Separata ao Boletim do Exército

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
SECRETARIA-GERAL DO EXÉRCITO

Separata Nº 02 ao BE 49/2001

Catálogo de Especificações dos Artigos de Subsistência (CEAS) – 5ª Edição

Brasília - DF, 7 de dezembro de 2001

SEPARATA Nº 02 AO BOLETIM DO EXÉRCITO Nº 49/2001

Brasília, DF, 7 de dezembro de 2001

1ª PARTE

LEIS E DECRETOS

Sem alteração

2ª PARTE

ATOS ADMINISTRATIVOS

DEPARTAMENTO LOGÍSTICO

PORTARIA Nº 020 - D LOG, DE 23 DE NOVEMBRO DE 2001

Aprova o Catálogo de Especificações dos Artigos de Subsistência (CEAS) - 5ª 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), de acordo com a Portaria nº 214, de 3 de maio de 2001 e de acordo com o que propôe a Diretoria de Suprimento (DS), resolve:

Art. 1º Aprovar o Catálogo de Especificações dos Artigos de Subsistência (CEAS) – 5ª Edição, que com esta baixa.

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

Art. 3º Revogar as Portarias 18-DGS, de 18 de abril de 2000 e 43-DGS, de 25 de outubro de 2000.

CATÁLOGO DE ESPECIFICAÇÕES DOS ARTIGOS DE SUBSISTÊNCIA 5ª EDIÇÃO

- ÍNDICE -

	PRF	PAG
INTRODUÇÃO....		6
TÍTULO I – ALIMENTAÇÃO DE PESSOAL		8
CAPÍTULO 1 – PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL		8
1. CARNE E DERIVADOS.....	1 - 1	8

a. Carne Bovina..... 1 - 1 8
1) Carne Bovina com osso, congelada..... 1 - 1 8
2) Carne Bovina com osso, resfriada..... 1 - 1 9
3) Carne Bovina desossada, congelada..... 1 - 1 11
4) Carne Bovina desossada, resfriada..... 1 - 1 14
5) Charque..... 1 - 1 16
6) Jerked Beef..... 1 - 1 17
7) Carne cozida, prensada, enlatada..... 1 - 1 19
8) Carne em cubos, em conserva, enlatada..... 1 - 1 21

b. Carne de Aves..... 1 - 1 22
1) Carne de frango, congelada..... 1 - 1 22
2) Carne de frango, resfriada..... 1 - 1 24
3) Carne de peru, congelada..... 1 - 1 26

c. Carne Ovina..... 1 - 1 28
1) Carne ovina, congelada..... 1 - 1 28

d. Carne Suína..... 1 - 1 30
1) Carne suína, congelada..... 1 - 1 30
2) Carne suína, resfriada..... 1 - 1 32

2. PESCADO..... 1 - 2 34
a. Peixe congelado..... 1 - 2 34

3. LEITE E DERIVADOS..... 1 - 3 36
a. Leite "in natura", pasteurizado..... 1 - 3 36

b. Leite UHT (UAT) integral..... 1 - 3 38

c. Leite em pó integral, instantâneo..... 1 - 3 39

d. Margarina..... 1 - 3 41

CAPÍTULO 2 – PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

1. **AÇÚCARES**..... 2 - 1 42
a. Açúcar cristal..... 2 – 1 42

b. Açúcar refinado..... 2 - 1 44

2. GRÃOS (Cereais e Leguminosas)..... 2 - 2 46
a. Arroz..... 2 - 2 46
1) Arroz beneficiado e polido..... 2 - 2 46
2) Arroz beneficiado, parboilizado..... 2 - 2 47

b. Feijão..... 2 - 2 50
1) Feijão anão ou comum..... 2 - 2 50
2) Feijão de corda ou macaçar..... 2 - 2 51
3) Feijão em pó (pré-cozido)..... 2 - 2 53

3. FARINHAS..... 2 - 3 55

a.	Aveia laminada, em flocos	2 – 3	55
b.	Farinha de mandioca	2 - 3	56
1)	Farinha d´ água	2 – 3	56
2)	Farinha seca	2 - 3	58
c.	Farinha de Milho	2 - 3	60
1)	Amido de milho	2 – 3	60
2)	Fubá de milho	2 – 3	62
3)	Flocos de milho	2 - 3	63
d.	Farinha de trigo especial	2 - 3	64
e.	Sagu	2 - 3	66
f.	Tapioca	2 - 3	67
g.	Farinha de banana	2 - 3	68
4.	**MASSAS ALIMENTÍCIAS**	2 - 4	69
a.	Macarrão	2 - 4	69
b.	Pão	2 - 4	71
5.	NERVINOS	2 - 5	72
a.	Café	2 - 5	72
1)	Café torrado e moído	2 - 5	72
2)	Café solúvel, instantâneo	2 - 5	73
b.	Chocolate	2 - 5	74
1)	Chocolate em pó, instantâneo	2 - 5	74
2)	Misturas achocolatadas	2 - 5	76
c.	Mate	2 - 5	77
1)	Mate solúvel, instantâneo	2 - 5	77
d.	Guaraná, xarope	2 - 5	78
6.	ÓLEOS E GORDURAS	2 - 6	80
a.	Creme Vegetal	2 - 6	80
b.	Óleo de soja, refinado	2 - 6	81

CAPÍTULO 3 – CONDIMENTOS

1.	SAL REFINADO	3 - 1	83
2.	VINAGRE DE VINHO	3 - 2	84
3.	VINAGRE DE ÁLCOOL	3 - 3	85
4.	FERMENTADO ACÉTICO MISTO (AGRIN)	3 - 4	86

CAPÍTULO 4 – RAÇÕES OPERACIONAIS

1.	RAÇÃO OPERACIONAL DE COMBATE (R2-A/91)	4 - 1	88
2.	ALIMENTAÇÃO DE EMERGÊNCIA (AE)	4 - 2	93
3.	RAÇÃO OPERACIONAL ALTERNATIVA (R8/95)	4 - 3	95
4.	CONTROLE DE QUALIDADE DA RAÇÃO OPERACIONAL	4 - 4	98

TÍTULO II – ARRAÇOAMENTO DE ANIMAIS

CAPÍTULO 1 – EQÜINOS

1.	ALFAFA FENADA	5 - 1	102
2.	AVEIA FORRAGEIRA	5 - 2	103

3. SEMENTE DE LINHO..... 5 - 3 104
4. RAÇÃO BALANCEADA EQÜINA..... 5 - 4 105
5. SAL MINERALIZADO..... 5 - 5 106

CAPÍTULO 2 – CANINOS

1. RAÇÃO BALANCEADA CANINA..... 6 - 1 107

ANEXO I..... 108

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.

Promover uma 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 dos artigos são suas determinantes qualitativas e quantitativas sensoriais, microscópicas, microbiológicas e físico-químicas.

Ambas 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. DTA : Doença Transmitida por Alimento causada pela ingestão de um alimento contaminado por um agente infeccioso, ou pela toxina por ele produzida, por meio da transmissão desse agente, ou de seu produto tóxico.

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. Planos de amostragem

1) Tipos de plano:

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 *inaceitavél,* 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 apresentar valores superiores ao **M.**

2) 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 nos quaís 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.

3) Situações de aplicação dos planos de amostragem:

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

b) 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 precessos de recebimento de gêneros pelos Órgãos Provedores (OP), devendo o CH do LIAB avaliar qual o tipo de plano de amostragem que melhor se aplica a cada situação.

e. 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

1) Carne bovina com osso, congelada

a) 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 bovinos selecionados, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatidos, 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 (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a -18º C (menos dezoito graus centígrados).

b) Especificações

(1) análise sensorial

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.

(2) análise físico-química

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

(3) análise microbiológica

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

c) <u>Embalagem</u>

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

(1) denominação de venda e a marca;

(2) identificação da origem;

(3) identificação do lote;

(4) conteúdo líquido; e

(5) prazo de validade.

d) <u>Observações</u>

(1) 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 6ª costela.

(2) Os percentuais exigidos serão de 50% (cinquenta por cento) de traseiro e 50% (cinquenta por cento) de dianteiro.

(3) 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) 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 nºs 1.255 de 25/06/62, 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

(2) Port. MAA nº 90, de 15/07/96.

(3) Port. MAA nº 368, de 04/09/9 (DOU de 08/09/97).

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

(5) Instrução Normativa SDA/MAA Nº 20, de 21/07/99 (DOU de 09/09/99).

(6) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

2) <u>Carne bovina com osso, resfriada</u>

a) <u>Características gerais</u>

Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura desigualmente distribuida 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 +1ºC (mais um grau centígrado) e - 1° C (menos um grau centígrado).

b) Especificações

(1) análise sensorial

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.

(2) análise físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Temperatura de recebimento (tolerância)	+/- 2° C (mais ou menos dois graus centígrados) no interior da massa muscular	
Teste de cocção	ausência de odores e sabores estranhos	
pH (tolerância)	entre 5,3 a 6,4 no extrato aquoso	sem quaisquer sinais de alteração das características organdépticas
H_2S	Negativo	

(3) análise microbiológica

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

c) Embalagem

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

(1) denominação de venda e a marca;

(2) identificação da origem;

(3) identificação do lote;

(4) conteúdo líquido; e

(5) prazo de validade.

d) Observações

(1) 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 6ª costela.

