Separata ao Boletim do Exército

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
SECRETARIA-GERAL DO EXÉRCITO

SEPARATA Nº 1 AO BE 42/2005

DEPARTAMENTO LOGÍSTICO

PORTARIA Nº 13-DLOG, DE 7 DE OUTUBRO DE 2005.

Aprova Catálogo de Especificações dos Artigos de Subsistência (CEAS) – 6ª Edição

Brasília - DF, 21 de outubro de 2005.

SEPARATA Nº 1 AO BOLETIM DO EXÉRCITO
Nº 42/2005
Brasília - DF, 21 de outubro de 2005.

1ª PARTE
LEIS E DECRETOS

Sem alteração.

2ª PARTE
ATOS ADMINISTRATIVOS

DEPARTAMENTO LOGÍSTICO

PORTARIA Nº 13-DLOG, DE 7 DE OUTUBRO DE 2005.

Aprova o Catálogo de Especificações dos Artigos de Subsistência (CEAS) – 6ª Edição.

O CHEFE DO DEPARTAMENTO LOGÍSTICO, no uso das atribuições constantes do inciso IX, do art. 11. da Portaria nº 201, de 2 de maio de 2001 – Regulamento do Departamento Logístico (R-128) e de acordo com o que propõe a Diretoria de Suprimento(DS), resolve:

Art. 1º Aprovar o Catálogo de Especificações dos Artigos de Subsistência (CEAS) – 6ª Edição, que com esta baixa.

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

Art. 3º Revogar a Portaria 20-D Log, de 23 de novembro de 2001.

CATÁLOGO DE ESPECIFICAÇÕES DOS ARTIGOS DE SUBSISTÊNCIA

ÍNDICE

		Pg
TITULO I	**ALIMENTAÇÃO DE PESSOAL**	6
CAPITULO I	**PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**	6
	CARNE BOVINA COM OSSO, CONGELADA	6
	CARNE BOVINA COM OSSO, RESFRIADA	8
	CARNE BOVINA DESOSSADA, CONGELADA	9
	CARNE BOVINA DESOSSADA, RESFRIADA	12
	FIGADO BOVINO CONGELADO	14
	RABO BOVINO CONGELADO - RABADA	15
	ESTÔMAGO BOVINO CONGELADO – BUCHO OU DOBRADINHA	17
	CHARQUE	18
	JERKED BEEF	19
	CARNE COZIDA, PRENSADA, ENLATADA (PRESSED BEEF)	21
	CARNE EM CUBOS, EM CONSERVA, ENLATADA (CORNED BEEF)	22
	CARNE DE FRANGO CONGELADA	24
	CARNE DE FRANGO RESFRIADA	26
	CARNE DE PERU, CONGELADA	28
	CARNE OVINA CONGELADA	29
	CARNE SUINA CONGELADA	31
	CARNE SUINA RESFRIADA	32
	PEIXE CONGELADO	34
	LEITE IN NATURA, PASTEURIZADO	36
	LEITE UHT INTEGRAL	38
	LEITE EM PÓ INTEGRAL, INSTANTÂNEO	39
	LEITE EM PÓ SEMI DESNATADO, INSTANTÂNEO	40
	MARGARINA	42

		Pg
CAPÍTULO II	**PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL**	44
	AÇÚCAR CRISTAL	44
	AÇÚCAR REFINADO	45
	ARROZ BENEFICIADO E POLIDO	46
	ARROZ BENEFICIADO PARBOILIZADO	48
	FEIJÃO ANÃO OU COMUM – GRUPO I	50
	FEIJÃO DE CORDA OU MACAÇAR – GRUPO II	52
	FEIJÃO EM PÓ	53
	AVEIA LAMINADA, EM FLOCOS	54
	FARINHA DE MANDIOCA (FARINHA D´AGUA)	56
	FARINHA DE MANDIOCA, SECA	57
	AMIDO DE MILHO	59
	FUBÁ DE MILHO	61
	FLOCOS DE MILHO	62
	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL	63
	SAGU	64
	TAPIOCA	66
	FARINHA DE BANANA	67
	MACARRÃO (ESPAGUETE OU SIMILAR)	68
	PÃO (TIPO FRANCÊS)	69
	CAFÉ TORRADO E MOÍDO	70
	CAFÉ SOLÚVEL, INSTANTÂNEO	72
	CHOCOLATE EM PÓ, SOLÚVEL	73
	ACHOCOLATADOS	74
	MATE SOLÚVEL INSTANTÂNEO	76
	GUARANÁ, XAROPE	77
	CUPUAÇU, XAROPE	78
	CREME VEGETAL	80
	ÓLEO DE SOJA, REFINADO	81
CAPÍTULO III	**CONDIMENTOS**	82
	SAL REFINADO	82
	VINAGRE DE VINHO	84
	VINAGRE DE ÁLCOOL	85
	FERMENTADO ACÉTICO MISTO (AGRIN)	86
CAPÍTULO IV	**RAÇÕES OPERACIONAIS**	87
	RAÇÃO OPERACIONAL DE COMBATE (R2-A/91)	87
	ALIMENTAÇÃO DE EMERGÊNCIA (AE)	91
	RAÇÃO OPERACIONAL ALTERNATIVA (R8/95)	92
	CONTROLE DE QUALIDADE DA RAÇÃO OPERACIONAL	95
TITULO II	**ARRAÇOAMENTO DE ANIMAIS**	99
CAPÍTULO I	**EQUINOS**	99
	ALFAFA FENADA	99
	AVEIA FORRAGEIRA	99
	SEMENTE DE LINHO	101
	RAÇÃO BALANCEADA EQUINA	101
	SAL MINERALIZADO	103
CAPITULO II	**CANINOS**	104
	RAÇÃO BALANCEADA CANINA	104

ANEXOS

ANEXO	A	CONCLUSÃO E INTERPRETAÇÃO DOS RESULTADOS DAS ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS DE ALIMENTOS DESTINADOS AO CONSUMO HUMANO
ANEXO	B	ÍNDICE DA LEGISLAÇÃO

CATÁLOGO DE ESPECIFICAÇÕES DOS ARTIGOS DE SUBSISTÊNCIA

INTRODUÇÃO

1. FINALIDADE

O presente Catálogo visa estabelecer, de forma objetiva e pormenorizada, as características e especificações técnicas dos artigos de classe I, normalmente utilizados no Subsistema 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 fisico-químicas.

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

4. DEFINIÇÕES TÉCNICAS

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

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

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

d. Aroma: odor de um alimento.

e. Atributo: característica perceptível.

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

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

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

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

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

k. Sensorial: relativo aos órgãos do sentido.

l. Tipos de plano de amostragem

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.**

m. Para fins de aplicação de plano de amostragem 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.

n. Situações de aplicação dos planos de amostragem:

1) 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.

2) 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 o Chefe do Laboratório de Inspeção e Análise Bromatológica avaliar qual o tipo de plano de amostragem que melhor se aplica a cada situação.

o. Sobre os grupos de microrganismos pesquisados.

1) A denominação de "coliformes a 45ºC" é equivalente à denominação de "coliformes de origem fecal" e de "coliformes termotolerantes".

2) 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 I
ALIMENTAÇÃO DE PESSOAL
CAPÍTULO I
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

1. CARNES E DERIVADOS

a. CARNE BOVINA COM OSSO, CONGELADA

1) Características Gerais

Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura, obtido de bovinos selecionados, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatidos, processados, acondicionados e armazenados, conforme as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal, congelado por processo rápido em torno de -35ºC e mantido estocado em temperatura não superior a -18ºC.

2) Especificações

a) Características Organolépticas

Aspecto	uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, sem manchas escuras ou claras, ausência de limo na superfície; aparência marmórea e brilhante. A gordura não deve apresentar pontos hemorrágicos.
Cor	uniforme, sem manchas escuras ou zonas claras, variando do vermelho rosado ao vermelho pardo.
Consistência	firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida.
Odor e sabor	suave, agradável e característico.

b) Análise Fisico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Temperatura mínima de recebimento	até -8°C no interior da massa muscular.	sem sinais de descongelamento.
Teste de cocção	ausência de odores e sabores estranhos.	
pH	entre 5,3 e 6,4 no extrato aquoso.	sem sinais de alteração das características organolépticas.
H_2S (Teste de Éber)	NEGATIVO	

c) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

Produto embalado em envoltório protetor sintético, aprovado por Órgão de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura, com etiquetas-lacre nos cortes primários (quartos de carcaça), devendo conter impresso:

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

4) Observações

a) O produto será apresentado na forma de quarto de carcaça (dianteiro ou traseiro), resultado da divisão da meia-carcaça por separação entre a 5ª e a 6ª costela.

b) Os percentuais exigidos serão de 50% de traseiro e de 50% de dianteiro.

c) Tendo em vista as condições especiais que este produto exige para transporte, armazenamento e distribuição, sua aquisição se fará quando houver colapso de abastecimento de carne bovina desossada e congelada.

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

5) Legislação

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Dec nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos Decretos nº 1.255 de 25/06/62, nº 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

- Lei 8.078 de 11/09/90 .

- Port. MAA nº 90, de 15/07/96.

- Port. MAA nº 368, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).
- Port. MAA nº 371, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).
- Port SVS/MS nº 1002/1004 de 11/12/98.
- IN SDA/MAA nº 20, de 21/07/99 (DOU de 09/09/99).
- Res RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01.

b. CARNE BOVINA COM OSSO, RESFRIADA

1) Características Gerais

Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura desigualmente distribuída com gordura intersticial, obtido de bovinos selecionados, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatidos, processados, acondicionados, armazenados, conforme as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal; refrigerado por processo habitual e mantido em temperatura de +1°C a - 1°C .

2) Especificações

a) Características Organolépticas

Aspecto	uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, sem manchas escuras ou claras, ausência de limo na superfície; aparência marmórea e brilhante. A gordura não deve apresentar pontos hemorrágicos.
Cor	uniforme, sem manchas escuras ou zonas claras, variando do vermelho rosado ao vermelho pardo.
Consistência	firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida.
Odor e sabor	suave, agradável e característico.

b) Análise -Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Temperatura de recebimento	+/- 2°C no interior da massa muscular.	
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	

c) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

Produto embalado em envoltório protetor sintético, aprovado por Órgão de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura, com etiquetas-lacre nos cortes primários (quartos de carcaça), devendo conter impresso:

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

4) Observações

a) O produto será apresentado na forma de quarto de carcaça (dianteiro ou traseiro), resultado da divisão da meia-carcaça por separação entre a 5ª e a 6ª costela.

b) Os percentuais exigidos serão de 50% de traseiro e de 50% de dianteiro.

c) Tendo em vista as condições especiais que este produto exige para transporte, armazenamento e distribuição, sua aquisição se fará quando houver colapso de abastecimento de carne bovina desossada e congelada.

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

5) Legislação

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Dec nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos Decretos nº 1.255 de 25/06/62, nº 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

- Lei 8.078 de 11/09/90.

- Port. MAA nº 90 de 15/07/96.

- Port. MAA nº 368 de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

- Port. MAA nº 371 de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

- Port SVS/MS nº 1002/1004 de 11/12/98.

- IN SDA/MAA nº 20 de 21/07/99 (DOU de 09/09/99).

- Res RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01.

c. CARNE BOVINA DESOSSADA, CONGELADA

1) Características Gerais

Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura, obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração"; em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal, congelado por processo rápido em torno de -35º C e mantido estocado em temperatura não superior a -18º C.

2) Especificações

a) Características Organolépticas

Aspecto	uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, 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.

b) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Temperatura mínima de recebimento	até -8°C 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% .	% máximo, considerando a composição dos cortes.

c) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

a) Produto embalado separadamente, por cortes, em envoltório plástico e o conjunto acondicionado em caixa de papelão resistente, com peso líquido entre 20 (vinte) Kg e 30 (trinta) Kg, com etiqueta-lacre adesiva, contendo o carimbo do DIPOA e colocada de tal forma que seja inevitável sua destruição quando da abertura da embalagem.

b) Poderá ser admitido outro tipo de material de embalagem e/ou de acondicionamento, desde que aprovado pelo Órgão de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura e autorizado pela Diretoria de Suprimento.

c) Deverá conter impresso:

- denominação de venda e marca;

- identificação da origem;

- identificação do lote;

- conteúdo líquido;

- corte contido (chã, acém,etc);

- macho ou fêmea; e

- prazo de validade.

4) Observações:

a) Os percentuais exigidos serão de 50% de traseiro e 50% de dianteiro, assim discriminados:

(1) Cortes do dianteiro:

- acém ..... 45% (máximo)

- pá ..... 45% (mímino)

- músculo (músculo-do-dianteiro ou braço; músculo-duro ou garrão; músculo-mole ou tortuguita) ..... 10% (máximo)

(2) Cortes do traseiro (lombo):

- filé mignon ..... 3% (mínimo)

- contra-filé ..... 17% (mínimo)

(3) Cortes do traseiro (alcatra):

- maminha/picanha ..... 5% (mínimo)

- coração-da-alcatra ..... 15% (mínimo)

(4) Cortes do traseiro (coxão):

- lagarto ..... 5% (máximo)

- patinho ..... 15% (máximo)

- coxão duro..... 15% (máximo)

- coxão mole..... 25% (mínimo)

b) Não serão permitidos nos cortes: peito, pescoço, aba e a capa de filé, cupim e costela**.**

c) Cada caixa deverá conter somente um tipo de corte.

d) Em situações especiais, mediante autorização da Diretoria de Suprimento, poderão ser adquiridos cortes embalados à vácuo.

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

f) O produto deverá ter validade mínima de 12 meses, conservada a -18ºC.

g) Estão suspensas pelo DIPOA a utilização de Proteína de Soja nas formas " isolada" e "concentrada" e misturas de proteínas e outros ingredientes com a mesma finalidade, isolados ou em conjunto, nas "carcaças" e "cortes" de animais de açougue de carnes, comercializadas na forma in natura, de acordo com a Port SDA/MAA nº 15, de 26/04/00.

h) Os cortes são os descritos pela Port MAA nº 05, de 08/11/88.

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

5) Legislação

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Dec nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos Decretos nº 1.255 de 25/06/62, nº 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

- Port MAA nº 05, de 08/11/88.

- Lei 8.078 de 11/09/90.

- Port. MAA nº 90 de 15/07/96.

- Port. MAA nº 368 de 04/09/97 (OU de 08/09/97).

- Port. MAA nº 371 de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

- Port SVS/MS nº 1002/1004 de 11/12/98.

- IN SDA/MAA nº 20 de 21/07/99 (DOU de 09/09/99).

- Port SDA/MAA nº 15 de 26/04/00.

- Res RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01.

d. CARNE BOVINA DESOSSADA, RESFRIADA

1) Características Gerais

Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura, obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal, refrigerado por processo habitual e mantido em temperatura entre +1º C e - 1° C .

2) Especificações

a) Características Organolépticas

Aspecto	uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, 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.
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.

b) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Temperatura de recebimento	+/- 2ºC no interior da massa muscular.	
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% .	% máximo, considerando a composição entre os cortes.

c) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

a) Produto embalado separadamente por cortes, em envoltório plástico, sob vácuo e o conjunto acondicionado em caixa de papelão resistente, com peso líquido entre 20 (vinte) Kg e 30 (trinta) Kg, com etiqueta-lacre adesiva, contendo carimbo do DIPOA e colocada de tal forma que seja inevitável sua destruição quando da abertura da embalagem.

b) Poderá ser admitido outro tipo de material de embalagem e/ou de acondicionamento, desde que aprovado pelo órgão de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura e autorizado pela Diretoria de Suprimento.

c) Deverá conter impresso:
- denominação de venda e marca;
- identificação da origem;
- identificação do lote;
- conteúdo líquido;
- corte contido (chã, acém,etc);
- macho ou fêmea; e
- prazo de validade.

4) Observações

a) Os percentuais exigidos serão de 50% de traseiro e 50% de dianteiro, assim discriminados:

(1) Cortes do dianteiro:

- acém ..... 45% (máximo)
- pá ..... 45% (mínimo)
- músculo (músculo-do-dianteiro ou braço; músculo-duro ou garrão; músculo-mole ou tortuguita) ..... 10% (máximo)

(2) Cortes do traseiro (lombo):

- filé mignon ..... 3% (mínimo)
- contra-filé ..... 17% (mínimo)

(3) Cortes do traseiro (alcatra):

- maminha/picanha ..... 5% (mínimo)
- coração-da-alcatra ..... 15% (mínimo)

(4) Cortes do traseiro (coxão):

- lagarto ..... 5% (máximo)
- patinho ..... 15% (máximo)
- coxão duro..... 15% (máximo)
- coxão mole..... 25% (mínimo)

b) Não serão permitidos nos cortes: peito, pescoço, aba e a capa de filé, cupim e costela.

c) Cada caixa deverá conter somente um tipo de corte.

d) Tendo em vista as condições especiais que este produto exige para transporte, armazenamento e distribuição, sua aquisição se fará quando houver colapso de abastecimento da carne bovina desossada e congelada.

e) Em situações especiais, mediante autorização da Diretoria de Suprimento, poderão ser adquiridos os cortes embalados à vácuo.

f) Estão suspensas pelo DIPOA utilização de Proteína de Soja nas formas " isolada" e "concentrada" e misturas de proteínas e outros ingredientes com a mesma finalidade, isolados ou em conjunto, nas "carcaças" e "cortes" de animais de açougue de carnes, comercializadas na forma in natura, de acordo com a Port SDA/MAA nº 15, de 26/04/00.

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

5) Legislação:

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Dec nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos Decretos nº 1.255 de 25/06/62, nº 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

- Lei 8.078 de 11/09/90.

- Port MAA nº 5, de 8/11/88.

- Port. MAA nº 90 de 15/07/96.

- Port. MAA nº 304 de 22/04/96.

- Port. MAA nº 368 de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

- Port. MAA nº 371 de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

- Port SVS/MS nº 1002/1004 de 11/12/98.

- IN SDA/MAA nº 20 de 21/07/99 (DOU de 09/09/1999).

- Port SDA/MAA nº 15 de 26/04/00.

- Res RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01.

e. FÍGADO BOVINO CONGELADO

1) Características gerais

Fígado de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado e armazenado, conforme as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal. O acondicionamento dos fígados é feito através do seu envolvimento, peça por peça, com polietileno e, depois de serem dispostos em caixas de papelão ou bandejas, são levados a congelação por processo rápido em túneis e mantidos a temperatura de – 25ºC.

2) Especificações

a) Características Organolépticas

Aspecto	uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, sem manchas escuras ou claras, ausência de limo na superfície e aparência brilhante. Sem restos do epíploon e da porção tendinosa do diafragma e de porções gordurosas aí aderentes, nodos linfáticos e grandes vasos do hilo.
Cor	uniforme, sem manchas escuras ou zonas claras.
Consistência	firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida.
Odor e sabor	suave, agradável e característico.

b) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Temperatura mínima de recebimento	até - 8° C .	sem sinais de descongelamento.
Teste de cocção	ausência de odores e sabores estranhos.	
pH	entre 5,8 a 6,2 no extrato aquoso.	sem sinais de alteração das características organolépticas.

c) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

Produto embalado em envoltório protetor sintético, aprovado pelo Órgão de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura, devendo conter impresso:

- denominação de venda e marca;

- identificação da origem;

- identificação do lote;

- conteúdo líquido; e

- prazo de validade.

4) Observações

a) O peso médio do fígado do azebuado oscila em torno de 4 a 5 Kg.

b. Para diferenciação de fígados de diversas espécies, deve-se considerar para o de bovino: órgão volumoso levemente chanfrado de cor escura para bovinos adultos e de cor pálida para vitelo. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

5) Legislação

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Dec nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos Decretos nº 1.255 de 25/06/62, nº 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

- Lei 8.078 de 11/09/90 . Código de Defesa do Consumidor.

