampa hermética, com peso líquido de 500 (quinhentos) g a 15 (quinze) kg.

b) Deverá conter impresso:

- denominação de venda e marca;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- prazo de validade; e
- identificação do lote.

2.8.1.4 Observações

- Produto dispensado da obrigatoriedade de registro, conforme Anexo I, Res. RDC n° 278, de 28/09/05.
- Parâmetros físico-químicos e microbiológicos discriminados e complementados pela Res. RDC ANVS n° 270, de 22/09/05.
- O creme vegetal deve ser conservado e transportado em temperatura não superior a 16ºC (dezesseis graus centígrados).
- O percentual de lipídios totais deve constar do painel principal, de forma clara, destacada e precisa.
- O produto deverá ser entregue em viatura isotérmica, no máximo, 30 (trinta) dias após a fabricação.
- O produto deverá ter validade mínima de 9 (nove) meses.

2.8.1.5 Legislação

- Lei nº 8.078, de 11/09/90.
- Res. RDC SVS/MS n° 23, de 15/03/00.
- Res. RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01.
- Res. RDC SVS/MS nº 259, de 20/09/02.
- Res. RDC SVS/MS nº 175, de 08/07/03.
- Res. RDC n° 270, de 22/09/05.
- Res. RDC n° 278, de 28/09/05.

2.8.2 ÓLEO DE SOJA REFINADO

2.8.2.1 Características Gerais

Produto comestível, obtido de sementes de *Glycinemax L.* (soja), através de processos tecnológicos adequados de extração e refino de matérias-primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

2.8.2.2 Especificações

2.8.2.2.1 Características Organolépticas

Aspecto a 25ºC	límpido e isento de impurezas.
Cor	característico.
Odor e Sabor	característico.

2.8.2.2.2 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Densidade relativa a 20°C	0,919 – 0,925	
Índice de refração (nD40)	1,466 – 1,470	
Índice de saponificação	189 – 195	
Índice de Iodo (Wijs)	124 – 139	
Matéria insaponificável, g/100g	1,5%	máximo
Índice de Acidez, mg KOH/g	0,20 %	
Índice de TBARS (mg/Kg)	1	
Ponto de fumaça	210°C	
Índice de Peróxido	2,5	

2.8.2.2.3 Contaminantes

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Matéria volátil a 105°C (g/%)	0,1	máximo
Impurezas Insolúveis em éter de petróleo (g/%)	0,05	
Sabões mg/Kg	10	

2.8.2.2.4 Análise Microbiológica

Após 10 (dez) dias de incubação a +35ºC (trinta e cinco graus centígrados) não devem existir sinais de alteração da embalagem nem quaisquer modificações físico-químicas e organolépticas do produto que evidenciem alteração.

2.8.2.3 Embalagem

a) Produto acondicionado em latas de boa qualidade, hermeticamente fechadas, com 900 (novecentos) mililitros, 10 (dez) litros ou 18 (dezoito) litros em volume líquido, resistentes ao empilhamento.

b) Produto acondicionado garrafas plásticas, tipo PET, com 900 (novecentos) mililitros em volume líquido, acondicionadas em caixas de papelão reforçadas, resistentes ao empilhamento, com 20 (vinte) unidades.

c) Em qualquer das embalagens, não deverá apresentar amassamento, ruptura, avaria e/ou ferrugem.

d) Deverá conter impresso:

- denominação de venda e marca;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- número do lote;
- prazo de validade; e
- produto livre de gordura “trans”.

2.8.2.4 Observações

a) Produto dispensado da obrigatoriedade de registro, conforme Anexo I, Res. RDC ANVS n° 278, de 28/09/05.

b) Parâmetros físico-químicos e microbiológicos já discriminados e complementados pela Res. RDC ANVS n° 270, de 22/09/05.

c) O produto deverá ser entregue, no máximo, 60 (sessenta) dias após a fabricação.
d) O produto deverá ter validade mínima de 09 (nove) meses.

2.8.2.5 Legislação

- Lei nº 8.078, de 11/09/90.
- Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97.
- Res. SVS/MS nº 482, de 23/09/99.
- Res. RDC SVS/MS n° 23, de 15/03/00.
- Res. RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01.
- Res. RDC SVS/MS nº 259, de 20/09/02.
- Res. RDC SVS/MS nº 175, de 08/07/03.
- Res. RDC n° 123, de 13/05/04.
- Res. RDC n° 270, de 22/09/05.
- Res. RDC n° 278, de 28/09/05.
- IN nº 49, de 22/12/06.

