Separata ao Boletim do Exército

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
SECRETARIA-GERAL DO EXÉRCITO

SEPARATA AO BE Nº 49/2008

DEPARTAMENTO-LOGÍSTICO

DIRETORIA DE SUPRIMENTO

CATÁLOGO DE ESPECIFICAÇÕES DOS ARTIGOS DE SUBSISTÊNCIA

Brasília - DF, 5 de dezembro de 2008.

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
DEPARTAMENTO-LOGÍSTICO

DIRETORIA DE SUPRIMENTO
DS/2000

CATÁLOGO DE ESPECIFICAÇÕES DOS ARTIGOS DE SUBSISTÊNCIA

TITULO I **ALIMENTAÇÃO DE PESSOAL**

CAPITULO I **PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

CARNE BOVINA DESOSSADA, CONGELADA
CARNE BOVINA DESOSSADA, RESFRIADA
FIGADO BOVINO CONGELADO
RABO BOVINO CONGELADO - RABADA
ESTÔMAGO BOVINO CONGELADO – BUCHO OU DOBRADINHA
CHARQUE
JERKED BEEF
CARNE COZIDA, PRENSADA, ENLATADA (PRESSED BEEF)
CARNE EM CUBOS, EM CONSERVA, ENLATADA (CORNED BEEF)
HAMBÚRGUER CONGELADO
CARNE DE FRANGO, CONGELADA
CARNE DE FRANGO, RESFRIADA
CARNE DE PERU, CONGELADA
AVES TEMPERADAS CONGELADA
CARNE OVINA CONGELADA
CARNE SUINA CONGELADA
CARNE SUINA RESFRIADA
PEIXE CONGELADO
LEITE IN NATURA, PASTEURIZADO
LEITE UHT INTEGRAL
LEITE EM PÓ INTEGRAL, INSTANTÂNEO
LEITE EM PÓ SEMI DESNATADO, INSTANTÂNEO
MARGARINA

CAPÍTULO II **PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL**

AÇÚCAR CRISTAL
AÇÚCAR REFINADO
ARROZ BENEFICIADO E POLIDO
ARROZ BENEFICIADO PARBOILIZADO
FEIJÃO ANÃO OU COMUM – GRUPO I
FEIJÃO DE CORDA OU MACAÇAR – GRUPO II
AVEIA LAMINADA, EM FLOCOS
FARINHA DE MANDIOCA (FARINHA D´AGUA)
FARINHA DE MANDIOCA, SECA
AMIDO DE MILHO
FUBÁ DE MILHO
FLOCOS DE MILHO
FARINHA DE TRIGO ESPECIAL
SAGU

TAPIOCA
FARINHA DE BANANA
MACARRÃO (ESPAGUETE OU SIMILAR)
PÃO (TIPO FRANCÊS)
CAFÉ TORRADO E MOÍDO
CAFÉ SOLÚVEL, INSTANTÂNEO
CHOCOLATE EM PÓ, SOLÚVEL
ACHOCOLATADOS
MATE SOLÚVEL, INSTANTÂNEO
GUARANÁ, XAROPE
CUPUAÇU, XAROPE
SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS (MARACUJÁ, LARANJA, UVA)
CREME VEGETAL
ÓLEO DE SOJA, REFINADO

CAPÍTULO III **CONDIMENTOS**

SAL REFINADO
VINAGRE DE VINHO
VINAGRE DE ÁLCOOL
FERMENTADO ACÉTICO MISTO (AGRIN)

CAPÍTULO IV **RAÇÕES OPERACIONAIS**

RAÇÃO OPERACIONAL DE COMBATE – R2
RAÇÃO OPERACIONAL DE EMERGÊNCIA – R3

TITULO II **ARRAÇOAMENTO DE ANIMAIS**

CAPÍTULO I **EQUINOS**

ALFAFA FENADA
AVEIA FORRAGEIRA
SEMENTE DE LINHO
RAÇÃO BALANCEADA EQUINA, PELETIZADA
RAÇÃO BALANCEADA EQUINA, EXTRUSADA
SAL MINERAL

CAPITULO II **CANINOS**

RAÇÃO BALANCEADA CANINA

ANEXOS

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

ANEXO B ÍNDICE DA LEGISLAÇÃO

CATÁLOGO DE ESPECIFICAÇÕES DOS ARTIGOS DE SUBSISTÊNCIA

1. FINALIDADE

O presente Catálogo visa estabelecer, de forma objetiva e pormenorizada, as características e especificações técnicas dos artigos de Classe I, normalmente utilizados no Subsistema de Subsistência.

2. OBJETIVOS

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

3. CARACTERÍSTICAS GERAIS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

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

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

4. DEFINIÇÕES TÉCNICAS

a) **Aceitabilidade**: grau de aceitação de um produto favoravelmente recebido por determinado indivíduo ou população, em termos de propriedades sensoriais.
b) **Amostra indicativa**: é a amostra composta por um número de unidades amostrais inferior ao estabelecido em plano amostral constante na legislação específica.
c) **Amostra representativa**: é a amostra constituída por um determinado número de unidades amostrais, estabelecido de acordo com o plano de amostragem.
d) **Aroma**: odor de um alimento.
e) **Atributo**: característica perceptível.
f) **Degustação**: avaliação sensorial de um produto alimentício na cavidade oral.
g) **Odor**: sensação produzida ao estimular o sentido do olfato.
h) **Organoléptico**: relativo a um atributo perceptível em um produto, principalmente pelos sentidos químicos e outros sentidos na cavidade oral.
i) **Qualidade**: conjunto de características que diferencia unidades individuais de um produto, importante na determinação do grau de aceitação daquela unidade pelo consumidor.
j) **Sabor**: é a experiência mista, mas unitária, de sensações olfativas, gustativas e táteis percebidas durante a degustação.
k) **Sensorial**: relativo aos órgãos do sentido.
l) **Tipos de plano de amostragem**:

Duas classes	Quando a unidade amostral a ser analisada pode ser classificada como *aceitável* ou *inaceitável*, em função do limite designado por M, aplicável para limites qualitativos.
Três classes	Quando a unidade amostral a ser analisada pode ser classificada como *aceitável*, *qualidade intermediária aceitável* ou *inaceitavél,* em função dos

Três classes	limites m e M. Além de um número máximo aceitável de unidades de amostra com contagem entre os limites m e M, designado por c, as demais unidades, n menos c, devem apresentar valores menores ou iguais a m. Nenhuma das unidades n pode ter valores superiores a M.

m) **Para fins de aplicação de plano de amostragem entende-se**:

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

n) **Situações de aplicação dos planos de amostragem**:

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

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

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

o) **Sobre os grupos de microrganismos pesquisados**:

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

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

TÍTULO I
ALIMENTAÇÃO DE PESSOAL

CAPÍTULO I
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

1. CARNES E DERIVADOS

a. CARNE BOVINA DESOSSADA, CONGELADA

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Temperatura mínima de recebimento	até -12℃	sem sinais de descongelamento
Teste de cocção	ausência de odores e sabores estranhos	
pH	entre 5,3 a 6,4 no extrato aquoso	sem sinais de alteração das características organolépticas
H_2S	NEGATIVO	
Gordura de cobertura	até 5%	MÁXIMO

c) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

a) Produto embalado separadamente, por cortes, em envoltório plástico e o conjunto acondicionado em caixa de papelão resistente, com peso líquido entre 20 (vinte) kg e 30 (trinta) kg, com etiqueta-lacre adesiva, contendo o carimbo do DIPOA.

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

c) Deverá conter impresso:

(1) denominação de venda e marca;
(2) identificação da origem;
(3) identificação do lote;
(4) conteúdo líquido;
(5) corte contido (chã, acém,etc);
(6) macho ou fêmea; e
(7) prazo de validade.

4) Observações:

a) Na aquisição deverá ser observado o percentual (%) mínimo de 50% e máximo de 60% de carne de primeira (traseiro). Na distribuição, para não haver prejuízo das organizações militares apoiadas, deverá ser mantida a proporcionalidade dos cortes adquiridos.

QUARTO	CORTES	%	OBS
DIANTEIRO	ACÉM (MIOLO)	15%	MÁXIMO
	PÁ (SEM MÚSCULO DIANTEIRO)	70%	MÁXIMO
	MÚSCULO	15%	MÍNIMO

QUARTO	PEÇA	CORTES	%	OBS
TRASEIRO	LOMBO	FILÉ-MIGNON (SEM CORDÃO)	3%	MÍNIMO
		CONTRA-FILÉ	7%	MÁXIMO
	ALCATRA	MAMINHA	5%	MÍNIMO
		PICANHA	5%	MÍNIMO
		CORAÇÃO	15%	MÍNIMO
	COXÃO	LAGARTO	5%	MÍNIMO
		PATINHO	15%	MÁXIMO
		COXÃO DURO	15%	MÁXIMO
		COXÃO MOLE	30%	MÍNIMO

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

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

d) Na aquisição por cortes, deverá ser considerada a relação custo *versus* benefício de cada artigo (rendimento, qualidade e preço) mantendo os mesmos padrões de identidade e qualidade, e a flexibilidade dos percentuais especificados anteriormente.

e) Em situações especiais, mediante autorização da DS, poderão ser adquiridos cortes embalados à vácuo.

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

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

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

i) A padronização dos cortes da carne bovina é a descrita na Port. MAA nº 05, de 08/11/88 conforme os limites anatômicos, bases ósseas e componentes musculares relacionados.

5) Legislação

(1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).
(2) Port. MA n° 01, de 07/10/81.
(3) Port. MAA nº 05, de 08/11/88.
(4) Lei 8.078 de 11/09/90.
(5) Port. MAA nº 90 de 15/07/96.
(6) Port. MAA nº 368 de 04/09/97.
(7) Port. SVS/MS nº 1002/1004 de 11/12/98.
(8) IN SDA/MAA nº 20 de 21/07/99.
(9) Port. SDA/MAA nº 15 de 26/04/00.
(10) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01
(11) IN MAPA n° 62, de 26/08/03.
(12) IN MAPA n° 22 de 24/11/05.

b. CARNE BOVINA DESOSSADA, RESFRIADA

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a)Características Organolépticas

Aspecto	uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, sem manchas escuras ou claras, ausência de limo na superfície, aparência marmórea e brilhante. A gordura não deve apresentar pontos hemorrágicos. À exceção da gordura de cobertura, o produto deve estar despojado das demais gorduras, de aponeuroses, de vasos sanguíneos, de gânglios, de aparas e de pelancas.
Cor	uniforme, sem manchas escuras ou zonas claras, variando do vermelho rosado ao vermelho pardo.
Consistência	firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida. Isento de acúmulo anormal de líquido gelatinoso e sanguinolento entre as fibras musculares.
Odor e sabor	suave, agradável e característico.

b) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Temperatura de recebimento	+/- 2℃ no interior da massa muscular.	
Teste de cocção	ausência de odores e sabores estranhos.	
pH	entre 5,3 a 6,4 no extrato aquoso	sem sinais de alteração das características organolépticas.
H_2S	NEGATIVO	
Gordura de cobertura	até 5%	MÁXIMO

c) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

a) Produto embalado separadamente por cortes, em envoltório plástico, sob vácuo e o conjunto acondicionado em caixa de papelão resistente, com peso líquido entre 20 (vinte) kg e 30 (trinta) kg, com etiqueta-lacre adesiva, contendo carimbo do DIPOA.

b) Poderá ser admitido outro tipo de material de embalagem e/ou de acondicionamento, desde que aprovado pelo órgão de Inspeção Federal oficial e autorizado pela DS.

c) Deverá conter impresso:

(1) denominação de venda e marca;
(2) identificação da origem;
(3) identificação do lote;
(4) conteúdo líquido;
(5) corte contido (chã, acem,etc);
(6) macho ou fêmea; e

(7) prazo de validade.

4) Observações

a) Na aquisição deverá ser observado o percentual (%) mínimo de 50% e máximo de 60% de carne de primeira (traseiro). Na distribuição, para não haver prejuízo das organizações militares apoiadas, deverá ser mantida a proporcionalidade dos cortes adquiridos.