(2) Os percentuais exigidos serão de 50% (cinquenta por cento) de traseiro e 50% (cinquenta por cento) de dianteiro.

(3) 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) 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 nºs 1.255 de 25/06/62, 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

(2) Port. MAA nº 90, de 15/07/96.

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

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

(5) Instrução Normativa SDA/MAA Nº 20, de 21/07/99 (DOU de 09/09/99).

(6) RDC/ANVS Nº 12, de 02/01/01.

3) Carne bovina desossada, congelada

a) 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 (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a -18º C (menos dezoito graus centígrados).

b) Especificações

(a) análise sensorial

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 físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Temperatura mínima de recebimento (tolerância)	-8° C (menos oito graus centígrados) no interior da massa muscular.	Sem quaisquer sinais de descongelamento
Teste de cocção	ausência de odores e sabores estranhos	
pH (tolerância)	entre 5,3 a 6,4 no extrato aquoso	Sem quaisquer sinais de alteração das características organdépticas
H_2S	Negativo	
Gordura de cobertura	Até 5% (cinco por cento)	% 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	-

d) <u>Embalagem.</u>

(1) 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.

(2) 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.**

(3) Deverá conter impresso

(a) denominação de venda e a marca;

(b) identificação da origem;

(c) identificação do lote;

(d) conteúdo líquido;

(e) corte contido (Chã, acém,etc);

(f) macho ou fêmea; e

(g) prazo de validade.

e) <u>Observações</u>

(1) Os percentuais exigidos serão de **50%** (cinquenta por cento) de traseiro e **50%** (cinquenta por cento) de dianteiro, assim discriminados:

(a) 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)

(b) Cortes do traseiro:

- Lombo	filé mignon.....	3% (mínimo)
	contra-filé	.....17% (mínimo)
- Alcatra	maminha/picanha	5% (mínimo)
	coração-da-alcatra	.....15% (mínimo)
	lagarto	5% (máximo)
- Coxão	patinho	.....15% (máximo)
	coxão duro	15% (máximo)
	coxão mole.....	..... 25% (mínimo)

(2) Não serão permitidos nos cortes: <u>peito</u>, <u>pescoço</u>, <u>aba</u> e a <u>capa de filé</u>.

(3) Cada caixa deverá conter somente um tipo de corte.

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

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

(6) O produto deverá ter validade mínima de 12 meses, conservada a –18ºC (menos dezoito graus centígrados).

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

f) <u>Legislação</u>

(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 nºs 1.255 de 25/06/62, 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

(2) Port. MAA nº 90, de 15/07/96.

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

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

(5) Instrução Normativa SDA/MAA Nº 20, de 21/07/99 (DOU de 09/09/99).

(6) Resoluções SVS/MS Nº 12, de 02/01/01.

4) <u>Carne bovina desossada, resfriada</u>

a) 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 de +1ºC (mais um grau centígrado) e - 1° C (menos um grau centígrado).

b) Especificações

(1) análise sensorial

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.

(2) análise físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Temperatura de recebi-mento (tolerância)	+/- 2° C (mais ou menos dois graus centígrados no interior da massa muscular	
Teste de cocção	ausência de odores e sabores estranhos	
pH (tolerância)	entre 5,3 a 6,4 no extrato aquoso	sem quaisquer sinais de alteração das características organolépticas
H_2S	Negativo	
Gordura de cobertura	até 5% (cinco por cento)	% máximo, considerando a composição entre os cortes

(3) análise microbiológica

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

c) <u>Embalagem</u>

(1) 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.

(2) 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.**

(3) Deverá conter impresso

(a) denominação de venda e a marca;

(b) identificação da origem;

(c) identificação do lote;

(d) conteúdo líquido;

(e) corte contido (Chã, acem,etc);

(f) macho ou fêmea; e

(g) prazo de validade.

d) <u>Observações</u>

(1) Os percentuais exigidos serão de 50% (cinquenta por cento) de trazeiro e 50% (cinquenta por cento) de dianteiro, assim discriminados:

(a) cortes de dianteiro:

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

(b) Cortes do traseiro:

- Lombo	filé mignon.....	3% (mínimo)
	contra-filé	.....17% (mínimo)
- Alcatra	maminha/picanha	.. 5% (mínimo)
	coração-da-alcatra	.....15% (mínimo)
	lagarto	5% (máximo)
- Coxão	patinho	.....15% (máximo)
	coxão duro	15% (máximo)
	coxão mole	..... 25% (mínimo)

(2) Não serão permitidos nos cortes: <u>peito</u>, <u>pescoço</u>, <u>aba</u> e a <u>capa de filé</u>.

(3) Cada caixa deverá conter somente um tipo de corte.

(4) 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.**

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

e) 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 nºs 1.255 de 25/06/62, 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

(2) Port. MAA nº 90, de 15/07/96.

(3) Port. MAA n° 368, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

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

(5) Instrução Normativa Nº 20 SDA/MAA, de 21/07/99 (DOU de 09/09/1999).

(6) RDC ANVS/MS Nº 12, DE 02/01/01.

5) Charque

a) Características gerais

Produto cárneo industrializado, obtido da carne bovina cortadas em mantas, salgada, dessecada e curada, processado e acondicionado, armazenado e transportado conforme as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração".

b) Especificações

(1) análise sensorial

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.

(2) análise microscópica

- Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

(3) análise físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Teste de cocção	ausência de odores e sabores estranhos	
Rancidez	Negativo	
Formol	Negativo	
Umidade a 105º C	45 %	máximo
RMF(cinzas)	até 15 %	(tolerância de ± 5%)

(4) análise microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	C	m	M
Salmonella sp/25g	Aus	5	0	aus	-
Coliformes a 45ºC/g	10^3	5	2	10^2	10^3
Staphylococus coag. Positivo/g	$5X10^3$	5	1	10^3	$5X10^3$

c) Embalagem

Produto embalado em plástico resistente, sob vácuo, com peso líquido de 2,5 (dois e meio) Kg a 10 (dez) Kg e acondicionado em caixa de papelão resistente, com até 30 (trinta) Kg (trinta quilos) de peso líquido, devendo conter impresso:

(1) denominação de venda e a marca;

(2) identificação da origem;

(3) identificação do lote;

(4) conteúdo líquido; e

(5) prazo de validade.

d) <u>Observações</u>

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

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

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

e) 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 nºs 1.255 de 25/06/62, 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

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

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

(4) Port. MAA nº 058, de 11/05/98 (DOU de 08/06/98).

(5) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

6) <u>Jerked Beef</u>

a) <u>Características gerais</u>

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".

b) <u>Especificações</u>

(1) análise sensorial

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

(2) análise microscópica

- Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

(3) análise físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Teste de cocção	ausência de odores e sabores estranhos	
Rancidez	Negativo	
Formol	Negativo	
Atividade da Água (aW)	0,78	máximo
Umidade	55%	
Matéria Mineral	18,3%	

(4) análise microbiológica

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

c) <u>Embalagem</u>

(1) Produto embalado em plástico resistente, sob vácuo, com peso líquido de 1,0 (um) Kg a 2,0 (dois) Kg e acondicionado em caixa de papelão resistente, com até 10 (dez) Kg (dez quilos) de peso líquido.

(2) 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.

(3) Em qualquer dos casos, deverá conter impresso:

(a) denominação de venda e a marca;

(b) identificação da origem;

(c) identificação do lote;

(d) conteúdo líquido; e

(e) prazo de validade

d) <u>Observações</u>

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

(2) O produto deverá ter validade mínima de 90 (noventa) dias, conservado em temperatura ambiente, em local seco e ventilado, sobre estrados, em seu acondicionamento original.

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

e) 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 nºs 1.255 de 25/06/62, 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

(2) Port. MAA nº 368, de

(3) 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

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

(5) Res. SVS/MS nº 23, de 15/03/00 (DOU de 16/03/00).

(6) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

7) Carne cozida, prensada, enlatada ("Corned beef")

a) Características gerais

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

b) Especificações

(1) análise sensorial (porção sólida do produto)

Aspecto	uniforme
Cor	homogênea e não deve ter manchas ou pontos escuros provenientes do contato com a lata, ausência de defeitos de prensagem, consistência firme.
Odor e sabor	Característicos

(2) análise microscópica

- Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

(3) análise físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Rancidez	Negativo	
pH (tolerância)	entre 5,3 a 6,4 na porção líquida	sem quaisquer sinais de alteração das características organolépticas
Umidade (a 105º C)	59,0 %	Máximo
Proteínas totais	22,0 %	Mínimo
Lipídios	16,0 %	Máximo
Cloretos (em **NaCl**)	2,0 %	
RMF (cinzas - menos **NaCl**)	0,8 %	

(4) análise microbiológica

-Após 10 (dez) dias de incubação a 35 ºC não devem existir sinais de alteração da embalagem e das características organolépticas do produto que evidenciem alteração.

c) <u>Embalagem</u>

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:

(1) denominação de venda e a marca;

(2) identificação da origem;

(3) identificação do lote;

(4) conteúdo líquido; e

(5) prazo de validade.

d) <u>Legislação</u>

(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 nºs 1.255 de 25/06/62, 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

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

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

(4) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

e) <u>Observações</u>

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

(2) O produto deverá ter validade mínima de 36 (trinta e seis) meses, conservado em temperatura ambiente, em local seco e ventilado, sobre estrados, na sua embalagem original.