CAPÍTULO III
CONDIMENTOS

3.1 CONDIMENTOS

3.1.1 SAL REFINADO

3.1.1.1 Características Gerais

Entende-se como sal, o cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais, submetido a tecnologia de refino, adicionado, obrigatoriamente, de iodo, processado, embalado, estocado e transportado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração".

3.1.1.2 Especificações

a) Características Organolépticas

Aspecto	forma de cristais brancos, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação.
Odor	inodoro.
Sabor	salino-salgado.

b) Análise Microscópica

Isento de sujidades e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de tecnologia inadequada.

c) Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES		OBS
	REFINADO	REF.EXTRA	
Umidade, a 150ºC (%)	0,20	0,10	máximo
Insolúveis (%)	0,10	0,05	
Cálcio, como Ca (%)	0,10	0,03	
Magnésio, como Mg (%)	0,10	0,02	
Sulfato, como SO_4 (%)	0,40	0,10	
Cloreto em base úmida (*) (%)	98,92	99,66	mínimo
Cloretos em base seca (*)(%)	99,12	99,76	mínimo
Iodo metalóide (mg/kg)	20 a 60		

(*) - Nestas determinações, considerar a quantidade de aditivo (antiumectante), que foi adicionado.

d) Análise Granulométrica

Peneira n.º 20 (0,84 mm de ∅)	retenção de 5% (cinco por cento)	máximo
Peneira n.º 140 (0,105 mm de ∅)	retenção de 90% (noventa por cento)	

3.1.1.3 Embalagem

a) Produto embalado em saco plástico resistente, hermeticamente fechado, com 1 (um) kg de peso líquido e acondicionado em fardo de plástico ou papel multifolhado, com 30 (trinta) kg de peso líquido.

b) Deverá conter impresso:

- denominação de venda e marca;
- identificação da origem;
- identificação do lote;
- conteúdo líquido;
- prazo de validade; e
- classificação.

3.1.1.4 Observações

a) Produto dispensado da obrigatoriedade de registro, conforme Anexo II, Res. RDC ANVS n° 278, de 22/09/05.

b) O produto deverá ser entregue, no máximo, 90 (noventa) dias após o processamento.

c) O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses.

3.1.1.5 Legislação

- Lei nº 6.150, de 03/12/74.
- Dec. nº 75.697, de 06/05/75.
- Lei nº 8.078, de 11/09/90.
- Res. RDC SVS/MS nº 28, de 28/03/00.
- Res. RDC SVS/MS nº 259, de 20/09/02.
- Res. RDC SVS/MS nº 130, de 26/05/03.
- Res. RDC SVS/MS nº 175, de 08/07/03.
- RDC n° 123, de 13/05/2004
- Res. RDC n° 278, de 22/09/05.

3.1.2 VINAGRE DE VINHO

3.1.2.1 Características Gerais

Vinagre de vinho ou simplesmente “vinagre” é o produto obtido pela fermentação acética do mosto de vinho branco, tinto ou rosado; pasteurizado, acondicionado, armazenado e transportado conforme as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação”.

3.1.2.2 Especificações

a) Características Organolépticas

Aspecto	líquido límpido e sem depósito.
Cor	característica da matéria-prima de origem.
Sabor	picante, ligeiramente ácido.

b) Análise Microscópica

Ausência de sujidades, mofo, larvas, parasitos, detritos animais ou vegetais e substâncias estranhas.

c) Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES		PADRÕES	OBS
Acidez Volátil, em ácido acético (%)		4,0	mínimo
Álcool em volume,a 20ºC (%)		1,0	máximo
Extrato Seco (100ºC)	para vinho branco	6,0	mínimo
	para vinho tinto ou rosado	7,0	
Dióxido de enxofre (%)		0,02	máximo
Bitartarato de Potássio			positivo

d) Análise Toxicológica

DETERMINAÇÕES	PADRÕES(µg/kg)	OBS
Ocratoxina A	2,0	máximo

3.1.2.3 Embalagem

a) Produto embalado em recipiente de plástico, com capacidade líquida de 500 (quinhentos) mililitros a 1 (um) litro e acondicionado em caixa de papelão reforçado ou fardo plástico, resistente ao empilhamento, contendo 12 (doze) ou 24 (vinte) unidades.

b) Deverá conter impresso:
- denominação de venda e marca;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- acidez em ácido acético (%);
- prazo de validade; e
- número do lote.

3.1.2.4 Observações

a) O produto deverá ser entregue, no máximo, 60 (sessenta) dias após a fabricação.
b) O produto deverá ser entregue com validade mínima de 12 (doze) meses.