QUARTO	CORTES	%	OBS
DIANTEIRO	ACÉM (MIOLO)	15%	MÁXIMO
	PÁ (SEM MÚSCULO DIANTEIRO)	70%	MÁXIMO
	MÚSCULO	15%	MÍNIMO

QUARTO	PEÇA	CORTES	%	OBS
TRASEIRO	LOMBO	FILÉ-MIGNON (SEM CORDÃO)	3%	MÍNIMO
		CONTRA-FILÉ	7%	MÁXIMO
	ALCATRA	MAMINHA	5%	MÍNIMO
		PICANHA	5%	MÍNIMO
		CORAÇÃO	15%	MÍNIMO
	COXÃO	LAGARTO	5%	MÍNIMO
		PATINHO	15%	MÁXIMO
		COXÃO DURO	15%	MÁXIMO
		COXÃO MOLE	30%	MÍNIMO

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

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

d) Na aquisição por cortes, deverá ser considerada a relação custo *versus* benefício de cada artigo (rendimento, qualidade e preço) mantendo os mesmos padrões de identidade e qualidade, e a flexibilidade dos percentuais especificados anteriormente.

e)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.

f) Em situações especiais, mediante autorização da DS, poderão ser adquiridos os cortes embalados à vácuo.

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

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

i) A padronização dos cortes da carne bovina é a descrita na Port. MAA nº 05, de 08/11/88 conforme os limites anatômicos, bases ósseas e componentes musculares

relacionados.

5) Legislação:

(1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).
(2) Port. MA n° 01, de 07/10/81.
(3) Port. MAA n° 5, de 8/11/88.
(4) Lei 8.078 de 11/09/90.
(5) Port. MAA nº 90 de 15/07/96.
(6) Port. MAA nº 304 de 22/04/96.
(7) Port. MAA n° 368 de 04/09/97.
(8) Port. SVS/MS nº 1002/1004 de 11/12/98.
(9) IN SDA/MAA nº 20 de 21/07/99.
(10) Port. SDA/MAA nº 15 de 26/04/00.
(11) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01.
(12) IN MAPA n° 62, de 26/08/03.
(13) IN MAPA n° 22 de 24/11/05.

c. FÍGADO BOVINO CONGELADO

1) Características gerais

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

2) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Temperatura mínima de recebimento	até - 12° C	sem sinais de descongelamento.
Teste de cocção	ausência de odores e sabores estranhos.	
pH	entre 5,8 a 6,2 no extrato aquoso	sem sinais de alteração das características organolépticas.

c) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

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

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

4) Observações

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

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

5) Legislação

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

d. RABO BOVINO CONGELADO - RABADA

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Temperatura mínima de recebimento	até - 12° C	sem sinais de descongelamento.
Teste de cocção	ausência de odores e sabores estranhos.	

c) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

a) Produto embalado individualmente em saco ou folha de material plástico e acondicionado em caixa de papelão ondulado, parafinado, percintada com fita plástica de no mínimo 10 mm de largura, ou saco de fibra sintética, com peso liquido aproximado de 20 kg, com etiqueta-lacre adesiva, contendo o carimbo do DIPOA.

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

c) Deverá conter impresso:

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

4) Observações

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

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

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

5) Legislação

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

e. ESTÔMAGO BOVINO CONGELADO - BUCHO OU DOBRADINHA

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Temperatura mínima de recebimento	até - 12°C	sem sinais de descongelamento.
pH	entre 5,8 a 6,2 no extrato aquoso.	sem sinais de alteração das características organolépticas.

c) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

a) Produto separado em peças, deve ser embalado individualmente em sacos plásticos ou filme de polietileno e acondicionado em caixas de papelão ondulado, percintada com fita plástica de, no mínimo, 10 mm de largura, ou em sacos de fibra sintética, com peso líquido aproximado de 20 kg, com etiqueta-lacre adesiva, contendo carimbo do DIPOA.

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

c) Deverá conter impresso:

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

4) Observações

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

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

5) Legislação

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

f. CHARQUE

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Microscópica

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

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Teste de cocção	ausência de odores e sabores estranhos	
Rancidez	NEGATIVO	
Formol	NEGATIVO	
Umidade a 105º C	45 %	tolerância de ± 5%
RMF	até 15 %	
Teor de sal	15%	
Teor de Gordura	11,5%	MÉDIA
Teor de Proteína	30 a 35%	
Atividade de água (Aa)	0,75	
Aditivos	AUSENTE	

d) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

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

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

4) Observações:

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

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

c) O produto será adquirido em condições emergenciais, mediante autorização da DS.

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

5) Legislação:

(1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).
(2) Port. MA n° 01, de 07/10/81.
(3) Circular DICAR n° 108 de 29/08/88.
(4) Lei 8.078 de 11/09/90.
(5) Port. MAA nº 368 de 04/09/97.
(6) Port. SVS/MS nº 1002/1004 de 11/12/98.
(7) IN MAA nº 42 de 20/12 99.
(8) IN SDA/MAA nº 20 de 21/07/99.
(9) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01.
(10) IN MAPA n° 62, de 26/08/03.
(11) IN MAPA n° 22 de 24/11/05.

g. JERKED BEEF

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Microscópica

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

c) Análise Físico-Química

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

d) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

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

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

c) Em qualquer dos casos, deverá conter impresso:

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

4) Observações

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

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

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

5) Legislação

(1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).
(2) Lei 8.078 de 11/09/90.
(3) Port. MAA nº 368 de 04/09/97.
(4) Port. SVS/MS nº 1002/1004 de 11/12/98.
(5) IN SDA/MAA nº 20 de 21/07/99.
(6) IN MAA nº 42 de 20/12/99.
(7) IN MAA nº 22 de 31/07/00.
(8) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01.
(9) IN MAPA n° 62, de 26/08/03.
(10) IN MAPA n° 22 de 24/11/05.

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

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Características Organolépticas (porção sólida do produto)

Aspecto Externo	observar se há estufamentos ou amassamentos.Verificar se as costuras estão intactas e se há oxidação.
Aspecto Interno	uniforme, livre de aponeuroses e vísceras.Observar no momento em que se abre a lata a presença de vácuo internamente, se há sopro de gases ou de ar, ou ainda esguicho da parte fluída. Observar as condições internas da lata, verificando se há falhas no verniz, pontos de oxidação junto ás costuras.
Cor	homogênea sem manchas ou pontos escuros provenientes do contato com a lata, ausência de defeitos de prensagem, consistência firme.
Odor e sabor	característicos.

b) Análise Microscópica

Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Rancidez	NEGATIVO	
pH	entre 5,3 a 6,4 na porção líquida	sem sinais de alteração das características organolépticas.
Umidade (a 105º C)	59,0 %	MÁXIMO
Reação de Éber (NH_3)	NEGATIVO	
Proteínas totais	22,0 %	MÍNIMO
Lipídios	16,0 %	MÁXIMO

Cloretos (em NaCl)	2,0 %	
RMF (menos NaCl)	0,8 %	
Prova de percussão	revelar som correspondente à natureza do enlatado.	

d) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

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

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

4) Observações

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

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

c) O produto será adquirido em condições emergenciais, mediante autorização da DS.

5) Legislação

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

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

1) Características Gerais

Produto cárneo industrializado, obtido exclusivamente de carne bovina, curada, cozida, embalado hermeticamente, submetido a esterelização comercial e esfriado rapidamente, armazenada e transportada segundo as normas “Normas Higiênico-Sanitárias e

de Boas Práticas de Elaboração" e oriundo de estabelecimento produtor sob Inspeção Federal. Ingrediente obrigatório, carne bovina, mínimo de 55%.

2) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Microscópica

Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

c) Análise Físico-Química

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

d) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

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

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

4) Observações

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

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

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

5) Legislação

(1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).
(2) Circular 28/DICAR de 19/06/1978.
(3) Port. MA n° 01, de 07/10/81.
(4) Lei 8.078 de 11/09/90.
(5) Port. MAA nº 368 de 04/09/97.
(6) Port. SVS/MS nº 1002/1004 de 11/12/98.
(7) IN SDA/MAA nº 20 de 21/07/99.
(8) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01.
(9) IN MAA nº 83 de 21/11/03.
(10) IN MAPA n° 62, de 26/08/03.
(11) IN MAPA n° 22 de 24/11/05.

j. HAMBÚRGUER CONGELADO

1. Características Gerais

Produto cárneo industrializado obtido de carne moída dos animais de açougue, cru, congelado, adicionado ou não de tecido adiposo e ingredientes, moldado e submetido a processo tecnológico adequado, armazenado e transportada segundo as "Normas Higienico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração". O produto será designado de hamburguer ou hambúrger, seguido do nome da espécie animal, acrescido ou não de recheio, seguido das expressões que couberem, exemplos: hamburger de carne bovina, de carne suína, de peru, de frango, de carne bovina com queijo.

2) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Microscópica

Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Temperatura mínima de recebimento	até -12°C	
pH	entre 5,5 a 6,0	sem sinais de alteração das características organolépticas
Gordura	23%	MÁXIMO
Proteína	15%	MÍNIMO
CHO totais	3%	
Reação de gás sulfídrico	NEGATIVO	
Reação de amônia	NEGATIVO	
Rancidez	NEGATIVO	
Nitritos	0,02%	MÁXIMO

d) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

O hambúrger deverá pesar aproximadamente de 45 a 60 g, sendo embalado individualmente (separados) em papel parafinado ou em camadas interfolhadas por laminados plásticos e acondicionado em caixas de papelão ondulado limpas, resistentes e em bom estado de conservação e higiene, devendo conter impresso:

(1) denominação de venda e marca,
(2) identificação da origem,
(3) identificação do lote,
(4) ingredientes,
(5) peso líquido; e
(6) prazo de validade.

4) Observações

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

b) O produto pode ter validade de 90 (noventa) dias quando armazenado em temperatura inferior a - 18°C.

c) O hambúrger não deverá conter excesso de condimentos, nem apresentar aponeuroses, tecido gorduroso e outros componentes que o tornem de natureza mista.

d) O hambúrger após o preparo deverá apresentar textura macia e sabor acentuado de carne.

e) O produto será adquirido em condições emergenciais, mediante autorização da DS.

5) Legislação

(1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).
(2) Port. MA n° 01, de 07/10/81.
(3) Lei 8.078 de 11/09/90.
(4) Port. MAA nº 368 de 04/09/97.
(5) Port. SVS/MS nº 1002/1004 de 11/12/98.
(6) IN SDA/MAA nº 20 de 21/07/99.
(7) IN MAPA n° 20 de 31/07/00.
(8) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01.
(9) IN MAPA n° 62, de 26/08/03.
(10) IN MAPA n° 22 de 24/11/05.

k. CARNE DE FRANGO, CONGELADA

1) Características Gerais

Produto proveniente de parte muscular comestível das aves abatidas, do *Gênero Gallus,* selecionados, abatidos em matadouro, frigorificado em estabelecimento sob Inspeção Federal, declaradas aptas a 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, segundo as Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração.

2) Especificações

a) Tipificações dos Cortes

Carcaça de frango	ave abatida e processada sem cabeça, sem pés, sem miúdos e sem vísceras abdominais (pescoço separado entre a última e penúltima vértebras cervicais, pés separados na articulação da tíbia com o metatarso), com peso mínimo de 1,3 kg.
Coxa/sobrecoxa de frango	é 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	é o peito de frango, a parte da ave formada pelo esterno (quilha), clavícula e coracóides, envolvidos pelos tecidos musculares correspondentes.
Filé de peito	é a porção do peito do frango desprovido de osso e de pele, filetado.

Sassami	é porção do peito do frango, proveniente do músculo peitoral profundo, desprovido de osso e de pele, filetado ou não.

b) Características Organolépticas

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

c) Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Temperatura mínima de recebimento	até - 12℃	sem sinais de descongelamento
Teste de descongelamento	6 %	MÁXIMO
Teste de cocção	ausência de odores e sabores estranho.	
pH	entre 5,3 a 6,4 no extrato aquoso.	sem sinais de alteração das características organolépticas
H_2S	NEGATIVO	

d) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

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

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

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

d) Deverá conter impresso:

(1) denominação de venda e marca;
(2) identificação da origem;
(3) número de peças contidas;
(4) conteúdo líquido;
(5) número do lote; e

(6) prazo de validade.

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.