- Port. MAA nº 368, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

- Port. MAA nº 371, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

- IN SDA/MAA nº 20, de 21/07/99 (DOU de 09/09/99).

- Res RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01.

f. RABO BOVINO CONGELADO - RABADA

1) Características Gerais

Produto proveniente das caudas de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado e armazenado, conforme as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal, congelado por processo rápido em torno de -35º C e mantido estocado em temperatura não superior a -18º C. Seccionadas parcialmente em diversos pontos, são dobradas , amarradas por algumas indústrias em feixes de cinco peças e acondicionadas em envoltório de polietileno.

2) Especificações

a) Características Organolépticas

Aspecto	uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, sem manchas escuras ou claras, ausência de limo na superfície, sujidades, parasitos e larvas. À exceção da gordura de cobertura, o produto deve estar despojado das demais gorduras, de vasos sanguíneos, de aparas e pelancas.
Cor	uniforme, sem manchas escuras ou zonas claras.
Consistência	firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida.
Odor e sabor	suave, agradável e característico.

b) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Temperatura mínima de recebimento	até -8º C.	Sem sinais de descongelamento.
Teste de cocção	ausência de odores e sabores estranhos.	

c) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

a) Produto embalado individualmente em saco ou folha de material plástico e acondiconado em caixa de papelão ondulado, parafinado, percintada com fita plástica de no mínimo 10 mm de largura, ou saco de fibra sintética, com peso liquido aproximado de 20 Kg, com etiqueta-lacre adesiva, contendo o carimbo do DIPOA e colocada de tal forma que seja inevitável sua destruição quando da abertura da embalagem.

b) Poderá ser admitido outro tipo de material de embalagem e/ou de acondicionamento, desde que aprovado pelo Órgão de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura e autorizado pela Diretoria de Suprimento.

c) Deverá conter impresso

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

4) Observações

a) O rabo de bovino, tecnicamente processado e congelado, conservar-se-á em boas condições para consumo durante um período de 12 meses, em temperatura de -18ºC.

b) O rabo de bovino é produto constituído de todas as vértebras coccígenas e tecidos comestíveis adjacentes, adequadamente manipulado e limpo.

c) No azebuado a rabada pesa em média de 1 a 1,400 Kg.

5) Legislação

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Dec nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos Decretos nº 1.255 de 25/06/62, nº 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

- Lei 8.078 de 11/09/90.
- Port. MAA nº 90 de 15/07/96.
- Port. MAA nº 368 de 04/09/97 (OU de 08/09/97).
- Port. MAA nº 371 de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).
- IN SDA/MAA nº 20 de 21/07/99 (DOU de 09/09/99).
- Res RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01.

g. ESTÔMAGO BOVINO CONGELADO - BUCHO OU DOBRADINHA

1) Características Gerais

Produto proveniente da porção rúmen-retículo do estômago de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado (dessebado, cozido e branqueado), acondicionado e armazenado, conforme as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal, congelados rapidamente e mantidos a -18ºC a - 25ºC.

2) Especificações

a) Características Organolépticas

Aspecto	uniforme, sem corpos estranhos, manchas escuras ou claras e limo na superfície.
Cor	branco.
Consistência	firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida.
Odor e sabor	característico.

b) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Temperatura de recebimento	até - 8º C.	
pH	entre 5,8 a 6,2 no extrato aquoso.	sem sinais de alteração das características organolépticas.

c) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

a) Produto separado em peças, deve ser embalado individualmente em sacos plásticos ou filme de polietileno e acondicionado em caixas de papelão ondulado, percintada com fita plástica de, no mínimo, 10 mm de largura, ou em sacos de fibra sintética, com peso líquido aproximado de 20 Kg, com etiqueta-lacre adesiva, contendo carimbo do DIPOA e colocada de tal forma que seja inevitável sua destruição quando da abertura da embalagem.

b) Poderá ser admitido outro tipo de material de embalagem e/ou acondicionamento, desde que aprovado pelo órgão de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura e autorizado pela Diretoria de Suprimento.

c. Deverá conter impresso:

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

4) Observações

a) O bucho bovino, congelado pelo processo de frio rápido, deve conservar-se em boas condições para consumo durante período de 12 meses, em temperatura de -18ºC.

b) As iscas de bucho bovino, congeladas em formato de tiras, deverão estar embaladas em sacos plásticos individuais de 1,0 a 5,0 Kg, acondicionados em caixa de papelão ondulado, percintada com fita plástica de, no mínimo, 10 mm de largura, ou em sacos de fibra sintética, com peso líquido aproximado de 20 Kg, forradas internamente com laminado plástico.

5) Legislação

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPA), aprovado pelo Dec nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos Decretos nº 1.255 de 25/06/62, nº 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

- Lei 8.078 de 11/09/90.

- Port. MAA nº 368 de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

- Port. MAA nº 371 de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

- IN SDA/MAA nº 20 de 21/07/99 (DOU de 09/09/1999).

- Res RDC SVS/MS nº 12 DE 02/01/01.

h. CHARQUE

1) Características Gerais

Produto originário da carne de bovino desossada e adelgaçada, salgada pelo sal comum, maturada e dessecada, acondicionado, armazenado e transportado conforme as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração".

2) Especificações

a) 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.

b) Análise Microscópica

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

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Teste de cocção	ausência de odores e sabores estranhos.	
Rancidez	NEGATIVO	
Formol	NEGATIVO	
Umidade a 105º C	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	

d) 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
Staphylococus coag. Positivo/g	$5x10^3$	5	1	10^3	$5x10^3$

3) Embalagem

Produto embalado em plástico resistente, sob vácuo, com peso líquido de 0,5; 1 (um) Kg a 30 (trinta) 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.

4) Observações:

a) o produto deve ser entregue, no máximo, 30 dias após a industrialização;

b) o produto deve ter validade de até 180 dias, quando conservado em temperatura de refrigeração, sobre estrados, em seu acondicionamento original;

c) o produto somente será adquirido em condições emergenciais, mediante autorização da Diretoria de Suprimento.

d) espessura da manta (adelgaçamento) variando de 2 a 5 cm.

5) Legislação:

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Dec nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos Decretos nº 1.255 de 25/06/62, nº 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.
- Lei 8.078 de 11/09/90.
- Port. MAA nº 368 de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).
- Port. MAA nº 371 de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).
- Port SVS/MS nº 1002/1004 de 11/12/98.
- IN MAA nº 42 de 20/12 99.
- IN SDA/MAA nº 20 de 21/07/99 (DOU de 09/09/1999).
- Res RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01.

i. JERKED BEEF

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 conforme as " Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração".

2) Especificações

a) 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.

b) Análise Microscópica

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

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
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 %	

d) 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
Staphylococus coag. positivo/g	5×10^3	5	1	10^3	5×10^3

3) Embalagem

a) Produto embalado em plástico resistente, sob vácuo, com peso líquido de 1 (um) Kg a 30 (trinta) Kg e acondicionado em caixa de papelão resistente, com até 30 (trinta) Kg de peso líquido.

b) Poderá ser admitido outro tipo de material de embalagem e/ou de acondicionamento, desde que aprovado pelo órgão de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura e autorizado pela Diretoria de Suprimento.

c) Em qualquer dos casos, deverá conter impresso:

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

4) Observações

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

b) O produto deve ter validade mínima de 180 dias, conservado a +21ºC a +30ºC em embalagem á vácuo.

c) O produto somente será adquirido em condições emergenciais, mediante autorização da Diretoria de Suprimento.

5) Legislação:

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Dec nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos Decretos nº 1.255 de 25/06/62, nº 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97;

- Lei 8.078 de 11/09/90.

- Port. MAA nº 368 de 04/09/97 (DOU de 08/09/97);

- Port. MAA nº 371 de 04/09/97 (DOU de 08/09/97);

- Port SVS/MS nº 1002/1004 de 11/12/98;

- IN SDA/MAA nº 20 de 21/07/99 (DOU de 09/09/1999);

- IN MAA nº 42 de 20/12/99 .

- IN MAA nº 22 de 31/07/00 (DOU de 03/08/00); e

- Res RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01.

j. CARNE COZIDA, PRENSADA, ENLATADA ("PRESSED BEEF")

1) Características Gerais

Produto obtido da carne bovina dessossada, de boa qualidade, de dianteiro, cozida, prensada e enlatada a vácuo, esterilizada e rapidamente resfriada, armazenada e transportada segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração".

2) Especificações

a) 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

b) Análise Microscópica

Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

c) Análise Físico-Química

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

d) Análise Microbiológica

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

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.

4) Legislação

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Dec nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos Decretos nº 1.255 de 25/06/62, nº 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

- Circular 28/DICAR de 19/06/1978.
- Lei 8.078 de 11/09/90.
- Port. MAA nº 368 de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).
- Port. MAA nº 371 de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).
- 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.

5) Observações

a) O produto deve ser entregue até 120 dias após a industrialização.

b) O produto deve ter validade mínima de 36 meses, conservado em temperatura ambiente, em local seco e ventilado, sobre estrados, na sua embalagem original.

c) O produto somente será adquirido em condições emergenciais, mediante autorização da Diretoria de Suprimento.

k. CARNE EM CUBOS, EM CONSERVA, ENLATADA (CORNED BEEF)

1) Características Gerais

Produto cárneo industrializado, obtido exclusivamente de carne bovina, curada, cozida, embalado hermeticamente, submetido a esterelização comercial e esfriado rapidamente, armazenada e transportada segundo as normas "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração". Ingrediente obrigatório, carne bovina, mínimo de 55%.

2) Especificações

a) Características Organolépticas

Aspecto	produto isento de aponeurose, cartilagem, intestinos, tendões e outros tecidos inferiores.
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.

b) Análise Microscópica

Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
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 105º C)	59,0 %	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.	

d) Análise Microbiológica

Após 10 dias de incubação a +35ºC não devem existir sinais de alteração da embalagem e das exame organoléptico do produto que evidenciem alteração.

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.

4) Legislação

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Dec nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos Decretos nº 1.255 de 25/06/62, nº 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

- Circular 28/DICAR de 19/06/1978.

- Lei 8.078 de 11/09/90.

- Port. MAA nº 368 de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

- Port. MAA nº 371 de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

- Port SVS/MS nº 1002/1004 de 11/12/98.

- IN MAA nº 20 de 21/07/99.

- Res RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01.

- IN MAA nº 83 de 21/11/2003.

5) Observações

a) O produto deve ser entregue, no máximo, 90 dias após a industrialização.

b) O produto deve ter validade mínima de 36 meses, armazenado em temperatura ambiente, sobre estrados, em local seco e ventilado.

c) O produto somente será adquirido em condições emergenciais, mediante autorização da Diretoria de Suprimento.

l. CARNE DE FRANGO, CONGELADA

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 -12ºC.

2) Especificações

a) Tipificações dos Cortes

Carcaça de frango	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 1,300 Kg.
Coxa/sobrecoxa de frango	considera-se "coxa de frango", a parte da ave formada pela tíbia, perônio, osso coxal (sobrecoxa) e vértebras lombo-sacras, estas divididas ao meio, no sentido longitudinal, envolvendo o conjunto pelos tecidos musculares correspondentes.
Peito de frango	considera-se peito de frango, a parte da ave formada pelo esterno (quilha), clavícula e coracóides, envolvidos pelos tecidos musculares correspondentes.
Filé de peito	é a porção do peito do frango desprovido de osso e de pele, filetado.
Sassami	é porção do peito do frango, proveniente do músculo peitoral profundo, desprovido de osso e de pele, filetado ou não.

b) 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.

c) Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Teste de descongelamento	6 %	máximo
Temperatura mínima de recebimento	até - 8°C	sem sinais de descongelamento.
Teste de cocção	ausência de odores e sabores estranho.	
pH	entre 5,3 a 6,4 no extrato aquoso.	sem sinais de alteração das características organolépticas
H_2S	NEGATIVO	

d) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

a) Frango – Embalado individualmente em saco de polietileno lacrado e o conjunto acondicionado em caixa de papelão resistente, contendo 10 (dez) a 20 (vinte) unidades.

b) Coxa/sobrecoxa e peito – Embalada a granel em saco de polietileno, com peso líquido de 2 (dois) Kg aproximadamente e o conjunto acondicionado em caixa de papelão resistente, contendo, no máximo, 20 (vinte) kg de peso líquido.

c) Filé de Peito e Sassami – Produto embalado em saco de polietileno, resistente, sob vácuo, com peso médio de 1 (um) Kg e acondicionado em caixas de papelão resistente, contendo, no máximo, 20 (vinte) Kg.

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, 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 microondas.
- Mantenha o produto cru separado dos 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.

4) Legislação

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Dec. nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos Decretos nº 1.255 de 25/06/62, nº 1.236 de 02/09/94, nº 1812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

- Lei 8.078 de 11/09/90.

- Port MAA nº 371 de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

- Port MAA nº 210 de 10/11/98 (DOU de 05/03/99).

- IN SDA/MAA nº 20 de 21/07/1999.

- Res RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01.

- Res SVS/MS nº 13 de 02/01/01.

5) Observações

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

b) O produto deve ter validade mínima de 12 meses, conservado na temperatura de -18ºC.

c) Os cortes de frango marinados serão adquiridos mediante autorização da Diretoria de Suprimento.

m. CARNE DE FRANGO, RESFRIADA

1) Características Gerais

Produto proveniente de parte muscular comestível das aves abatidas, *Gênero Gallus,* selecionados, abatidos em matadouro, frigorificado sob Inspeção Federal, declaradas aptas a alimentação humana por Inspeção Veterinária Oficial, antes e após o abate, resfriado por processo habitual e mantido em temperatura de 0ºC a +4ºC.

2) Especificações

a) Tipificações dos Cortes

Carcaça de frango	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 1,300 Kg.
Coxa/sobrecoxa de frango	considera-se coxa de frango, a parte da ave formada pela tíbia, perônio, osso coxal (sobrecoxa) e vértebras lombo-sacras, estas divididas ao meio no sentido longitudinal, envolvendo o conjunto pelos tecidos musculares correspondentes.
Peito de frango	considera-se peito de frango, a parte da ave formada pelo esterno (quilha), clavícula e coracóides, envolvidos pelos tecidos musculares correspondentes.
Filé de peito	é a porção do peito do frango desprovido de osso e de pele, filetado.
Sassami	é porção do peito do frango, proveniente do músculo peitoral profundo, desprovido de osso e de pele, filetado.

b) Características Organolépticas

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

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Temperatura de recebimento	0ºC a 4ºC	tolerância de + 1ºC.
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 organoléptico.
H_2S	NEGATIVO	

d) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

a) Frango – Embalado individualmente em saco de polietileno lacrado e o conjunto acondicionado em caixa de papelão resistente, contendo 10 (dez) a 20 (vinte) unidades.

b) Coxa/sobrecoxa e Peito – Embalada a granel, em saco de polietileno com 2 (dois) Kg aproximadamente e o conjunto em caixa de papelão resistente contendo, no máximo, 20 (vinte quilos) kg.

c) Filé de Peito e Sassami – Produto embalado em saco de polietileno, resistente, sob vácuo, com peso médio de 1 (um) Kg e acondicionado em caixa de papelão resistente, contendo no máximo 20 (vinte) Kg

d) O produto poderá ser embalado a granel, em sacos de polietileno com 20 (vinte) quilos de peso líquido e acondicionados em caixas plásticas recicláveis, desde que autorizado pela Diretoria de Suprimento.

e) Deverá conter impresso:

- denominação de venda e marca;

- identificação da origem;

- número de peças contidas;

- conteúdo líquido;

- número do lote; e

- prazo de validade.

- 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 refrigerado.
- Mantenha o produto cru separado dos 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.

4) Legislação

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos produtos de origem animal (RIISPOA), aprovado pelo Dec. nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos Decretos nº 1.255 de 25/06/62, nº 1.236 de 02/09/94, nº 1812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

- Lei 8.078 de 11/09/90.

- Port. MAA nº 371 de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

- Port. MAA nº 210 de 10/11/98 (DOU de 05/03/99).

- Port SVS/MS nº 1002/1004 de 11/12/98.

- IN SDA/MAA nº 20 de 21/07/1999.

- Res RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01.

- Res SVS/MS nº 13 de 02/01/01.

5) Observações

a) O produto deve ter prazo máximo de 21 dias, conservado em câmara de refrigeração em temperatura de 0ºC a + 4ºC.

b) Tendo em vista as condições especiais que este produto exige para transporte, armazenamento e distribuição, sua aquisição se fará quando houver colapso de abastecimento da carne de frango congelada.

c) Os cortes de frango marinados somente serão adquiridos mediante autorização da Diretoria de Suprimento.

n. CARNE DE PERU, CONGELADA

1) Características Gerais

Produto proveniente de parte muscular comestível das aves abatidas, do gênero M*eleagridis,* selecionadas, abatidas em estabelecimento sob Inspeção Federal, declaradas aptas a 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).

2) Especificações

a) Tipificações dos cortes

Carcaça de peru	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 Kg.
Coxa/sobrecoxa de peru	considera-se como sendo coxa de peru a parte da ave formada pela tíbia, perônio, osso coxal (sobrecoxa) e vértebras lombo-sacras, estas divididas ao meio, no sentido longitudinal, envolvendo o conjunto pelos tecidos musculares correspondentes.
Peito de peru	considera-se como eito de peru a parte da ave formada pelo esterno (quilha), clavícula e coracóides, envolvidos pelos tecidos musculares correspondentes.

b) Características Organolépticas

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

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Teste de descongelamento	6 %	máximo.
Temperatura mínima de recebimento	até - 8ºC	sem sinais de descongelamento.
Teste de cocção	ausência de odores e sabores estranho	
pH	entre 5,3 a 6,4 no extrato aquoso	sem sinais de alteração das exame organoléptico
H_2S	NEGATIVO	

d) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

a) Carcaça – embalada em saco de polietileno lacrado e o conjunto acondicionado em caixa de papelão resistente, contendo 10 (dez) a 20 (vinte) unidades.

b) Coxa e peito de peru – embalada a granel, em saco de polietileno com peso e unidades normalmente comercializada pela indústria.

c) Deverá conter impresso:

- denominação de venda e 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 os instruções abaixo:
- Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador ou microondas.
- Mantenha o produto cru separado dos 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.

4) Legislação

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Dec. nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos Decretos nº 1.255 de 25/06/62, nº 1.236 de 02/09/94, nº 1812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

- Lei 8.078 de 11/09/90.

- Port. MAA nº 371 de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

- Port. MAA nº 210 de 10/11/98 (DOU de 05/03/99).

- Port SVS/MS nº 1002/1004 de 11/12/98.

- Res RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01.

- Res SVS/MS nº 13 de 02/01/01.

5) Observações

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

b) O produto deve ter validade mínima de 12 meses, conservado a -18ºC .

c) O produto somente será adquirido mediante autorização da Diretoria de Suprimento.

o. CARNE OVINA, CONGELADA

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 e mantida estocada em temperatura não superior a -18º C.

2) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Temperatura mínima de recebimento	até - 8ºC	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	

c) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

a) Peças embaladas separadamente em envoltório plástico e acondicionadas em caixa de papelão resistente, com peso líquido de 15 (quinze) Kg a 20 (vinte) Kg. Cada caixa deverá conter somente um tipo de peça.

b) Poderá ser admitido outro tipo de embalagem, desde que aprovado pelo Órgão de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura e autorizado pela Diretoria de Suprimento.

c) Deverá conter impresso:

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

4) Legislação

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Dec. nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos Decretos nºs 1.255 de 25/06/62, 1.236 de 02/09/94, nº 1812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

- Lei 8.078 de 11/09/90.