3.1.2.5 Legislação

- Port. MAA nº 745, de 24/10/77.
- Lei nº 8.078, de 11/09/90.
- Dec.99.066, de 08/03/1990.
- Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97.
- IN MAA nº 36, de 14/10/1999.
- IN MAPA 04, de 05/02/01.
- Res. RDC SVS/MS nº 259, de 20/09/02.
- IN MAA nº 55, de 18/10/02.
- Res. RDC SVS/MS nº 175, de 08/07/03.

- Res RDC n° 123, de 13/05/04
- Port. MAA n° 55, de 27/07/04.
- IN MAPA n° 24, de 08/09/05.
- Res. RDC ANVISA nº 07, de 18/02/11.

CAPITULO IV
RAÇÃO OPERACIONAL

4.1 RAÇÕES OPERACIONAIS

4.1.1 RAÇÃO OPERACIONAL DE COMBATE – R2

4.1.1.1 Finalidade: destina-se a alimentação de um homem, durante 24 horas, em situações de campanha.

4.1.1.2 Emprego: Será consumida em combates, deslocamento, marchas ou exercícios de longa duração, quando a situação tática não permitir o emprego da ração normal.

4.1.1.3 Composição: cada unidade completa será composta por 04 refeições: desjejum, almoço, jantar e ceia.

4.1.1.4 Características:

a) Alimentos básicos: alimentos termoprocessados de pronto consumo em embalagens flexíveis esterilizáveis, quando se tratar das refeições principais (almoço e jantar), e em menor quantidade por alimentos liofilizados e/ou desidratados de fácil reconstituição empregados no desjejum e ceia.
b) Complementos: alimentos liofilizados/desidratados, pastilhas, doces, repositores hidroeletrolíticos, suplementos alimentares entre outros.
c) Acessórios: fogareiro/aquecedor químico, purificador de água, fósforos e papel para múltiplos fins.
d) Valor Calórico Total (VCT): 3.000 – 3.600 Kcal.
e) Fibras: 25 a 30 g.
f) Protídios, Glicídios e Lipídios: nutricionalmente equilibrada perfazendo uma média de 12 a 15% para proteína, 20 a 35% para lipídeos e 50 a 70% para carboidratos, do Valor Calórico Total.
g) Validade mínima: 24 meses.
h) Cardápios: mínimo de 05 cardápios para cada macro-região assim definida: Norte, Nordeste, Sul, Sudeste, Centro-Oeste.
i) Aquisição e distribuição: responsabilidade da Força singular usuária.

4.1.2 RAÇÃO OPERACIONAL DE EMERGÊNCIA – R3

4.1.2.1 Finalidade: destina-se a alimentação de um homem em situações de campanha por 12 horas.

4.1.2.2 Emprego: será consumida normalmente como reserva individual e, eventualmente, poderá ser empregada na fase de assalto.

4.1.2.3 Composição: cada unidade completa será composta por 02 refeições: desjejum/ceia; almoço/jantar.

4.1.2.4 Características:

a) Alimentos básicos: alimentos termoprocessados de pronto consumo em embalagens flexíveis esterilizáveis, quando se tratar das refeições principais (almoço e jantar), e em menor quantidade por alimentos liofilizados e/ou desidratados de fácil reconstituição empregados no desjejum e ceia.

b) Complementos: alimentos liofilizados/desidratados, pastilhas, doces, repositores hidroeletrolíticos, suplementos alimentares entre outros.

c) Acessórios: fogareiro/aquecedor químico, purificador de água, fósforos e papel para múltiplos fins.

d) VCT: 1.200 – 1.800 Kcal.

e) Fibras: 12 a 15 g.

f) Protídios, Glicídios e Lipídios: nutricionalmente equilibrada perfazendo uma média de 12 a 15% para proteína, 20 a 35% para lipídeos e 50 a 70% para carboidratos, do Valor Calórico Total.

g) Validade mínima: 24 meses.

h) Cardápios: mínimo de 05 cardápios para cada macro-região assim definida: Norte, Nordeste, Sul, Sudeste, Centro-Oeste.

i) Aquisição e distribuição: responsabilidade da Força singular usuária.

4.2 ANÁLISE LABORATORIAL

4.2.1 APRESENTAÇÃO

4.2.1.1 Características gerais

Conforme descrição de emprego para cada tipo.

4.2.1.2 Especificações

Deverão ser inspecionados todos os componentes dos itens “Alimentação básica e complementos” constantes das Rações Operacionais e as condições de selagem da embalagem (envase).

a) Características Organolépticas

Aspecto	característico para os diversos ingredientes da Ração Operacional
Cor	
Odor e Sabor	

b) Análise Microscópica

Ausência de sujidades, impurezas, mofo e elementos estranhos.