4) Observações

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

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

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

5) Legislação

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

I. CARNE DE FRANGO, RESFRIADA

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Tipificações dos Cortes

Carcaça de frango	ave abatida e processada, sem cabeça, sem pés, sem miúdos e sem vísceras abdominais (pescoço separado entre a última e penúltima vértebras cervicais, pés separados na articulação da tíbia com o metatarso; com peso mínimo de 1,300 kg
Coxa / sobrecoxa de frango	é 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	é a parte da ave formada pelo esterno (quilha), clavícula e coracóides, envolvidos pelos tecidos musculares correspondentes
Filé de peito	é a porção do peito do frango desprovido de osso e de pele, filetado
Sassami	é porção do peito do frango, proveniente do músculo peitoral profundo, desprovido de osso e de pele, filetado

b) Características Organolépticas

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

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Temperatura de recebimento	0°C a 4°C	tolerância de + 1ºC
Teste de cocção	ausência de odores e sabores estranhos	
pH	entre 5,3 a 6,4 no extrato aquoso	sem sinais de alteração das características organoléptico
H_2S	NEGATIVO	

d) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

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

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

c) Filé de Peito e Sassami – Produto embalado em saco de polietileno, resistente, sob vácuo, com peso médio de 1 (um) kg e acondicinado em caixa de papelão resistente,

contendo no máximo 20 (vinte) kg.

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

e) Deverá conter impresso:

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

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.

4) Observações

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

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

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

5) Legislação

(1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos produtos de origem animal (RIISPOA).
(2) Lei 8.078 de 11/09/90.
(3) Port. MAA nº 210 de 10/11/98.
(4) Port. SVS/MS nº 1002/1004 de 11/12/98.
(5) IN SDA/MAA nº 20 de 21/07/1999.
(6) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01.
(7) Res. SVS/MS nº 13 de 02/01/01.
(8) IN MAPA n° 62, de 26/08/03.
(9) IN MAPA n° 22 de 24/11/05.

m. CARNE DE PERU, CONGELADA

1) Características Gerais

Produto proveniente de parte muscular comestível das aves abatidas, do gênero M*eleagridis,* selecionadas, abatidas em estabelecimento sob Inspeção Federal, declaradas aptas a alimentação humana por Inspeção Veterinária Oficial, antes e após o abate, processado e congelado por processo rápido, mantido estocado em temperatura não superior a -12ºC (menos doze graus centígrados), segundo as Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração.

2) Especificações

a) Tipificações dos cortes

Carcaça de peru	ave abatida e processada sem cabeça, sem pés, sem miúdos e sem vísceras abdominais (pescoço separado entre a última e penúltima vértebras cervicais, pés separados na articulação da tíbia com o metatarso), com peso mínimo de 2,300 kg
Coxa/sobrecoxa de peru	é a parte da ave formada pela tíbia, perônio, osso coxal (sobrecoxa) e vértebras lombo-sacras, estas divididas ao meio, no sentido longitudinal, envolvendo o conjunto pelos tecidos musculares correspondentes
Peito de peru	é a parte da ave formada pelo esterno (quilha), clavícula e coracóides, envolvidos pelos tecidos musculares correspondentes

b) Características Organolépticas

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

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Temperatura mínima de recebimento	até - 12℃	sem sinais de descongelamento
Teste de descongelamento	6 %	máximo
Teste de cocção	ausência de odores e sabores estranho	
pH	entre 5,3 a 6,4 no extrato aquoso	sem sinais de alteração das exame organoléptico
H_2S	NEGATIVO	

d) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

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

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

c) Deverá conter impresso:

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

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.

4) Observações

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

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

c) O produto somente será adquirido mediante autorização da DS.

5) Legislação

(1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal.
(2) Lei 8.078 de 11/09/90.
(3) Port. MAA nº 210 de 10/11/98.
(4) Port. SVS/MS nº 1002/1004 de 11/12/98.
(5) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01.
(6) Res. SVS/MS nº 13 de 02/01/01.

(7) IN MAPA n° 62, de 26/08/03.
(8) IN MAPA n° 22 de 24/11/05.

n. AVES TEMPERADAS CONGELADAS

1) Características Gerais

Produto cárneo industrializado, cru , temperado, obtido de aves domésticas selecionadas, abatidas em estabelecimento sob Inspeção Federal, adicionado de sal e temperos durante seu processo tecnológico, declaradas aptas 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), segundo as Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração.O produto será designado com o nome da espécie animal seguido da palavra temperado, citando o processo de conservação, o quantitativo específico de salmoura agregada e referência aos miúdos (fígado, moela e coração) e aos cortes (pés, cabeça e pescoço) que poderá conter.

2) Especificações

a) Tipificações

Peru temperado congelado	carcaça com fígado, moela e máximo de 25% de salmoura temperada
Frango temperado congelado	frangos obtidos a partir de linhagens genéticas especializadas, com no máximo 75 dias no abate, 3 kg de carcaça e máximo de 20% de salmoura (Chester, Classic, Briscker, Fiesta, Máster)

b) Características Organolépticas

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

c) Análise físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Temperatura mínima de recebimento	até - 12°C	sem sinais de descongelamento
Teste de descongelamento	até 25% máximo	peru
	até 20% máximo	frango
Teste de cocção	ausência de odores e sabores estranho	
pH	entre 5,3 a 6,4 no extrato aquoso	sem sinais de alteração
Umidade	78%	MÁXIMO
Proteína	15%	MÍNIMO
Sal	1%	MÍNIMO

d) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem:

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

b) O produto "aves temperadas" poderá conter os miúdos (coração, fígado, moela) e os cortes (pés, cabeça, pescoço) devendo, obrigatoriamente, estes dizeres darem sequencia ao nome do produto.

c) Constar abaixo do nome oficial do produto a frase "com máximo de 20% salmoura temperada" para frangos e, com máximo de 25% salmoura temperada" para perus. Estas letras deverão ter tamanho mínimo de 0,5 cm.

d) Deverá conter impresso:

(1) denominação de venda e marca;
(2) identificação da origem;
(3) número de peças contidas;
(4) conteúdo líquido;
(5) número do lote;
(6) prazo de validade; e
(7) instruções de uso, preparo e conservação.

4) Observações:

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

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

c) Aves temperadas serão adquiridas mediante autorização da DS.

5) Legislação:

(1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA).
(2) Lei 8.078 de 11/09/90.
(3) Port. MS n° 1002/1004 de 11/12/98.
(4) Port. MAA nº 210 de 10/11/98.
(5) IN SDA/MAA n° 20, de 21/07/99.
(6) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01.
(7) Res. SVS/MS nº 13 de 02/01/01.
(8) IN MAPA n° 89, de 17/12/03.

(9) IN MAPA n° 62, de 26/08/03.
(10) IN MAPA n° 22, de 24/11/05.

o. CARNE OVINA, CONGELADA

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Temperatura mínima de recebimento	até -12°C	sem sinais de descongelamento
Teste de cocção	ausência de odores e sabores estranhos	
pH	entre 5,3 a 6,4 no extrato aquoso.	sem sinais de alteração das caracerísticas organolépticas
Rancidez	NEGATIVO	
H_2S	NEGATIVO	

c) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

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

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

c) Deverá conter impresso:

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

4) Observações

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

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

c) A aquisição do produto será em caráter excepcional e mediante autorização da DS.

5) Legislação

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

p. CARNE SUÍNA, CONGELADA

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Temperatura mínima de recebimento	até -12°C	sem sinais de descongelamento
Teste de cocção	ausência de odores e sabores estranhos	
pH	entre 5,3 a 6,4 no extrato aquoso	sem sinais de alteração das características organolépticas
Rancidez	NEGATIVO	
H_2S	NEGATIVO	
Gordura de cobertura	até 8 %	% máximo considerando a amostragem do lote

c) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

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

b) Deverá conter impresso:

(1) denominação de venda e marca;
(2) identificação da origem;
(3) identificação do lote;
(4) cortes contidos (pernil, paleta, etc...);
(5) conteúdo líquido; e
(6) prazo de validade.

4) Observações

a) Poderão ser adquiridos os seguintes cortes: sem osso: pernil, paleta (pá) e lombo; e com osso: carré e costela.

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

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

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

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

5) Legislação

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

q. CARNE SUÍNA, RESFRIADA

1) Características Gerais

Produto proveniente de suínos selecionados, podendo ser suíno light, abatidos segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração", em matadouro-frigorificado sob Inspeção Veterinária Oficial de 1ª qualidade com perfeito desenvolvimento muscular, resfriado por processo habitual e estocado em temperatura -1ºC e +1ºC na profundidade dos tecidos.

2) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Temperatura de recebimento	0 a + 2°C	tolera-se ± 1°C
Teste de cocção	ausência de odores e sabores estranhos	
pH	entre 5,3 a 6,4 no extrato aquoso	sem sinais de alteração das características organolépticas
Rancidez	NEGATIVO	
H_2S	NEGATIVO	
Gordura de cobertura	até 8 %	MÁXIMO

c) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

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

b) Deverá conter impresso:

(1) denominação de venda e marca;
(2) identificação da origem;
(3) identificação do lote;
(4) cortes contidos (pernil, paleta, etc...);
(5) conteúdo líquido;
(6) prazo de validade.

4) Observações

a) Poderão ser exigidos os seguintes cortes: sem osso: pernil, paleta (pá) e lombo; e com osso: carré e costela.

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

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

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

5) Legislação

(1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA).
(2) Lei 8.078 de 11/09/90.
(3) Port. MAA nº 368 de 04/09/97.
(4) IN SDA/MAA nº 20 de 21/07/99.
(5) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01.
(6) IN MAPA n° 62, de 26/08/03.
(7) IN MAPA n° 22 de 24/11/2005.

2. PESCADO

a. PEIXE CONGELADO

1) Características Gerais

Produto proveniente de estabelecimento de pesca sob Inspeção Veterinária Oficial, limpo, eviscerado, processado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”, tratado por processos adequados de congelação, em temperatura não superior a -25ºC e mantido em câmera frigorífica em temperatura não superior a -15ºC.

2) Especificações

a) Apresentação

Inteiro/Postas	sem cabeça, vísceras, escamas e nadadeiras, sem mutilações ou deformações e isento de infestação muscular maçiça por parasitas. Ausência de blocos de gelo entre as peças. Com peso mínimo de 1,200 kg para o peixe inteiro e 200 g para postas
Em filé	além das características acima, deverá atender as peculiaridades da apresentação em "filé" (sem espinha e sem pele, cortado em fatias longitudinais)

b) Características Organolépticas (produto descongelado)

(1) Inteiro ou postas

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

(2) Filé

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

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Temperatura mínima de recebimento	-12°C	sem sinais de descongelamento
Prova de cocção	após cozimento, não deverá apresentar sabor ou desprendimento de cheiro estranho ou desagradável	
H_2S	NEGATIVO	
NH_3	NEGATIVO	
pH	entre 6,5 a 6,8	MÁXIMO
Bases Voláteis Totais (BVT)	30 mg/100 g	
Trimetilamina (TMA)	6 mg/100 g (*)	

(*) Prova específica para peixes marinhos.

d) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

a) Inteiro ou em postas: peças embaladas em plástico transparente, rotulado, com capacidade variável, e o conjunto acondicionado em caixa de papelão resistente, com peso líquido em torno de 20 (vinte) kg.

b) Em filé, congelado:

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

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

c) Em qualquer dos casos deverá conter impresso:

(1) denominação de venda e marca;
(2) identificação da origem;
(3) identificação do lote; e
(4) identificação da espécie.

4) Observações

a) Poderão ser adquiridas as espécies "Pescada" ou "Merluza" entre outras comerciais, e espécies oriundas da própria área, de boa aceitação e que tenha similaridade de preço com os tipos citados acima.

b) Para a prova de cocção, seguir o que prescreve o Anexo I da Port. MAA nº 185, de 13/05/97.

c) Para a determinação do peso líquido do filé de pescado deverá ser seguida a metodologia da Portaria INMETRO n° 005 de 12/01/2006 e o valor final deverá ser igual ao que estiver indicado na embalagem.

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

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

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

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

5) Legislação

(1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA).
(2) Port. MA n° 01, de 07/10/81.
(3) Lei 8.078 de 11/09/90.
(4) Port. INMETRO nº 70 de 14/04/93.
(5) Port. MAA nº 185 de 13/05/97.
(6) Port. MAA nº 368 de 04/09/97.

(7) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01.
(8) IN MAPA n° 62, de 26/08/03.
(9) IN MAPA n° 22 de 24/11/05.
(10) Port. INMETRO n° 005 DE 12/01/06.