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

8) <u>Carne em cubos, em conserva, enlatada</u>

a) Características gerais

Produto obtido da carne bovina, de boa qualidade, cortada em cubos com aproximadamente 2 cm de aresta; curada, cozida e enlatada a vácuo no próprio caldo; esterilizada e rapidamente resfriada, armazenada e transportada segundo as normas "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração".

b) <u>Especificações</u>

(1) análise sensorial

Aspecto	Característicos
Cor	Característicos
Odor e sabor	Característicos

(2) análise microscópica

- Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

(3) análise físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Produto drenado	mínimo de 70% (setenta por cento) do conteúdo total;	
Rancidez	Negativo	
pH (tolerância)	entre 5,3 a 6,4 no caldo da carne	sem quaisquer sinais de alteração das características organolépticas
Umidade (a 105º C)	59,0 %	máximo
Proteínas Totais	25,0 %	mínimo
Lipídios Totais	15,0 %	máximo
Cloretos (em **NaCl**)	1,0 %	
RMF (cinzas) menos **NaCl**	0,6 %	

(4) análise microbiológica

- Após 10 (dez) dias de incubação a 35ºC não devem existir sinais de alteração da embalagem e das características organolépticas do produto que evidenciem alteração.

c) <u>Embalagem</u>

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:

(1) denominação de venda e a marca;

(2) identificação da origem;

(3) identificação do lote;

(4) conteúdo líquido; e

(5) prazo de validade.

d) 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 nºs 1.255 de 25/06/62, 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

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

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

(4) RDC ANVS/MS Nº 12, DE 02/01/01.

e) Observações

(1) O produto deverá ser entregue, no máximo, 90 (noventa) dias após aindustrialização.

(2) O produto deverá ter validade mínima de 36 (trinta e seis) meses, armazenado em temperatura ambiente, sobre estrados, em local seco e ventilado.

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

b. Carnes de Aves

1) Carne de frango, congelada

a) Características gerais

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

b) Especificações

(1) tipificações dos cortes

Carcaça de frango	Ave abatida e processada como o definido no item a), 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 (um quilo e trezentos gramas);
Coxa/sobrecoxa de frango	Considera-se como sendo "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 como "peito de frango", a parte da ave formada pelo esterno (quilha), clavícula e coracóides, envolvidos pelos tecidos musculares correspondentes.

(2) análise sensorial

Aspecto	uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície.
Cor	Característica.

Consistência	firme, compacta e elástica.
Odor	suave, agradável e característico.

(3) análise físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Teste de descongelamento	6% (seis por cento)	máximo
Temperatura mínima de recebimento (tolerância)	até - 8°C (menos oito graus centígrados)	sem quaisquer sinais de descongelamento
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores estranho	
pH (tolerância)	entre 5,3 a 6,4 no extrato aquoso	sem quaisquer sinais de alteração das características organolépticas
H_2S	Negativo	

(4) análise microbiológica

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

d) <u>Embalagem</u>

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

(2) Coxa/sobrecoxa – 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 quilos) kg de peso líquido.

(3) Peito – Embalado da mesma forma que a coxa.

(4) Deverá conter impresso:

(a) denominação de venda e a marca;

(b) identificação da origem;

(c) número de peças contidas;

(d) conteúdo líquido;

(e) número do lote;

(f) prazo de validade; e

(g) As instruções de uso, preparo e conservação, com os seguintes dizeres, obrigatóriamente, 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), utensilios e mãos depois de manusear o produto cru.
- Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

e) Legislação

(1) 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.

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

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

(4) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

(5) Res SVS/MS Nº 13, de 02/01/01.

f) Observações

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

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

(3) As empresas têm prazo até Jan /2002 para atenderem o previsto na letra (g) do item referente a embalagem.

2) Carne de frango, resfriada

a) Características gerais

Produto proveniente de parte muscular comestível das aves abatidas, *Gênero Gallus,* selecionados, abatidos em matadouro frigorificado sob Inspeção Federal, declarados aptas a alimentação humana por Inspeção Veterinária Oficial, antes e após o abate; resfriada por processo habitual e mantido em temperatura de 0ºC (zero grau centígrado) a 4ºC (quatro graus centígrados).

b) Especificações

(1) tipificações dos cortes

Carcaça de frango	- Ave abatida e processada como o definido no item a), 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 (um quilo e trezentos gramas).
Coxa/sobrecoxa de frango	- Considera-se como sendo "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 como "peito de frango", a parte da ave formada pelo esterno (quilha), clavícula e coracóides, envolvidos pelos tecidos musculares correspondentes.

(2) análise sensorial

Aspecto	Uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície.
Cor	Característica.
Consistência	Firme, compacta e elástica.
Odor	Suave, agradável e característico.

(3) análise físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Temperatura de recebimento	0°C a 4°C (zero a quatro graus centígrados)	tolerância de + 1ºC
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores estranhos	
pH (tolerância)	entre 5,3 a 6,4 no extrato aquoso	sem quaisquer sinais de alteração das características organolépticas
H_2S	Negativo	

(4) análise microbiológica

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

c) <u>Embalagem</u>

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

(2) Coxa/sobrecoxa – 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.

(3) Peito – Embalado da mesma forma que a coxa.

(4) 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.

(5) Deverá conter impresso:

(a) denominação de venda e a marca;

(b) identificação da origem;

(c) número de peças contidas;

(d) conteúdo líquido;

(e) número do lote; e

(f) prazo de validade.

(g) As instruções de uso, preparo e conservação, com os seguintes dizeres obrigatóriamente 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.

d) Legislação

(1) 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.

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

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

(4) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

(5) Res SVS/MS Nº 13, de 02/01/01.

e) Observações

(1) O produto deverá ter prazo máximo de 21 (vinte e um) dias, conservado em câmara de refrigeração em temperatura de 0 a 4ºC (zero a quatro graus centígrados).

(2) 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.

(3) As empresas têm prazo até Jan /2002 para atenderem o previsto na letra (g) do item embalagem.

3) Carne de peru, congelada

a) Características gerais

Produto proveniente de parte muscular comestível das aves abatidas, do **Gênero meleagridis,** selecionados, abatidos 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).

b) Especificações

(1) tipificações dos cortes

Carcaça de peru	Ave abatida e processada como o definido no item a), 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 (dois quilo e trezentos gramas);
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;

(2) análise sensorial

Aspecto	uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície.
Consistência	firme, compacta e elástica.
Odor	suave, agradável e característico.

(3) análise físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Teste de descongelamento	6% (seis por cento)	máximo
Temperatura mínima de recebimento (tolerância)	até - 8°C (menos oito graus centígrados)	sem quaisquer sinais de descongelamento.
Teste de cocção	ausência de odores e sabores estranho	
pH (tolerância)	entre 5,3 a 6,4 no extrato aquoso	sem quaisquer sinais de alteração das características organolépticas
H_2S	Negativo	

(4) análise microbiológica

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

c) <u>Embalagem</u>

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

(2) Coxa de peru – embalada a granel, em saco de polietileno com 2 kg (dois quilos) e o conjunto acondicionado em caixa de papelão resistente, contendo 20 kg (vinte quilos) de peso líquido.

(3) Deverá conter impresso:

(a) denominação de venda e a marca;

(b) identificação da origem;

(c) número de peças contidas;

(d) conteúdo líquido;

(e) número do lote;

(f) prazo de validade; e

(g) as instruções de uso, preparo e conservação, com os seguintes dizeres obrigatóriamente 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.

d) <u>Legislação</u>

(1) 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.

(2) 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).

RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

(5) Res SVS/MS Nº 13, DE 02/01/01.

e) <u>Observações</u>

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

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

(3) O produto somente sera adquirido em situações de colapso de abastecimento da carne de frango congelada e mediante autorização da Diretoria de Suprimento.

(4) As empresas têm prazo até Jan /2002 para atenderem o previsto na letra (g) do item embalagem.

c. <u>Carne Ovina</u>

1) <u>Carne ovina, congelada</u>

a) <u>Características gerais</u>

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

b) <u>Especificações</u>

(1) análise sensorial

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

(2) análise físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Temperatura mínima de recebimento (tolerância)	até - 8°C (menos oito graus centígrados)	sem quaisquer sinais de descongelamento
Teste de cocção	ausência de odores e sabores estranhos	
pH (tolerância)	entre 5,3 a 6,4 no extrato aquoso	sem quaisquer sinais de alteração das características organolépticas
H_2S	negativo	

(3) análise microbiológica

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

c) <u>Embalagem</u>

(1) 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.