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Umidade (a 105ºC)	8%	máximo
VCT (Kcal)	-1.200 R3 - 3.000 R2	mínimo

Teste de cocção	Ausência de odores e sabores estranhos	
Rancidez	Negativo	

d) Análise Microbiológica

Cada componente específico da ração deve atender aos limites microbiológicos estabelecidos pela Resolução SVS/MS nº 12, de 02/01/01.

4.2.2 LEGISLAÇÃO

- Lei 8.078 de 11/09/90.
- Port. SC-5-CAFA nº 3.755, de 09/12/88.
- Port. SVS/MS nº 41 de 13/01/98 .
- Port. n° 721 de 30/12/99.IG 10-07.
- Res RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01.
- Res RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02 (DOU de 23/09/2002).
- Portaria Normativa nº 1416, de 16 Out 08.
- Portaria Normativa nº 1417, de 16 Out 08.

TITULO II
ARRAÇOAMENTO DE ANIMAIS

CAPÍTULO I
EQUINOS

1.1 EQUINOS

1.1.1 ALFAFA FENADA

1.1.1.1 Características Gerais

Produto obtido da desidratação natural ou artificial das partes aéreas (caule e folhas) da alfafa (*Medicago sativa)*, com hastes flexíveis e arredondadas, sem arestas, pouco lenhosas, ricas em folhas, ceifada e fenada no início da floração.

1.1.1.2 Especificações:

1.1.1.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	característico.
Cor	verde clara ou ligeiramente esmaecida.
Odor	característico, aromatizado.
Sabor	açucarado, agradável.

1.1.1.2.2 Análise Microscópica

Ausência de sujidades, mofo, pó, sementes e/ou plantas tóxicas de elementos estranhos.

1.1.1.2.3 Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (%)	OBS
Fumonisina (ppm)	5	máximo
Aflatoxina (ppb)	20	
Fibra bruta (%)	30	
Matéria Mineral	12	
Fibra em Detergente Neutro (FDN)	40	mínimo
Umidade	14	máximo

1.1.1.3 Embalagem

Produto prensado e enfardado sob forma de paralelogramo, preso por arame, permitindo o transporte, manuseio e armazenagem dos fardos.

1.1.1.4 Observação

O produto poderá ser obtido sob forma moída e peletizada, acondicionado em embalagens perfeitamente secas, limpas, novas e de primeiro uso, devendo ser fechada de modo a garantir sua inviolabilidade e estar devidamente registrado no Ministério da Agricultura

Pecuária e Abastecimento (MAPA).

1.1.1.5 Legislação

- Decreto nº 6.296, DE 11/12/07.

1.1.2 AVEIA FORRAGEIRA

1.1.2.1 Características Gerais

Produto constituído de grãos fisiologicamente desenvolvidos, perfeitos, maduros, sãos, secos e limpos de aveia (*Avena sativa*, L.).

1.1.2.2 Especificações

1.1.2.2.1 Classificação Merceológica

a) Grupo (de acordo com o peso por hectolitro)

1	Igual ou superior a 50 kg (cinqüenta quilogramas).
2	Entre 47 kg (quarenta e sete quilogramas) e 49 kg (quarenta e nove quilogramas).
3	Entre 41 kg (quarenta e um quilogramas) e 46 kg (quarenta e seis quilogramas).
4	Inferior a 41 kg (quarenta e um quilogramas).

b) Classe (de acordo com a respectiva cor)

Branca	Aquela cuja coloração vai do branco ao amarelo, podendo conter no máximo 10% (dez por cento) de outra(s) classe(s).
Vermelha	Aquela cuja coloração é avermelhada, podendo conter no máximo 10% (dez por cento) de outra(s) classe(s).
Cinzenta ou moura	Aquela cuja coloração é acinzentada, podendo conter no máximo 10% (dez por cento) de outra(s) classe(s).
Preta	Aquela cuja coloração preta é característica, podendo conter no máximo 10% (dez por cento) de outra(s) classe(s).
Mista	Aquela que não se enquadrando em nenhuma das classes anteriores devendo, neste caso, constar obrigatoriamente as percentagens que compõem a mistura, no Certificado de Classificação.

c) Tipo

DEFEITOS (*)	TIPO (**)			
	1	**2**	**3**	**4**
Carunchados ou danificados	1,0	2,0	3,0	5,0
Avariados	2,0	4,0	6,0	8,0
Impurezas e matérias estranhas	0,5	1,0	2,0	3,0

(*) Limites máximos de tolerância/tipo - peso %.
(**) O produto será classificado como “AP” (abaixo do padrão) quando não se enquadrar em

nenhum dos tipos acima.