3. LEITE E DERIVADOS

a. LEITE "IN NATURA", PASTEURIZADO

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Microscópica

Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

c) Análise Físico-Química

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

d) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

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

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

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

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

4) Observações

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

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

5) Legislação

(1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).
(2) Lei 8.078 de 11/09/90.
(3) Port. MAA nº 368 de 04/09/97.
(4) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01.
(5) IN MAPA n° 62, de 26/08/03.
(6) Res. RDC n° 360 de 23/12/03.
(7) IN MAPA n° 22 de 24/11/05.
(8) IN MAPA n° 68, de 12/12/06.
(9) IN MAPA n° 69, de 13/12/06.

b. LEITE UHT (UAT) INTEGRAL

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Microscópica

O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza.

c) Análise Físico-Química

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

d) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

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

b) Deverá conter impresso:

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

4) Observações

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

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

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

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

5) Legislação

(1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA).
(2) Lei 8.078 de 11/09/90.
(3) Port. MAA nº 370 de 04/09/97.
(4) Port. MAA nº 368 de 04/09/97.
(5) Res.RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01.
(6) Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/03.

(7) IN MAPA n° 62, de 26/08/03.
(8) Res. RDC n° 360 de 23/12/03.
(9) IN MAPA n° 22 de 24/11/05.
(10) IN MAPA n° 68, de 12/12/06.
(11) IN MAPA n° 69, de 13/12/06.

c. LEITE EM PÓ INTEGRAL, INSTANTÂNEO

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
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 Insolubilidade (ml)	1,0	
Umectabilidade	60	
Dispersabilidade (% p/p)	85	
Amido	NEGATIVO	
Alcalinidade das Cinzas	0,015 % a 0,030% em $NaCO_3$	

c) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

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

acondicionada em caixa de papelão resistente, com 10 (dez) ou 20 (vinte) kg de peso líquido.

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

c) Em qualquer dos casos, deverá conter impresso:

(1) denominação de venda e 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) Observações

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

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

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

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

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

5) Legislação

(1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).
(2) Lei 8.078 de 11/09/90.
(3) Port. MAA nº 368 de 04/09/97.
(4) Port. MAA nº 369 de 14/09/97.
(5) IN DIPOA/SDA/MA nº 003/00.
(6) Res. RDC SVS/MS Nº 12, de 02/01/01.
(7) Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/03.
(8) IN MAPA n° 62, de 26/08/03.
(9) Res. RDC n° 360 de 23/12/03.
(10) IN MAPA n° 22 de 24/11/05.
(11) IN MAPA n° 68, de 12/12/06.
(12) IN MAPA n° 69, de 13/12/06.

d. LEITE EM PÓ SEMI-DESNATADO, INSTANTÂNEO

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Matéria gorda (% p/p)	mínimo de 12% e máximo de14%	
Umidade (% p/p)	4%	MÁXIMO
Acidez titulável (ml de NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)	18,0	
Índice de Insolubilidade (ml)	1,0	
Umectabilidade	60	
Dispersabilidade (% p/p)	90	
Amido	NEGATIVO	
Alcalinidade das Cinzas	0,015 % a 0,030% em $NaCO_3$	

c) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

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

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

c) Em qualquer dos casos, deverá conter impresso:

(1) denominação de venda e 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) Observações

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

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

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

d) A aquisição deste produto somente ocorrerá mediante autorização da DS.

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

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

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

5) Legislação

(1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).
(2) Lei 8.078 de 11/09/90.
(3) Port. MAA nº 368, de 04/09/97.
(4) Port. MAA nº 369, de 14/09/97.
(5) IN DIPOA/SDA/MA 003/2000.
(6) Res. RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01.
(7) Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/03.
(8) IN MAPA n° 62, de 26/08/03.
(9) Res. RDC n° 360 de 23/12/03.
(10) IN MAPA n° 22 de 24/11/05.
(11) IN MAPA n° 68, de 12/12/06.
(12) IN MAPA n° 69, de 13/12/06.

e. MARGARINA

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Microscópica

O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza.

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Lipídios totais	80%	MÍNIMO
Umidade	17 %	MÁXIMO
Cloretos (em NaCl)	3%	

d) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

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

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

c) Em qualquer dos casos deverá conter impresso:

(1) denominação de venda e marca;
(2) identificação da origem;
(3) conteúdo líquido;
(4) prazo de validade;
(5) identificação do lote; e
(6) produto livre de gordura “trans”.

4) Observações

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

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

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

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

5) Legislação

(1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).
(2) Lei 8.078 de 11/09/90.
(3) Port. MAA nº 368, de 04/09/97.

(4) Port. MAA nº 371, de 04/09/97.
(5) Port. MAA nº 372, de 04/09/97.
(6) Res. RDC/ANVS nº 12, de 02/01/01.
(7) IN MAPA n° 62, de 26/08/03.
(8) Res. RDC n° 360 de 23/12/03.
(9) Res. RDC SVS/MS n° 175 de 08/07/03.
(10) IN MAPA n° 22 de 24/11/05.

CAPÍTULO II

PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

1. AÇÚCARES

a. AÇÚCAR CRISTAL

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Microscópica

Ausência Físico-Química

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)
Substâncias insolúveis em H_2O	0,25 mg / 100g				MÁXIMO

d) Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA	
	AMOSTRA	AMOSTRA REPRESENTATIVA

	INDICATIVA	n	c	m	M
Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	2	10	10^2

3) Embalagem

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

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

c) Deverá conter impresso:

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

4) Observações

a) Apesar da revogação da Res. CNNPA 12/78, ficam mantidos os parâmetros físico-químicos e microbiológicos discriminados e complementados pela Res. RDC ANVS n° 271 de 22/11/2005.

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

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

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

5) Legislação

(1) Lei 8.078 de 11/09/90.
(2) Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97.
(3) Res. RDC SVS/MS nº 23, de 15/03/00.
(4) Res. RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01.
(5) Res. RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02.
(6) Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/03.
(7) Res. RDC n° 271 de 22/09/05.
(8) Res. RDC n° 278 de 28/09/05.

b. AÇÚCAR REFINADO

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Microscópica

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

c) Análise Físico-Química

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

d) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

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

b) Deverá conter impresso:

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

4) Observações

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

b) Apesar da revogação da Res. CNNPA 12/78, ficam mantidos os parâmetros físico-químicos e microbiológicos discriminados e complementados pela Res. RDC ANVS n° 271, de 22/11/2005.

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

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

5) Legislação

(1) Lei 8.078 de 11/09/90.
(2) Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97.
(3) Res. RDC SVS/MS nº 23, de 15/03/00.
(4) Res. RDC SVS/MS nº 12, DE 02/01/01.
(5) Res. RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02.
(6) Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/03.
(7) Res. RDC n° 271 de 22/09/05.
(8) Res. RDC n° 278 de 28/09/05.

2. GRÃOS (CEREAIS E LEGUMINOSAS)

a. ARROZ BENEFICIADO E POLIDO

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Classificação Merceológica

(1) Classe

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

(2) Tipo

DEFEITOS (*)		TIPOS		
		1	**2**	**3**
Graves	matérias estranhas e impurezas	0,25	0,50	1,00
	mofados e ardidos	0,25	0,50	1,00
Gerais	manchados e/ou picados	12,00		
	amarelos	12,00		

	gessados	15,00		
	rajados	10,00		
Gerais agregados		4,00	8,00	14,00
Quebrados	total de quebrados e quirera	10,00	20,00	30,00
	quirera	0,50	1,00	2,00

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

c) Análise Microscópica

Ausência de larvas, parasitos vivos, mofo e fermentações.

d) Análise Físico-Química

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

e) Análise sensorial para tempo de cozimento do arroz

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

3) Embalagem

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

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

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

d) Deverá conter impresso:

(1) denominação de venda e marca;
(2) identificação da origem;
(3) identificação do lote;
(4) conteúdo líquido;
(5) o grupo, subgrupo, a classe, o tipo; e
(6) prazo de validade.

4) Observações

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

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

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

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

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

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

g) Foram levadas em consideração a preferência de consumo nacional para o arroz de grãos longos e finos que se avolumam na panela e permanecem soltos e macios depois do cozimento. A análise sensorial para tempo de cozimento do arroz tem caráter complementar às outras, podendo ser dispensada caso não haja condições para a sua realização.

5) Legislação

(1) Port. MAA nº 269, de 17/11/88.
(2) Port. MAA nº 01, de 09/11/89.
(3) Lei 8.078 de 11/09/90.
(4) Port. MAA nº 157, de 04/11/91.
(5) Port. MAA nº 80, de 10/04/92.
(6) Port. MAA nº 10, de 12/04/96.
(7) Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97.
(8) Res. RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02.
(9) Dec. MAPA n° 6.268, de 22/11/07.

b. ARROZ BENEFICIADO, PARBOILIZADO

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Classificação Merceológica

(1) Classe

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

(2) Tipo

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

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

b) Análise Microscópica

Ausência de larvas, parasitos vivos, mofo e fermentações.

c) Análise Físico-Química

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

3) Embalagem

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

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

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

d) Deverá conter impresso:

(1) denominação de venda e marca;
(2) identificação da origem;
(3) identificação do lote;
(4) conteúdo líquido;
(5) grupo, subgrupo, classe e tipo; e
(6) prazo de validade.

4) Observações

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

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

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

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

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

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

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

5) Legislação

(1) Port. MAA nº 269, de 17/11/88.
(2) Port. MAA nº 01, de 09/01/89.
(3) Lei 8.078 de 11/09/90.
(4) Port. MAA nº 157, de 04/11/91.
(5) Port. MAA nº 80, de 10/04/92.
(6) Port. MAA Nº 10, de 12/04/96.
(7) Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97.
(8) Res. RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02.
(9) Dec. MAPA n° 6.268, de 22/11/07.

c. FEIJÃO ANÃO OU COMUM - GRUPO I

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Classificação Merceológica

(1) Classe

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

(2) Tipo

DEFEITOS (*)		TIPO		
		1	**2**	**3**
Defeitos Graves	Total de mofados, ardidos e germinados	de zero até 1,50%	acima de 1,50% até 3,00%	acima de 3,00% até 6,00%
	Total de carunchados	de zero até 1,50%	acima de 1,50% até 3,00%	acima de 3,00% até 6,00%

	Total de matérias estranhas e impurezas	de zero a 0,50%	acima de 0,50% até 1,00%	acima de 1,00% até 2,00%
	Insetos Mortos (**)	de zero a 0,10%	acima de 0,10% até 0,20%	acima de 0,20% até 0,30%
Total de Defeitos Leves (***)		de zero a 2,50%	acima de 2,50% até 6,50%	acima de 6,50% até 16,00%

(*) Limites máximos de tolerância/tipo, % em peso.
(**) Máximo de insetos mortos permitidos, dentro do Total de Matérias Estranhas e Impurezas.
(***) Inclui outros defeitos, considerados avariados (enrugados, manchados, etc.).

b) Análise Microscópica

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

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Teste de cocção	100% de grãos cozidos	MÁXIMO, 60 min
Umidade (a 105°C)	14 %	MÁXIMO

3) Embalagem

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

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

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

d) Deverá conter impresso:

(1) denominação de venda e marca;
(2) identificação da origem (nome empresarial, CNPJ, endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto.)
(3) identificação do lote;
(4) conteúdo líquido;
(5) o grupo, subgrupo, a classe e o tipo; e
(6) prazo de validade.

4) Observações

a) Para a classificação, observar o que prescreve a Port. SNAB nº 12, de 28/03/08, (DOU 31/03/08).
b) Nas regiões Norte e Sul, devido às grandes variações de temperatura e umidade, usar preferencialmente embalagens que propiciem a melhor eficiência dos agentes de expurgo, quando tornar-se imperiosa a sua realização.

5) Legislação

(1) Port. SNAB/MA nº 08, de 19/08/87.
(2) Lei 8.078 de 11/09/90.
(3) Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97.
(4) Res. RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02.
(5) Dec. MAPA n° 6.268, de 22/11/07.
(6) Port. MAPA n° 161, de 24/07/08.

d. FEIJÃO DE CORDA OU MACAÇAR - GRUPO II

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Classificação Merceológica:

(1) Classe

Preto	produto que contiver, no mínimo, 90% de grãos de coloração preta.
Cores	produto que contiver, no mínimo, 90% (noventa por cento) de grãos da classe cores, admitindo-se até 10% (dez por cento) de outras cultivares da classe cores, que apresentem contraste na cor ou tamanho.