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

(3) Deverá conter impresso:

(a) denominação de venda e a marca;

(b) identificação da origem;

(c) número de peças contidas;

(d) conteúdo líquido;

(e) número do lote; e

(f) prazo de validade.

d) <u>Legislação</u>

(1) 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.

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

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

(4) Instrução normativa SDA/MAA Nº 20, de 21/07/99 (DOU de 09/09/99).

(5) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

e) Observações

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

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

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

d. Carne Suína

1) Carne suína, congelada

a) Características gerais

Produto proveniente de suínos selecionados, 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 (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a -18º C (menos dezoito graus centígrados).

b) Especificações

(1) análise sensorial

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 compácta.
Odor	agradável e característico.

(2) análise físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Temperatura mínima de recebimento (tolerância)	até -8°C (menos oito graus centígrados) na profundidade do tecido	sem quaisquer sinais de descongelamento
Teste de cocção	ausência de odores e sabores estranhos	
pH (tolerância)	entre 5,3 a 6,4 no extrato aquoso	sem quaisquer sinais de alteração das características organolépticas
H_2S	Negativo	
Gordura de cobertura	até 8 (oito) %	% máximo considerando a amostragem do lote.

(3) análise microbiológica

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

c) <u>Embalagem</u>

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

(2) Deverá conter impresso:

(a) denominação de venda e a marca;

(b) identificação da origem;

(c) identificação do lote;

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

(e) conteúdo líquido; e

(f) prazo de validade.

d) <u>Legislação</u>

(1) 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.

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

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

(4) Instrução normativa SDA/MAA Nº 20, de 21/07/99 (DOU de 09/09/99).

(5) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

e) Observações

(1) Poderão ser exigidos os seguintes cortes:

Sem Osso

- pernil;
- paleta (pá); e
- lombo;

Com Osso

- carré; e
- costela.

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

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

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

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

2) Carne suína, resfriada

a) Características gerais

Produto proveniente de suínos selecionados, 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, refriado por processo habitual e estocado em temperatura -1ºC (menos um grau centígrado e +1ºC (mais um grau centígrado) na profundidade dos tecidos.

b) Especificações

(1) análise sensorial

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 compácta.
Odor e sabor	agradável e característico.

(2) análise físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Temperatura de recebimento	0 a + 2°C (zero a mais dois graus centígrados)	tolera-se ± 1°C
Teste de cocção	ausência de odores e sabores estranhos	
pH (tolerância)	entre 5,3 a 6,4 no extrato aquoso	sem quaisquer sinais de alteração das características organolépticas
Rancidez	Negativo	
H_2S	Negativo	
Gordura de cobertura	até 8 (oito) %	% máximo considerando a amostragem do lote.

(3) análise microbiológica

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

c) <u>Embalagem</u>

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

(2) Deverá conter impresso:

(a) denominação de venda e a marca;

(b) identificação da origem;

(c) identificação do lote;

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

(e) conteúdo líquido;

(f) prazo de validade.

d) <u>Observações</u>

(1) Poderão ser exigidos os seguintes cortes:

Sem osso

- pernil;
- paleta (pá); e
- lombo;

Com osso

- carré; e
- costela.

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

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

(4) 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.

e) Legislação

(1) 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.

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

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

(4) Instrução normativa SDA/MAA Nº 20, de 21/07/99 (DOU de 09/09/99).

(5) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

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

2) Especificações

a) apresentação

Inteiro ou em postas	sem cabeça, vísceras, escamas e nadadeiras, sem mutilações ou deformações, 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) análise sensorial (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) em filé

Aparência	boa, superfície do corte uniforme.
Textura	Terna, suave.
Cor	tons claros, naturais, ligeiramente cobreado.
Odor	Fresco a neutro, agradável.
Sabor	Agradável.

c) análise físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Temperatura mínima de recebimento	- 8°C (menos oito graus centígrados)	sem quaisquer sinais de descongelamento
Teste de cocção	ausência de odores e sabores estranhos	
pH	entre 6,5 a 6,8	máximo
Bases Voláteis Totais (BVT)	30 mg/100 g	
Trimetilamina (TMA)	6 mg/100 g	

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	$5X10^2$	10^3

3) <u>Embalagem</u>

a) <u>Inteiro ou em postas</u>

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) <u>Em file, congelado</u>

(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.

c) <u>Em qualquer dos casos deverá conter impresso:</u>

(1) denominação de venda e a marca;

(2) identificação da origem;

(3) identificação do lote; e

(4) identificação da espécie.

4) Legislação

a) 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.

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

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

d) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

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

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

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

e) 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 (dois a cinco graus centígrados) e empacotado, armazenado, transportado conforme as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração".

2) Especificações

a) análise sensorial

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) <u>Embalagem</u>

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:

(1) denominação de venda e a marca.

(2) identificação da origem;

(3) conteúdo líquido;

(4) prazo de validade; e

(5) identificação do lote.

4) <u>Legislação</u>

a) 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 nºs 1.255 de 25/06/62, 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

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

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

d) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

5) <u>Observações</u>

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 (dez graus centígrados).

b. Leite UHT (UAT) integral

1) Características gerais

Produto obtido do leite de vaca, homogeneizado, submetido, durante 2 a 4 (dois a quatro segundos), a uma temperatura entre 130°C (cento e trinta graus centígrados) e 150°C (cento e cinquenta graus centígrados), mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus centígrados) 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) análise sensorial

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 35 – 37º C 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 (doze) ou 16 (dezesseis)unidades. Deverá conter impresso:

a) denominação de venda e a marca;

b)identificação da origem;

c) conteúdo líquido;

d) prazo de validade; e

e) identificação do lote.

4) Legislação

a) 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 nºs 1.255 de 25/06/62, 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

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

c) Port. MAA nº 370, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

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

e) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

5) Observações

a) São admitidos o uso dos seguintes estabilizantes: citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio, 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 (dez) dias após a industrialização.

c) O produto deverá ter validade mínima de 120 (cento e vinte) 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) análise sensorial

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	

c) análise microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
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) <u>Embalagem</u>

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 alumínio, 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:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) conteúdo líquido;
4) prazo de validade;
5) identificação do lote; e
6) Instruções sobre o preparo e uso do alimento.

4) <u>Legislação</u>

a) 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 nºs 1.255 de 25/06/62, 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

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

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

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

e) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

5) Observações

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

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

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

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

d. Margarina

1) Características gerais

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

2) Especificações

a) análise sensorial

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 (dezesseis quilos e quatrocentos gramas).

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

c) Em qualquer dos casos deverá conter impresso:

(1) denominação de venda e a marca;

(2) identificação da origem;

(3) conteúdo líquido;

(4) prazo de validade; e

(5) identificação do lote.

4) Legislação

a) 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 nºs 1.255 de 25/06/62, 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

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

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

d) Port. MAA nº 372, de 04/09/97.

e) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

5) Observações

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

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

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

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

CAPÍTULO 2 - 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, de parasitos e de detritos animais ou vegetais, segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração".

2) Especificações

a) análise sensorial

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) <u>Embalagem</u>

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

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

(1) denominação de venda e a marca;
(2) identificação da origem;
(3) identificação do lote;
(4) conteúdo líquido; e
(5) prazo de validade.

4) <u>Legislação</u>

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

b) Port SVS/MS nº 42, de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).

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

d) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

5) Observações

a) As especificações técnicas eos 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) O produto deverá ser entregue, no máximo, 90 (noventa) dias após a fabricação.

e) O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses, ou mesmo indeterminada conforme Port SVS/MS, nº 42, de 13/01/98, acima referenciada.

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 "Boas Práticas de Fabricação".

2) Especificações

a) análise sensorial

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 (cinzas totais)	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) <u>Embalagem</u>

Produto embalado em pacote plástico de 1 (um) Kg ou 5 (cinco) Kg de peso líquido, acondicionado em fardo de papel multifolhado contendo 25 (vinte e cinco) ou 5 (cinco) unidades, respectivamente. Deverá conter impresso:

a) denominação de venda e a marca;

b) identificação da origem;

c) identificação do lote;

d) conteúdo líquido;

e) o tipo; e

f) prazo de validade.

4) <u>Legislação</u>

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

b) Port SVS/MS nº 42, de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).

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

d) RDC / ANVS Nº 12, DE 02/01/01.

5) <u>Observações</u>

a) As especificações técnicas eos 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) O produto deverá ser entregue, no máximo, 90 (noventa) dias após a fabricação.

e) O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses, ou mesmo indeterminada conforme Port SVS/MS, nº 42, de 13/01/98, acima referenciada.

2. GRÃOS (Cereais e Leguminosas)

a. Arroz

1) Arroz beneficiado e polido

a) 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".

b) Especificações

(1) Classificação merceológica

(a) 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 no máximo na espessura e cuja relação comprimento/largura seja superior a 2,75 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.