1.1.2.2.2 Análise Microscópica

Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

1.1.2.2.3 Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Umidade (a 105ºC)	14,0 %	máximo
Aflatoxina (ppb)	20,0	

1.1.2.3 Embalagem

Produto acondicionado em embalagens perfeitamente secas, limpas, novas e de primeiro uso, devendo ser fechadas de modo a garantir sua inviolabilidade.

1.1.2.4 Observação

Quando destinada para a germinação em sistema de hidroponia, a aveia deve atender aos seguintes quesitos:

- ser da classe branca, do tipo 1 ou 2; e
- apresentar o percentual (%) mínimo de germinação de noventa (90)%, atestado por meio de certificado emitido por laboratório credenciado ou registrado junto ao MAPA.

1.1.2.5 Legislação

- Port. MAA n° 191, de 14/04/75.
- Decreto nº 6.296, DE 11/12/07.

1.1.3 SEMENTE DE LINHO

1.1.3.1 Características Gerais

Produto constituído de grãos fisiologicamente desenvolvidos, maduros, secos, sãos e limpos oriundos do linho (*Linum usitatissimum,* L.).

1.1.3.2 Especificações

1.1.3.2.1 Classificação Merceológica

DEFEITOS	PADRÕES (%)	OBS
Ardidos, chochos, grelados, sementes estranhas e não oleaginosas	3,0	máximo
Quebrados	4,0	
Palhas e impurezas	1,5	

1.1.3.2.2 Análise Microscópica

Ausência de sujidades, mofo, fermentação, larvas e parasitos vivos.

1.1.3.2.3 Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Umidade (a 105ºC)	12,0%	máximo
Aflatoxina (ppb)	20,0	

1.1.3.3 Embalagem

Produto acondicionado em embalagens perfeitamente secas, limpas, novas e de primeiro uso, devendo ser fechadas de modo a garantir sua inviolabilidade.

1.1.3.4 Legislação

- Decreto nº 6.296, DE 11/12/07.

1.1.4 RAÇÃO BALANCEADA EQUINA, PELETIZADA

1.1.4.1 Características Gerais

Produto obtido de matérias-primas vegetais de boa qualidade, com adição de sais minerais, vitaminas e aditivos permitidos pela legislação em vigor, peletizada e industrializada em estabelecimento que possua as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração” registrado no MAPA.

1.1.4.2 Especificações

1.1.4.2.1 Análise Sensorial

Aspecto	Firme e uniforme, característica de ração peletizada.
Cor e odor	Característicos.

1.1.4.2.2 Análise Microscópica

Ausência de sujidades, mofo, fermentação, larvas, parasitos e elementos estranhos.

1.1.4.2.3 Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES		OBS
	RAÇÃO COMUM (EQÜINOS DE TROPA)	RAÇÃO P/ ANIMAIS DE TRAÇÃO, POTROS E REPRODUTORES (COUD RINCÃO)	
Proteína bruta	12%	14%	mínimo
Fibra bruta	14%	14%	máximo
Extrato etéreo	7%	4,5%	mínimo
Matéria mineral	10%	10%	máximo
Pó (desintegração)	3%	3%	
Umidade	13%	13%	
Aflatoxina	20 ppb	20 ppb	
Fumonisina	5 ppm	5 ppm	
Cálcio	1,4%	1,4%	
Fósforo	0,7%	0,7%	mínimo
Lisina	0,8%	0,8%	
Energia Digestível (Kcal/kg)	3.000 (Kcal/kg)	3.000 (Kcal/kg)	

1.1.4.3 Embalagem

a) Produto acondicionado em sacos de fios de polipropileno trançado e resinado ou embalado em saco plástico novo, resistente e hermeticamente fechado, com padrão uniforme de 25 (vinte e cinco) kg ou 40 (quarenta) kg líquido.

b) Em qualquer dos casos, deverá conter impresso:

- identificação e número de registro do produto e do estabelecimento de origem no MAPA;
- composição básica e níveis de garantia do produto;
- conteúdo líquido;
- data de industrialização;
- prazo de validade; e
- número de lote.

1.1.4.4 Observações

a) Somente será permitido o uso de melaço “em pó” incorporado ao produto final.

b) O produto deverá ser entregue, no máximo, até 15 (quinze) dias de fabricado.

c) O produto deverá ter validade máxima de 120 (cento e vinte) dias, conservado em temperatura ambiente, em local seco e ventilado, sobre estrados, em sua embalagem original.