(2) Tipos

DEFEITOS (*)		TIPO		
		1	**2**	**3**
Defeitos Graves	Total de mofados, ardidos e germinados	de zero até 1,50%	acima de 1,50% até 3,00%	acima de 3,00% até 6,00%
	Total de carunchados	de zero até 1,50%	acima de 1,50% até 3,00%	acima de 3,00% até 6,00%
	Total de matérias estranhas e impurezas	de zero a 0,50%	acima de 0,50% até 1,00%	acima de 1,00% até 2,00%
	Insetos Mortos (**)	de zero a 0,10%	acima de 0,10% até 0,20%	acima de 0,20% até 0,30%
Total de Defeitos Leves (***)		de zero a 2,50%	acima de 2,50% até 6,50%	acima de 6,50% até 16,00%

(*) Limites máximos de tolerância/tipo, % em peso.
(**) Máximo de insetos mortos permitidos, dentro do Total de Matérias Estranhas e Impurezas.
(***) Inclui outros defeitos considerados avariados (enrugados, manchados, etc..).

b) Análise Microscópica

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

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Teste de cocção	100% de grãos cozidos	MÁXIMO 60 minutos
Umidade (a 105°C)	14%	MÁXIMO

3) Embalagem

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

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

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

d) Deverá conter impresso:

(1) denominação de venda e marca;
(2) identificação da origem, (nome empresarial, CNPJ, endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto.)
(3) identificação do lote;
(4) conteúdo líquido;
(5) grupo, subgrupo, a classe e o tipo; e
(6) prazo de validade.

4) Observação

a) Para a classificação, observar o que prescreve a Port. SNAB nº 12, de 28/03/08 (DOU 31/03/08).

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

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

5) Legislação

(1) Lei 8.078 de 11/09/90.
(2) Port. SVS/MS nº 326 de 30/07/97.
(3) Res.RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02.
(4) Dec. MAPA n° 6.268, de 22/11/07.
(5) Port. MAPA n° 161, de 24/07/08.

3. FARINHAS

a. AVEIA LAMINADA, EM FLOCOS

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Microscópica

Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (%)	OBS
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:

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

4) Observações

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

b) Apesar da revogação da Res. CNNPA 12/78, ficam mantidos os parâmetros físico-químicos e microbiológicos discriminados e complementados pela Res. RDC ANVS n° 263, de 22/09/05**.**

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

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

5) Legislação

(1) Lei 8.078 de 11/09/90.
(2) Port. SVS/MS nº 326 de 30/07/97.
(3) Res. RDC SVS/MS n° 23 de 15/03/00.
(4) Res. RDC SVS/MS nº 12 DE 02/01/01.
(5) Res. RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02.
(6) Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/03.
(7) Res. RDC n° 360 de 23/12/03.
(8) Res. RDC n° 278 de 28/09/05.
(9) Res. RDC n° 263, de 22/09/05.

b. FARINHA DE MANDIOCA (Farinha d'água)

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Classificação Merceológica

(1) Subgrupo

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

(2) Classe

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

(3) Tipo

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

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

b) Análise Físico-Química

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

c) Análise Microscópica

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

d) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

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

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

c) Deverá conter impresso:

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

4) Observações

a) Conceituações

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

nº 18	apresenta malha com abertura de 1,0 mm (um milímetro).
nº 200	apresenta malha com abertura de 0,074mm (setenta e quatro milésimos de milímetro).

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

c) Apesar da revogação da Res. CNNPA 12/78, ficam mantidos os parâmetros físico-químicos e microbiológicos discriminados e complementados pela Res. RDC ANVS n° 263, de 22/09/05.

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

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

5) Legislação

(1) Port. MAA nº 554 de 30/08/95.
(2) Lei 8.078 de 11/09/90.
(3) Res. RDC SVS/MS n° 23 de 15/03/00.
(4) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01.
(5) Res. RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02.
(6) Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/03.
(7) Res. RDC n° 263, de 22/09/05.
(8) Res. RDC n° 278 de 28/09/05.
(9) Dec. MAPA n° 6.268, de 22/11/07.

c. FARINHA DE MANDIOCA, SECA

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Classificação merceológica

(1) Subgrupo

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

(2) Classe

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

(3) Tipo

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

(*) Limites de tolerância/ tipo, % em peso.
(**) Pó mais de 3% até 25%.

c) Análise Microscópica

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

d) Análise Fisico-Química

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

(*) 10% para Farinha Extra Fina.

e) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

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

b) Deverá conter impresso:

(1) denominação de venda e marca;

(2) identificação da origem ;
(3) conteúdo líquido;
(4) prazo de validade; e
(5) identificação do lote.

4) Observações

a) Conceituações

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

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

c) Apesar da revogação da Res. CNNPA 12/78, ficam mantidos os parâmetros físico-químicos e microbiológicos discriminados e complementados pela Res. RDC ANVS n° 263, de 22/09/05.

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

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

5) Legislação

(1) Lei 8.078 de 11/09/90.
(2) Port. MAA nº 554 de 30/08/95.
(3) Res. RDC SVS/MS n° 23 de 15/03/00.
(4) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01.
(5) Res. RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02.
(6) Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/03.
(7) Res. RDC n° 263, de 22/09/05.
(8) Res. RDC n°278 de 28/09/05.
(9) Dec. MAPA n° 6.268, de 22/11/07.

d. AMIDO DE MILHO

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Microscópica

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

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (%)	OBS
Acidez (em ml SAN)	2,5	MÁXIMO
Umidade (a 105º C)	14,0	MÁXIMO
Amido	84,0	MÍNIMO
RMF	0,2	MÁXIMO
Fumonisina (ppm)	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

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

b) Deverá conter impresso:

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

4) Observações

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

b) Apesar da revogação da Res. CNNPA 12/78, ficam mantidos os parâmetros físico-químicos e microbiológicos já discriminados e complementados pela Res. RDC ANVS n° 263, 22/09/05.

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

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

5) Legislação

(1) Lei 8.078 de 11/09/90.
(2) Port. SVS/MS nº 326 de 30/07/97.
(3) Res. RDC SVS/MS n° 23 de 15/03/00.
(4) Res. SVS/MS nº 12 de 02/01/01.
(5) Res. RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02.
(6) Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/03.
(7) Res. RDC n° 360 de 23/12/03.
(8) Res. RDC n° 263, de 22/09/05.
(9) Res. RDC n° 278 de 28/09/05.
(10) Dec. MAPA n° 6.268 de 22/11/07.

e. FUBÁ DE MILHO

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Microscópica

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

c) Análise Fisico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (*)	OBS
Acidez (em ml SAN)	5,0	MÁXIMO
Umidade (a 105º C)	15,0	
Amido	72,0	MÍNIMO
Proteínas totais	7,0	
RMF	2,0	MÁXIMO
Aflatoxina (ppb)	30,0	
Fumonisina (ppm)	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

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

b) Deverá conter impresso:

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

4) Observação

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

b) Apesar da revogação da Res. CNNPA 12/78, ficam mantidos os parâmetros físico-químicos e microbiológicos discriminados e complementados pela Res. RDC ANVS n° 263, de 22/09/05.

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

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

5) Legislação

(1) Lei 8.078 de 11/09/90.
(2) Port. SVS/MS nº 326 de 30/07/97.
(3) Res. SVS/MS n° 23 de 15/03/00.
(4) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01.
(5) Res. RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02.
(6) Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/03.
(7) Res. RDC n° 360 de 23/12/03.
(8) Res. RDC n° 263, de 22/09/05.
(9)Res. RDC n° 278 de 28/09/05.
(10)Dec. MAPA n° 6.268 de 22/11/07.

f. FLOCOS DE MILHO

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Microscópica

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

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Umidade (a 105°C)	13,0	MÁXIMO
Acidez (em ml SAN)	3,0	
Amido	72,0	MÍNIMO
Proteínas Totais	7,0	
RMF	1,0	MÁXIMO
Fumonisina	2 ppm	MÁXIMO

d) Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	**c**	**m**	**M**
Salmonella sp/25g	AUS	5	0	AUS	**-**
Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	2	10	10^2
Bacillus cereus/g	$3x10^3$	5	2	10^2	$3X10^3$

3) Embalagem

a) Produto embalado em saco plástico transparente ou papel, hermeticamente fechado, com peso líquido de 0,5 (meio) ou 1 (um) kg e acondicionado em fardo plástico ou papel multifolhado, com 10 (dez), 20 (vinte) ou 30 (trinta) kg de peso líquido.

b) Deverá conter impresso:

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

4) Observações

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

b) Apesar da revogação da Res. CNNPA 12/78, ficam mantidos os parâmetros físico-químicos e microbiológicos discriminados e complementados pela RDC ANVS n° 63, de 22/09/05.

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

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

5) Legislação

(1) Lei 8.078 de 11/09/90.
(2) Port. SVS/MS n.º 326 de 30/07/97.
(3) Res. RDC SVS/MS n° 23 de 15/03/00.
(4) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01.
(5) Res. RDC nº 259 de 20/09/02.
(6) Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/03.
(7) Res. RDC n° 360 de 23/12/03.
(8) Res. RDC n° 263, de 22/09/05.
(9) Res. RDC n°278 de 28/09/05.
(10) Dec. MAPA n° 6.268 de 22/11/07.

g. FARINHA DE TRIGO ESPECIAL

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Microscópica

Ausência de sujidades, larvas e parasitos vivos.

c) Análise Fisico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Umidade	15,0	MÁXIMO
Acidez graxa	150 mg KOH devem neutralizar 100g de farinha especial	MÁXIMO

Proteína (base seca)	7,0 %	MÍNIMO (N = 5,7)
Cinzas (base seca)	0,65 %	MÁXIMO
Granulometria	98% do produto devera passar através de peneira com abertura de malha de 250 $^{\mu}$m.	

d) Análise Microbiológica

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

2) Embalagem

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

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

4) Observações

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

b) Apesar da revogação da Res. CNNPA 12/78, ficam mantidos os parâmetros físico-químicos e microbiológicos discriminados e complementados pela Res. RDC ANVS n° 263, de 22/09/05.

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

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

5) Legislação

(1) Lei 8.078 de 11/09/90.
(2) Port. SVS/MS nº 354 de 18/07/96.
(3) Res. RDC SVS/MS n° 23 de 15/03/2000.
(4) Lei 10.273 de 05/09/2001.
(5) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/2001.
(6) Res. RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02.
(7) Res. RDC nº 344 de 13/12/2002.
(8) Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/03.
(9) Res. RDC n° 360 de 23/12/03.
(10) Res. RDC n° 263, de 22/09/05.

(11) Res. RDC n° 278 de 28/09/05.
(12) Dec. MAPA n° 6.268 de 22/11/07.

h. SAGU

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Características Organolépticas

Aspecto	granulado.
Cor	branca.
Odor e Sabor	característico.

b) Análise Microscópica

Ausência de sujidades, larvas e parasitos vivos.

c) Análise Fisico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (%)	OBS
Acidez (em ml SAN)	2,0	MÁXIMO
Umidade (a 105º C)	14,0	MÁXIMO
Amido	80,0	MÍNIMO
RMF	0,5	MÁXIMO

d) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

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

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

4) Observações

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

b) Apesar da revogação da Res. CNNPA 12/78, ficam mantidos os parâmetros físico-químicos e microbiológicos discriminados e complementados pela Res. RDC ANVS n° 263, de 22/09/05.

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

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

5) Legislação

(1) Lei 8.078 de 11/09/90.
(2) Res. RDC SVS/MS n° 23 de 15/03/00.
(3) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01.
(4) Res. RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02.
(5) Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/03.
(6) Res. RDC n° 360 de 23/12/03.
(7) Res. RDC n° 263, de 22/09/05.
(8) Res. RDC n° 278 de 28/09/05.
(9) Dec. MAPA n° 6.268 de 22/11/07.

i. TAPIOCA

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Microscópica

Ausência de sujidades, larvas e parasitos vivos.

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (%)	OBS
Acidez (em ml SAN)	2,0	MÁXIMO
Umidade (a 105º C)	14,0	
Amido	80,0	MÍNIMO
RMF (cinzas)	0,5	MÁXIMO

d) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

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

b) Deverá conter impresso:

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

4) Observações

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

b) Apesar da revogação da Res. CNNPA 12/78, ficam mantidos os parâmetros físico-químicos e microbiológicos discriminados e complementados pela Res. RDC ANVS n° 263, de 22/09/05.