(b) tipo

DEFEITOS (*)		TIPOS				
		1	2	3	4	5
GRAVES	matérias estranhas e impurezas	0,25	0,50	1,00	1,50	2,00
	mofados e ardidos	0,25	0,50	1,00	2,00	4,00
GERAIS	manchados e/ou picados	12,00				
	amarelos	12,00				
	gessados	15,00				
	rajados	10,00				
GERAIS AGREGADOS		4,00	8,00	14,00	22,00	34,00
QUEBRADOS	total de quebrados e quirera	10,00	20,00	30,00	40,00	50,00
	Quirera	0,50	1,00	2,00	3,00	4,00

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

(2) análise microscópica

- Ausência de larvas, parasitos vivos, mofo e fermentações.

(3) análise físico-química

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

c) Embalagem

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

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

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

(4) Deverá conter impresso:

(a) denominação de venda e a marca;

(b) identificação da origem;

(c) identificação do lote;

(d) conteúdo líquido;

(e) o grupo, subgrupo, a classe, o tipo; e

(f) prazo de validade.

d) Legislação

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

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

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

(4) Port SVS/MS nº 42, de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).

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

e) Observações

(1) 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).

(2) **Defeitos graves** - isoladamente definem o tipo do produto.

(3) **Defeitos gerais** - quando considerados isoladamente, não definem o tipo do produto.

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

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

(6) 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).

2) Arroz beneficiado, parboilizado

a) Características gerais

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

b) Especificações

(1) <u>Classificação merceológica</u>

(a) 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 no máximo na espessura e cuja relação comprimento/largura seja superior a 2,75 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.

(b) tipo:

DEFEITOS (*)		**TIPOS**				
		1	**2**	**3**	**4**	**5**
GRAVES	matérias estranhas e impurezas	0,05	0,10	0,15	0,20	0,25
	mofados e ardidos e pretos	0,30	0,60	0,90	1,20	4,00
	não gelatinizados	30,00	40,00	50,00	60,00	70,00
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	10,00	12,50
QUEBRADOS	total de quebrados e quirera	5,00	8,00	11,00	14,00	17,00
	Quirera	0,50	0,75	1,00	1,25	1,50

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

(2) análise microscópica

- Ausência de larvas, parasitos vivos, mofo e fermentações.

(3) análise físico-química

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

c) <u>Embalagem</u>

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

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

(3) È obrigatória a padronização da embalagem e peso dentro de um mesmo lote

(4) Deverá conter impresso:

(a) denominação de venda e a marca;

(b) identificação da origem;

(c) identificação do lote;

(d) conteúdo líquido;

(e) grupo, subgrupo, classe e tipo; e

(f) prazo de validade.

d) <u>Legislação</u>

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

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

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

(4) Port SVS/MS nº 42, DE 13/01/98 (DOU de 14/01/98).

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

e) Observações

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

(2) **Defeitos graves** - isoladamente definem o tipo do produto.

(3) **Defeitos gerais** - quando considerados isoladamente, não definem o tipo do produto.

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

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

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

b. <u>Feijão</u>

1) Feijão anão ou comum - Grupo I

a) 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".

b) Especificações

(1) Classificação merceológica

(a) 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.

(b) tipo

DEFEITOS (*)		**TIPO**				
		1	**2**	**3**	**4**	**5**
Avariados	ardidos e mofados	1,5	3,0	4,5	6,0	7,5
	carunchados	1,0	2,0	3,0	4,0	5,0
	Total (**)	4,0	8,0	12,0	16,0	20,0
Matérias estranhas e impurezas		2,0				

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

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

(2) análise microscópica

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

(3) análise físico-química

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

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

c) Embalagem

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

(2) 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.

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

(4) Deverá conter impresso:

(a) denominação de venda e a marca;

(b) identificação da origem;

(c) identificação do lote;

(d) conteúdo líquido;

(e) o grupo, subgrupo, a classe e o tipo; e

(f) prazo de validade.

d) Legislação

(1) Port nº 161-SNAB/MA, de 24/07/87 (DOU de 28/07/87).

(2) Port SVS/MS nº 42, de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).

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

e) Observações

(1) Para 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).

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

2) Feijão de corda ou macaçar – Grupo II

a) 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".

b) Especificações

(1) Classificação merceológica

(a) classe

Preto	Produto que contiver, no mínimo, 80% (oitenta por cento) dos 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.

(b) tipos

DEFEITOS (*)		TIPO				
		1	2	3	4	5
Avariados	Ardidos/mofados	1,0	2,0	3,0	4,0	5,0
	Carunchados	1,5	2,0	4,5	6,0	7,5
	Total (**)	4,5	9,0	13,5	18,0	22,5
Matérias estranhas e impurezas		2,0				

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

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

(1) análise microscópica

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

(2) análise físico-química

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

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

c) <u>Embalagem</u>

(1) 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.

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

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

(4) Deverá conter impresso:

(a) denominação de venda e a marca;

(b) identificação da origem, (nome e endereço do fabricante, localidade e nº do registro junto ao Órgão de Fiscalização);

(c) identificação do lote;

(d) conteúdo líquido;

(e) grupo, subgrupo, a classe e o tipo; e

(f) prazo de validade.

d) <u>Legislação</u>

(1) Port nº 161-SNAB/MA, de 24/07/87 (DOU de 28/07/87).

(2) Port SVS/MS nº 42, de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).

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

e) Observação

(1) Para 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).

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

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

3) Feijão em pó (pré-cozido)

a) Características gerais

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

b) Especificações

(1) análise sensorial

Aspecto	pó fino
Cor, odor e sabor	Próprios

(2) análise microscópica

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

(3) 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 (cinzas)	4,5	máximo

(4) análise microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	M	M
Salmonella sp/25g	aus	**5**	**0**	Aus	-
Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	2	5X10	10^2
Bacillus cereus/g	$3X10^3$	5	2	10^3	$3X10^3$

c) <u>Embalagem</u>

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

(2) 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.

(3) Deverá conter impresso:

(a) denominação de venda e a marca;

(b) identificação da origem;

(c) identificação do lote;

(d) conteúdo líquido;

(e) o subgrupo, a classe e o tipo; e

(f) prazo de validade.

d) <u>Legislação</u>

(1) Port nº 161-SNAB/MA, de 24/07/87 (DOU de 28/07/87).

(2) Port SVS/MS nº 42, de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).

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

(4) RDC / ANVS Nº 12, DE 02/01/01.

e) <u>Observações</u>

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

(2) 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;

(3) 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, estocada segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação".

2) Especificações

a) análise sensorial

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:

a) denominação de venda e a marca.

b) identificação da origem ;

c) conteúdo líquido;

d) prazo de validade; e

e) identificação do lote.

4) Legislação

a) Resolução nº 12/78 - CNNPA (DOU nº 139, de 27/07/78).

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

c) RDC / ANVS Nº 12, DE 02/01/01.

5) Observações

a) Para o 8º D Sup, 12º B Sup, 1º Ba Log , 16ª Ba Log e 17ª Ba Log, a embalagem do produto deverá ser **obrigatoriamente**, em lata de 0,5 Kg (meio quilo) de peso líquido.

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

c) O produto deverá ter validade mínima de 180 (cento e oitenta) dias.

b. Farinha de Mandioca

1) Farinha d'água

a) Características gerais

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

b) Especificações

(1) Classificação merceológica

(a) 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.

(b) 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.

(c) 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.

(2) análise físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (%)	OBSERVAÇÕES

Acidez (em ml **SAN**)	3,0	máximo
Umidade (a 105º C)	13,0	
RMF (cinzas)	2,0	

(3) análise microscópica

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

(4) análise microbiológica

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

c) <u>Embalagem</u>

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

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

(3) Deverá conter impresso:

(a) denominação de venda e a marca.

(b) identificação da origem;

(c) conteúdo líquido;

(d) prazo de validade; e

(e) identificação do lote.

d) <u>Legislação</u>

(1) Port. MAA nº 554, de 30/08/95(DOU de 01/10/95).

(2) Port. SVS/MS Nº 42, de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).

(3) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

e) Observações

(1) 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).

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

(3) O produto deverá ter validade mínima de 180 (cento e oitenta) dias.

(4) É conveniente dar preferência as embalagens especificadas no item (1).

2) Farinha seca

a) Características gerais

Produto obtido das raízes de mandioca, 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 beneficiada.

b) Especificações

(1) classificação merceológica

(a) Subgrupo

fina beneficiada	- quando vazar 100% (cem por cento) 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% (cem por cento) 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;

(b) 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.

(c) 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%.

(2) análise microscópica

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

(3) análise fisico-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.

(4) análise microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Salmonella sp/25g	Aus	5	0	aus	-
Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	2	10	10^2
Bacillus cereus/g	$3X10^3$	5	2	10^2	$3X10^3$

c) <u>Embalagem</u>

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

(2) Deverá conter impresso:

(a) denominação de venda e a marca;

(b) identificação da origem;

(c) conteúdo líquido;

(d) prazo de validade; e

(e) identificação do lote.

d) Legislação

(1) Port.MAA nº 554, de 30/08/95 (DOU de 01/10/95).