- Port. MAA nº 368, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

- Port. MAA nº 371, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

- Port SVS/MS nº 1002/1004 de 11/12/98.

- IN SDA/MAA nº 20 de 21/07/99 (DOU de 09/09/99).

- Res SVS/MS nº 12 de 02/01/01.

5) Observações

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

b) O produto deve ter validade mínima de 12 meses, conservado a -18 ºC .

c) A aquisição deste produto somente se fará em caráter excepcional e mediante autorização da Diretoria de Suprimento.

p. CARNE SUÍNA, CONGELADA

1) Características Gerais

Produto proveniente de suínos selecionados, podendo ser suíno light, abatidos segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração", em matadouro-frigorificado sob Inspeção Veterinária Oficial, de 1ª (primeira) qualidade com perfeito desenvolvimento muscular, congelado por processo rápido em torno de -35ºC e mantido estocado em temperatura não superior a -18º C.

2) Especificações

a) Características Organolépticas

Aspecto	uniforme, sem manchas e ausência de limo na superfície. A superfície ao corte deve ter aparência marmórea, sem flacidez e não exsudar suco.
Cor	variável do vermelho claro ao roxo pálido, uniforme, sem manchas.
Consistência	firme e compácta.
Odor	agradável e característico.

b) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Temperatura mínima de recebimento	até -8ºC na profundidade do tecido.	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	
Gordura de cobertura	até 8 %	% máximo considerando a amostragem do lote.

c) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

a) Cortes embalados separadamente em envoltório plástico e o conjunto acondicionado em caixa de papelão resistente, com peso líquido de 20 (vinte) kg, aproximadamente.

b) Deverá conter impresso:

- denominação de venda e marca;

- identificação da origem;

- identificação do lote;

- cortes contidos (pernil, paleta, etc...);

- conteúdo líquido; e

- prazo de validade.

4) Legislação

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Dec. nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos Decretos nº 1.255 de 25/06/62, nº 1.236 de 02/09/94, nº 1812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

- Lei 8.078 de 11/09/90.

- Port. MAA nº 368 de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

- Port. MAA nº 371 de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

- Port SVS/MS nº 1002/1004 de 11/12/98.

- IN SDA/MAA nº 20 de 21/07/99 (DOU de 09/09/99).

- Res RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01.

5) Observações

a) Poderão ser exigidos os seguintes cortes:

▪ Sem Osso:
- pernil;
- paleta (pá); e
- lombo;

▪ Com Osso:
- carré; e
- costela.

b) A aquisição dos cortes com osso somente ocorrerá em caráter excepcional e com autorização da Diretoria de Suprimento.

c) Cada caixa deve conter somente um tipo de corte (pernil, lombo, etc).

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

e) O produto deve ter validade mínima de 12 meses, conservado a -18ºC.

q. CARNE SUÍNA, RESFRIADA

1) Características Gerais

Produto proveniente de suínos selecionados, podendo ser suíno light, abatidos segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração", em matadouro-frigorificado sob Inspeção

Veterinária Oficial de 1ª qualidade com perfeito desenvolvimento muscular, resfriado por processo habitual e estocado em temperatura -1ºC e +1ºC na profundidade dos tecidos.

2) Especificações

a) Características Organolépticas

Aspecto	uniforme, sem manchas e ausência de limo na superfície. A superfície ao corte deverá ter aparência marmórea, sem flacidez e não exsudar suco.
Cor	variável do vermelho claro ao roxo pálido, uniforme, sem manchas.
Consistência	firme e compacta.
Odor e sabor	agradável e característico.

b) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Temperatura de recebimento	0 a + 2ºC	tolera-se 1ºC.
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	
Gordura de cobertura	até 8 %	% máximo.

c) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

a) Cortes embalados separadamente em saco plástico e o conjunto acondicionado em caixa de papelão resistente, com peso líquido de 20 (vinte) kg, aproximadamente.

b) Deverá conter impresso:

- denominação de venda e marca;
- identificação da origem;
- identificação do lote;
- cortes contidos (pernil, paleta, etc...);
- conteúdo líquido;
- prazo de validade.

4) Legislação

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Dec. nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos Decretos nº 1.255 de 25/06/62, nº 1.236 de 02/09/94, nº 1812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

- Lei 8.078 de 11/09/90.

- Port. MAA nº 368 de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

- Port. MAA nº 371 de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

- IN SDA/MAA nº 20 de 21/07/99 (DOU de 09/09/99).

- RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01.

5) Observações

a) Poderão ser exigidos os seguintes cortes:

- Sem osso: pernil; paleta (pá) e lombo;

- Com osso: carré e costela.

b) A aquisição dos cortes com osso somente ocorrerá em caráter excepcional.

c) Cada caixa deverá conter somente um tipo de corte (pernil, lombo, etc).

d) Tendo em vista as condições especiais que este produto exige para armazenamento, transporte e distribuição, sua aquisição somente ocorrerá em caráter emergencial e mediante autorização da Diretoria de Suprimento.

2. PESCADO

a. PEIXE CONGELADO

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 congelação, em temperatura não superior a -25ºC e mantido em câmera frigorífica em temperatura não superior a -15ºC.

2) Especificações

a) Apresentação

Inteiro/Postas	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 1,200 kg para o peixe inteiro e 200 g para postas.
Em filé	além das características acima, deverá atender as peculiaridades da apresentação em "filé" (sem espinha e sem pele, cortado em fatias longitudinais).

b) Características Organolépticas (produto descongelado)

(1) Inteiro ou 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.

(2) Filé

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

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Temperatura mínima de recebimento	- 8°C	sem sinais de descongelamento
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	máximo
Bases Voláteis Totais (BVT)	30 mg/100 g	
Trimetilamina (TMA)	6 mg/100 g (*)	

(*) Prova específica para peixes marinhos.

d) Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	**c**	**m**	**M**
Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
Staphylococus coag. positivo/g	10^3	5	2	5×10^2	10^3

3) Embalagem

a) Inteiro ou em postas

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.

b) Em filé, congelado

(1) Peças embaladas em plástico transparente, rotulado, com capacidade variável, e o conjunto em "cartucho" de cartão litografado, com peso líquido de 0,5 (meio) kg a 1,0 (um) kg; acondicionados em caixa de papelão resistente, com peso líquido em torno de 20 (vinte) kg.

(2) Peças separadas por filme plástico transparente, acondicionadas em caixa de papelão resistente, com peso líquido em torno de 20 kg (vinte) kg.

(3) Em qualquer dos casos deverá conter impresso:

- denominação de venda e marca;

- identificação da origem;

- identificação do lote; e

- identificação da espécie.

4) Legislação

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Dec. nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos Decretos nº 1.255 de 25/06/62, nº 1.236 de 02/09/94, nº 1812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

- Lei 8.078 de 11/09/90.

- Port. INMETRO nº 70 de 14/04/93.

- Port. MAA nº 185 de 13/05/97.

- Port MAA nº 368 de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

- Port. MAA nº 371 de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

- Res RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01.

- Port. INMETRO nº 142 de 24/06/2002.

5) Observações:

a) Poderão ser exigidas as espécies "Pescada" ou "Merluza". A Região Norte poderá adquirir a espécie oriunda 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 o Anexo I da Port. MAA nº 185, de 13/05/97.

c) Para a determinação do peso líquido do filé de pescado deverá ser seguida a metodologia da Port. INMETRO nº 142 (Critérios para determinação do peso liquido em pescado, moluscos e crustáceos) e o valor final deverá ser igual ao que estiver indicado na embalagem.

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

e) O produto deverá ter validade de 12 meses, conservado a -15ºC .

f) Será adquirido, preferencialmente, o peixe em filé, embalado em filme plástico e acondicionado em caixa de papelão.

g) A aquisição de pescado com especificação de cortes diferentes (costelas de pacu, por exemplo) somente ocorrerá com a autorização da Diretoria de Suprimento.

3. LEITE E DERIVADOS

a. LEITE "IN NATURA", PASTEURIZADO

1) Características Gerais

Produto proveniente da ordenha de vacas sadias, submetido a beneficiamento em estabelecimento sob Inspeção Federal, padronizado e pasteurizado pelo processo habitual, resfriado em temperatura entre +2 C a +5 C e empacotado, armazenado e transportado conforme as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração".

2) Especificações

a) Características Organolépticas

Aspecto	líquido.
Cor	branca.
Odor e sabor	característico, sem odores nem sabores estranhos.

b) Análise Microscópica

Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Densidade (a 15º C)	1031 a 1035	
Índice Crioscópico	-0,53º C a -0,55º C	
Acidez (em graus Dornic)	15º D a 18º D	
Extrato Seco Total (EST)	11,9%	mínimo
Extrato Seco Desengordurado (ESD)	8,7%	
Gordura	3,2%	padronizado
Formol	NEGATIVO	
Fosfatase	NEGATIVO	
Peroxidase	NEGATIVO	
Temperatura de recebimento	até 10 C	máximo

d) Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	**c**	**m**	**M**
Salmonella sp/25ml	Aus	5	0	Aus	-
Coliformes a 45ºC/g	4	5	1	2	4

3) Embalagem

a) Produto embalado em saco plástico de 1 (um) litro, hermeticamente fechado.

b) Produto embalado em caixa tipo "Tetra-Pak", de 1 (um) litro, hermeticamente fechada.

c) Deverá, em qualquer dos casos, conter impresso:

- denominação de venda e a marca;

- identificação da origem;

- conteúdo líquido;

- prazo de validade; e

- identificação do lote.

4) Legislação

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Dec nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos Decretos nº 1.255 de 25/06/62, nº 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

- Lei 8.078 de 11/09/90.

- Port. MAA nº 368 de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

- Port. MAA nº 371 de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

- Res RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01.

5) Observações

a) O produto deverá ser transportado em caminhão isotérmico ou frigorificado.

b) O produto deverá ter prazo de validade de 36 horas, conservado em temperatura máxima de +10°C.

b. LEITE UHT (UAT) INTEGRAL

1) Características Gerais

Produto obtido do leite de vaca, homogeneizado, submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre +130 C e +150 C, mediante processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a +32 C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas, de acordo com as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração".

2) Especificações

a) Características Organolépticas

Aspecto	líquido.
Cor	branca.
Sabor e odor	característico, sem sabores nem odores estranhos.

b) Análise Microscópica

O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza.

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Matéria gorda (% m/v)	3,0	mínimo
Acidez (g de Ácido Lático 100 ml)	0,14 a 0,18	
Estabilidade ao Etanol 68% (v/v)	estável	
Extrato seco desengordurado (% m/m)	8,2	mínimo

d) Análise Microbiológica

Após 7 dias de incubação a 35ºC – 37ºC de embalagem fechada não deve apresentar microorganismos patogênicos e/ou causadores de alterações físicas, químicas e organalépticas do produto, em condições normais de armazenamento.

3) Embalagem

Produto envasado em embalagem tipo Tetra-Brik Asseptic, de 1 (um) litro, hermética, acondicionada em caixa de papelão com protetor plástico, com 12 ou 16 unidades. Deverá conter impresso:

- denominação de venda e marca;

- identificação da origem;

- conteúdo líquido;

- prazo de validade; e

- identificação do lote.

4) Legislação

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Dec. nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos Decretos nº 1.255 de 25/06/62, nº 1.236 de 02/09/94, nº 1812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

- Lei 8.078 de 11/09/90.

- Port. MAA nº 370 de 04/09/97.

- Port MAA nº 368 de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

- Port. MAA nº 371 de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

- Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01.

- Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/2003.

5) Observações

a) São admitidos o uso dos seguintes estabilizantes: citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e trifosfato de sódio, separados ou em combinação, em quantidade não superior a 0,1g/100ml expressos em P_2O_5.

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

c) O produto deverá ter validade mínima de 120 dias.

c. LEITE EM PÓ INTEGRAL, INSTANTÂNEO

1) Características Gerais

Produto obtido pela desidratação do leite de vaca, integral, apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados e de acordo com as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração".

2) Especificações

a) Características Organolépticas

Aspecto	pó uniforme sem grumos. Não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis.
Cor	branco amarelado.
Sabor e odor	agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido.

b) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Matéria gorda (% p/p)	26%	mínimo
Umidade (% p/p)	3,5%	máximo
Acidez titulável (ml de NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)	18,0	
Índice de solubilidade (ml)	1,0	
Umectabilidade	60	
Dispersabilidade (% p/p)	85	
Amido	NEGATIVO	

c) Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Salmonela sp/25g	Aus	10	0	Aus	-
Coliformes a 45ºC/g	10	5	2	-	10
Staphylococus coag. positivo/g	10^2	5	1	10	10^2
Bacillus cereus /g	$5x10^3$	5	2	$5x10^2$	$5x10^3$

3) Embalagem

a) Produto embalado em lata de folha de flandres de 1ª qualidade, com tampa dupla, hermeticamente fechada; ausência de amassamento, avaria ou ferrugem, com peso líquido de 10 (dez) kg, podendo ser admitida lata com outra capacidade, usualmente comercializada; acondicionada em caixa de papelão resistente, com 10 (dez) ou 20 (vinte) Kg de peso líquido;

b) Produto embalado em pacote aluminizado, resistente, de boa qualidade, hermeticamente fechado, com 400 (quatrocentos) g ou 1 (um) Kg de peso líquido e acondicionado em caixa de papelão resistente, com 10 (dez) ou 20 (vinte) Kg de peso líquido.

c) Em qualquer dos casos, deverá conter impresso:

- denominação de venda e marca;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- prazo de validade;
- identificação do lote; e
- instruções sobre o preparo e uso do alimento.

4) Legislação

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Dec nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos Decretos nº 1.255 de 25/06/62, nº 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.
- Lei 8.078 de 11/09/90.
- Port. MAA nº 368 de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).
- Port. MAA nº 369 de 14/09/97 (DOU de 08/09/97).
- Port. MAA nº 371 de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).
- IN DIPOA/SDA/MA nº 003/2000.
- Res RDC SVS/MS Nº 12, de 02/01/01.
- Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/2003.

5) Observações

a) As expressões "Venda Proibida" e "Produto Institucional", quando presentes, atendem à Instrução de Serviço DIPOA/SDA/MA nº 003/2000.

b) A lecitina é aceita, como emulsionante, a uma proporção máxima de 5g/kg.

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

d) O produto deverá ser entregue, no máximo, até 60 dias após a industrialização.

e) O produto deverá ter validade mínima de 12 meses.

d. LEITE EM PÓ SEMI-DESNATADO, INSTANTÂNEO

1) Características Gerais

Produto obtido pela desidratação do leite de vaca, semi-desnatado, apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados e de acordo com as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração".

2) Especificações

a) Características Organolépticas

Aspecto	pó uniforme sem grumos. Não deve conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis.
Cor	branco amarelado.
Sabor e odor	agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido.

b) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OB SERVAÇÕES
Matéria gorda (% p/p)	mínimo de 12% e máximo de14%	
Umidade (% p/p)	4%	máximo
Acidez titulável (ml de NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)	18,0	
Índice de solubilidade (ml)	1,0	
Umectabilidade	60	
Dispersabilidade (% p/p)	90	
Amido	NEGATIVO	

c) Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	**c**	**m**	**M**
Salmonela sp/25g	Aus	10	0	Aus	-
Coliformes a 45°C/g	10	5	2	-	10
Staphylococus coag. positivo/g	10^2	5	1	10	10^2
Bacillus cereus /g	$5x10^3$	5	2	$5x10^2$	$5x10^3$

3) Embalagem

a) Produto embalado em lata de folha de flandres de 1ª qualidade, com tampa dupla, hermeticamente fechada; ausência de amassamento, avaria ou ferrugem; com peso líquido de 10 (dez) kg, podendo ser admitida lata com outra capacidade, usualmente comercializada; acondicionada em caixa de papelão resistente, com 10 (dez) ou 20 (vinte) Kg de peso líquido.

b) Produto embalado em pacote de aluminizado, resistente, de boa qualidade, hermeticamente fechado, com 400 (quatrocentos) g ou 1 (um) Kg de peso líquido e acondicionado em caixa de papelão resistente, com 10 (dez) ou 20 (vinte) Kg de peso líquido.

c) Em qualquer dos casos, deverá conter impresso:

- denominação de venda e marca;

- identificação da origem;

- conteúdo líquido;

- prazo de validade;

- identificação do lote; e

- Instruções sobre o preparo e uso do alimento.

4) Legislação

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Dec nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos Decretos nº1.255 de 25/06/62, nº 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

- Lei 8.078 de 11/09/90.

- Port. MAA nº 368, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

- Port. MAA nº 369, de 14/09/97 (DOU de 08/09/97).

- Port. MAA nº 371, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

- IN DIPOA/SDA/MA 003/2000.

- RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01.

- Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/2003.

5) Observações

a) As expressões "Venda Proibida" e "Produto Institucional", quando presentes atendem a Instrução de Serviço DIPOA/SDA/MA Nº 003/2000.

b) A lecitina é aceita, como emulsionante, a uma proporção máxima de 5g/kg.

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

d) A aquisição deste produto somente ocorrerá mediante autorização da Diretoria de Suprimento.

e) O produto deverá ser entregue, no máximo, até 60 dias após a industrialização.

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

e. MARGARINA

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 % de lipídios; produzida de acordo com as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação".

2) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Microscópica

O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza.

c) Análise Físico-Química

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

d) Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	**c**	**m**	**M**
Coliformes a 45ºC/g	1	5	3	-	1

3) Embalagem

a) Produto embalado em lata hermeticamente fechada, de 1ª qualidade, com cravagem perfeita, sem amassamento, avaria ou ferrugem; com os dizeres do rótulo legíveis; com peso líquido de 16,4 kg.

b) O produto poderá ser embalado em "balde plástico" de polietileno de alta densidade, resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 16,4 kg.

c) Em qualquer dos casos deverá conter impresso:

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

4) Legislação

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Dec nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos Decretos nº 1.255 de 25/06/62, nº 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.
- Lei 8.078 de 11/09/90.
- Port. MAA nº 368, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).
- Port. MAA nº 371, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).
- Port. MAA nº 372, de 04/09/97.
- Res RDC/ANVS nº 12, de 02/01/01.
- Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/2003.

5) Observações

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

b) A margarina deverá ser conservada em temperatura não superior a +16°C.

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

d) O produto deverá ter validade mínima de 6 meses.

CAPÍTULO II
PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

1. AÇÚCARES

a. AÇÚCAR CRISTAL

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) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Microscópica

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES				OBS
	STANDARD	SUPERIOR	ESPECIAL	ESP. EXTRA	
Umidade (a 105º C)	0,15 %	0,10 %	0,10 %	0,05 %	máximo
Glicídios totais	99,70 %	99,80 %	99,83 %	99,90 %	mínimo
RMF (cinzas totais)	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, (UI)
Subst insolúveis em H_2O	0,25 mg / 100g				máximo

d) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

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

b) Produto embalado em sacaria nova e de boa qualidade, de primeiro uso, de algodão, com 50 (cinqüenta) ou 60 (sessenta) Kg de peso líquido. Deverá conter impresso:

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

4) Legislação

- Dec nº 12/78 - CNNPA (DOU nº 139, de 24/07/78)
- Lei 8.078 de 11/09/90.
- Port SVS/MS nº 326, de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).
- 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 (DOU de 23/09/2002).
- Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/2003.

5) Observações

a) As especificações técnicas e os parâmetros são os estabelecidos pela CNNPA.

b) Os métodos de análise são os descritos nas "Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz - Ed.1985".