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

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

5) Legislação

(1) Lei 8.078 de 11/09/90.
(2) Res. RDC SVS/MS n° 23 de 15/03/00.
(3) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01.
(4) Res. RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02.
(5) Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/03.
(6) Res. RDC n° 360 de 23/12/03.
(7) Res. RDC n° 263, de 22/09/05.
(8) Res. RDC n° 278 de 28/09/05.
(9) Dec. MAPA n° 6.268 de 22/11/07.

j. FARINHA DE BANANA

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Microscópica

Ausência de sujidades, larvas e parasitos vivos.

c) Análise Fisico-Química

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

d) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

a) Produto embalado em saco de polietileno, atóxico, leitoso, de boa qualidade, hermeticamente fechado, com peso líquido de 2 (dois) kg e acondicionado em caixa de papelão resistente, com um total de unidades usualmente adotado pela indústria.

b) Deverá conter impresso:

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

4) Observações

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

b) Apesar da revogação da Res. CNNPA 12/78, ficam mantidos os parâmetros físico-químicos e microbiológicos discriminados e complementados pela Res. RDC ANVS n° 263, de 22/09/05.

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

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

5) Legislação

(1) Lei 8.078 de 11/09/90.
(2) Res. RDC SVS/MS n° 23 de 15/03/00.
(3) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01.
(4) Res. RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02.
(5) Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/03.
(6) Res. RDC n° 360 de 23/12/03.
(7) Res. RDC n° 263, de 22/09/05.
(8) Res. RDC n° 278 de 28/09/05.
(9) Dec. MAPA n° 6.268 de 22/11/07.

4. MASSAS ALIMENTÍCIAS

a. MACARRÃO (ESPAGUETE OU SIMILAR)

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Microscópica

Ausência de sujidades, larvas e parasitos vivos.

c) Análise Físico-Química

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

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

d) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

a) Produto embalado em pacote de papel celofane ou plástico transparente, impermeável, com peso líquido de 0,5 (meio) a 1 (um) kg e acondicionado em caixa de papelão resistente, fardo de papel multifolhado ou fardo plástico, com 10 (dez) ou 20 (vinte) kg de peso líquido.

b) Deverá conter impresso:

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

4) Observações

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

b) Apesar da revogação da Res. CNNPA 12/78, ficam mantidos os parâmetros físico-químicos e microbiológicos discriminados e complementados pela Res. RDC ANVS n° 263, de 22/09/05.

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

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

5)Legislação

(1) Lei 8.078 de 11/09/90.
(2) Port. SVS/MS nº 326 de 30/07/97.
(3) Res. RDC SVS/MS n° 23 de 15/03/00.
(4) Lei 10.273 de 05/09/01.
(5) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01.
(6) Res. RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02.
(7) Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/03.
(8) Res. RDC n° 360 de 23/12/03.
(9) Res. RDC n° 263, de 22/09/05.
(10) Res. RDC n° 278 de 28/08/05.

b. PÃO (TIPO FRANCÊS)

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Microscópica

- Ausência de sujidades, larvas e parasitos vivos.

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
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), 100 (cem) 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) Observação

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

b) Apesar da revogação da Res. CNNPA 12/78, ficam mantidos os parâmetros físico-químicos e microbiológicos discriminados e complementados pela Res. RDC ANVS n° 263, de 22/09/05.

5) Legislação

(1) Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97.
(2) Lei 8.078 de 11/09/90.
(3) Res. SVS/MS nº 12 de 02/01/01.
(4) Lei 10.273 de 05/09/01.
(5) Res. RDC SVS/MS nº 175, de 08/07/03.
(6) Res. RDC n° 263 de 22/09/05.

5. NERVINOS

a. CAFÉ TORRADO E MOÍDO (VÁCUO PURO)

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Análise Sensorial

Aspecto,cor,odor e sabor	O Nível Mínimo de Qualidade deverá estar em conformidade com a Res SAA-7 de 11/03/2004, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do estado de São Paulo. Os cafés fornecidos deverão ter um Nível Mínimo de Qualidade correspondente a 6,0 pontos de Qualidade Global da Bebida, na escala sensorial de 0 a 10 pontos, determinada através de Análise Sensorial realizada em laboratório capacitado e da escolha da Comissão de Licitação.

b) Avaliação da Qualidade

Os cafés terão as suas amostras prévias avaliadas segundo a qualidade Global da Bebida e identificação histológica, para autorizar o fornecimento, bem como, necessariamente, serão avaliados quando da entrega efetiva do pedido, através de duas amostras lacradas, escolhidas ao acaso no lote fornecido, e enviadas para análises, via SEDEX, para o laboratório determinado pela comissão de Licitação. Os custos dessas análises e envio de SEDEX serão de responsabilidade dos participantes das licitações.

c) Características Organolépticas

Aspecto	pó homogêneo, moagem de média-fina a média (classificação LINGLE, 1996 com base no percentagem de retenção am 30 g de amostras em peneiras n° 12 (1,7 mm), 16 (1,18 mm), 20 (0,84 mm), 30 (0,59 mm) e fundo). "Nível Mínimo de Qualidade correspondente a 5,0 pontos de Qualidade Global da bebida, na escala sensorial de 0 a 10 pontos.
Cor	médio-claro (Agtron/SCAA # 65) a médio (Agtron/SCA # 55).
Odor e Sabor	característico.

d) Análise Microscópica

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

e) Análise Fisico-Química

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

f) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

a) Produto embalado em pacote de alumínio recozido, revestido internamente com filme plástico, vedado termomecanicamente em ambiente de vácuo puro, constituindo um bloco rígido, aderido à embalagem, em cartucho de cartão parafinado ou plastificado e litografado; com peso líquido de 0,5 (meio) ou 1 (um) kg; e o conjunto acondicionado em caixa de papelão resistente, com 10 (dez) kg.

b) Deverá conter impresso:

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

4) Observações

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

b) O produto deverá ser entregue, no máximo, 60 dias após a industrialização e com a apresentação do certificado de Autorização de Uso do Selo de Pureza ABIC (original ou autenticado).

c) Apesar da revogação da Res. CNNPA 12/78, ficam mantidos os parâmetros físico-químicos e microbiológicos discriminados e complementados pela Res. RDC ANVS n° 277, de 22/09/05.

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

e) O prazo para análise microbiológica e conseqüente recusa do objeto será de até 10 (dez) dias após a retirada da amostra da análise. Desta forma o recebimento será condicional até o término da análise supracitada, estando sujeito a empresa a retirar do depósito o material que esteja em desacordo com as especificações solicitadas em Edital, caso já tenha sido efetuada a descarga.

f) Moagem:

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

5) Legislação

(1) Lei 8.078 de 11/09/90.
(2) Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97.
(3) Res. RDC SVS/MS n° 23 de 15/03/00.
(4) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01.
(5) Res. SAA-37 de 09/11/01.
(6) Res. RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02.
(7) Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/03.
(8) Res. SAA-07 de 11/03/04.
(9) Res. RDC n° 277 de 22/09/05.
(10) Res. RDC n° 278 de 28/09/05.
(11) Dec. MAPA n° 6.268 de 22/11/07.

b. CAFÉ SOLÚVEL, INSTANTÂNEO

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Fisico-Química

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

c) Análise Microscópica

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

3) Embalagem

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

b) Deverá conter impresso:

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

4) Observações

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

b) Apesar da revogação da Res. CNNPA 12/78, ficam mantidos os parâmetros físico-químicos e microbiológicos discriminados e complementados pela Res. RDC ANVS n° 277, de 22/09/05.

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

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

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

5) Legislação

(1) Lei 8.078 de 11/09/90.
(2) Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97.
(3) Port. SVS/MS nº 130, de 19/02/99.
(4) Res. RDC SVS/MS n° 23 de 15/03/00.
(5) Res. RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01.
(6) Res. RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02.
(7) Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/03.
(8) Res. RDC n° 277 de 22/09/05.
(9) Res. RDC n° 278, de 28/09/05.

c. CHOCOLATE EM PÓ, SOLÚVEL

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Microscópica

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

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (%)	OBS
Umidade (a 105º C)	3,0	MÁXIMO
Glicídios não redutores em sacarose	68	
Lipídios	6,5	MÍNIMO

d) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

a) Produto embalado em vidro, lata ou plástico hermeticamente fechado, com peso líquido de 0,5 (meio) a 5 (cinco) kg e acondicionado em caixa de papelão resistente, com 10 (dez) kg de peso líquido.

b) Deverá conter impresso:

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

4) Observações

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

b) Apesar da revogação da Res. CNNPA 12/78, ficam mantidos os parâmetros físico-químicos e microbiológicos já discriminados e complementados pela Res. RDC ANVS n° 264, de 22/09/05.

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

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

5) Legislação

(1) Lei 8.078 de 11/09/90.
(2) Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97.
(3) Res. RDC SVS/MS n° 23 de 15/03/00.
(4) Res. RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01.
(5) Res. RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02.
(6) Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/03.
(7) Res. RDC n° 360 de 23/12/03.
(8) Res. RDC n° 264 de 22/09/05.
(9) Res. RDC n° 278, de 28/09/05.

d. ACHOCOLATADOS

1) Características gerais

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

2) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Microscópica

Ausência de sujidades, larvas e parasitos vivos.

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (%)	OBS
Umidade (a 105º C)	5.0	MÉDIA
Lipídios	6.0	
Hidrato de carbono	78.0	
RMF	2.5	

d) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

a) Produto embalado em vidro, lata ou plástico hermeticamente fechado, com peso líquido de 0.5 (meio) a 5 (cinco) kg e acondicionado em caixa de papelão resistente com 10 (dez) kg de peso líquido.

b) Deverá conter impresso:

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

4) Observações

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

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

c) O produto deverá ter validade mínima 180 dias.

5) Legislação

(1) Lei 8.078 de 11/09/90.
(2) Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97.
(3) Res. RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02.

(4) Res. SVS/MS n° 23-ANVS, de 15/03/00.
(5) Res. RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01.
(6) Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/2003.
(7) Res. RDC n° 360 de 23/12/03.
(8) Res. RDC n° 278 de 28/09/05.

e. MATE SOLÚVEL, INSTANTÂNEO

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Microscópica

Ausência de sujidades, larvas e parasitos vivos.

c) Análise Fisico-Química

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

d) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

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

b) Produto embalado em pacote de alumínio, resistente, hermeticamente fechado, de

boa qualidade, com peso líquido de 100 (cem) a 500 (quinhentos) g e acondicionado em caixa de papelão resistente, com 5 (cinco) a 10 (dez) kg de peso líquido.

c) Deverá conter impresso:

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

4) Observações

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

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

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

5) Legislação

(1) Port SVS/MS nº 326, de 30/07/97.
(2) Lei 8.078 de 11/09/90.
(3) Port. MAA nº 544 de 16/11/98.
(4) Res. RDC SVS/MS n° 23 de 15/03/00.
(5) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01.
(6) Res. RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02.
(7) Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/03.
(8) Res. RDC SVS/MS n° 278 de 28/09/05.

6. PREPARADOS PARA REFRESCO

a. GUARANÁ, XAROPE

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Microscópica

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

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Cafeína	20 mg/100 ml	MÁXIMO
Concentração	52° Brix a 20°C	MÍNIMA
Umidade	7,0 %	MÁXIMO (*)
RMF	2,0 %	
RMF (insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v)	0,5 %	

(*) para sementes, pó ou bastões.

d) Análise Microbiológica

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

3) Formas de apresentação:

a) xarope;
b) em sementes;
c) em pó; e
d) em bastões.

4) Embalagem

a) Produto envasado em recipiente de vidro ou plástico resistente, com capacidade para 750, 1.000 ou 2.000 mililitros, acondicionado em embalagem resistente ao empilhamento, contendo o número de unidades usualmente comercializada pela indústria.

b) Deverá conter impresso:

(1) denominação de venda e a marca;
(2) identificação da origem;
(3) conteúdo líquido;
(4) data de fabricação;
(5) prazo de validade;
(6) identificação do lote;
(7) modo de conservação e preparo;
(8) registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; e
(9) telefone de informações ao consumidor.

4) Observações

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

b) Apesar da revogação da Res. CNNPA 12/78, ficam mantidos os parâmetros físico-químicos e microbiológicos discriminados e complementados pela Res. RDC ANVS n° 272, de

22/09/05.