1.1.4.5 Legislação

- LEI nº 6198, de 26 /12/1974.
- Decreto nº 6.296, DE 11/12/07.
- Port. nº 108, MAPA,de 04/09/1991.
- IN N° 04, MAPA,de 23/02/2007.
- IN Nº 66, MAPA, de 16/12/2009
- IN Nº 15, MAPA,de 26/05/2009
- IN Nº 22, MAPA,de 02/06/2009

- IN Nº 30, MAPA,de 05/08/2009

1.1.5 RAÇÃO BALANCEADA EQÜINA, EXTRUSADA

1.1.5.1 Características gerais

Produto obtido de matérias-primas vegetais de boa qualidade, com adição de sais minerais, vitaminas e aditivos permitidos pela legislação em vigor, 100% submetida a processo tecnológico extrusão (floculação) e industrializada em estabelecimento registrado no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA). A apresentação física da ração deverá ser obrigatoriamente na forma de “estruder”.

1.1.5.2 Especificações

1.1.5.2.1 Análise sensorial

Aspecto	Firme e uniforme, característica de ração extrusada.
Cor e odor	Característicos de ração balanceada para eqüinos submetida ao processo de extrusamento.

1.1.5.2.2 Análise microscópica

Ausência de sujidades, mofo, fermentação, larvas, parasitos e elementos estranhos.

1.1.5.2.3 Análise físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES		OBS
	RAÇÃO EXTRUSADA EQUINOS DE TROPA	RAÇÃO EXTRUSADA ANIMAIS DE TRAÇÃO, POTROS E REPRODUTORES COUD RINCÃO E BATERIA CAIENA	
Proteína bruta	12%	14%	mínimo
Fibra bruta	14%	14%	máximo
Extrato etéreo*	7%	4,5%	mínimo
Matéria mineral	10%	10%	máximo
Pó (desintegração)	3%	3%	
Umidade	13%	13%	
Aflatoxina	20 ppb	20 ppb	
Fumonisina	5 ppm	5 ppm	
Cálcio	1,4%	1,4%	
Fósforo	0,7%	0,7%	mínimo
Lisina	0,8%	0,8%	
Energia Digestível	3.000 (Kcal/kg)	3.000 (Kcal/kg)	mínimo

* A ração obtida pelo processo tecnológico de extrusamento terá seu teor de extrato etéreo determinado pelo método de hidrólise ácida.

1.1.5.3 Embalagem

a) Produto acondicionado em sacos de fios de polipropileno trançado e resinado ou embalado em saco plástico novo, resistente e hermeticamente fechado, com padrão uniforme de 25 (vinte e cinco) kg ou 40 (quarenta) kg líquido.

b) Em qualquer dos casos, deverá conter impresso:

- identificação e número de registro do produto e do estabelecimento de origem no MAPA;
- composição básica e níveis de garantia do produto;
- conteúdo líquido;
- data de industrialização;
- prazo de validade; e
- número de lote.

1.1.5.4 Observações

a) A ração 100% extrusada será adquirida, obrigatoriamente sob a forma de “struder”.

b) O produto deverá ser entregue, no máximo, até 15 (quinze) dias de fabricado.

c) O produto deverá ter validade máxima de 120 (cento e vinte) dias, conservado em temperatura ambiente, em local seco e ventilado, sobre estrados, em sua embalagem original.

1.1.5.5 Legislação

- LEI Nº 6198, de 26 /12/1974
- Decreto nº 6.296, DE 11/12/07.
- Port. nº 108, MAPA,de 04/09/1991.
- IN n° 04, MAPA,de 23/02/2007.
- IN Nº 66, MAPA, de 16/12/2009
- IN Nº 15, MAPA,de 26/05/2009
- IN Nº 22, MAPA,de 02/06/2009
- IN Nº 30, MAPA,de 05/08/2009

1.1.6 SAL MINERALIZADO

1.1.6.1 Características Gerais

Produto obtido da mistura de micro e macroelementos minerais, com cloreto de sódio, para ser administrada isolada e diretamente aos animais.

1.1.6.2 Especificações

1.1.6.2.1 Características Organolépticas

De acordo com o fabricante.

1.1.6.2.2 Análise Microscópica

Ausência de sujidades e elementos estranhos.

1.1.6.2.3 Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (por kg)	OBS
Cálcio	130 g	mínimo
Fósforo	75 g	
Zinco	3,7 g	
Iodo	90 mg	
Cobre	1 g	
Cobalto	14 mg	
Manganês	2 g	
Selênio	11 mg	
Cromo	40 mg	
Sódio	150 mg	
Ferro	2,5 g	
Enxofre	5 g	
Fluor	750 mg	máximo

1.1.6.3 Embalagem

a) Produto embalado em saco plástico resistente, de boa qualidade, hermeticamente fechado, com padrão uniforme de 25 (vinte e cinco) kg de peso líquido.

b) Em qualquer dos casos, deverá conter impresso:

- Identificação e número de registro do produto no MAPA;
- Identificação e número de registro do estabelecimento de origem no MAPA;
- composição básica e níveis de garantia do produto;
- conteúdo peso líquido;
- data de industrialização;
- prazo de validade; e
- número de lote.