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

d) Alimento dispensado da obrigatoriedade de registro conforme Anexo I – RDC / ANVS Nº 23, de 15/03/00.

e) O produto deverá ser entregue, no máximo, 90 dias após a fabricação.

b. AÇÚCAR REFINADO

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) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Microscópica

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES		OBS
	Amorfo (1ª)	Granulado	
Umidade (a 105º C)	0,30 %	0,04%	máximo
Glicídios totais	99,4 %	99,8%	mínimo
RMF	0,2 %	0,04%	máximo
Polarimetria	99,0 %	99,8%	mínimo
Cor (ICUMSA)- 420 nm	80	45	máximo, em UI
Subst insolúveis em H_2O	0,25 mg / 100g		máximo

d) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

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. Deverá conter impresso:

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

4) Legislação

- Dec nº 12/78 - CNNPA (DOU nº 139, de 24/07/78).
- Lei 8.078 de 11/09/90.
- Port SVS/MS nº 326, de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).
- 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 (DOU de 23/09/2002).
- Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/2003.

5) Observações

a) As especificações técnicas e os parâmetros são os estabelecidos pela CNNPA.

b) Os métodos de análise são os descritos nas "Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz - Ed.1985".

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

d) Alimento dispensado da obrigatoriedade de registro conforme Anexo I – RDC / ANVS Nº 23, de 15/03/00.

e) O produto deverá ser entregue, no máximo, 90 dias após a fabricação.

2. GRÃOS (CEREAIS E LEGUMINOSAS)

a. ARROZ BENEFICIADO E POLIDO

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Classificação Merceológica

(1) Classe

Longo Fino	é o arroz que contém, no mínimo, 80% do peso de grãos inteiros, medindo 6,00 mm ou mais no comprimento, 1,90 mm no máximo na espessura e cuja relação comprimento/largura seja superior a 2,75 mm após o polimento dos grãos;
Longo	é o arroz que contém, no mínimo, 80% do peso de grãos inteiros, medindo 6,00 mm ou mais no comprimento, após o polimento dos grãos.

(2) Tipo

DEFEITOS (*)		TIPOS		
		1	**2**	**3**
Graves	matérias estranhas e impurezas	0,25	0,50	1,00
	mofados e ardidos	0,25	0,50	1,00
Gerais	manchados e/ou picados	12,00		
	amarelos	12,00		
	gessados	15,00		
	rajados	10,00		
Gerais agregados		4,00	8,00	14,00
Quebrados	total de quebrados e quirera	10,00	20,00	30,00
	quirera	0,50	1,00	2,00

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

b) Análise Microscópica

Ausência de larvas, parasitos vivos, mofo e fermentações.

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Teste de cocção	100% de grãos cozidos	máximo 30 min.
Umidade (a 105ºC)	14%	máximo

d) Análise sensorial para tempo de cozimento do arroz

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

3) Embalagem

a) Produto embalado em sacaria nova e de boa qualidade, de primeiro uso, de fio plástico trançado, algodão ou fibra, com 50 (cinqüenta) Kg ou 60 (sessenta) Kg de peso líquido.

b) Produto embalado em saco plástico de 1, 2 ou 5 (cinco) kg, acondicionado em fardo plástico com 30 (trinta) kg de peso líquido.

c) É obrigatória a padronização da embalagem e peso dentro de um mesmo lote.

d) 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.

4) Legislação

- Port MAA nº 269, de 17/11/88 (DOU de 22/11/88).
- Port MAA nº 01, de 09/11/89 (DOU 01/12/89).
- Lei 8.078 de 11/09/90.
- Port MAA nº 157, de 04/11/91 (DOU de 06/11/91).
- Port MAA nº 80, de 10/04/92 (DOU de 11/05/92).
- Port. MAA nº 10, de 12/04/96 (DOU 15/04/96).
- Port SVS/MS nº 326, de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).
- Res RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02 (DOU de 23/09/2002).

5) Observações

a) O percentual de qualquer **defeito geral**, considerado isoladamente para efeito de enquadramento em tipo e que exceder o limites máximo de tolerância, levará o produto a ser considerado **"AP"**, (abaixo do padrão).

b) Defeitos graves – isoladamente, definem o tipo do produto.

c) Defeitos gerais - quando considerados isoladamente, não definem o tipo do produto.

d) Defeitos gerais agregados - constituem o somatório dos defeitos gerais, que não poderá ultrapassar a percentagem indicada e define o tipo do produto.

e) Grão quebrado - todo grão abaixo de 75 % (setenta e cinco por cento) do comprimento padrão da classe.

f) Para classificação, seguir o que prescreve a Port MAA Nº 01, de 09/11/89 (DOU 01/12/89); complementada pela Port. MAA Nº 10, de 12/04/96 (DOU 15/04/96).

g) Foram levadas 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.

b. ARROZ BENEFICIADO, PARBOILIZADO

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) Especificações

a) Classificação Merceológica

(1) Classe

Longo Fino	é o arroz que contem, no mínimo, 80% do peso de grãos inteiros, medindo 6,00 mm ou mais no comprimento, 1,90 mm no máximo na espessura e cuja relação comprimento/largura seja superior a 2,75 mm após o polimento dos grãos;
Longo	é o arroz que contem, no mínimo, 80% do peso de grãos inteiros, medindo 6,00 mm ou mais no comprimento, após o polimento dos grãos.

(2) Tipo

DEFEITOS (*)		TIPOS		
		1	**2**	**3**
Graves	matérias estranhas e impurezas	0,05	0,10	0,15
	mofados e ardidos e pretos	0,30	0,60	0,90
	não gelatinizados	30,00	40,00	50,00
Gerais	danificados	2,00		
	manchados e/ou picados	5,00		
	rajados	6,00		
	não parboilizados	0,30		
Gerais Agregados		2,50	5,00	7,50
Quebrado	total de quebrados e quirera	5,00	8,00	11,00
	quirera	0,50	0,75	1,00

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

c) Análise Microscópica

Ausência de larvas, parasitos vivos, mofo e fermentações.

d) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Teste de cocção	100% grãos cozidos	máximo 30 min
Umidade (a 105ºC)	14%	máximo

3) Embalagem

a) Produto embalado em sacaria nova de boa qualidade, de fio plástico trançado, algodão ou fibra, com 50 (cinqüenta) Kg ou 60 (sessenta) Kg de peso líquido.

b) Produto embalado em saco plástico de 1,2 ou 5 (cinco) kg, acondicionado em fardo plástico com 30 (trinta) kg peso líquido.

c) É obrigatória a padronização da embalagem e peso dentro de um mesmo lote.

d) Deverá conter impresso:

- denominação de venda e marca;

- identificação da origem;

- identificação do lote;

- conteúdo líquido;

- grupo, subgrupo, classe e tipo; e

- prazo de validade.

4) Legislação

- Port MAA nº 269, de 17/11/88 (DOU de 22/11/88).

- Port MAA nº 01, de 09/01/89 (DOU de 01/02/89)

- Lei 8.078 de 11/09/90.

- Port MAA nº 157, de 04/11/91 (DOU de 06/11/91).

- Port MAA nº 80, de 10/04/92 (DOU de 11/05/92).

- Port. MAA Nº 10, de 12/04/96 (DOU 15/04/96).

- Port SVS/MS nº 326, de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).

- Res RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02 (DOU de 23/09/2002).

5) Observações

a) O percentual de qualquer defeito geral, considerado isoladamente para efeito de enquadramento em tipo e que exceder o limites máximo de tolerância, levará o produto a ser considerado "**AP**", (abaixo do padrão).

b) Defeitos graves - isoladamente definem o tipo do produto.

c) Defeitos gerais - quando considerados isoladamente, não definem o tipo do produto.

d) Defeitos gerais agregados - constituem o somatório dos defeitos gerais, que não poderá ultrapassar a percentagem indicada e define o tipo do produto.

e) Grão quebrado - todo grão abaixo de 75 % do comprimento padrão da classe.

f) Grão gelatinizado - grão inteiro ou quebrado, que se apresenta, no mínimo, com sua camada externa gelatinizada e translúcida, quando observado sob luz polarizada.

g) Observar para a classificação os critérios estabelecidos na Port SNAB/MAA nº 01, de 09/01/89 (DOU de 1º/02/89)

c. FEIJÃO ANÃO OU COMUM - GRUPO I

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) Especificações

a) Classificação Merceológica

(1) Classe

Preto	produto que contiver, no mínimo, 95% (noventa e cinco por cento) de grãos de coloração preta;
Cores	constituído de grãos coloridos, admitindo-se no máximo 5% da mistura de outras classes e até 10% (dez por cento) de outras cultivares da classe cores, desde que apresentem cores contrastantes ou tamanhos diferentes.

(2) Tipo

DEFEITOS (*)		TIPO		
		1	**2**	**3**
Avariados	ardidos e mofados	1,5	3,0	4,5
	carunchados	1,0	2,0	3,0
	total (**)	4,0	8,0	12,0
Matérias estranhas e impurezas		2,0		

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

(**) - Inclui outros defeitos, considerados avariados (enrugados, manchados, etc.).

b) Análise Microscópica

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

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Teste de cocção	100% de grãos cozidos	Em 60 minutos, no máximo
Umidade (a 105ºC)	15 % (*)	máximo

(*) - Para armazenagem superior a 90 dias, o teor máximo de umidade deve ser de 14 %.

3) Embalagem

a) Produto embalado em sacaria de boa qualidade, nova e de primeiro uso, de fibra natural, algodão ou fio plástico trançado, com capacidade para 50 (cinqüenta) ou 60 (sessenta) Kg de peso líquido.

b) 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.

c) É obrigatório a padronização da embalagem e peso, dentro de um mesmo lote.

d) 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.

4) Legislação

- Port SNAB/MA nº 161 de 24/07/87 (DOU de 28/07/87).
- Port SNAB/MA nº 08, de 19/08/87 (DOU, 24/08/87).
- Lei 8.078 de 11/09/90.
- Port SVS/MS nº 326, de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).
- Res RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02 (DOU de 23/09/2002).

5) Observações

a) Para a classificação, observar o que prescreve a Port SNAB nº 08, de 19/08/87 (DOU, 24/08/87), complementada pela Port nº 012, de 12/04/96 (DOU, 15/04/96).

b) Nas regiões Norte e Sul, devido às grandes variações de temperatura e umidade, usar preferencialmente embalagens que propiciem a melhor eficiência dos agentes de expurgo, quando tornar-se imperiosa a sua realização.

d. FEIJÃO DE CORDA OU MACAÇAR - GRUPO II

1) Características Gerais

Produto obtido da espécie Vigna Sp, 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) Especificações

a) Classificação Merceológica:

(1) Classe

Preto	produto que contiver, no mínimo, 80% dos grãos de coloração preta.
Cores	constituído de grãos coloridos, admitindo-se, no máximo 5% da mistura de outras classes e até 10% de outras cultivares da classe cores, desde que apresentem cores contrastantes ou tamanhos diferentes.

(2) Tipos

DEFEITOS (*)		TIPO		
		1	2	3
Avariados	ardidos/mofados	1,0	2,0	3,0
	carunchados	1,5	2,0	4,5
	total (**)	4,5	9,0	13,5
Matérias estranhas e impurezas		2,0		

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

(**) - Inclui outros defeitos considerados avariados (enrugados, manchados, etc.).

b) Análise Microscópica

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

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Teste de cocção	100% de grãos cozidos	máximo 60 minutos
Umidade (a 105ºC)	15 % (*)	máximo

(*) Para armazenagem superior a 90 (noventa) dias, o teor máximo de umidade deve ser de 14 (catorze) %.

3) Embalagem

a) Produto embalado em sacaria nova e de boa qualidade, de fibra natural, fio plástico trançado ou algodão, com capacidade para 50 ou 60 Kg (cinqüenta ou sessenta quilos) de peso líquido.

b) Produto embalado em saco plástico de 5 kg (cinco quilos) e acondicionado em fardo com 30 kg (trinta quilos) de peso líquido.

c) É obrigatória a padronização da embalagem e peso, dentro de um mesmo lote.

d) Deverá conter impresso:

- denominação de venda e marca;
- identificação da origem, (nome e endereço do fabricante, localidade e nº do registro junto ao Órgão de Fiscalização);
- identificação do lote;
- conteúdo líquido;
- grupo, subgrupo, a classe e o tipo; e
- prazo de validade.

4) Legislação

- Port SNAB/MA nº 161 de 24/07/87 (DOU de 28/07/87).
- Lei 8.078 de 11/09/90.
- Port SVS/MS nº 326 de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).
- Res RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02 (DOU de 23/09/2002).

5) Observação

a) Para a classificação, observar o que prescreve a Port SNAB nº 08, de 19/08/97 (DOU, 24/08/87) complementada pela Port nº 012, de 12/04/96 (DOU, 15/04/96).

b) Nas regiões Norte e Sul, devido às grandes variações de temperatura e umidade, usar preferencialmente embalagens que propiciem a melhor eficiência dos agentes de expurgo, quando tornar-se imperiosa a sua realização.

c) A aquisição deste produto somente ocorrerá em situação emergencial e mediante autorização da Diretoria de Suprimento.

e. FEIJÃO EM PÓ (PRÉ-COZIDO)

1) Características Gerais

Produto obtido da moagem de grãos (preto ou de cores) de boa qualidade, integral, instantâneo, embalado, armazenado e transportado conforme as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação".

a) Especificações

a) Características Organolépticas

Aspecto	pó fino
Cor, odor e sabor	próprios

b) Análise Microscópica

Ausência de sujidades tipo pelo de roedores, mofo, larvas, parasitos e substâncias estranhas;

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (%)	OBSERVAÇÕES
Acidez (em ml SAN)	5,0	máximo
Umidade (a 85º C)	10,0	
Proteínas totais	12,0	média
Lipídios	1,5	
Amido	52,0	
RMF	4,5	máximo

d) 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	5x10	10^2
Bacillus cereus/g	$3x10^3$	5	2	10^3	$3x10^3$

3) Embalagem

a) Pacote embalado em saco plástico de boa qualidade, resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido variando de 250 g (duzentos e cinqüenta gramas) a 2 (dois) Kg e o conjunto acondicionado em caixa de papelão resistente, contendo um total de unidades usualmente adotado pela indústria.

b) Poderá ser admitido outro tipo de material de embalagem e/ou de acondicionamento, desde que aprovado pelo órgão federal competente e autorizado pela Diretoria de Suprimento.

c) Deverá conter impresso:
- denominação de venda e marca;
- identificação da origem;
- identificação do lote;
- conteúdo líquido;
- o subgrupo, a classe e o tipo; e
- prazo de validade.

4) Legislação
- Port nº 161-SNAB/MA, de 24/07/87 (DOU de 28/07/87).
- Lei 8.078 de 11/09/90.
- Port SVS/MS nº 326 de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).
- RDC SVS/MS nº 12 DE 02/01/01.
- Res RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02 (DOU de 23/09/2002).

5) Observações

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

b) O produto deverá ter validade mínima de 120 (cento e vinte) dias, conservado em temperatura ambiente, em local seco e ventilado, sobre estrados e em seu acondicionamento original.

c) O produto será adquirido somente em caráter emergencial e mediante autorização da Diretoria de Suprimento.

3. FARINHAS

a. AVEIA LAMINADA, EM FLOCOS

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) Especificações

a) Características Organolépticas

Aspecto	flocos soltos, secos
Cor	branco-amarelado
Odor e sabor	característicos

b) Análise Microscópica

Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (%)	OBSERVAÇÕES
Acidez (em ml SAN)	5,0	máximo
Umidade (a 105º C)	12,0	
Proteínas totais	9,0	mínimo
RMF (cinzas)	2,0	máximo

d) 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	$3x10^3$

3) Embalagem

Produto embalado em lata ou saco plástico/cartucho de papelão impresso, com peso líquido de 0,5 (meio) Kg, acondicionado em caixa de papelão resistente, com 24 (vinte e quatro) unidades. Deverá conter impresso:

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

4) Legislação

- Res CNNPA nº 12/78 - (DOU nº 139, de 27/07/78).
- Lei 8.078 de 11/09/90.
- Port SVS/MS nº 326 de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).
- 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 175 de 08/07/2003.

5) Observações

a) Para o 8º DSup, o 12º BSup, a 1º BaLog , a 16ª BaLog e a 17ª BaLog, a embalagem do produto deverá ser obrigatoriamente, em lata de 0,5 Kg (meio quilo) de peso líquido.

b) Produto dispensado da obrigatoriedade de registro, conforme prescreve a Resolução nº 23-ANVS, de 15/03/00.

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

d) O produto deverá ter validade mínima de 180 dias.

b. FARINHA DE MANDIOCA (Farinha d'água)

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) Especificações

a) Classificação Merceológica

(1) Subgrupo

- fina	- aquela que ficar retida no máximo 30% (trinta por cento) na peneira 10;
- grossa	- aquela que ficar retida em mais de 30% (trinta por cento) na peneira 10.

(2) Classe

- 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.

(3) Tipo

TOLERÂNCIA (*)	FINA			GROSSA			
	1	**2**	**3**	**1**	**2**	**3**	OBSERVAÇÕES
Casca	0,25	0,50	1,00	0,25	0,50	1,00	máximo
Cepas, fiapos e entrecascas	1,50	3,00	6,00	1,50	3,00	6,00	
Raspas	2,50	5,00	10,00	3,00	6,00	12,00	
Amido	70,0	68,0	65,0	70,0	68,0	65,0	

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

b) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (%)	OBSERVAÇÕES
Acidez (em ml SAN)	3,0	máximo
Umidade (a 105º C)	13,0	
RMF	2,0	

c) Análise Microscópica

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

d) 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	$3x10^3$

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) Produto embalado em sacaria nova e de primeiro uso, resistente, de algodão branco ou fio plástico trançado, com padrão uniforme de 50 (cinqüenta) 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.

4) Legislação

- Res CNNPA nº12/78 (DOU 27/7/78)
- Port. MAA nº 554 de 30/08/95 (DOU de 01/10/95).
- Lei 8.078 de 11/09/90.
- 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 (DOU de 23/09/2002).
- Res RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/2003.

5) 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 prescreve a Resolução nº 23-ANVS, de 15/03/00.

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

d) O produto deverá ter validade mínima de 180 dias.

e) É conveniente dar preferência às embalagens especificadas no item (1) da letra c) embalagem.

c. FARINHA DE MANDIOCA, SECA

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) Especificações

a) Classificação merceológica

(1) Subgrupo

Fina beneficiada	- quando vazar 100% na peneira nº 10 e ficar retida no máximo de 3% (três por cento) na peneira nº 18 e apresentar no máximo de 3% de pó.
Extra fina	- quando vazar 100% na peneira nº 10 e ficar retida no máximo 15% na peneira nº 18 e apresentar mais de 3% até 25% de pó;
Fina	- quando vazar 100% na peneira nº 10 e ficar retida mais de 3% até 20% na peneira nº 18, e apresentar no máximo 3% de pó;
Média	- quando não se enquadrar em nenhum dos subgrupos anteriores e apresentar no máximo, 3% de pó;
Grossa	- quando ficar retida em mais de 10% (dez por cento) na peneira nº 10 e apresentar no máximo, 3% de pó;

(2) Classe

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.