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

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

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

5) Legislação

(1) Res CNNPA nº 12/03/78 .
(2) Lei 8.078 de 11/09/90.
(3) Port. SVS/MS nº 326 de 30/07/97.
(4) Dec. ANVISA n° 2314 de 04/09/97.
(5) Port. MAA nº 544 de 16/11/98.
(6) Dec. ANVISA n° 3510, de 16/06/00. Altera dispositivos do Dec 2314.
(7) Res. RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01.
(8) Res. RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02.
(9) Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/03
(10) Res. RDC n° 360 de 23/12/03.
(11) Res. RDC n° 272 de 22/09/05.

b. **CUPUAÇU, XAROPE**

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Microscópica

Ausência de sujidades, larvas e parasitos vivos.

c) Análise Fisico-Química

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

d) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

a) Produto envasado em recipiente de vidro ou plástico resistente, com capacidade para 1.000 ou 2.000 mililitros, acondicionado em embalagem resistente ao empilhamento, contendo o número de unidades usualmente comercializada pela indústria.

b) Deverá conter impresso:

(1) denominação de venda e marca;
(2) identificação da origem;
(3) conteúdo líquido;
(4) data de fabricação;
(5) prazo de validade;
(6) identificação do lote;
(7) modo de preparo e conservação;
(8) registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; e
(9) telefones de informações ao consumidor.

4) Observações

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

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

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

5) Legislação

(1) Lei 8.078 de 11/09/90.
(2) Port. SVS/MS nº 326 de 30/07/97.
(3) Port. MAA nº 544 de 16/11/98.
(4) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01.
(5) Res. RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02.
(6) Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/03.
(7) Res. RDC n° 360 de 23/12/03.

7. SUCOS DE FRUTAS

a) SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS COM ADIÇÃO DE AÇÚCAR

1) Características Gerais

É o produto obtido da parte comestível da fruta, mediante processos tecnologicamente adequados, com adição de açúcar, processado, acondicionado e conservado conforme as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação, assegurando a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

2) Especificações

a) Características Organolépticas para o sabor maracujá (*Passiflora spp*).

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

b) Características Organolépticas para o sabor laranja (*Citrus sinenses*)

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

c) Características Organolépticas para o sabor uva (*Vittis spp*)

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

d) Análise Microscópica

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

e) Análise Físico-Química

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

f) Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	Amostra indicativa	Amostra Representativa			
		n	C	m	M
Coliformes Totais	2,3 NMP/ml	-	-	-	2,3
Coliformes Fecais	AUSENTE	-	-	-	AUSENTE
Bolores e leveduras	20/ml Máximo	-	-	-	-
Salmonella sp/25 ml	AUSENTE	-	-	-	AUSENTE

3) Embalagem

a) Produto envasado em recipiente de polietileno translúcido, com capacidade para 5000 ml, hermeticamente fechada, lacrada e com selo de indução, acondicionado em caixa de papelão resistente com 04 unidade.

b) Deverá conter impresso:

(1) denominação de venda e a marca;
(2) identificação da origem;
(3) conteúdo líquido;
(4) data de fabricação;
(5) prazo de validade;
(6) identificação do lote;
(7) modo de conservação e preparo;
(8) registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; e
(9) telefone de informações ao consumidor.

4) Observações

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

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

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

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

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

5) Legislação

(1) Lei 8.078 de 11/09/90**.**
(2) Port. MAA n° 368, de 04/09/97.
(3) Port. SVS/MS nº 326 de 30/07/97.
(4) Port. MAA n° 544, de 16/11/98.
(5) Res. RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01.
(6) Res. RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02.
(7) Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/03.
(8) IN MAPA n° 22 de 24/11/05.

8. ÓLEOS E GORDURAS

a. CREME VEGETAL

1) Características Gerais

Produto em forma de emulsão plástica, cremoso ou líquido, do tipo água/óleo, produzido a partir de óleos e/ou gorduras vegetais comestíveis, água e outros ingredientes contendo, no máximo, 95 % e, no mínimo, 30 % de lipídios totais, processado, acondicionado, conservado e transportado conforme as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

2) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Microscópica

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

c) Análise Fisico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (%)	OBS
Lipídios Totais	60	MÍNIMO
	95	MÁXIMO
Reação de Kreiss	NEGATIVO	

d) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

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

b) Produto embalado em “balde plástico”, resistente, com tampa hermética, 15 (quinze) ou 16,4 (dezesseis virgula quatro) kg de peso líquido.

c) Deverá conter impresso:

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

4) Observações

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

b) Apesar da revogação da Res. CNNPA 12/78, ficam mantidos os parâmetros físico-químicos e microbiológicos discriminados e complementados pela Res. RDC ANVS n° 270, de 22/09/05.

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

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

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

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

5) Legislação

(1) Lei 8.078 de 11/09/90.
(2) Port. SVS/MS nº 193, de 09/03/99.
(3) Res. RDC SVS/MS n° 23 de 15/03/00.
(4) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01.
(5) Res. RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02.
(6) Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/03.
(7) Res. RDC n° 270, de 22/09/05.
(8) Res. RDC n° 278 de 28/09/05.

b. ÓLEO DE SOJA, REFINADO

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Físico-Química

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

c) Contaminantes

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (%)	OBS
Matéria volátil a 105°C g/%	0,2	MÁXIMO

Impurezas Insolúveis em éter de petróleo (g/%)	0,05	
Sabões, g de oleato de sódio/100g	0,005	

d) Análise Microbiológica

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

3) Embalagem

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

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

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

(1) denominação de venda e marca;
(2) identificação da origem;
(3) conteúdo líquido;
(4) número do lote;
(5) prazo de validade; e
(6) produto livre de gordura “trans”.

4) Observações

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

b) Apesar da revogação da Res. CNNPA 12/78, ficam mantidos os parâmetros físico-químicos e microbiológicos já discriminados e complementados pela Res. RDC ANVS n° 270, de 22/09/05.

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

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

5) Legislação

(1) Lei 8.078 de 11/09/90.
(2) Port. SVS/MS nº 326 de 30/07/97.
(3) Res. SVS/MS nº 482 de 23/09/99.
(4) Res. RDC SVS/MS n° 23 de 15/03/00.
(5) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01.
(6) Res. RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02.
(7) Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/2003.
(8) Res. RDC n° 270, de 22/09/05.
(9) Res. RDC n° 278 de 28/09/05.

CAPÍTULO III
CONDIMENTOS

a) SAL REFINADO

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Microscópica

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

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (%)		OBS
	REFINADO	REF.EXTRA	
Umidade (a 105º C)	0,20	0,10	MÁXIMO
Insolúveis	0,10	0,05	
Cálcio (como Ca)	0,10	0,03	
Magnésio (como Mg)	0,10	0,02	
Sulfato (como SO_4)	0,40	0,10	
Cloreto em base úmida (*)	98,92	99,66	MÍNIMO
Cloretos em base seca (*)	99,12	99,76	MÍNIMO
Iodo metalóide	20 a 60 mg/kg		

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

d) Análise Granulométrica

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

3) Embalagem

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

b) Deverá conter impresso:

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

4) Observações

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

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

5) Legislação

(1) Lei nº 6.150, de 03/12/74.
(2) Dec. nº 75.697 de 06/05/75.
(3) Lei 8.078 de 11/09/90.
(4) Res. SVS/MS nº 23 de 15/03/00.
(5) Res. RDC SVS/MS nº 28 de 28/03/00.
(6) Res. RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02.
(7) Res. RDC SVS/MS nº 130 de 26/05/03.
(8) Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/03.
(9) Res. RDC n° 278 de 22/09/05.

b) VINAGRE DE VINHO

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Microscópica

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

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (%)	OBS

Acidez Volátil (em ácido acético)		4,0	MÍNIMO
Alcool em volume (a 20 º C)		1,0	MÁXIMO
Extrato Seco (100º C)	para vinho branco	6,0	MÍNIMO
	para vinho tinto ou rosado	7,0	
Dióxido de enxofre		0,02	MÁXIMO

3) Embalagem

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

b) Deverá conter impresso:

(1) denominação de venda e marca;
(2) identificação da origem;
(3) conteúdo líquido;
(4) acidez em ácido acético (%); e
(5) número do lote.

4) Observações

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

5) Legislação
(1) Port. MAA nº 745 de 24/10/77.
(2) Lei 8.078 de 11/09/90.
(3) Dec. 99.066 de 08/03/1990.
(4) Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97.
(5) IN MAA nº 36 de 14/10/1999.
(6) IN MAPA 04 de 05/02/01.
(7) Res. RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02.
(8) IN MAA nº 55 de 18/10/02.
(9) Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/03.

c) VINAGRE DE ÁLCOOL

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Microscópica

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

c) 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

3) Embalagem

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

b) Deverá conter impresso:

(1) denominação de venda e marca;
(2) identificação da origem;
(3) conteúdo líquido;
(4) acidez em ácido acético (%); e
(5) número do lote.
4) Observações

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

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

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

5) Legislação

(1) Lei 8.078 de 11/09/90.
(2) Dec. 99.066 de 08/03/1990.
(3) Port. SVS/MS nº 326 de 30/07/97.
(4) IN MAA nº 36 de 14/10/1999.
(5) IN MAPA n° 04 de 05/02/01.
(6) IN MAA nº 55 de 18/10/2002
(7) Res. RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02.
(8) Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/03.

d) FERMENTADO ACÉTICO MISTO (AGRIN)

1) Características Gerais

Produto composto por 90% de fermentado acético de alcool e 10% de fermentado

acético de vinho tinto ou branco; pasteurizado, acondicionado, armazenado e transportado conforme as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação”.

2) Especificações

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Microscópica

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

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (%)	OBS
Acidez Volátil (em ácido acético)	4,0	MÍNIMO

3) Embalagem

a) 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.

b) Deverá conter impresso:

(1) denominação de venda e marca;
(2) identificação da origem;
(3) conteúdo líquido;
(4) acidez em ácido acético (%); e
(5) número do lote.

4) Observações

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

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

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

5) Legislação

(1) Lei 8.078 de 11/09/90.
(2) Port. SVS/MS nº 326 de 30/07/97.

(3) IN MAA nº 36 de 14/10/99.
(4) IN MAPA 04 de 05/02/01.
(5) Res. RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02.
(6) Res. RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/03.

CAPÍTULO IV
RAÇÕES OPERACIONAIS

1. RAÇÃO OPERACIONAL

É a quantidade de alimentos capaz de prover o sustento de um homem durante um dia em situações definidas (campanha, combate, abandono, etc).

a. RAÇÃO OPERACIONAL DE COMBATE – R2

1) FINALIDADE: destina-se a alimentação de um homem, durante 24 horas, em situações de campanha.

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

3) COMPOSIÇÃO: cada unidade completa será composta por 04 refeições: desjejum, almoço, jantar e ceia.

4) CARACTERÍSTICAS:

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

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

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

d) **VCT**: 3.000 – 3.600 kcal

e) **Fibras**: 25 a 30 g.

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

g) **Validade mínima**: mínima de 24 meses;

h) **Consumo**: deverá em princípio ser limitado a 5 dias, a fim de evitar a monotonia alimentar;

i) **Cardápios**: mínimo de 05 cardápios para cada macrorregião (Norte, Nordeste, Sul/Sudeste/Centro-Oeste).

5) AQUISIÇÃO E DISTRIBUIÇÃO: responsabilidade da Força Singular usuária.

b. RAÇÃO OPERACIONAL DE EMERGÊNCIA – R3

1) FINALIDADE: destina-se a alimentação de um homem em situações de campanha por 12 horas.

2) EMPREGO: será consumida normalmente como reserva individual e, eventualmente, poderá ser empregada na fase do assalto.

3) COMPOSIÇÃO: cada unidade completa será composta por 02 refeições: desjejum/ceia, almoço/jantar (refeição principal).

4) CARACTERÍSTICAS:

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

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

c) **Acessórios:** constituídos por utensílios necessários para o consumo da ração, tais como: fogareiro/aquecedor químico, purificador de água, fósforos, papel para múltiplos fins.

d) VCT: média de 1.200 kcal.

e) Fibras: 12 a 15 g.

f) Proteínas, Glicídios e Lipídios: nutricionalmente equilibrada perfazendo uma média de 10 a 15 % para proteínas, 20 a 35 % para lipídeos e 50 a 70% para carboidratos, do Valor Calórico Total.

g)Validade: mínima de 24 meses.

h)Consumo: seu consumo deverá, em princípio, ser limitado a 5 dias, a fim de evitar a monotonia alimentar.

i)Cardápios: mínimo de 05 cardápios para cada macrorregião (Norte, Nordeste, Sul/Sudeste/Centro-Oeste).

5)AQUISIÇÃO E DISTRIBUIÇÃO: responsabilidade da Força Singular usuária.