1.1.6.4 Observações

a) O produto deverá ser entregue, no máximo, até 15 (quinze) dias de fabricado.

b) O produto deverá ser entregue com validade mínima de 12 (doze) meses, conservado em temperatura ambiente, em local seco e ventilado, sobre estrados, em sua embalagem original.

1.1.6.5 Legislação

- Decreto n° 6.296, de 11/12/2007.
- IN Nº 66, MAPA, de 16/12/2009.
- IN Nº 15, MAPA,de 26/05/2009.
- IN Nº 22, MAPA,de 02/06/2009.
- IN Nº 30, MAPA,de 05/08/2009.

CAPÍTULO II
CANINOS

2.1 CANINOS

2.1.1 RAÇÃO BALANCEADA CANINA

2.1.1.1 Características Gerais

Produto obtido de matérias-primas vegetais e animais de boa qualidade, submetidas a processo tecnológico adequados, em estabelecimento registrado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, contendo sais minerais, vitaminas e aditivos permitidos pela legislação em vigor.

2.1.1.2 Especificações

2.1.1.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	firme e uniforme.
Cor e odor	característicos.

2.1.1.2.2 Análise Microscópica

Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

2.1.1.2.3 Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Pó (desintegração)	5,0%	máximo
Umidade	10,0%	
Proteína bruta	240 (g/kg)	mínimo
Extrato Etéreo	150 (g/kg)	mínimo
Fibra Bruta	25 (g/kg)	máximo
Matéria Mineral	69 (g/kg)	máximo
Cálcio	8 (g/kg)	mínimo
Fósforo	5,8 (g/kg)	mínimo
Taurina	1,56 (g/kg)	mínimo

2.1.1.2.4 Análise Microbiológica

Microrganismo	Limite	OBS
Salmonella sp.	ausência em 25g	amostra indicativa

2.1.1.2.5 Análise Toxicológica

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Aflatoxina	20 ppb	máximo

2.1.1.3 Embalagem

a) Produto embalado em saco de plástico novo, resistente e hermeticamente fechado, com padrão uniforme de 10 (dez) a 20 (vinte) kg de peso líquido.

b) Em qualquer dos casos, deverá conter impresso:

- identificação e número de registro do produto no MAPA;
- identificação e número de registro do estabelecimento de origem no MAPA;
- composição básica e níveis de garantia do produto;
- conteúdo peso líquido;
- data de industrialização;
- prazo de validade; e
- número de lote.

2.1.1.4 Observações

a) O produto deverá ser entregue, no máximo, até 20 (vinte) dias depois de fabricado.

b) O produto deverá ser entregue com validade mínima de 06 (seis) meses, conservado em temperatura ambiente, em local seco e ventilado, sobre estrados, em sua embalagem original.

2.1.1.5 Legislação

- Decreto n° 6.296, MAPA, de 11/12/2007
- Port. nº 108,MAPA, de 4/09/91.
- IN MAPA n° 04, de 23/02/07.
- IN Nº 66, MAPA, de 16/12/2009
- IN Nº 15, MAPA,de 26/05/2009
- IN Nº 22, MAPA,de 02/06/2009
- IN Nº 30, MAPA,de 05/08/2009

ANEXO A

CORTES DE CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA

ACÉM

Detalhes do corte**: não apresentar**: parte queimada pelo frio, sebo, nervo cervical (ventral), artérias e veias, coágulos sanguíneos, ossos, sangria, nódulos linfáticos e pontas de nervo.

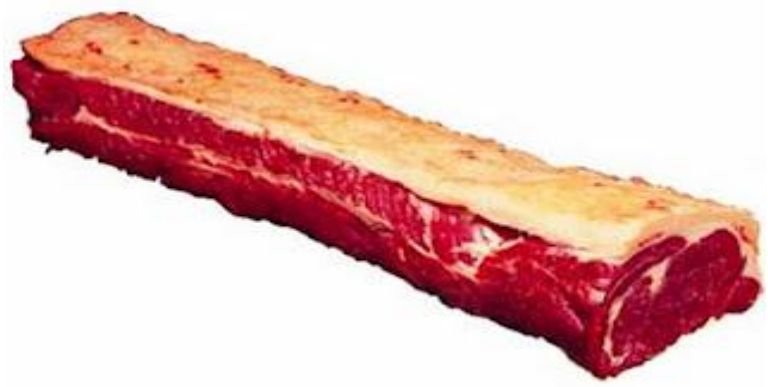
PÁ

Detalhes do corte (peixinho, raquete e coração da pá)**: não apresentar**: parte queimada pelo frio, sebo na parte ventral, artérias e veias na parte ventral, coágulos sangüíneos, cartilagens, pontas de nervo, ossos e nódulos linfáticos.