(2) Port. SVS/MS Nº 42, de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).

(3) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

e) Observações

(1) 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).

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

(3) O produto deverá ter validade mínima de 180 (cento e oitenta) dias.

c. Farinha de Milho

1) Amido de Milho

a) Características gerais

Produto amiláceo, extraído de grãos selecionados, fisiologicamente desenvolvidos, maduros, sãos e secos, de *Zea Mays, L (milho)*; processado, embalado, armazenado e transportado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação".

b) Especificações

(1) análise sensorial

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

(2) análise microscópica

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

(3) 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 (cinzas)	0,2	máximo

(4) análise microbiológica

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

c) <u>Embalagem</u>

Produto embalado em saco plástico transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 1 (um) Kg e acondicionado em caixa de papelão resistente ou fardo plástico, com 10 (dez), 20 (vinte) ou 30 (trinta) Kg de peso líquido. Deverá conter impresso:

(1) denominação de venda e a marca.

(2) identificação da origem ;

(3) conteúdo líquido;

(4) prazo de validade; e

(5) identificação do lote.

d) <u>Legislação</u>

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

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

(3) Port. SVS/MS nº 42, de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).

(4) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

e) <u>Observações</u>

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

(2) O produto deverá ter validade mínima de 180 (cento e oitenta) dias.

2) Fubá de Milho

a) Características gerais

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

b) Especificações

(1) análise sensorial

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

(2) análise microscópica

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

(3) 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 (cinzas)	2,0	máximo
Aflatoxina (ppb)	30,0	

(4) análise microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	C	m	M
Salmonella sp/25g	aus	5	0	aus	-
Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	2	10	10^2
Bacillus cereus/g	$3X10^3$	5	2	10^2	$3X10^3$

c) Embalagem

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. Deverá conter impresso:

(1) denominação de venda e a marca.

(2) identificação da origem;

(3) conteúdo líquido;

(4) prazo de validade; e

(5) identificação do lote.

d) Legislação

(1) Resolução nº 12/78-CNNPA (DOU nº 139, de 24/07/78)

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

(3) Port. SVS/SM nº 42, de 13/01/98 (DOU de 02/07/98).

(4) RDC / ANVS Nº 12, DE 02/01/01.

e) Observação

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

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

3) Flocos de Milho

a) 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".

b) Especificações

(1) análise sensorial

Aspecto	Flocos, áspero ao tato.
Cor	Amarelada.
Odor e Sabor	Característico.

(2) análise microscópica

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

(3) análise físico-química

DETERMINAÇÕES (g/%)	PADRÕES (g/%)	OBSERVAÇÕES
Umidade (a 105°C)	13,0	máximo
Acidez (em ml SAN)	3,0	
Amido	72,0	Mínimo
Proteínas Totais	7,0	
RMF (cinzas)	1,0	Máximo

(4) análise microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Salmonella sp/25g	aus	5	0	aus	-
Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	2	10	10^2
Bacillus cereus/g	$3X10^3$	5	2	10^2	$3X10^3$

c) <u>Embalagem</u>

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. Deverá conter impresso:

(1)denominação de venda e a marca;

(2) identificação da origem ;

(3) conteúdo líquido;

(4)prazo de validade; e

(5)identificação do lote.

d) <u>Legislação</u>

(1) Resolução CNNPA n.º 12/78 (DOU de 24/07/78);

(2) Port. SVS/MS n.º 326, de 30/07/97 (DOU de 01/08/97);

(3) Port. SVS/MS n.º 42, de 14/01/98 (DOU de 14/01/98);

(4) Resolução - RDC n.º 12, de 02/01/01 (DOU de 03/01/01)

e) <u>Observações</u>

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

(2) O produto deverá ter validade mínima de 180 (cento e oitenta) dias.

d. <u>Farinha de trigo especial</u>

1) <u>Características gerais</u>

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 "Boas Práticas de Fabricação".

2) <u>Especificações</u>

a) análise sensorial

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	OBSERVAÇÕES
Umidade %, p/p	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) <u>Embalagem</u>

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:

a) denominação de venda e a marca;

b) identificação da origem;

c) conteúdo líquido;

d) prazo de validade; e

e) identificação do lote.

4) <u>Legislação</u>

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

b) Port. SVS/MS nº 42, de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).

c) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

5) <u>Observações</u>

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

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

e. Sagu

1) <u>Características gerais</u>

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) análise sensorial

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 (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

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:

a) denominação de venda e a marca.

b) identificação da origem;

c) conteúdo líquido;

d) prazo de validade; e

e) identificação do lote.

4) Legislação

a) Resolução nº 12/78 – CNNPA (DOU nº 139, de 27/07/78).

b) Port. SVS/MS nº 42, de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).

c) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

5) Observações

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

b) O produto deverá ter validade mínima de 180 (cento e oitenta) dias.

f. 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) análise sensorial

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 fisico-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

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. Deverá conter impresso:

a) denominação de venda e a marca.

b) identificação da origem;

c) conteúdo líquido;

d) prazo de validade; e

e) identificação do lote.

4) Legislação

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

b) Port. SVS/MS nº 42, de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).

c) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

5) Observações

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

b) O produto deverá ter validade mínima de 180 (cento e oitenta) dias.

g. 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) análise sensorial

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 (cinzas)	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

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. Deverá conter impresso:

a) denominação de venda e a marca.

b) identificação da origem;

c) conteúdo líquido;

d) prazo de validade; e

e) identificação do lote.

4) Legislação

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

b) Port. SVS/MS nº 42, de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).

c) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

5) Observações

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

b) O produto deverá ter validade mínima de 180 (cento e oitenta) dias

c) 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 "Boas Práticas de Fabricação".

2) Especificações

a) análise sensorial

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 fisico-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

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. Deverá conter impresso:

a) denominação de venda e a marca.

b) identificação da origem;

c) conteúdo líquido;

d) prazo de validade; e

e) identificação do lote.

4) Legislação

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

b) Port. SVS/MS nº 42, de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).

c) Res. SVS/MS nº 93, de 31/10/00 (DOU, de 01/11/00).

d) Res. SVS/MS nº 12, de 02/01/01.

5) Observações

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

b) O produto deverá ter validade mínima de 180 (cento e oitenta) 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 Boas Práticas de Fabricação.

2) Especificações

a) análise sensorial

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 fisico-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 (cinquenta) 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

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

b) Res SVS/MS nº 90, de 18/10/00.

c) Res SVS/MS nº 12, de 02/01/01.

5. NERVINOS

a. Café

1) Café Torrado e Moído (vácuo puro)

a) Características gerais

Produto resultante do 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 "Boas Práticas de Fabricação".

b) Especificações

(1) análise sensorial

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

(2) análise microscópica

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

(3) análise físico-química

DETERMINAÇÕES (g/%)	PADRÕES (g/%)	OBSERVAÇÕES
Umidade	5,0	máximo
Cafeina	0,7	mínimo
Extrato Aquoso	25,0	
Extrato Etéreo	8,0	
Resíduo mineral fixo (RMF)	5,0	máximo
RMF (insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v)	1,0	

(4) análise microbiológica

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

c) Embalagem

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 líquido; e o conjunto acondicionado em caixa de papelão resistente, com 10 (dez) kg de peso líquido. Deverá conter impresso:

(1) denominação de venda e a marca.

(2) identificação da origem;

(3) conteúdo líquido;

(4) prazo de validade; e

(5)identificação do lote.

d) Legislação

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

(2) Port. SVS/MS nº 42, de 14/01/98 (DOU de 14/01/98).

(3) Port. SVS/MS nº 377, de 26/04/99.

(4) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

e) Observações

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

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

2) Café Solúvel, Instantâneo

a) 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 granulada, pó ou liofilizado, processado, acondicionado, armazenado, conservado e transportado conforme as "Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação".

b) Especificações

(1) análise sensorial

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

(2) análise físico-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

(3) análise microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M

Coliformes a 45ºC/g	10	5	2	5	10

d) Embalagem

Produto acondicionado em vidro ou lata hermeticamente fechado, 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. Deverá conter impresso:

(1) denominação de venda e a marca.

(2) identificação da origem;

(3) conteúdo líquido;

(4) prazo de validade; e

(5) identificação do lote.

e) Legislação

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

(2) Port. SVS/MS nº 42, de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).

(3) Port. SVS/MS nº 130, de 19/02/99.

(4) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

f) Observações

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

(2) O produto devera ter de validade mínima de 12 (doze) meses.

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

b. Chocolate

1) Chocolate em pó, instantâneo

a) 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, submetido a processo tecnológico adequado, sob forma de pó, processado, acondicionado, armazenado e transportado conforme as "Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação".

b) Especificações

(1) análise sensorial

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

(2) análise microscópica

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

(3) análise fisico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (%)	OBSERVAÇÕES
Umidade (a 105º C)	3,0	Máximo

Proteínas totais	6,0	Mínimo
Lipídios	20,0	Máximo
RMF (cinzas)	2,5	

(4) análise microbiológica

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

c) <u>Embalagem</u>

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. Deverá conter impresso:

(1) denominação de venda e a marca.