(3) Tipo

TOLERÂNCIA (*)	FINA BENEFICIADA			EXTRA FINA			FINA			GROSSA			MÉDIA			OBS
	1	**2**	**3**	**1**	**2**	**3**	**1**	**2**	**3**	**1**	**2**	**3**	**1**	**2**	**3**	
CASCAS (%)	0,15	0,30	0,45	0,15	0,30	0,45	0,15	0,30	0,45	0,25	0,50	0,75	0,25	0,50	0,75	
CEPAS FIAPOS E ENTRECASCAS (%)	1,00	2,00	3,00	1,00	2,00	3,00	1,10	2,20	3,30	1,50	3,00	4,50	1,30	2,60	3,90	
RASPAS (%)	0,25	0,50	0,75	0,50	1,00	1,50	0,25	0,50	0,75	2,00	4,00	6,00	1,00	2,00	3,00	máximo
PONTOS PRETOS(%)	750	1.500	2.250	750	1.500	2.250	750	1.500	2.250	-	-	-	-	-	-	
PÓ (%)	3,00	3,00	3,00	* *	* *	* *	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	
AMIDO (%)	75,00	72,00	70,00	75,00	72,00	70,00	75,0	72,00	70,00	75,00	72,00	70,00	75,00	72,00	70,00	mínimo

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

(**) - Pó mais de 3% até 25%.

b) Análise Microscópica

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

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (%)	OBSERVAÇÕES
Acidez (em SAN)	3,0	máximo
Umidade (a 105 ºC)	13,0 (*)	
RMF (cinzas)	1,5	

(*) 10% para Farinha Extra Fina.

d) 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	$3x10^3$

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.

4) Legislação

- Res CNNPA nº12/78 (DOU 27/7/78)
- Lei 8.078 de 11/09/90.
- Port. MAA nº 554 de 30/08/95 (DOU de 01/10/95).
- 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 (DOU de 23/09/2002).
- Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/2003.

5) 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 prescreve a Resolução nº 23-ANVS, de 15/03/00.

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

d) O produto deverá ter validade mínima de 180 dias.

d. AMIDO DE MILHO

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) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Microscópica

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

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (%)	OBSERVAÇÕES
Acidez (em ml SAN)	2,5	máximo
Umidade (a 105º C)	14,0	máximo
Amido	84,0	mínimo
RMF	0,2	máximo

d) 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	$3x10^3$

3) Embalagem

a) Produto embalado em saco plástico transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 500 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.

4) Legislação

- Res nº 12/78 - CNNPA (DOU nº 139, de 24/07/78).

- Lei 8.078 de 11/09/90.

- Port SVS/MS nº 326 de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).

- Res RDC SVS/MS nº 23 de 15/03/00.

- Res SVS/MS nº 12 de 02/01/01.

- Res RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02 (DOU de 23/09/2002).

- Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/2003.

5) Observações

a) Produto dispensado da obrigatoriedade de registro, conforme prescreve a Resolução nº 23-ANVS, de 15/03/00.

b) O produto deverá ser entregue, no máximo, 30 dias após a fabricação.

c) O produto deverá ter validade mínima de 180 dias.

e. FUBÁ DE MILHO

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) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Microscópica

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

c) Análise Fisico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (*)	OBSERVAÇÕES
Acidez (em ml SAN)	5,0	máximo
Umidade (a 105º C)	15,0	
Amido	72,0	mínimo
Proteínas totais	7,0	
RMF	2,0	máximo
Aflatoxina (ppb)	30,0	

d) 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	$3x10^3$

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.

4) Legislação

- Res nº 12/78 - CNNPA (DOU nº 139, de 24/07/78)
- Lei 8.078 de 11/09/90.

- Port SVS/MS nº 326 de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).
- Res 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 (DOU de 23/09/2002).
- Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/2003.

5) Observação

a) Produto dispensado da obrigatoriedade de registro, conforme prescreve a Resolução nº 23-ANVS, de 15/03/00.

b) O produto deverá ser entregue, no máximo, 30 dias após a fabricação.

c) O produto deverá ter validade mínima de 120 dias.

f. FLOCOS DE MILHO

1) Características Gerais

Produto obtido a partir de grãos de milho, *Zea mays*, fisiologicamente desenvolvidos, selecionados, sãos e secos, desgerminados e flocados; embalado, armazenado e transportado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação".

2) Especificações

a) Características Organolépticas

Aspecto	flocos, áspero ao tato.
Cor	amarelada.
Odor e Sabor	característico.

b) Análise Microscópica

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

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Umidade (a 105ºC)	13,0	máximo
Acidez (em ml SAN)	3,0	
Amido	72,0	Mínimo
Proteínas Totais	7,0	
RMF	1,0	Máximo

d) 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	$3X10^3$

3) Embalagem

a) Produto embalado em saco plástico transparente ou papel, hermeticamente fechado, com peso líquido de 0,5 (meio) Kg ou 1 (um) Kg e acondicionado em fardo plástico ou papel multifolhado, com 10 (dez) kg, 20 (vinte) kg 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.

4) Legislação

- Res CNNPA nº 12/78 (DOU de 24/07/78).
- Lei 8.078 de 11/09/90.
- Port. SVS/MS n° 326 de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).
- Res RDC SVS/MS nº 23 de 15/03/00.
- Res RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01 (DOU de 03/01/01)
- Res RDC nº 259 de 20/09/02 (DOU de 23/09/2002).
- Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/2003.

5) Observações

a) Produto dispensado da obrigatoriedade de registro, conforme prescreve a Resolução nº 23-ANVS, de 15/03/00.

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

c) O produto deverá ter validade mínima de 180 dias.

g. FARINHA DE TRIGO ESPECIAL

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, acondiconado, armazenado e transportado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação".

2) Especificações

a) 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

b) Análise Microscópica

Ausência de sujidades, larvas e parasitos vivos.

c) Análise Fisico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Umidade	15,0	máximo
Acidez graxa	150 mg KOH devem neutralizar 100g de farinha especial	máximo
Proteína (base seca)	7,0 %	mínimo (N = 5,7)
Cinzas (base seca)	0,65 %	máximo
Granulometria	98% do produto devera passar através de peneira com abertura de malha de 250 $^{\mu}$m.	

d) 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	$3x10^3$

3) Embalagem

Produto embalado em saco de papel ou plástico transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 1 (um) kg, 2 (dois) kg 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, devendo conter impresso:

- denominação de venda e marca.

- identificação da origem;

- conteúdo líquido;

- prazo de validade; e

- identificação do lote.

4) Legislação

- Res CNNPA nº 12/78 (DOU de 24/07/78).

- Lei 8.078 de 11/09/90.

- Port. SVS/MS nº 354 de 18/07/96 (DOU, de 22/07/96).

- Res RDC SVS/MS nº 23 de 15/03/2000.

- Lei 10.273 de 05/09/2001.

- Res RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/2001.

- Res RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02 (DOU de 23/09/2002).

- Res RDC nº 344 de 13/12/2002.

- Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/2003.

5) Observações

a) Produto dispensado da obrigatoriedade de registro, conforme prescreve a Resolução nº 23-ANVS, de 15/03/00.

b) O produto deverá ser entregue, no máximo, 30 dias após a fabricação.

c) O produto deverá ter validade mínima de 120 dias.

h. SAGU

1) Características Gerais

Produto amiláceo extraído de várias espécies de palmeiras ou outros amidos ou féculas; processado, acondicionado, armazenado e transportado seguindo as "Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação", designado pela palavra "sagu" seguido pelo nome do vegetal de origem.

2) Especificações

a) Características Organolépticas

Aspecto	granulado
Cor	branca
Odor e Sabor	característico

b) Análise Microscópica

Ausência de sujidades, larvas e parasitos vivos.

c) Análise Fisico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (%)	OBSERVAÇÕES
Acidez (em ml SAN)	2,0	máximo
Umidade (a 105º C)	14,0	máximo
Amido	80,0	mínimo
RMF	0,5	máximo

d) 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	$3x10^3$

3) Embalagem

Produto embalado em saco plástico transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 1 (um) kg e o conjunto acondicionado em caixa de papelão ou fardo plástico resistente, contendo um total de unidades usualmente adotado pela indústria. Deverá conter impresso:

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

4) Legislação

- Res nº 12/78 – CNNPA (DOU nº 139, de 27/07/78).
- Lei 8.078 de 11/09/90.
- 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 (DOU de 23/09/2002).
- Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/2003.

5) Observações

a) Produto dispensado da obrigatoriedade de registro, conforme prescreve a Resolução nº 23-ANVS, de 15/03/00.

b) O produto deverá ser entregue, no máximo, 30 dias após a fabricação.

c) O produto deverá ter validade mínima de 180 dias.

i. TAPIOCA

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) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Microscópica

Ausência de sujidades, larvas e parasitos vivos.

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (%)	OBSERVAÇÕES
Acidez (em ml SAN)	2,0	máximo
Umidade (a 105º C)	14,0	
Amido	80,0	mínimo
RMF (cinzas)	0,5	máximo

d) 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	$3x10^3$

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.

4) Legislação
- Res nº 12/78 - CNNPA (DOU nº 139, de 24/07/78).
- Lei 8.078 de 11/09/90.
- 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 (DOU de 23/09/2002).
- Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/2003.

5) Observações

a) Produto dispensado da obrigatoriedade de registro, conforme prescreve a Resolução nº 23-ANVS, de 15/03/00.

b) O produto deverá ser entregue, no máximo, 30 dias após a fabricação.

c) O produto deverá ter validade mínima de 180 dias.

j. FARINHA DE BANANA

1) Características Gerais

Produto obtido a partir do fruto da bananeira, gênero *Musa sp* , submetida a processo tecnológico adequado; acondicionada, armazenada e transportada de acordo com as "Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação".

2) Especificações

a) Características Organolépticas

Aspecto	granulada, seca, solta.
Cor	característico.
Odor e Sabor	característico.

b) Análise Microscópica

Ausência de sujidades, larvas e parasitos vivos.

c) Análise Fisico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (%)	OBSERVAÇÕES
Acidez (em ml SAN)	3,0	média
Umidade (a 105º C)	12,0	
Amido	80,0	
RMF	2,0	

d) 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	$3x10^3$

3) Embalagem

a) Produto embalado em saco de polietileno, atóxico, leitoso, de boa qualidade, hermeticamente fechado, com peso líquido de 2 (dois) kg e acondicionado em 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.

4) Legislação

- Res nº 12/78 - CNNPA (DOU nº 139, de 24/07/78).

- Lei 8.078 de 11/09/90.

- 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 (DOU de 23/09/2002).

- Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/2003.

5) Observações

a) Produto dispensado da obrigatoriedade de registro, conforme prescreve a Resolução nº 23-ANVS, de 15/03/00.

b) Produto deverá ser entregue, no máximo, 30 dias após a fabricação.

c) O produto deverá ter validade mínima de 180 dias.

d) Este produto atende necessidades específicas da 8ª RM e 12ª RM.

4. MASSAS ALIMENTÍCIAS

a. MACARRÃO (ESPAGUETE OU SIMILAR)

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) Especificações

a) Características Organolépticas

Aspecto	massa seca, comprida ou longa ou variando conforme o tipo
Cor	homogênea
Odor e Sabor	característico

b) Análise Microscópica

Ausência de sujidades, larvas e parasitos vivos.

c) Análise Físico-Química

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

(*) Quando for adquirido massa "com ovos".

d) 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
Staphylococus coag. positivo/g	$5x10^3$	5	2	10^3	$5x10^3$
Bacillus cereus /g	$5x10^3$	5	2	10^3	$5x10^3$

3) Embalagem

a) Produto embalado em pacote de papel celofane ou plástico transparente, impermeável, com peso líquido de 0,5 (meio) Kg 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.

4) Legislação

- Lei 8.078 de 11/09/90.
- Port SVS/MS nº 326 de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).
- Res. SVS/MS nº 93 de 31/10/00 (DOU, de 01/11/00).
- Res RDC SVS/MS nº 23 de 15/03/00.
- Lei 10.273 de 05/09/2001.
- 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).
- Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/2003.

5) Observações

a) Produto dispensado da obrigatoriedade de registro, conforme prescreve a Resolução nº 23-ANVS, de 15/03/00.

b) O produto deverá ser entregue, no máximo, 30 dias após a fabricação.

c) O produto deverá ter validade mínima de 180 dias.

b. PÃO (TIPO FRANCÊS)

1) Características Gerais

Produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada, preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal e água, processado, manipulado, acondicionado, armazenado e transportado conforme as "Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação".

2) Especificações

a) Características Organolépticas

Crosta	textura crocante de cor uniforme, castanho-dourado
Miolo	de cor branco-creme, de textura e granulação não uniforme.

b) Análise Microscópica

- Ausência de sujidades, larvas e parasitos vivos.

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Acidez (em ml SAN)	-	máximo
Umidade (a 105º C)	38	
Bromato (em $KbrO_3$)	ausência	

d) 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

3) Embalagem

Produto em unidade, com peso de 50 (cinqüenta) g, 100 (cem) g ou 200 (duzentos) g, embalado em saco de papel, algodão limpo ou cesto forrado e coberto, a fim de assegurar a higiene do produto.

4) Legislação

- Port SVS/MS nº 326, de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).
- Lei 8.078 de 11/09/90.
- Res SVS/MS nº 90, de 18/10/00.
- Res SVS/MS nº 12 de 02/01/01.
- Lei 10.273 de 05/09/01 (DOU de 06/09/01).
- Res. RDC SVS/MS nº 175, de 08/07/03.

5) Observação

A presença de matéria prejudicial a saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

5. NERVINOS

a. CAFÉ TORRADO E MOÍDO (VÁCUO PURO)

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) Especificações

a) Características Organolépticas

Aspecto	pó homogêneo, fino ou grosso.
Cor	castanho-claro ou castanho escuro.
Odor e Sabor	característico.

b) Análise Microscópica

Impurezas (cascas e paus) 1 (um) % no máximo.

c) Análise Fisico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
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	

d) Análise Microbiológica

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

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 0,5 (meio) kg ou 1 (um) kg; e o conjunto acondicionado em caixa de papelão resistente, com 10 (dez) kg de peso.

b) Deverá conter impresso:

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

4) Legislação

- Lei 8.078 de 11/09/90.
- Port SVS/MS nº 326, de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).
- Port. SVS/MS nº 377 de 26/04/99.
- 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 (DOU de 23/09/2002).
- Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/2003.

5) Observações

a) Produto dispensado da obrigatoriedade de registro, conforme prescreve a Resolução nº 23-ANVS, de 15/03/00.

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

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

b. CAFÉ SOLÚVEL, INSTANTÂNEO

1) Características Gerais

Produto resultante da desidratação do extrato aquoso obtido exclusivamente do café torrado através de métodos físicos, utilizando a água como único agente extrator, podendo se apresentar na forma granulado, pó ou liofilizado, processado, acondicionado, armazenado, conservado e transportado conforme as "Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação".

2) Especificações

a) Características Organolépticas

Aspecto	pó fino, homogêneo.
Cor	marrom claro ou marrom escuro.
Odor e Sabor	característico.

b) Análise Fisico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Umidade, p/p	5.0 %	Máximo
pH em soluções a 2%	5.0	Tolerância ± 0,5
Cafeína, p/p - Café Solúvel Comum - Café Solúvel Descafeinado	 2.0 % 0,3 %	Mínimo
RMF (cinzas), p/p	14.0 %	Máximo

c) Análise Microscópica

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

3) Embalagem

a) Produto acondicionado em vidro ou lata hermeticamente fechada, com peso líquido de 100 (cem) a 500 (quinhentos) g e acondicionado em caixa de papelão resistente, com 2 (dois) a 5 (cinco) 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.

4) Legislação

- Lei 8.078 de 11/09/90.

- Port SVS/MS nº 326, de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).

- Port. SVS/MS nº 130, de 19/02/99.

- 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 (DOU de 23/09/2002).

- Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/2003.

5) Observações

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

b) O produto devera ter de validade mínima de 12 meses.

c) O café solúvel, quando descafeinado, deverá trazer, de forma clara e legível, o teor máximo de cafeína.

d) Produto dispensado da obrigatoriedade de registro, conforme prescreve a Resolução nº 23-ANVS, de 15/03/00.

c. CHOCOLATE EM PÓ, SOLÚVEL

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% 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) Especificações

b) Características Organolépticas

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

c) Análise Microscópica

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

d) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (%)	OBSERVAÇÕES
Umidade (a 105º C)	3,0	Máximo
Glicídios não redutores em sacarose	68	
Lipídios	6,5	Mínimo

e) 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	$5x10^3$

3) Embalagem

a) Produto embalado em vidro, lata ou plástico hermeticamente fechado, com peso líquido de 0,5 (meio) kg a 5 (cinco) 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.

4) Legislação

- Res nº 12/78 - CNNPA (DOU nº 139, de 24/07/78).
- Lei 8.078 de 11/09/90.
- Port SVS/MS nº 326, de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).
- 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 (DOU de 23/09/2002).
- Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/2003.

5) Observações

a) Produto dispensado da obrigatoriedade de registro conforme prescreve a Resolução nº 23-ANVS, de 15/03/00.

b) O produto deverá ser entregue, no máximo, 30 dias após a fabricação.

c) O prazo deverá ter validade mínima de 180 dias.

d. MISTURAS À BASE DE CACAU PARA BEBIDAS (ACHOCOLATADOS)

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) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Microscópica

Ausência de sujidades, larvas e parasitos vivos.

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (%)	OBSERVAÇÕES
Umidade (a 105º C)	5.0	em média
Lipídios	6.0	
Hidrato de carbono	78.0	
RMF	2.5	

d) 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	$5x10^3$

3) Embalagem

a) Produto embalado em vidro, lata ou plástico hermeticamente fechado, com peso líquido de 0.5 (meio) kg a 5 (cinco) 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.

4) Legislação

- Res nº 12/78 - CNNPA (DOU nº 139, de 27/07/78).
- Lei 8.078 de 11/09/90.
- Port SVS/MS nº 326, de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).
- Res RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02 (DOU de 23/09/2002).
- Res SVS/MS nº 23-ANVS, de 15/03/00.
- Res RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01.
- Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/2003.

5) Observações

a) Produto dispensado da obrigatoriedade de registro, conforme prescreve a Resolução nº 23-ANVS, de 15/03/00.

b) O produto deverá ser entregue, no máximo, 30 dias após a fabricação.

c) O produto deverá ter validade mínima 180 dias.

e. MATE SOLÚVEL, INSTANTÂNEO

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; processado, acondicionado e transportado conforme as "Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação".

2) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Microscópica

Ausência de sujidades, larvas e parasitos vivos.

c) Análise Fisico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (%)	OBSERVAÇÕES
Umidade (a 105º C)	3,5	máximo
Extrato aquoso	92,0	mínimo
Cafeína	1,7	
RMF	14,4	máximo
Aditivos, conservadores, cobre, corantes estranhos	AUSENTE	

d) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

a) Produto embalado em vidro ou lata de folha de flândres de 1ª qualidade, hermeticamente fechada e com tampa dupla e ausência de amassamento, avaria ou ferrugem, com peso líquido de 100 (cem) g a 500 (quinhentos) g e acondicionado em caixa de papelão resistente, com 5 (cinco) a 10 (dez) Kg.

b) Produto embalado em pacote de alumínio, resistente, hermeticamente fechado,de boa qualidade, com peso líquido de 100 (cem) a 500 (quinhentos) g e acondicionado 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.

4) Legislação

- Port SVS/MS nº 326, de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).
- Lei 8.078 de 11/09/90.
- Port. MAA nº 544 de 16/11/98 (DOU de 17/11/98).
- 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 (DOU de 23/09/2002).
- Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/2003.

5) Observações

a) Produto dispensado da obrigatoriedade de registro, conforme prescreve a Resolução nº 23-ANVS, de 15/03/00.