FILÉ MIGNON (SEM CORDÃO)

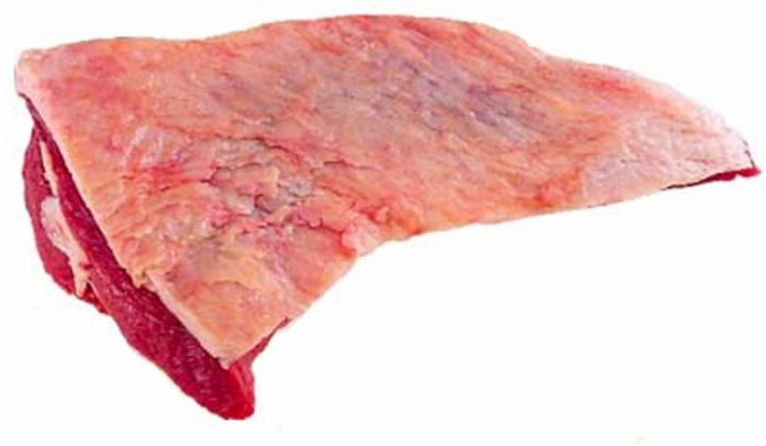
Detalhes do corte (sem cordão)**: não apresentar**: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, fácias e aponeuroses grossas, gânglios linfáticos e sebo.

CONTRA-FILÉ DE LOMBO (SEM CORDÃO)



Detalhes do corte (sem cordão)**: não apresentar**: parte queimada pelo frio, fragmentos de ossos, aba, nervo lateral, nervo cervical, cartilagens, coágulos sanguíneos, hematomas e excesso de sebo.

MAMINHA



Detalhes do corte: aparas de sebo de todo o contorno lateral da peça de modo a proporcionar acabamento adequado ao produto; **não apresentar**: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, sebo, hematomas e nódulos linfáticos.

PICANHA

Detalhes do corte**:** aparas de sebo de todo o contorno lateral da peça de modo a proporcionar acabamento adequado ao produto; **não apresentar**: parte queimada pelo frio, nervo, coágulos sanguíneos, sebo, ossos e nódulos linfáticos.

CORAÇÃO DE ALCATRA

Detalhes do corte**: não apresentar**: parte queimada pelo frio, sebo, artérias e veias, coágulos sanguíneos e nódulos linfáticos.

LAGARTO

Detalhes do corte**: não apresentar**: parte queimada pelo frio, sebo, nervo cervical ventral, coágulos sanguíneos, hematomas e nódulos linfáticos.

PATINHO

Detalhes do corte**: não apresentar**: parte queimada pelo frio, pontas de nervo, cartilagem aderida ventralmente, coágulos sanguíneos, hematomas e osso da patela.

COXÃO DURO

Detalhes do corte**: não apresentar**: parte queimada pelo frio, sebo, artérias e veias, coágulos sanguíneos, hematomas e nódulos linfáticos.

COXÃO MOLE

Detalhes do corte**: não apresentar**: parte queimada pelo frio, artérias e veias, coágulos sanguíneos, hematomas e sebo.

PEITO

Detalhes do corte**: não apresentar**: parte queimada pelo frio, fragmentos de ossos, cartilagens, coágulos sanguíneos, hematomas e sebo.

CUPIM

Detalhes do corte**: não apresentar**: parte queimada pelo frio, artérias e veias, coágulos sanguíneos, hematomas e sebo.

FRALDINHA

Detalhes do corte**: não apresentar**: parte queimada pelo frio, artéria e veias, coágulos sanguíneos, hematomas e sebo.

VAZIO (PONTA DE COSTELA)

Detalhes do corte**: não apresentar**: parte queimada pelo frio, artérias e veias, coágulos sanguíneos, hematomas e sebo.

COSTELA DE TRASEIRO DESOSSADA

Detalhes do corte**: não apresentar**: parte queimada pelo frio, fragmentos de ossos, cartilagens, coágulos sanguíneos, hematomas e sebo.

OS CORTES ESPECIFICADOS CONFORME OS LIMITES ANATÔMICOS, BASES ÓSSEAS E COMPONENTES MUSCULARES ESTÃO DESCRITOS NA PORT. MAA N° 05, DE 08/11/88.