(2) identificação da origem;

(3) conteúdo líquido;

(4) prazo de validade; e

(5) identificação do lote.

d) <u>Legislação</u>

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

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

(3) Port. SVS/MS nº 42, de 13/01/98 (DOU, de 14/01/98).

(4) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

e) <u>Observações</u>

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

(2) O prazo deverá ter validade mínima de 180 (cento e oitenta) dias.

2) Misturas Achocolatadas

a) Características gerais

Produto obtido da mistura do chocolate em pó instantâneo com leite em pó, açúcar e farinhas integrais de cereais e outros aditivos permitidos pela legislação em vigor; não devendo conter gorduras e óleos estranhos; submetido a processo tecnológico adequado; processado, acondicionado, armazenado e transportado conforme as "Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação".

b) Especificações

(1) análise sensorial

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

(2) análise microscópica

- Ausência de sujidades, larvas e parasitos vivos.

(3) análise fisico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (%)	OBSERVAÇÕES
Umidade (a 105º C)	2.0	em média
Proteínas totais	9.5	
Lipídios	6.0	
Hidrato de carbono	78.0	
RMF (cinzas)	2.5	

(4) análise microbiológica

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

c) Embalagem

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. Deverá conter impresso:

(1) denominação de venda e a marca.

(2) identificação da origem;

(3) conteúdo líquido;

(4) prazo de validade; e

(5) identificação do lote.

d) Legislação

(1) Resolução nº 12/78 - CNNPA (DOU nº 139, de 27/07/78).

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

(3) Port. SVS/MS nº 42, de 13/01/98 (DOU, de 14/01/98).

(4) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

e) Observações

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

(2) O produto deverá ter validade mínima 180 (cento e oitenta) dias.

c. Mate

1) Mate solúvel, Instantâneo

a) 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".

b) Especificações

(1) análise sensorial

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

(2) análise microscópica

- Ausência de sujidades, larvas e parasitos vivos.

(3) análise fisico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (%)	OBSERVAÇÕES
Umidade (a 105º C)	3.5	máximo
Extrato aquoso	92.0	mínimo
Cafeína	1.7	
RMF (cinzas)	14.4	máximo
Aditivos, conservadores, cobre, corantes estranhos	ausência	

(4) análise microbiológica

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

c) <u>Embalagem</u>

(1) Produto embalado em vidro ou lata de folha de flâudres 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 de peso líquido.

(2) 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.

(3) Deverá conter impresso:

(a) denominação de venda e a marca.

(b) identificação da origem;

(c) conteúdo líquido;

(d) prazo de validade; e

(c) identificação do lote.

d) <u>Legislação</u>

(1) Resolução nº 12/78 - CNNPA (DOU nº 139, de 27/07/78).

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

(3) Port. SVS/MS nº 42, de 13/01/98 (DOU, de 14/01/98).

(4) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

e) <u>Observações</u>

(1) O produto deverá ser entregue, no máximo, 60 (sessenta) dias após afabricação.

(2) O produto deverá ter validade mínima de 180 (cento e oitenta) dias.

d. <u>Guaraná, xarope</u>

1) <u>Características gerais</u>

Produto obtido de sementes sãs e limpas de *Paullinia cupanna* ou *Paullinea sorbilis,* isento de álcool, contendo de 3 a 5% de cafeína e cerca de 1% de teobromina, preparado, manipulado, processado, acondicionado e conservado conformeas "Boas Práticas de Fabricação".

2) <u>Especificações</u>

a) análise sensorial

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 (g/%)	OBSERVAÇÕES
Cafeína	3,0 – 5,0	
Umidade	7,0	máximo (*)
Resíduo mineral fixo (RMF)	2,0	máximo
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) <u>Formas de apresentação</u>

a) xarope;

b) em sementes;

c) em pó; e

d) em bastões.

4) <u>Embalagem</u>

Produto envasado em recipiente de vidro ou plástico resistente, com capacidade para 750 ou 1.000 mililitros, embalado em caixa de papelão resistente, contendo de 12 (doze) a 24 (vinte e quatro) unidades. Deverá conter impresso:

a) denominação de venda e a marca;

b) identificação da origem;

c) conteúdo líquido;

d) prazo de validade; e

e) identificação do lote.

5) <u>Legislação</u>

a) Resolução CNNPA nº 12/03/78 (DOU de 24/07/78).

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

c) Port. SVS/MS nº 42, de 14/01/98 (DOU de 14/01/98).

d) Port. SVS/MS nº 868, de 03/11/98 (DOU de 05/11/98).

e) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

6) <u>Observações</u>

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

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

c) O teor de Cafeína deverá constar no rótulo de forma clara e legível.

d) O quadro abaixo indica os ingredientes permitidos no produto:

INGREDIENTES	LIMITES MÁXIMOS
Inositol	20 mg / 100 ml
Glucoronolactona	250 mg / 100 ml
Taurina	400 mg / 100 ml

6. 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 (noventa e cinco) % e, no mínimo, 10 (dez) % de lipídios totais, processado, acondicionado, conservado e transportado conforme as "Boas Práticas de Fabricação".

2) Especificações

a) análise sensorial

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 subsistâncias estranhas.

c) análise fisico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (%)	OBSERVAÇÕES
Lipídios Totais	10	Mínimo
	95	Máximo

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) Legislação

a) Port. SVS/MS nº 42, de 13/01/98 (DOU, de 14/01/98).

b) Port. SVS/MS nº 193, de 09/03/99.

c) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

4) 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 virgula quatro) kg de peso líquido.

b) Produto embalado em "balde plástico", resistente, com tampa hermética, com 16,4 (dezesseis virgula quatro) kg de peso líquido.

c) Deverá conter impresso:

(1) denominação de venda e a marca;

(2) identificação da origem;

(3) conteúdo líquido;

(4) prazo de validade; e

(5) Identificação do lote.

6) Observações

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

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

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

d) O produto deverá ter prazo de validade mínima de 9 (nove) 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 adequados; de matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as "Boas Práticas de Fabricação".

2) Especificações

a) análise sensorial

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%	

- 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	

c) 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) <u>Embalagem</u>

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:

(1) denominação de venda e a marca;

(2) identificação da origem;

(3) conteúdo líquido;

(4) número do lote; e

(5) prazo de validade.

4) <u>Legislação</u>

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

b) Resolução SVS/MS nº 482, de 23/09/99 (DOU de 13/10/99).

c) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

5) <u>Observações</u>

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

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

CAPITULO 3 - 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 **abrigatoriamente** de iodo, processado, embalado, estocado, transportado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração".

b. Especificações

1) análise sensorial

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

2) análise microscópica

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

3) 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	40 a 100 mg/kg		

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

4) análise granulométrica

Peneira n.º 20 (0,84 mm de ∅)	Retenção de 5(cinco)%	no máximo
Peneira n.º 140 (0,105 mm de ∅)	Retenção de 90(noventa)%	

c. Embalagem

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. Deverá conter impresso:

1) denominação de venda e a marca;

2) identificação da origem;

3) identificação do lote;

4) conteúdo líquido;

5) prazo de validade;

6) classificação.

d. Legislação

1) Lei nº 6.150, de 03/12/74 (DOU de 04/12/74).

2) Dec nº 75.697, de 06/05/75 (DOU de 07/05/75).

3) Port SVS/MS nº 42, de 13/01/98.

4) Port SVS/MS nº 219/99.

5) Res SVS/MS nº 28, de 20/03/00 (DOU de 30/03/00).

e. Observações

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

2) O Produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses, ou mesmo indeterminada, considerando o que prescreve a Port SVS/MS nº 42, acima referenciada.

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

b. Especificações

1) análise sensorial

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
Alcool 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

c. <u>Embalagem</u>

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

1) denominação de venda e a marca;

2) identificação da origem;

3) conteúdo líquido;

4) acidez em ácido acético (%); e

5) número do lote.

d. <u>Legislação</u>

1) Port. MAA nº 745 (DOU de 17/11/77).

2) Port. MAA nº 30, de 27/04/89 (DOU de 11/05/89).

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

4) Port SVS/MS Nº 42, de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).

e. Observações

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

2) O produto deverá ter validade mínima de 12(doze) meses, ou mesmo validade indeterminada, conforme o que prescreve a Port. SVS/MS nº 42, acima referenciada.

3. <u>Vinagre de álcool</u>

a. <u>Características gerais</u>

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. <u>Especificações</u>

1) análise sensorial

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

c. Embalagem

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

1) denominação de venda e a marca;

2) identificação da origem;

3) conteúdo líquido;

4) acidez em ácido acético (%); e

5) número do lote.

d. Legislação

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

2) Port SVS/MS Nº 42, de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).

3) Port MAA, nº 24, de 25/03/99 (DOU 12/04/99).

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 suas características organolépticas 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 (sessenta) dias após a fabricação.