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

c) O produto deverá ter validade mínima de 180 dias.

f. GUARANÁ, XAROPE

1) Características Gerais

É o produto que contiver no mínimo 0,2 (dois décimos) de grama de semente de guaraná (gênero Paullinia*),* ou seu equivalente em extrato, por cem mililitros do produto, preparado, manipulado, processado, acondicionado e conservado conforme as "Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação".

2) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Microscópica

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

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Cafeína	20 mg/100 ml	máximo
Umidade	7,0 %	máximo (*)
RMF	2,0 %	
RMF (insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v)	0,5 %	

(*) para sementes, pó ou bastões.

d) Análise Microbiológica

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

3) Formas de apresentação:

a) xarope;

b) em sementes;

c) em pó; e

d) em bastões.

4) Embalagem

a) Produto envasado em recipiente de vidro ou plástico resistente, com capacidade para 750, 1.000 ou 2.000 mililitros, 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;
- prazo de validade; e
- identificação do lote.

5) Legislação

- Res CNNPA nº 12/03/78 (DOU de 24/07/78).
- Lei 8.078 de 11/09/90.
- Port. SVS/MS nº 326 de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).
- Port. MAA nº 544 de 16/11/98 (DOU de 17/11/98).
- 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).
- Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/2003.

6) Observações

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

b) O produto deverá ter validade mínima de 12 meses.

c) E proibida a adição de cafeína sintética ou da obtida de outro vegetal.

6. PREPARADOS PARA REFRESCO

a. CUPUAÇU, XAROPE

1) Características Gerais

Produto obtido a partir da polpa de cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*) adicionado de açúcar, ácido ascórbico, acidulantes e conservantes permitidos pela legislação, submetido a processo tecnológico adequado; processado, acondicionado e transportado conforme as "Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação".

2) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Microscópica

Ausência de sujidades, larvas e parasitos vivos.

c) Análise Fisico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (%)	OBSERVAÇÕES
Umidade (a 105º C)	30	média
Proteína	1,0	
Lipídios	0,2	
Hidratos de Carbono	67	

d) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

a) Produto envasado em recipiente de vidro ou plástico resistente, com capacidade para 1.000 ou 2.000 mililitros, 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;
- prazo de validade; e
- identificação do lote.

4) Legislação

- Lei 8.078 de 11/09/90.
- Port SVS/MS nº 326 de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).
- Port. MAA nº 544 de 16/11/98 (DOU de 17/11/98).
- 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 (DOU de 23/09/2002).
- Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/2003.

5) Observações

a) O produto é um opcional à substituição do mate solúvel na Região Norte.

b) Produto dispensado da obrigatoriedade de registro, conforme prescreve a Resolução nº 23-ANVS, de 15/03/00.

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

d) O produto deverá ter validade mínima de 180 dias.

7. ÓLEOS E GORDURAS

a. CREME VEGETAL

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 % e, no mínimo, 30 % de lipídios totais, processado, acondicionado, conservado e transportado conforme as "Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação".

2) Especificações

a) 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.

b) Análise Microscópica

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

c) Análise Fisico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (%)	OBSERVAÇÕES
Lipídios Totais	30	Mínimo
	95	Máximo
Reação de Kreiss	negativo	

d) Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	**c**	**m**	**M**
Coliformes a 45ºC/g	5	5	2	1	5
Staphylococus coag. Positivo/g	10^2	5	2	5x10	10^2

3) Embalagem

a) Produto embalado em lata hermeticamente fechada, de 1ª qualidade, com cravagem perfeita, sem amassamento, avaria ou ferrugem; com os dizeres do rótulo legíveis, com 16,4 (dezesseis vírgula quatro) kg de peso líquido.

b) Produto embalado em "balde plástico", resistente, com tampa hermética, 15 (quinze) Kg ou 16,4 (dezesseis vírgula quatro) 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.

4) Legislação

- Lei 8.078 de 11/09/90.
- Port. SVS/MS nº 193, de 09/03/99.
- 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 (DOU de 23/09/2002).
- Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/2003.

5) Observações

a) Produto dispensado da obrigatoriedade de registro, conforme prescreve a Resolução nº 23-ANVS, de 15/03/00.

b) O creme vegetal deve ser conservado em temperatura indicada pelo fabricante.

c) O percentual de lipídios totais deve constar do painel principal, de forma clara, destacada e precisa.

d) O produto deverá ser entregue em viatura isotérmica, no máximo, 60 dias após a fabricação.

e) O produto deverá ter prazo de validade mínima de 9 meses.

b. ÓLEO DE SOJA, REFINADO

1) Características Gerais

Produto comestível, obtido de sementes de *Glycine max 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) Especificações

a) Características Organolépticas

Aspecto	límpido e isento de impurezas.
Cor	característico.
Odor e Sabor	característico.

b) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Densidade relativa 20/25 C	0,919 – 0,925	
Índice de refração (nD40)	1,466 – 1,470	
Índice de saponificação	189 – 195	
Índice de Iodo (Wijs)	120 – 143	
Matéria insaponificável, g/100g	1,5%	máximo
Acidez, g de ácido oleico/100g	0,3%	

c) Contaminantes

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (%)	OBSERVAÇÕES
Matéria volátil a 105°C g/%	0,2	máximo
Impurezas Insolúveis em éter de petróleo (g/%)	0,05	
Sabões, g de oleato de sódio/100g	0,005	

d) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

a) Produto acondicionado em lata de boa qualidade, hermeticamente fechada, com 900 (novecentos) mililitros, 10 (dez) litros ou 18 (dezoito) litros líquido, resistente ao empilhamento.

b) Se parte do lote for em lata de 900 (novecentos) mililitros, esta será embalada em caixa de papelão resistente, com 20 (vinte) unidades, resistente ao empilhamento.

c) Em qualquer das embalagens, a lata não deverá apresentar amassamento, ruptura, avaria e/ou ferrugem e deverá conter impresso:

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

4) Legislação

- Lei 8.078 de 11/09/90.
- Port SVS/MS nº 326 de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).
- Res SVS/MS nº 482 de 23/09/99 (DOU de 13/10/99).
- 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 175 de 08/07/2003.

5) Observações

a) Produto dispensado da obrigatoriedade de registro, conforme prescreve a Resolução nº 23-ANVS, de 15/03/00.

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

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

CAPÍTULO III
CONDIMENTOS

1. SAL REFINADO

a. 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".

b. Especificações

1) Características Organolépticas

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

Análise Microscópica

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

Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (%)		OBSERVAÇÕES
	REFINADO	REF.EXTRA	
Umidade (a 150º C)	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	20 a 60 mg/kg		

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

4) Análise Granulométrica

Peneira nº 20 (0,84 mm de)	retenção de 5(cinco)%	no máximo
Peneira nº 140 (0,105 mm de)	retenção de 90(noventa)%	

Embalagem

1) 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.

2) Deverá conter impresso:

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

d. Legislação

- Lei nº 6.150, de 03/12/74 (DOU de 04/12/74).
- Dec nº 75.697 de 06/05/75 (DOU de 07/05/75).
- Lei 8.078 de 11/09/90.
- Res SVS/MS nº 23 de 15/03/00.
- Res RDC SVS/MS nº 28 de 28/03/00 (DOU de 30/03/00).
- Res RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02 (DOU de 23/09/2002).
- Res RDC SVS/MS nº 130 de 26/05/03 (DOU de 28/05/03).
- Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/2003.

e. Observações

1) Produto dispensado da obrigatoriedade de registro, conforme prescreve a Resolução nº 23-ANVS, de 15/03/00.

2) O produto deverá ser entregue, no máximo, 90 dias após o processamento.

2. VINAGRE DE VINHO

a. 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".

b. Especificações

1) Características Organolépticas

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

2) Análise Microscópica

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

3) Análise Físico-Química

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

Embalagem

1) Produto embalado em recipiente de plástico, com capacidade líquida para 750 (setecentos e cinqüenta) mililitros ou 1.000 (mil) mililitros e acondicionado em caixa de papelão resistente, contendo 12 (doze) ou 24 (vinte)) unidades.

2) Deverá conter impresso:

- denominação de venda e marca;
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- acidez em ácido acético (%); e
- número do lote.

d. Legislação

- Port. MAA nº 745 (DOU de 17/11/77).
- Lei 8.078 de 11/09/90.
- Dec 99.066 de 08/03/1990.

- Port SVS/MS nº 326, de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).

- IN MAA nº 36 de 14/10/1999.

- Res RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02 (DOU de 23/09/2002).

- IN MAA nº 55 de 18/10/2002.

- Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/2003.

e. Observações

1) O produto deverá ser entregue, no máximo, 60 dias após a fabricação.

3. VINAGRE DE ÁLCOOL

a. Características Gerais

É o produto obtido pela fermentação acética de uma mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável, pasteurizado, acondicionado, armazenado, transportado conforme as "Normas Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação".

b. Especificações

1) Características Organolépticas

Aspecto	Ausente de elementos estranhos a sua natureza
Cor	Característica da matéria prima de origem
Sabor	Ácido
Aroma	Acético

2) Análise Microscópica

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

3) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (%)	OBSERVAÇÕES
Acidez Volátil (em ácido acético)	4,0	mínimo
	7,9	máximo
Álcool em volume (a 20 º C)	1,0	máximo

Embalagem

1) Produto embalado em recipiente de plástico, com capacidade líquida para 750 (setecentos e cinqüenta) mililitros ou 1.000 (mil) mililitros e acondicionado em caixa de papelão resistente, contendo 12 (doze) ou 24 (vinte)) unidades.

2) Deverá conter impresso:

- denominação de venda e marca;

- identificação da origem;

- conteúdo líquido;

- acidez em ácido acético (%); e

- número do lote.

d. Legislação

- Lei 8.078 de 11/09/90.
- Dec 99.066 de 08/03/1990.
- Port SVS/MS nº 326 de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).
- IN MAA nº 36 de 14/10/1999.
- IN MAA nº 55 de 18/10/2002
- Res RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02 (DOU de 23/09/2002).
- Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/2003.

e. Observações

1) Ao fermentado acético poderá ser adicionado sais que forneçam SO_2 (Dióxido de Enxofre) para conservar o produto.

2) O fermentado acético não deverá ter seu exame organoléptico e composição prejudicadas pelas matérias-primas dos recipientes, utensílios e dos equipamentos utilizados no seu processamento e comercialização.

3) O produto deverá ser entregue, no máximo, 60 dias após a fabricação.

4. FERMENTADO ACÉTICO MISTO (AGRIN)

a. Características Gerais

Produto composto por 90% de fermentado acético de álcool e 10% de fermentado acético de vinho tinto ou branco; pasteurizado, acondicionado, armazenado e transportado conforme as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação".

b. Especificações

1) Características Organolépticas

Aspecto	ausência de elementos estranhos a sua natureza
Cor	característica da matéria prima de origem
Sabor	ácido
Aroma	acético

2) Análise Microscópica

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

3) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (%)	OBSERVAÇÕES
Acidez Volátil (em ácido acético)	4,0	mínimo

c. Embalagem

1) Produto embalado em recipiente de plástico, com capacidade líquida para 750 (setecentos e cinqüenta) mililitros ou 1.000 (mil) mililitros e acondicionado em caixa de papelão resistente, contendo 12 (doze) ou 24 (vinte) unidades.

2) Deverá conter impresso:

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

- conteúdo líquido;
- acidez em ácido acético (%); e
- número do lote.

d. Legislação

- Lei 8.078 de 11/09/90.
- Port SVS/MS nº 326 de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).
- IN MAA nº 36 de 14/10/99 (DOU, de 14/09/00).
- Port MAA nº 30 de 04/09/00 (DOU, de 14/09/00).
- Res RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02 (DOU de 23/09/2002).
- Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/2003.

e. Observações

1) Ao fermentado acético poderá ser adicionado sais que forneçam SO_2 (Dióxido de Enxofre) para conservar o produto.

2) O fermentado acético não deverá ter seu exame organoléptico e composição prejudicadas pelas matérias-primas dos recipientes, utensílios e dos equipamentos utilizados no seu processamento e comercialização.

3) O produto deverá ser entregue, no máximo, 60 dias após a fabricação.

CAPÍTULO IV
RAÇÕES OPERACIONAIS

1. RAÇÃO OPERACIONAL DE COMBATE R2-A/91

a. Finalidade

Destina-se a alimentação de um militar, durante 24 horas, em situação de campanha.

b. Características Gerais

A Ração Operacional de Combate R2-A/91 é constituída de alimentos desidratados e/ou liofilizados, em condições de pronta utilização, totalizando, no mínimo, 3.400 calorias e ainda:

Protídios	100g por 24 horas (em média);
Lipídios	30% da calorias não protídicas;
Glicídios	70% da caloria não protídicas.

c. Especificações:

1) Cardápios

a.) Cardápio 01

Café da manhã	Protídios (g)	Lipídios (g)	Glicídios (g)	VCT (Kcal)	Peso (g)	Tecnologia de fabricação
café com leite instantâneo	7,82	7,82	43,75	276,66	62,5	desidratado
mingau de cereais instantâneo	8,40	8,05	46,77	293,13	70,0	desidratado
geléia de morango	0,08	0,20	29,14	118,68	45,0	conserva de fruta natural
biscoito água e sal	5,45	7,47	29,01	205,07	50,0	desidratado umidade máx. 8%
Subtotal	21,75	23,54	148,67	893,54	227,5	

Almoço	**Protídios (g)**	**Lipídios (g)**	**Glicídios (g)**	**VCT (Kcal)**	**Peso (g)**	**Tecnologia de fabricação**
arroz c/ feijão e carne bovina	39,46	14,45	89,87	647,37	150,0	liofilizado
refresco sabor limão	-	-	28,46	113,84	30,0	instantâneo c/ vitamina "C"
goiabada	1,23	1,60	10,23	60,24	50,00	natural em pasta
isotônico laranja					16,4	
Subtotal	40,36	16,05	128,56	821,45	200,0	
Jantar	**Protídios (g)**	**Lipídios (g)**	**Glicídios (g)**	**VCT (Kcal)**	**Peso (g)**	**Tecnologia de Fabricação**
macarrão c/ molho de frango	18,80	4,60	90,70	479,40	135,0	liofilizado
refresco sabor laranja	-	-	28,46	113,84	30,0	instantâneo c/ vitamina "C"
bala de goma	-	1,00	87,20	357,80	100,0	goma aromatizada
Subtotal	18,80	5,60	206,36	951,04	265,0	
Ceia	**Protídios (g)**	**Lipídios (g)**	**Glicídios (g)**	**VCT (Kcal)**	**Peso (g)**	**Tecnologia de Fabricação**
chocolate c/ leite instantâneo	7,65	7,40	43,75	272,20	62,5	desidratado
biscoito água e sal	5,45	7,47	29,01	205,07	50,0	desidratado umidade máx. 8%
geléia de abacaxi	0,08	0,20	29,14	118,68	45,0	conserva de fruta natural
sopa de ervilha instantânea	11,0	5,00	70,00	169,00	50,0	desidratado
Subtotal	24,18	20,07	121,90	764,95	202,5	
Total	105,42	65,26	605,49	3.430,98	895,0	

b) Cardápio 02 – Alimento Básico

Café da manhã	**Protídios (g)**	**Lipídios (g)**	**Glicídios (g)**	**VCT (Kcal)**	**Peso (g)**	**Tecnologia de Fabricação**
café com leite instantâneo	7,82	7,82	43,75	276,66	62,5	desidratado
mingau de aveia c/ banana - instantâneo	6,54	7,83	48,16	289,27	66,5	desidratado
geléia de morango	0,08	0,20	29,14	118,68	45,0	conserva de fruta natural
biscoito água e sal	5,45	7,47	29,01	205,07	50,0	desidratado umidade máx. 8%
isotônico laranja					16,4	
Subtotal	19,89	23,32	150,06	889,68	224,0	
Almoço	**Protídios (g)**	**Lipídios (g)**	**Glicídios (g)**	**VCT (Kcal)**	**Peso (g)**	**Tecnologia de fabricação**
risoto de galinha	27,75	17,55	91,00	632,95	150,0	liofilizado
refresco sabor maracujá	-	-	28,46	113,84	30,0	instantâneo com vitamina "C"
banana cristalizada	0,16	0,24	34,76	141,84	40,0	conserva de fruta natural
Subtotal	27,91	17,79	154,22	888,63	220,0	
Jantar	**Protídios (g)**	**Lipídios (g)**	**Glicídios (g)**	**VCT (Kcal)**	**Peso (g)**	**Tecnologia de Fabricação**
arroz com legumes e charque	20,25	19,50	93,00	628,50	150,0	liofilizado
refresco sabor abacaxi	-	-	28,46	113,84	30,0	instantâneo com vitamina "C"
goiabada	-	-	34,17	136,68	50,0	conserva de fruta natural
Subtotal	20,25	19,50	155,63	879,02	230,0	
Ceia	**Protídios (g)**	**Lipídios (g)**	**Glicídios (g)**	**VCT (Kcal)**	**Peso (g)**	**Tecnologia de Fabricação**
vitamina de maçã, cenoura e beterraba	7,56	7,58	44,31	275,70	62,5	desidratado
biscoito água e sal	5,45	7,47	29,01	205,07	50,0	desidratado umidade máx. 8%
geléia de morango	0,08	0,20	29,14	118,68	45,0	conserva de fruta natural
sopa creme de cereais	6,27	6,00	30,12	199,56	50,0	desidratado
Subtotal	19,36	21,25	132,58	799,01	207,5	
Total	87,41	81,86	592,49	3.456,34	881,5	

c) Cardápio 03 - Alimento Básico

Café da manhã	**Protídios (g)**	**Lipídios (g)**	**Glicídios (g)**	**VCT (Kcal)**	**Peso (g)**	**Tecnologia de Fabricação**
capuccino	7,27	7,87	42,50	269,91	62,5	desidratado
mingau de coco - instantâneo	7,98	7,31	47,35	287,11	66,5	desidratado
geléia de laranja	0,08	0,20	29,14	118,68	45,0	conserva de fruta natural
biscoito água e sal	5,45	7,47	29,01	205,07	50,0	desidratado umidade máx. 8%
Subtotal	20,78	22,85	148,00	880,77	224,0	
Almoço	**Protídios (g)**	**Lipídios (g)**	**Glicídios (g)**	**VCT (Kcal)**	**Peso (g)**	**Tecnologia de fabricação**
arroz com legumes e carne	22,08	13,12	90,05	566,6	150,0	liofilizado
refresco sabor tangerina	-	-	28,46	113,84	30,0	instantâneo com vitamina "C"
bala de goma	-	1,00	87,20	357,80	100,0	goma aromatizada
isotônico laranja					16,4	
Subtotal	22,08	14,12	205,71	1.038,24	220,0	
Jantar	**Protídios (g)**	**Lipídios (g)**	**Glicídios (g)**	**VCT (Kcal)**	**Peso (g)**	**Tecnologia de Fabricação**
arroz a grega e frango	27,66	14,46	90,02	600,86	150,0	liofilizado
refresco sabor uva	-	-	28,46	113,84	30,0	instantâneo com vitamina "C"
bananada	1,58	0,25	33,86	144,01	50,0	conserva de fruta natural
Subtotal	29,24	14,71	152,34	858,71	230,0	
Ceia	**Protídios (g)**	**Lipídios (g)**	**Glicídios (g)**	**VCT (Kcal)**	**Peso (g)**	**Tecnologia de Fabricação**
frapé de frutas	7,50	7,50	44,70	271,80	62,5	desidratado
biscoito água e sal	5,45	7,47	29,01	205,07	50,0	desidratado umidade máx. 8%
geléia de goiaba	0,08	0,20	29,14	118,68	45,0	conserva de fruta natural
sopa de legumes e carne instantânea	6,50	5,50	30,0	195,50	50,0	desidratado
Subtotal	19,53	20,17	132,85	791,05	207,5	
Total	91,63	71,85	638,90	3.568,77	941,5	

Obs: Todos os cardápios deverão trazer impresso as instruções de preparo.

2) Acessórios

Produto	**Quantidade**
1- Fogareiro portátil descartável de campanha	01 unidade
2- Combustível sólido em pó (*)	12 envelopes
3- Colher plástico	04 unidades
Palito de dente	2 unidades
4- Guardanapo de papel	05 unidades
5- Elemento purificador de água	05 comprimidos
6- Fósforo (caixa de madeira) c/ 40 palitos	01 caixa
7- Papel para fins múltiplos (para ser usado com o guardanapo, papel higiênico, lenço, etc.); Folha de papel de 25 x 25 cm	04 unidades
8- Goma de mascar, sabor tuti-fruti (02)	01 caixeta
Blister Mel (c/ 15g)	2 unidades

(*) O combustível sólido será apresentado sob forma de briquetes cilíndrico, de 20g de massa, com diâmetro de 37mm e altura de 16mm.

3) Observações:

a) Fogareiro de campanha, em lata de cor verde-oliva, contendo impresso instruções para uso.

b) Combustível sólido em pó, em envelope de polietileno, com capacidade de 14g cada.

c) Guardanapo de papel e papel para fins múltiplos, em sacos de polietileno verde oliva, vedados por processo térmico.

d) Elemento purificador de água – fórmula por comprimido:

- Cloro ativo – 1 mg (no mínimo);

- Excipiente QSP – 100mg

- A embalagem deverá preservar o produto em condições de eficácia, no mínimo, por um ano.

- Os comprimidos serão embalados em tubos de PVC, com tampo rosqueado, devendo filtrar os raios solares nocivos ao cloro, contendo impresso o modo de usar.

e) A caixeta de fósforos e a colher de matéria plástica serão embaladas em separado, em sacos de polietileno de cor verde-oliva, vedados por processo térmico.

f) Os acessórios serão agrupados em saco de polietileno de 0,10 mm de espessura, de cor verde-oliva, vedado por processo térmico (embalagem intermediária).

d. Embalagem

A Ração completa apresentará 3 (três) tipos de embalagens, acomodando individualmente cada item de ração e variando o tipo de embalagem conforme o produto.

1) Alimentos

a) Os alimentos básicos serão acomodados em laminados flexíveis (polietileno + alumínio + papel), vedados por processo térmico, com as indicações de preparo.

b) Os complementos serão acomodados em laminados flexíveis (polietileno + alumínio + papel), vedados por processo térmico, com as indicações do produto.

c) Os alimentos básicos e os complementos serão agrupados por refeição em embalagem de polietileno de 0,10mm de espessura, de cor verde-oliva, com a especificação do tipo de refeição (embalagem intermediária).

2) Ração Completa

Embalagem externa (acomodando as 05 embalagens intermediárias: café da manhã, almoço, jantar, ceia e acessórios) constituída por saco de polietileno com 0,25 mm de espessura, de cor verde-oliva, vedada por processo térmico.

3) Acondicionamento das embalagens:

As rações serão acondicionadas, para sua armazenagem e transporte, em caixas de papelão ondulado, tipo "*polionda",* em grupos de 10 (dez) unidades por caixa, com dimensões apropriadas e que permita o empilhamento de até 04 caixas. Deverá conter impresso:

a) Nos alimentos básicos e complementos de cada cardápio - Rotulagem nutricional

- lista de ingredientes;

- declaração de nutrientes .

b) Na face externa da embalagem

- denominação de venda e marca;

- identificação da origem;

- identificação do lote;

- conteúdo líquido;

- tipo de ração;

- tipo de cardápio;

- data de industrialização; e

- prazo de validade.

e. Legislação

- Lei 8.078 de 11/09/90. Código de Defesa do Consumidor.

- Port. nº 1061/SC-5, EMFA, de 18/04/91, DOU nº 76, de 22/04/91, com as retificações publicadas no DOU nº 80, de 26/04/91 e DOU nº 160 de 20/08/91.

- Port. nº 41 SVS/MS de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).

- Res RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02 (DOU de 23/09/2002).

f. Observações

1) As rações operacionais deverão ser entregues, no máximo, 90 dias após a fabricação.

2) As rações operacionais deverão ter validade entre 12 e 24 meses.

2. ALIMENTAÇÃO DE EMERGÊNCIA (AE)

a. Características Gerais

Seu cardápio é constituído de uma refeição da Ração Operacional R2-A/91, contendo, no mínimo, 1.200 Kcal (hum mil e duzentos quilocalorias), acrescida dos itens necessários a seu aquecimento e consumo.

b. Especificações

1) Alimentos básicos, sobremesas e refrescos. Dos cardápios nº 02 e 03 de Ração Operacional R2-A/91, referentes à refeição almoço.

2) Complementos

a) Cardápio 02

(1) Café da manhã

. Mistura para o preparo de café com leite instantâneo (62,5g)
. Biscoito água e sal (50g)
. Geleia de abacaxi (45g)

(2) Almoço

. Mistura para o preparo de risoto com frango liofilizado (150g)
. Preparo sólido artificial para refresco de maracujá (30g)
. Banana cristalizada (40g)
. Isotônico laranja (16,4g)

Cardápio 03

(1) Café da manhã

. Mistura para o preparo de bebida láctea capuccino (62,5g)
. Biscoito água e sal (50g)
. Geléia de laranja (45,0 g)

(2) Almoço

. Mistura para o preparo de arroz com legumes e carne bovina liofilizada (150g)
. Preparo sólido artificial para refresco de tangerina (30g)
. Bala de goma (100g)
. Isotônico laranja (16,4g)

c) Acessórios

ARTIGO	QUANTIDADE
Fogareiro descartável sem pintura no seu corpo	01
Combustível sólido em pó (*)	04
Colher de matéria plástica	02
Palito de dente	01
Elemento purificador de água	03
Fósforo (caixa de madeira c/ 40 palitos)	01
Papel para fins múltiplos (para ser usado com guardanapo, papel higiênico, lenço etc. Folha de papel de 25X25 cm	04
Goma de mascar (02)	01
Blister Mel (15g)	01

(*) O combustível sólido será apresentado sob forma de briquetes cilíndricos, de 20g de massa, com diâmetro de 37mm e altura de 16mm.

c. Legislação

- Lei 8.078 de 11/09/90. Código de Defesa do Consumidor.

- Port. nº 1061/SC-5, EMFA, de 18/04/91, DOU nº 76, de 22/04/91, com as retificações publicadas no DOU nº 80, de 26/04/91 e DOU nº 160 de 20/08/91.

- Port. nº 41, SVS/MS de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).

- Res RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02 (DOU de 23/09/2002).

d. Observações

1) As rações operacionais deverão ser entregues, no máximo, 60 dias após a fabricação.

2) As rações operacionais deverão ter validade entre 12 e 24 meses.

3. RAÇÃO OPERACIONAL ALTERNATIVA – R8/95

a. Finalidade

Destina-se a substituir, em tempo de paz, a nível do Exército Brasileiro, as rações Individual de Combate R2-A/91 e Alimentação de Emergência (AE).

b. Características gerais

A ração alternativa é constituída de alimentos desidratados e/ou de pronto consumo normalmente comercializados e de fácil aquisição. É composta de alimentos básicos, de complementos e de acessórios, cuja composição deverá obedecer quando da elaboração dos cardápios, aos respectivos limites de calorias, de proteínas, de glicídios, de lipídios, de tempo mínimo de validade e demais características das rações substituíveis (R2-A/91 e AE), já definida na legislação em vigor.

c. Especificações

1) Alimentos Básicos e de Pronto Consumo (sugestões)

a) Café da Manhã:

Mingau de diversos sabores;	instantâneo e desidratado
Vitamina com leite de diversos sabores e curau;	instantâneos e desidratados
Banana passa, geléia de frutas, melado de cana e mel de abelha;	
Biscoito de fibra, torrada, pães e bolos diversos;	
Patês em embalagem flexível, tablete de cereais e queijo fundido;	
Chocolate com leite e açúcar, café cappucino e café com leite e açúcar.	instantâneos e desidratados

b) Almoço e Jantar

Bife ao molho, carne ensopada, escalopinho ao molho, carne seca desfiada, isca de carne, bife de caçarola, carne assada, rosbife ao molho, strogonoff de carne bovina, almôndega ao "sugo", lagarto cozido e bife à rolê;
Frango desossado (cozido, assado e desfiado) ao molho, risoto de frango, strogonoff de frango, peito de frango assado ao molho e chester desossado (cozido e desfiado) ao molho;
Lombo suíno cozido com lentilha e lombinho cozido ao molho;
Feijoada, *cassoulet* e arroz de carreteiro; Sardinha ou atum em óleo comestível e salsicha ao molho; e
Macarrão à bolonhesa, capeletti ao "sugo", ravioli e lasanha à bolonhesa.

c) Acompanhamento (guarnição)

Arroz, feijão, purê de batata, farofa, seleta de legumes, polenta, macarrão ao molho e talharim ao molho.

d) Ceia

Sopas diversas;	instantânea e desidratada
Patês em embalagem flexível;	
Torrada, biscoito de fibra e bolos diversos;	
Chocolate com leite e café capuccino;	instantâneo e desidratado
Curau.	instantâneo e desidratado.

2) Complementos

Para a composição da Ração Alternativa citada na letra "c" especificações, são apresentadas as seguintes sugestões de complementos, que poderão fazer parte, ou não, das rações substituíveis:

Castanha de caju, castanha-do-pará, jujuba e pastilha de hortelã;	
Refresco de frutas;	
Doce de leite em pasta, brigadeiro em pasta, rapadura, frutas cristalizadas, doce de batata doce, doce de leite em tablete, salada de frutas, compotas de frutas, sobremesas lácteas (vários sabores);	
Chocolate em barra – utilização em regiões de clima frio;	
Café com açúcar;	instantâneo e desidratado
Farinha de mandioca e farinha d´agua;	-
Catchup, embalagem em sachê;	10 gramas
Molho mostarda, embalagem em sachê;	10 gramas
Molho maionese, embalagem em sachê; e	10 gramas
Queijo parmesão ralado, embalagem em sachê.	10 gramas

3) Acessórios

Para a composição da Ração Alternativa citada na letra "c" especificações, são apresentadas as seguintes sugestões de acessórios, que poderão fazer parte, ou não, das rações substituíveis:

Fogareiro descartável em material galvanizado, sem revestimento de tinta;
Aquecedor químico para embalagem flexível, uma unidade por embalagem;
Combustível sólido atóxico, em tablete;
Álcool sólido em tablete ou em massa compacta;
Conjunto de talheres, de matéria plástica (colher, faca e garfo); e
Hipoclorito de sódio a 1%.

d. Embalagem

1) Alimentos de pronto consumo

a) As embalagens utilizadas deverão ser flexíveis esterilizáveis, de filme tríplice de poliéster, alumínio e polipropileno, do tipo pacote. O filme deverá atender às normas internacionalmente aceitas, quanto aos resíduos nocivos; e

b) Os pacotes flexíveis deverão ser protegidos por caixetas de cartolina.

2) Complementos

Os complementos deverão estar embalados na forma original de comercialização.

3) Os alimentos de pronto consumo e os complementos deverão trazer impresso em suas embalagens:

a) identificação de origem;

b) identificação do lote;

c) conteúdo líquido;

d) lista de ingredientes; e

e) declaração de nutrientes.

4) Embalagens comuns

Os alimentos básicos, complementos e acessórios deverão ser embalados em conjunto, em um saco de polietileno, opaco, nas cores marrom escuro, azul escuro ou verde-oliva, com 0,25mm de espessura, selado por processo térmico e com um mínimo de espaços vazios, contendo os seguintes dizeres em etiquetas autoadesivas:

a) Nome da ração;

b) 12 horas ou 24 horas;

c) Validade; e

d) nº do Cardápio.

5) Os pacotes de ração deverão ser colocados em caixa de papelão com dimensões apropriadas, adequada para transporte e armazenamento e que permita o empilhamento de até 04 (quatro) caixas. Na face externa da maior área deverá conter os seguintes dizeres:

- Tipo de ração;
- Alimento básico;
- Prazo de validade;
- "Mantenha em local fresco, seco e ventilado";
- Peso do volume em quilograma; e
- Empilhamento máximo de 04 (quatro) caixas.

e. Legislação

- Lei 8.078 de 11/09/90.
- Port. nº 5.287/SC-5/FA-51 de 20/12/95, do EMFA.
- Port. SVS/MS nº 41de 13/01/98 (DOU de 14/01/98)
- Res RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02 (DOU de 23/09/2002).

f. Observações

1) A Ração Alternativa deverá ter validade mínima de 12 meses, a contar da data da montagem quando armazenada em temperatura ambiente, em local fresco, seco e ventilado, em sua embalagem original.

2) As instruções para preparo e uso dos diversos produtos componentes das rações operacionais serão de responsabilidade do fabricante.

3) Todos os produtos que constituirão os cardápios da Ração Alternativa deverão ser previamente homologados através de análise físico-química e microbiológica realizada pelo Exército Brasileiro; se a análise não puder ser realizada pela Força, o fornecedor do produto deverá apresentar laudo proveniente de laboratório oficial.

4) O fornecedor deverá facilitar visitas às instalações, fábricas, linhas de montagem, etc; próprias ou de seus eventuais fornecedores de insumos e/ou produtos alimentares prontos ou semi-elaborados.

g. Requisitos Obrigatórios das Empresas Produtoras e/ou Montadoras de Rações Alternativas

Os estabelecimentos responsáveis pela produção de componentes alimentares das rações alternativas e/ou montagem dessas rações deverão satisfazer às condições a seguir estabelecidas:

1) Serem dotados de tecnologia adequada e condições higiênico-sanitárias;

2) Possuir responsável técnico;

3) Implantar método de controle de qualidade adequado, bem como desenvolver e implantar "programas de qualidade e Produtividade" no ciclo de produção, que garantem o teor, a qualidade e a pureza do produto;

4) Ter condições de apresentar as seguintes informações pelo responsável técnico (que deverá apor sua assinatura no documento):

a) Designação do produto;

b) Descrição do processo tecnológico;

c) Característica do produto (organolépticas, físico-químicas, macroscópicas, microscópicas e microbiológicas);

d) Utilização de aditivos (tipo, nome e quantidade máxima);

e) Presença de contaminantes inorgânicos, resíduos de pesticidas e material radioativo;

f) Método de análise.

4. CONTROLE DE QUALIDADE DA RAÇÃO OPERACIONAL

a. Coleta de amostras para análise

1) A coleta de amostras será feita de forma aleatória em quantidade representativa.

2) As amostras colhidas para análise constituem ônus da Firma Contratada, devendo a mesma repô-las para completar as quantidades adquiridas.

Peso de uma unidade da ração (caixa ou volume)	**Grandeza do lote (nº de caixas ou volume)**								
Igual ou inferior a 54g	De 01 a 1.800	1.801 a 8.400	8.401 a 18.000	1.801 a 36.000	36.001 a 60.000	60.001 a 96.000	96.001 a 132.000	132.001 a 168.000	mais de 168.000
Superior a 454g e inferior a 2.722g	De 01 a 900	901 a 3.600	3.601 a 10.800	1.801 a 18.000	18.001 a 36.000	36.001 a 60.000	60.001 a 84.000	84.001 a 120.000	mais de 120.000
Igual ou superior a 2.722g e inferior a 9.072g	De 01 a 200	201 a 800	801 a 1.600	1.601 a 3.200	3.201 a 8.000	8.001 a 16.000	16.001 a 24.000	24.001 a 32.000	mais de 32.000
Igual ou superior a 9.072g e inferior a 45.359g	De 01 a 48	49 a 400	401 a 1.200	1.201 a 2.000	2.001 a 2.800	2.801 a 6.000	6.001 a 9.600	9.601 a 15.000	mais de 15.000
Igual ou superior a 45.359g	De 01 a 16	17 a 80	81 a 200	201 a 400	401 a 800	801 a 1.200	1.201 a 2.000	2.001 a 3.200	mais de 3.200
Quantidades de amostras a examinar	3	6	13	21	29	38	48	60	72

3) Para amostras de Ração de peso unitário igual ou inferior a 1 quilograma:

Lote de	4.800 ou menos	6 amostras
	4.801 até 24.000	13 amostras
	24.001 até 48.000	21 amostras
	48.001 até 84.000	29 amostras
	84.001 até 144.000	48 amostras
	144.001 até 240.000	84 amostras
Lote superior a	240.000	126 amostras

Para amostras de Rações de peso unitário superior a 1 quilograma:

Lote de	2.400 ou menos	6 amostras
	2.401 até 15.000	13 amostras
	15.001 até 24.000	21 amostras
	24.001 até 42.000	29 amostras
	42.001 até 72.000	48 amostras
	72.001 até 120.000	84 amostras
Lote superior a	120.000	120 amostras

b. Análise Laboratorial

1) Análise dos artigos alimentares

Deverão ser inspecionados todos os componentes dos itens "Alimentação básica e complementos" constantes das Rações Operacionais.

2) Análise de envase

a) Exterior

b) Peso/volume

3) Características Organolépticas

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

4) Análise Microscópica

- Ausência de sujidades, impurezas, mofo e elementos estranhos.

5) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Umidade (a 105ºC)	8 %	máximo
VCT (Kcal)	-1.200 AE - 3.400 R2/91	mínimo
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores estranhos	
Rancidez	Negativo	

6) Análise Microbiológica

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

7) Análise dos Acessórios

a) Fogareiro Portátil Descartável e Grelha

Tipo, aspecto, e condições de resistência.

b) Combustível Sólido

Número de unidades, peso, aspecto, tempo de queima em minuto, odor a presença de fumaça e alterações encontradas.

c) Abridor de Latas

Tipo, quantidade, aspecto, resistência e alterações encontradas.

d) da Colher de Matéria Plástica

Aspecto, quantidade e alterações encontradas.

e) do Guardanapo de Papel

Aspecto, quantidade em unidades e alterações encontradas.

f) do Papel para Fins Múltiplos

Aspecto, quantidade em unidades e alterações encontradas.

g) do Elemento Purificador de Água

Aspecto, quantidade em unidades e alterações encontradas.

h) da Caixa de Fósforos

-Aspecto, quantidade p/caixa em palitos e alterações encontradas.

8) Teste de Aceitabilidade Sensorial da Ração Operacional

a) O exame deverá ser preparado de acordo com as instruções constantes da ração, ou seja, hidratação e/ou aquecimento.

b) Uma equipe provará a amostra e indicará a sua aceitabilidade.

c) A amostra analisada deverá atingir um **valor mínimo de 70%** de aceitabilidade.

d) A equipe provadora deverá emitir um parecer formal da avaliação sensorial, ainda que de constituição simples.

e) A forma e o conteúdo do "RELATÓRIO DE EXAME ORGANOLÉPTICO" , será de livre concepção, podendo ser adotado o modelo a seguir:

_____

_____

ORGANIZAÇÃO MILITAR

ANÁLISE SENSORIAL

Relatório nº _____/_____ Local e data _____

Complemento ao Laudo de Exame Laboratorial nº _____/_____/_____

Ração Operacional _____ Cardápio C - _____ Amostras:_____ unidades

Recebimento em _____/_____/_____ Industrializada em _____/_____/_____

Firma:_____

_____

A(s) equipe(s) especialmente destacada(*) (s) em Boletim interno nº _____, de _____/_____/_____,
do (Comando, Quartel, etc)

Para verificar (em) alimentício(s) da Ração acima, constatou o seguinte:

Componente:_____

_____

a. Aspecto externo _____

interno_____

- apresentação_____
- cor _____
- odor _____
- aparência_____
- textura_____
- substâncias estranhas conteúdo_____

b. Aquecimento (se for o caso)_____

- temperatura_____° C - _____
- odor _____

c. Reconstituição (diluição)_____

_____

d. Degustação

- temperos _____
- palatabilidade _____

PARECER:_____

_____

_____

NOME E POSTO
CHEFE DA(S) EQUIPE(S)
(*) nomeada (designada)

c. 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 (DOU de 14/01/98).
- 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).