4) O produto deverá ter validade mínima de 12(doze) meses, ou mesmo validade indeterminada, conforme o que prescre a Port. SVS/MS nº 42, acima referenciada.

4. Fermentado Acético Misto (AGRIN)

a. Características gerais

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

b. Especificações

1) análise sensorial

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. <u>Embalagem</u>

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

1) denominação de venda e a marca;

2) identificação da origem;

3) conteúdo líquido;

4) acidez em ácido acético (%); e

5) número do lote.

d. <u>Legislação</u>

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

2) Port SVS/MS Nº 42, de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).

3) Instrução Normativa nº 36, de 14/10/99 (DOU, de 14/09/00).

4) Port MAA nº 30, de 09/09/00 (DOU, de 14/09/00).

e. <u>Observações</u>

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 suas características organolépticas 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 (sessenta) dias após a fabricação.

4) O produto deverá ter validade mínima de 12(doze) meses, ou mesmo validade indeterminada, conforme o que prescre a Port. SVS/MS nº 42, acima referenciada.

CAPÍTULO 4 - RAÇÕES OPERACIONAIS

1 . <u>Ração Operacional de Combate R2-A/91</u>

a. Finalidade

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

b. Características gerais

A Ração Operacinal de Combate R2-A 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	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"
Doce de leite	1,23	1,60	10,23	60,24	20,0	natural em pasta
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 pêssego	0,08	0,20	29,14	118,68	45,0	conserva de fruta natural
sopa creme de ervilha	11,0	5,00	70,00	169,00	45,0	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 cereais	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%
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	Lipídios	Glicídios	VCT	Peso	Tecnologia de

	(g)	(g)	(g)	(Kcal)	(g)	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 de vegetais	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 tapioca com coco	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
Subtotal	22,08	14,12	205,71	1.038,24	220,0	

Jantar	Protídios	Lipídios	Glicídios	VCT	Peso	Tecnologia de

	(g)	(g)	(g)	(Kcal)	(g)	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, carne e macarrão	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 de matéria plástica	01 unidade
4- Guardanapo de papel	05 unidade
5- Elemento purificador de água	05 comprimidos
6- Carteiriha ou caixeta de fósforos contendo, em média, 20 palitos de fósforos de segurança	01 unidade
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

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

Observações:

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

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

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

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 modode usar.

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.

Os acessórios serão agrupados em saco de polietileno de 0,10mm 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

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

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

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) constituído 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:

Nos alimentos básicos e complementos de cada cardápio

Rotulagem nutricional

- lista de ingredientes;
- a declaração de nutrientes .

Na face externa da embalagem

- denominação de venda e a marca;
- identificação da origem;
- identificação do lote;
- conteúdo líquido;
- tipo de ração;
- tipo de cardápio;
- data de industrialização; e
- prazo de validade.

e. Legislação

1) 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.

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

3) Port. nº 42, SVS/MS, de 14/01/98 (DOU de 14/01/98).

f. Observações

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

2) As rações operacionais deverãoter validade entre 12 (doze) e 24 (vinte e quatro) 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 a 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)

b) 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)

c) Acessórios

ARTIGO	QUANTIDADE
Fogareiro descartável sem pintura no seu corpo	01
Combustível sólido em pó (*)	04
Colher de matéria plástica	01
Elemento purificador de água	03
Carteirinha ou caixeta de fósforos contendo, em média, 20 palitos	01
Papel para fins múltiplos (para ser usado com guardanapo, papel higiênico, lenço etc. Folha de papel de 25X25 cm	03
Goma de mascar (02)	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

1)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.

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

3) Port. nº 42, SVS/MS, de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).

d. Observações

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

2) As rações operacionais deverãoter validade entre 12 (doze) e 24 (vinte e quatro) 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. <u>Características gerais</u>

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. <u>Especificações</u>

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 deversos;	
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 lçetra "c" especificações, são apresentadas as seguintes sugestões de acessórios, quepoderão fazer parte, ou não, das rações substituíveis:

Fogareiro descartávelem 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

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

Os pacotes flexíveis deverão ser protegidos por caixetas de cartolina.

2) complementos

Os complementos deverão estar embalados na forma original de comercialização.

3) <u>os alimentos de pronto consumo e os complementos deverão trazer impresso em suas embalagens:</u>

(a) identificação de origem;

(b) identificação do lote;

(c) conteúdo líquido;

(d) lista de ingredientes; e

(e) declaração de nutrientes.

4) <u>Embalagens comuns</u>

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:

- Nome da ração;
- 12 horas ou 24 horas;
- Validade; e
- nº do Cardápio.

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. <u>Legislação</u>

1) Port. nº 5.287/SC-5/FA-51, de 20/12/95, do EMFA.

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

3) Port. nº 42-SVS/MS, de 14/01/98 (DOU de 14/01/98).

f. <u>Observações</u>

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 o 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):

- Designação do produto;

- Descrição do processo tecnológico;

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

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

- Presença de contaminantes inorgânicos, resíduos de pesticidas e material radiotivo;

- Método de análise.

4. Controle de Qualidade da Ração Operacional

a. Coleta de amostras para análise

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

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 454g	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 infeior 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

1) 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

2) 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. <u>Análise Laboratorial</u>

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

- Exterior
- Peso/volume

3) Análise sensorial

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

7) Análise dos Acessórios

a) do Fogareiro Portátil Descartável e Grelha

- Tipo, aspecto, e condições de resistência.

b) do Combustível Sólido

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

c) do 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 provadora, provará a amostra e indicará a sua aceitabiliadade.

c) A amostra analisada a fim de ser considerada aprovada 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 ANÁLISE SENSORIAL" , 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 ao conteúdo_____

b. Aquecimento (se for o caso)_____

- temperatura_____º C - _____
- odor _____

c. Reconstituição (diluição)_____

_____

d. Degustação

- temperos _____
- palatabilidade _____

PARECER _____

_____

_____

NOME E POSTO

CHEFE DA(S) EQUIPE(S)

(*) nomeada (designada)

c. Legislação

1) Port. SC-5-CAFA nº 3.755, de 09/12/88.

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

3) Port. SVS/MS nº 42, de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).

4) Res SVS/MS nº 12, de 02/01/01.

TITULO II - ARRAÇOAMENTO DE ANIMAIS

CAPITULO 1 - EQUINOS

1. Alfafa Fenada

a. Características gerais

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

b. Especificações

1) análise sensorial

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	mínimo
Fibra bruta (%)	30	máximo

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 (cinquenta 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	

d. Embalagem

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

e. Legislação

1) Port. MAA nº 191, de 14/04/75.

2) Dec MAA nº 76.986, de 06/01/76.

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 Equina

a. Características gerais

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

b. Especificações

1) análise sensorial

Aspecto	firme e uniforme
Cor e odor	característicos

2) análise microscópica

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

3) análise fisico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES			OBSERVAÇÕES
	RAÇÃO COMUM	RAÇÃO PARA REPRODUTORES	POTROS ATÉ 24 MESES	
Matéria mineral	10%	8%	7%	máximo
Proteína bruta	12%	14%	17%	minimo
Fibra bruta	14%	14%	10%	máximo
Pó (desintegração)	5%			máximo
Umidade (a 105º C)	13%			
Extrato etéreo	2%			médio
Aflatoxina	20 ppb			máximo
Fumonisina	5 ppm			
Cálcio (**Ca**)	1,4%			
Fósforo (**P**)	0,7%			minimo

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;

f) número de lote;

d. Legislação

- Dec nº 76.986, de 06/01/76

e. Observações

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

2) O produto deverá ter validade mínima de 90 (noventa) 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) análise sensorial

Aspecto	cristais agrupados
Cor	varia do branco a tons esmaecidos
Odor	Inodoro
Sabor	salino-salgado

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	
Cloretos (em **NaCl)** por diferença	em base úmida	92,93	mínimo
	em base seca	97,93	

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 2 - CANINOS

1. RAÇÃO BALANCEADA CANINA

a. Características gerais

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

b. Especificações

1) análise sensorial

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 105° 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 emblado 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 deSuprimento.

3) Em qualquer dos casos,deverá conter impresso:

1) identificação e número de registro do produto no Ministério da Agricultura e Abastecimento (MAA).

2) identificação e número de registro do estabelecimento de origemno MAA

3) composição básica e níveis de garantia do produto;

4) conteúdo peso líquido;

5) data de industrialização;

6) prazo de validade;

7) número de lote;

d. Legislação

1) Dec nº 76.986, de 06/01/76.

2) Instrução Normativa nº 07, SDR /MAA de 05/04/99.

e. Observações

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

2) O produto deverá ter validade mínima de 90 (noventa) dias, conservado em temperatura ambiente, em local seco e ventilado, sobre estrados, em sua embalagem original.

ANEXO I

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).

3ª PARTE

ATOS DE PESSOAL

Sem alteração

4ª PARTE

JUSTIÇA E DISCIPLINA

Sem alteração

Gen Div ROBERTO JUGURTHA CAMARA SENNA
Secretário-Geral do Exército