TITULO II
ARRAÇOAMENTO DE ANIMAIS

CAPÍTULO I
EQÜINOS

1. ALFAFA FENADA

a. 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.

b. Especificações

1) Características Organolépticas

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

2) Análise Microscópica

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

3) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (%)	OBSERVAÇÕES
Fumonisina (pdm)	5	máximo
Aflatoxina (ppb)	20	
Fibra bruta (%)	30	
Matéria Mineral	12	
Fibra em Detergente Neutro (FDN)	40	mínimo

c. Embalagem

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

d. Legislação

- Dec MAA nº 76.986, de 06/01/76.

e. Observação

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

2. AVEIA FORRAGEIRA

a. Características gerais

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

b. Especificações

1) Classificação merceológica

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

1	- peso por hectolitro igual ou superior a 50 kg (cinqüenta quilogramas).
2	- peso por hectolitro for entre 47 kg (quarenta e sete quilogramas) e 49 kg (quarenta e nove quilogramas).
3	- peso por hectolitro for entre 41 kg (quarenta e um quilogramas) e de 46 kg (quarenta e seis quilogramas).
4	- peso por hectolitro for inferior a 41 kg (quarenta e um quilogramas).

b) Classe (de acordo com a respectiva cor)

a – branca	aquela cuja coloração vai do branco ao amarelo, podendo conter no máximo 10% (dez por cento) de outra(s) classe(s).
b – vermelha	aquela cuja coloração é avermelhada, podendo conter no máximo 10% (dez por cento) de outra(s) classe(s).
c – cinzenta ou moura	aquela cuja coloração é acinzentada, podendo conter no máximo 10% (dez por cento) de outra(s) classe(s).
d – preta	aquela cuja coloração preta é característica, podendo conter no máximo 10% (dez por cento) de outra(s) classe(s).
e – mista	aquela que não se enquadrando em nenhuma das classes anteriores, deve constar , obrigatoriamente, no Certificado de Classificação, as percentagens que compõem a mistura.

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.

2) Análise Microscópica

- Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

3) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Umidade (a 105º C)	14,0 %	máximo
Aflatoxina (ppb)	20,0	

c. Embalagem

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

d. Legislação

- Port. MAA nº 191 de 14/04/75.

- Dec MAA nº 76.986 de 06/01/76.

e. Observação

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

1) Ser da classe branca, do tipo 1 ou 2;

2) Apresentar % (percentual) mínimo de germinação de 90 (noventa) %, atestado por meio de certificado emitido por laboratório credenciado ou registrado junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

3. SEMENTE DE LINHO

a. Características gerais

Produto constituído de grãos fisiologicamente desenvolvidos, maduros, secos, sãos e limpos.

b. Especificações

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	

2) Análise Microscópica

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

3) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Umidade (a 105º C)	12,0%	Máximo
Aflatoxina (ppb)	20,0	

c. Embalagem

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

d. Legislação

- Dec nº 76.986 de 06/01/76 MAA .

4. RAÇÃO BALANCEADA EQÜINA

a. Características gerais

Produto obtido de matérias-primas vegetais de boa qualidade, com adição de sais minerais, vitaminas e aditivos permitidos pela legislação em vigor, submetidas a processo tecnológico de laminação ou floculação e peletização, industrializada em estabelecimento registrado no Ministério da Agricultura.

O produto deverá conter milho ou sorgo e aveia ou cevada, “in natura”, misturados junto aos pélets, no interior da embalagem.

b. Especificações

1) Análise Sensorial

Aspecto	firme e uniforme, com presença de matérias-primas "in natura"
Cor e odor	característicos

2) Análise Microscópica

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

3) Análise Físico-Química

DETERMINÇÕES	PADRÕES		OBS
	RAÇÃO COMUM (EQUINOS DE TROPA)	RAÇÃO P/ ANIMAIS DE TRAÇÃO E REPRODUTORES (COUD RINC)	
Proteína bruta	12%	14%	mínimo
Fibra bruta	14%	14%	máximo
Extrato etéreo	7%	3%	mínimo
Matéria mineral	12%	12%	máximo
Pó (desintegração)	5%	5%	
Umidade (a 105º C)	13%	13%	
Aflatoxina	20 ppb	20 ppb	
Fumonisina	5 ppm	5 ppm	
Cálcio (Ca)	1,4%	1,4%	
Fósforo (P)	0,7%	0,7%	mínimo
Lisina	0,8%	0,8%	

c. Embalagem

1) Produto acondicionado em saco de papel multifolhado novo, resistente e hermeticamente fechado, com padrão uniforme de 25 (vinte e cinco) Kg ou 40 (quarenta) Kg líquido.

2) Poderá ser admitido outro tipo de material de acondicionamento, desde que aprovado pelo órgão federal competente e autorizado pela Diretoria de Suprimento.

3) Em qualquer dos casos, deverá conter impresso:

a) identificação e número de registro do produto e do estabelecimento de origem no Ministério da Agricultura e Abastecimento (MAA).

b) composição básica e níveis de garantia do produto;

c) conteúdo líquido;

d) data de industrialização;

e) prazo de validade; e

f) número de lote;

d. Legislação

- Dec nº 76.986 de 06/01/76

- Port. nº 108 MAPA de 4/09/91.

e. Observações

1) Mediante autorização da Diretoria de Suprimento poderá se adquirida ração submetida exclusivamente ao processo de floculação (extrusamento).

2) O produto deverá ser entregue, no máximo, até 20 dias de fabricado.

3) O produto deverá ter validade mínima de 90 dias, conservado em temperatura ambiente, em local seco e ventilado, sobre estrados, em sua embalagem original.

5. SAL MINERALIZADO

a. Características Gerais

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

b. Especificações

1) Características Organolépticas

Aspecto, Cor, Odor e Sabor	característico do produto

2) Análise Microscópica

- Ausência de sujidades e elementos estranhos.

3) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (%)	OBSERVAÇÕES
Umidade (a 105º C)	5,0	máximo
Insolúveis	0,20	
NÍVEIS DE GARANTIA POR KG DE SAL		OBSERVAÇÕES
Cálcio	118 g	mínimo
Fósforo	77 g	
Zinco	1 9865 mg	
Iodo	30 mg	
Cobre	360 g	
Cobalto	10 mg	
Manganês	880 mg	
Selênio	5 mg	

c. Embalagem

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

2) Poderá ser admitido outro tipo de material de embalagem, desde que aprovado por órgão federal competente e autorizado pela Diretoria de Suprimento.

3) Em qualquer dos casos, deverá conter impresso:

a) identificação e número de registro do produto no Ministério da Agricultura e Abastecimento (MAA);

b) identificação e número de registro do estabelecimento de origem no MAA;

c) composição básica e níveis de garantia do produto;

d) conteúdo peso líquido;

e) data de industrialização;

f) prazo de validade; e

g) número de lote.

d. Legislação

- Dec nº 76.986 de 06/01/76.

CAPÍTULO II
CANINOS

1. RAÇÃO BALANCEADA CANINA

a. Características Gerais

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

b. Especificações

1) Características Organolépticas

Aspecto	firme e uniforme
Cor e odor	característicos

2) Análise Microscópica

- Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

3) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Pó (desintegração)	5,0 %	máximo
Umidade (a 105º C)	12,0 %	
Proteína bruta	16,0 %	mínimo
Extrato Etéreo	4,5 %	máximo
Fibra Bruta	6,5 %	
Matéria Mineral	12,0 %	
Cálcio (Ca)	2,5 %	
Fósforo (P)	0,44 %	mínimo
Aflatoxina	20 ppb	máximo

4) Análise Microbiológica

Microrganismo	Limite	Observação
- Salmonela sp.	Ausência em 25g	Amostra indicativa

c. Embalagem

1) Produto embalado em saco de papel multifolhado, novo, resistente e hermeticamente fechado, com padrão uniforme de 10 (dez) Kg ou 18(dezoito) Kg de peso líquido.

2) Poderá ser admitido outro tipo de material de embalagem, desde que aprovado pelo órgão federal competente e autorizado pela Diretoria de Suprimento.

3) Em qualquer dos casos, deverá conter impresso:

- identificação e número de registro do produto no Ministério da Agricultura e Abastecimento (MAA);

- identificação e número de registro do estabelecimento de origem no MAA;

- composição básica e níveis de garantia do produto;

- conteúdo peso líquido;
- data de industrialização;
- prazo de validade; e
- número de lote.

d. Legislação

- Dec nº 76.986 de 06/01/76.
- IN SDR / MAA nº 07 de 05/04/99.
- Port. MAPA nº 108 de 4/09/91.

e. Observações

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

2) O produto deverá ter validade mínima de 90 dias, conservado em temperatura ambiente, em local seco e ventilado, sobre estrados, em sua embalagem original.

ANEXO A

CONCLUSÃO E INTERPRETAÇÃO DOS RESULTADOS DAS ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS DE ALIMENTOS DESTINADOS AO CONSUMO HUMANO

1. INTERPRETAÇÃO DOS RESULTADOS

Para interpretação dos resultados, compara-se os valores encontrados nas análises realizadas com os valores estabelecidos no presente Catálogo. De acordo com essa comparação, temos:

a. Produtos em condições sanitárias satisfatórias:

São aqueles cujos resultados analíticos estão abaixo ou igual aos estabelecidos para amostra indicativa ou amostra representativa, conforme especificado neste Catálogo.

b Produtos em condições sanitárias insatisfatórias:

1) São aqueles cujos resultados analíticos estão acima dos limites estabelecidos para amostra indicativa ou amostra representativa, conforme especificado no presente Catálogo.

2) São aqueles cujos resultados analíticos demonstram a presença ou a quantificação de outros microrganismos patogênicos ou toxinas que representem risco à saúde do consumidor.

2. CONCLUSÃO

a. "PRODUTO OU LOTE (se amostra indicativa ou representativa, respectivamente) DE ACORDO COM OS PADRÕES LEGAIS VIGENTES" para as situações enquadradas no item a. deste Anexo.

b. "PRODUTO OU LOTE (se amostra indicativa ou representativa, respectivamente) IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO POR APRESENTAR..." (citar o(s) resultado(s) resultado (s) analítico(s) e o(s) parâmetro(s) não atendido(s) da Análise microbiológica) para as situações enquadradas no item b. deste Anexo.

c. PRODUTO OU LOTE (se amostra indicativa ou representativa, respectivamente) IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO por apresentar...(microrganismo patogênico ou toxina que representa perigo severo a saúde do consumidor).

ANEXO B
ÍNDICE DA LEGISLAÇÃO

1. Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Dec nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos Decretos nº 1.255 de 25/06/62, nº 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

2. Lei 6.150 de 03/12/1974 - Dispõe sobre a obrigatoriedade de iodação do sal.

3. Port MAA nº 191 de 14/04/1975 - Padronização de aveia forrageira.

4. Dec. nº 75.697 de 06/05/1975 - Id. e Qualid. para o Sal destinado ao consumo humano.

5. Dec MAA 76.986 de 06/01/1976 - Inspeção e fiscalização de produtos para alimentação animal.

6. Port. MAA nº 745 de 24/10/1977 - Complementação dos Padrões de Identidade e Qualidade para Fermentados Acéticos.

7. Res CNNPA nº 12/78 - Normas Técnicas Especiais para Alimentos.

8. Circular nº 28/ DICAR de 19/06/1978 - Controle de Fabricação de Conservas em estabelecimentos aprovados para exportação.

9. Port SNAB/MA nº 161 de 24/07/1987 - Normas para Identidade e Qualidade de embalagem e apresentação do Feijão.

10. Port. MAA nº 05 de 08/11/1988 - Padronização dos Cortes de Carne Bovina.

11. Port MAA nº 269 de 17/11/1988 - Manual de Identidade, Qualidade, Embalagem e apresentação do Arroz.

12. Port MAA nº 1 de 09/01/1989 - Aprova o roteiro e os critérios para uniformização da classificação do Arroz.

13. Dec 99066 de 08/03/1990 - Regulamenta a Lei 7678 (Produção, circulação e comercialização de vinho e derivados).

14. Lei 8.078 de 11/09/1990 - Código de Defesa do Consumidor.

15. Port MA nº 108 de 04/09/1991 - Métodos analíticos para controle de alimentos para uso animal.

16. Port. MAA nº 157 de 04/11/1991 - Arroz Longo Fino.

17. Port. MAA nº 80 de 10/04/1992 - Reformulação dos limites máximos para o total de quebrados e quirera de arroz beneficiado.

18. Port. INMETRO nº 70 de 14/04/1993 - .. acondicionamento de filé de pescado congelado.

19. Port MAA nº 554 de 30/09/1995 - NT Padronização e Classificação da Farinha de Mandioca.

20. Port. MAA nº 10 de 12/04/1996 - Critérios de natureza complementar a classificação do arroz.

21. Port MAA nº 304 de 22/04/1996 - .. da obrigatoriedade da comercialização de carne desossada. com temperatura de até 7ºC.

22. Port MAPA nº 185 de 13/05/1997 - RT de Identidade e Qualidade de Peixe fresco.

23. Port. MAA nº 90 de 15/06/1996 - Instituir obrigatoriedade de afixação de etiquetas-lacre de segurança nos cortes primários (quartos de carcaça) e cortes secundários do traseiro de bovinos e bubalinos.

24. Port SVS/MS nº 354 de 18/06/1996 - NT referente à Farinha de Trigo.

25. Port SVS/MS nº 326 de 30/07/97 - RT sobre Condições Higiênico Sanitárias e de BPF para Estabelecimento Elaboradores e Indústria de Alimentos.

26. Port MAA nº 368 de 04/09/1997 - RT sobre Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimento Elaboradores e Indústria de Alimentos.

27. Port MAA nº 371 de 04/09/1997 - RT para Rotulagem dos Alimentos embalados.

28. Port MAA nº 370 de 04/09/1997 - RT de Identidade e Qualidade do Leite UHT.

29. Port MAA nº 372 de 04/09/1997 - RT de Identidade e Qualidade de Margarina.

30. Port MAA nº 369 de 14/09/1997 - RT de Identidade e Qualidade do Leite em pó.

31. Port. SVS/MS nº 41 de 13/01/1998 - RT para rotulagem nutricional de alimentos embalados.

32. Port MAA nº 210 de 10/11/1998 - RT de Inspeção Tecnológica e Higiene Sanitária de Carne de Aves.

33. Port MAA nº 544 de 16/11/1998 - RT Id. e Qualid. para Refresco, Refrigerante, Preparado ou Concentrado Líquido para refresco ou refrigerante, Preparado Sólido para Refresco, Xarope e Chá pronto para o consumo.

34. Port SVS/MS 1002/1004 de 11/12/1998 - RT atribuição da função e limites máximos de uso de aditivos em carnes e produtos cárneos.

35. Port MAA nº 193 de 9/04/1999 - RT Identidade e Qualidade de Creme Vegetal.

36. Port SVS/MS nº 130 de 19/02/1999 - RT Identidade e Qualidade de Café solúvel.

37. Port MAA nº 24 de 25/03/1999 - RT Identidade e Qualidade para Fermentados Acéticos.

38. IN SDR/MAA 07 de 05/04/1999 - Padrões mínimos das diversas matérias-primas empregadas na alimentação animal.

39. Port SVS/MS nº 377, de 26/04/1999 - RT Identidade e Qualidade de Café Torrado em grão e café torrado moído.

40. IN SDA/MAA nº 20, de 21/07/1999 - Métodos Analíticos Físico-Químicos, para Controle de Produtos Cárneos e seus ingredientes, Sal e Salmoura.

41. Res SVS/MS nº 482 de 23/09/1999 - RT Identidade e Qualidade que devem obedecer os Óleos e gorduras vegetais.

42. IN MAA nº 36 de 14/10/1999 - RT Identidade e Qualidade para Fermentados Acéticos.

43. IN MAA nº 42 de 20/12/1999 - Plano Nacional de Controle de Resíduos em Produtos de Origem Animal.

44. Res SVS/MS nº 23 de 15/03/2000 - RT sobre o Manual de procedimentos para registro e dispensa da obrigatoriedade de registros de produtos pertinentes a área de alimentos.

45. Res RDC SVS/MS nº 28 de 28/03/2000 - Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos produtores de sal.

46. IN MAA nº 05 de 05/04/2000 - RT de fabricação de bebidas e vinagres inclusive vinhos e derivados da uva e do vinho dirigido ao estabelecimento.

47. Port MAA nº 15 de 26/04/2000 - Ficam suspensas nas "Autorizações de Uso do Produto" (AUP) emitidos pelo DIPOA, a utilização da Proteína de Soja nas formas Isolada e Concentrada e misturas de proteínas e outros ingredientes com a mesma finalidade isolados ou em conjunto nas carcaças e cortes de animais de açougue de carne comercializadas nas formas "in natura".

48. Port MAA nº 30 de 04/09/2000 - Metodologia de Análise da razão isotópica em produtos e subprodutos das plantas do ciclo fotossintético (vinagre).

49. IN MAA nº 22 de 31/07/2000 - RT de Identidade e Qualidade de Carne Bovina, Salgada, Curada, Dessecada ou Jerked Beef.

50. Instrução de Serviço DIPOA/SDA/MA nº 003/2000 - Aprovação da Rotulagem nos SIPA e no SELEI/DOI/DIPOA. (alimento institucional).

51. Res SVS/MS nº 93 de 31/10/2000 - RT Identidade e Qualidade de Massa Alimentícia.

52. Res RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/2001 - RT sobre Padrões Microbiológicos para alimentação.

53. Res RDC SVS/MS nº 13 de 02/01/2001 - RT para Instruções de uso , preparo, e conservação na rotulagem de carne de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelamento.

54. Lei 10.273 de 05/09/2001 - Proibição do Emprego do Bromato de Potássio em qualquer quantidade nas Farinhas, no preparo de massa e produtos de panificação.

55. Res RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/2002 - RT para rotulagem de alimentos embalados.

56. Port INMETRO nº 142 de 24/07/2002 - Critérios para determinação do peso líquido em pescado, moluscos e crustáceos glaciados.

57. IN MAA n° 55 de 18/10/2002 - Fixa critérios para indicação da denominação do produto no rótulo ... vinagre.

58. Res RDC nº 344, 13/12/2002 - RT para Fortificação das farinhas de Trigo e das Farinhas de Milho com ferro e Ac Fólico.

59. Res RDC SVS/MS nº 130 de 26/05/2003 - Somente será considerado próprio para consumo o Sal que contiver teor igual ou superior de 20 mg até o limite max de 60 mg de iodo por Kg de produto.

60. Res RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/2003 - RT avaliação de materiais Macroscópicas e Microscópicas prejudiciais à saúde humana em alimentos embalados, (inclusive bebidas e águas envasadas)..

61. IN MAA nº 83 de 21/11/2003 - RT de Identidade e Qualidade de carne bovina em conserva (corned beef) e carne moída.

3ª PARTE
ATOS DE PESSOAL

Sem alteração.

4ª PARTE
JUSTIÇA E DISCIPLINA

Sem alteração.

Gen Bda GERSON MENANDRO GARCIA DE FREITAS
Secretário-Geral do Exército