2. 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 54g	De 01 a 1.800	1.801 a 8.400	8.401 a 18.000	1.801 a 36.000	36.001 a 60.000	60.001 a 96.000	96.001 a 132.000	132.001 a 168.000	mais de 168.000
Superior a 454g e inferior a 2.722g	De 01 a 900	901 a 3.600	3.601 a 10.800	1.801 a 18.000	18.001 a 36.000	36.001 a 60.000	60.001 a 84.000	84.001 a 120.000	mais de 120.000
Igual ou superior a 2.722g e inferior a 9.072g	De 01 a 200	201 a 800	801 a 1.600	1.601 a 3.200	3.201 a 8.000	8.001 a 16.000	16.001 a 24.000	24.001 a 32.000	mais de 32.000
Igual ou superior a 9.072g e 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

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

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

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

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

b. Análise Laboratorial

Análise dos artigos alimentares: deverão ser inspecionados todos os componentes dos itens “Alimentação básica e complementos” constantes das Rações Operacionais.

Análise de envase: Exterior e Peso/volume.

a) Características Organolépticas

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

b) Análise Microscópica

Ausência de sujidades, impurezas, mofo e elementos estranhos.

c) Análise Físico-Química

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

d) Análise Microbiológica

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

e) Análise dos Acessórios:

1) Fogareiro Portátil Descartável e Grelha: tipo, aspecto, e condições de resistência.

2) Combustível Sólido: Número de unidades, peso, aspecto, tempo de queima em minuto, odor a presença de fumaça e alterações encontradas.

3) Colher de Matéria Plástica: aspecto, quantidade e alterações encontradas.

4) Guardanapo de Papel: aspecto, quantidade em unidades e alterações encontradas.

5) Papel para Fins Múltiplos: aspecto, quantidade em unidades e alterações encontradas.

6) Elemento Purificador de Água: aspecto, quantidade em unidades e alterações encontradas.

7) Caixa de Fósforos: aspecto, quantidade p/caixa em palitos e alterações encontradas.

c. Teste de Aceitabilidade Sensorial da Ração Operacional

Uma equipe provará a amostra e indicará a sua aceitabilidade. O exame deverá ser preparado de acordo com as instruções constantes da ração.

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

d. Legislação

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

MODELO DE "RELATÓRIO DE EXAME ORGANOLÉPTICO

_____
_____
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)

TITULO II
ARRAÇOAMENTO DE ANIMAIS

CAPÍTULO I
EQÜINOS

1. ALFAFA FENADA

a) Características Gerais

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

b) Especificações:

1) Características Organolépticas

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

2) Análise Microscópica

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

3) Análise Físico-Química

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

c. Embalagem

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

d. Observação

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

e. Legislação

Dec. MAA nº 76.986, de 06/01/76.

2. AVEIA FORRAGEIRA

a. Características Gerais

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

b. Especificações

1) Classificação Merceológica

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

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

b) Classe (de acordo com a respectiva cor)

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

c) Tipo

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

(*) Limites máximos de tolerância/tipo - peso %.
(**) O produto será classificado como "**AP**" (abaixo do padrão) quando não se enquadrar em nenhum dos tipos acima.

2) Análise Microscópica

Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

3) Análise Físico-Química

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

c. Embalagem

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

d. Observação

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

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

2) Apresentar o percentual (%) mínimo de germinação de noventa (90) %, atestado por meio de certificado emitido por laboratório credenciado ou registrado junto ao MAPA.

e. Legislação

(1) Port. MAA n° 191 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 oriundos do linho (*Linum usitatissimum,* L.).

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	OBS
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

(1) Dec. MAA nº 76.986, de 06/01/76.

4. RAÇÃO BALANCEADA EQÜINA, PELETIZADA

a) Características Gerais

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

b) Especificações

1) Análise Sensorial

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

2) Análise Microscópica

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

3) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES		OBS
	RAÇÃO COMUM (EQÜINOS DE TROPA)	RAÇÃO P/ ANIMAIS DE TRAÇÃO, POTROS E REPRODUTORES (COUD RINC)	
Proteína bruta	12%	14%	MÍNIMO
Fibra bruta	14%	14%	MÁXIMO
Extrato etéreo	7%	4,5%	MÍNIMO
Matéria mineral	10%	10%	MÁXIMO
Pó (desintegração)	3%	3%	
Umidade (a 105º C)	13%	13%	
Aflatoxina	20 ppb	20 ppb	
Fumonisina	5 ppm	5 ppm	
Cálcio (Ca)	1,4%	1,4%	
Fósforo (P)	0,7%	0,7%	MÍNIMO
Lisina	0,8%	0,8%	
Energia Digestível (Kcal/kg)	3.000	3.000	

3) Embalagem

a) 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.

b) Poderá ser admitido outro tipo de material de acondicionamento, desde que aprovado pelo órgão federal competente e autorizado pela DS.

c) Em qualquer dos casos, deverá conter impresso:

(1) identificação e número de registro do produto e do estabelecimento de origem no MAPA;
(2) composição básica e níveis de garantia do produto;
(3) conteúdo líquido;
(4) data de industrialização;
(5) prazo de validade; e
(6) número de lote.

4) Observações

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

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

5) Legislação

(1) Dec. MAA nº 76.986, de 06/01/76.
(2) Port. MARA nº 108, de 4/09/91.
(3) IN MAPA n° 04, de 23/02/07.

e) RAÇÃO BALANCEADA EQÜINA, EXTRUSADA

1) Características gerais

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

2) Especificações

a) Análise sensorial

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

b) Análise microscópica

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

c) Análise físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES		OBS
	RAÇÃO EXTRUZADA (EQUINOS DE TROPA)	RAÇÃO EXTRUZADAP/ ANIMAIS DE TRAÇÃO, POTROS E REPRODUTORES (Coud Rinc e Bat Caiena)	
Proteína bruta	12%	14%	MÍNIMO
Fibra bruta	14%	14%	MÁXIMO
Extrato etéreo	7%	4,5%	MÍNIMO
Matéria mineral	10%	10%	MÁXIMO
Pó (desintegração)	3%	3%	
Umidade (a 105º C)	13%	13%	
Aflatoxina	20 ppb	20 ppb	
Fumonisina	5 ppm	5 ppm	
Cálcio (Ca)	1,4%	1,4%	
Fósforo (P)	0,7%	0,7%	MÍNIMO
Lisina	0,8%	0,8%	
Energia Digestível (Kcal/kg)	3.000	3.000	MÍNIMO

3) Embalagem

a) 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.

b) Poderá ser admitido outro tipo de material de acondicionamento, desde que aprovado pelo órgão federal competente e autorizado pela DS.

c) Em qualquer dos casos, deverá conter impresso:

(1) identificação e número de registro do produto e do estabelecimento de origem no MAPA.
(2) composição básica e níveis de garantia do produto;
(3) conteúdo líquido;
(4) data de industrialização;
(5) prazo de validade; e
(6) número de lote.

4) Observações

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

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

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

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

5) Legislação

(1) Dec MAA nº 76.986 de 06/01/76.
(2) Port. MAPA nº 108 de 4/09/91.
(3) IN MAPA n° 04, de 23/02/07.

f) SAL MINERALIZADO

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Características Organolépticas

De acordo com o fabricante.

b) Análise Microscópica

Ausência de sujidades e elementos estranhos.

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (%)	OBS
Cálcio	118 g	MÍNIMO
Fósforo	77 g	
Zinco	9865 mg	
Iodo	30 mg	
Cobre	360 g	
Cobalto	10 mg	
Manganês	880 mg	
Selênio	5 mg	

3) Embalagem

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

b) Poderá ser admitido outro tipo de material de embalagem, desde que aprovado por Órgão Federal competente e autorizado pela DS.

c) Em qualquer dos casos, deverá conter impresso:

(1) dentificação e número de registro do produto no MAPA;
(2) identificação e número de registro do estabelecimento de origem no MAPA;
(3) composição básica e níveis de garantia do produto;
(4) conteúdo peso líquido;
(5) data de industrialização;
(6) prazo de validade; e
(7) número de lote.

4) Legislação

(1) Dec. MAA nº 76.986, de 06/01/76.

CAPÍTULO II
CANINOS

a) RAÇÃO BALANCEADA CANINA

1) Características Gerais

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

2) Especificações

a) Características Organolépticas

Aspecto	firme e uniforme.
Cor e odor	característicos.

b) Análise Microscópica

Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

c) Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Pó (desintegração)	5,0 %	MÁXIMO
Umidade (a 105° C)	10,0 %	
Proteína bruta	26,0 %	MÍNIMO
Extrato Etéreo	16,0 %	MÍNIMO
Fibra Bruta	2,5 %	MÁXIMO
Matéria Mineral	6,0 %	
Cálcio (Ca)	1,0 %	
Fósforo (P)	0,7 %	MÍNIMO
Aflatoxina	20 ppb	MÁXIMO

d) Análise Microbiológica

Microrganismo	Limite	OBS
Salmonela sp.	Ausência em 25g	Amostra indicativa

3) Embalagem

a) Produto embalado em saco de papel multifolhado, novo, resistente e hermeticamente fechado, com padrão uniforme de 10 (dez) kg ou 18(dezoito) kg de peso líquido.

b) Poderá ser admitido outro tipo de material de embalagem, desde que aprovado pelo órgão federal competente e autorizado pela DS.

c) Em qualquer dos casos, deverá conter impresso:

(1) identificação e número de registro do produto no MAPA;
(2) identificação e número de registro do estabelecimento de origem no MAPA;
(3) composição básica e níveis de garantia do produto;
(4) conteúdo peso líquido;
(5) data de industrialização;
(6) prazo de validade; e
(7) número de lote.

4) Observações

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

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

5) Legislação

(1)Dec. MAA nº 76.986, de 06/01/76.
(2)Port. MAPA nº 108, de 4/09/91.
(3) IN SDA/MAA nº 07 de 05/04/99.
(4) IN MAPA n° 09 de Jul 03.
(5) IN MAPA n° 04, de 23/02/07.

ANEXO A

CONCLUSÃO E INTERPRETAÇÃO DOS RESULTADOS DAS ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS DE ALIMENTOS DESTINADOS AO CONSUMO HUMANO

1. INTERPRETAÇÃO DOS RESULTADOS

Para interpretação dos resultados, compara-se os valores encontrados nas análises realizadas com os valores estabelecidos no presente Catálogo. De acordo com essa comparação, temos:

a) Produtos em condições sanitárias satisfatórias**:**

São aqueles cujos resultados analíticos estão abaixo ou igual aos estabelecidos para amostra indicativa ou amostra representativa, conforme especificado neste Catálogo.

b) Produtos em condições sanitárias insatisfatórias:

1) São aqueles cujos resultados analíticos estão acima dos limites estabelecidos para amostra indicativa ou amostra representativa, conforme especificado no presente Catálogo.

2) São aqueles cujos resultados analíticos demonstram a presença ou a quantificação de outros microrganismos patogênicos ou toxinas que representem risco à saúde do consumidor.

2. CONCLUSÃO

a) "PRODUTO OU LOTE (se amostra indicativa ou representativa, respectivamente) DE ACORDO COM OS PADRÕES LEGAIS VIGENTES" para as situações enquadradas no item a. deste Anexo.

b) "PRODUTO OU LOTE (se amostra indicativa ou representativa, respectivamente) IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO POR APRESENTAR..." (citar o(s) resultado(s) resultado(s) analítico(s) e o(s) parâmetro(s) não atendido(s) da análise microbiológica) para as situações enquadradas no item b. deste Anexo.

c) PRODUTO OU LOTE (se amostra indicativa ou representativa, respectivamente) IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO por apresentar...(microorganismo patogênico ou toxina que representa perigo severo a saúde do consumidor).

ANEXO B

ÍNDICE DA LEGISLAÇÃO

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

2) Lei 6.150 de 03/12/74. Dispõe sobre a obrigatoriedade de iodação do sal.

3) Port MAA nº 191 de 14/04/75. Padronização de Aveia forrageira.

4) Dec nº 75.697 de 06/05/75. Identidade e Qualidade para o Sal destinado ao consumo humano.

5) Dec MAA 76.986 de 06/01/76. Inspeção e fiscalização de produtos para alimentação animal.

6) Port. MAA nº 745 de 24/10/77. Complementação dos Padrões de Identidade e Qualidade para Fermentados Acéticos.

7) Res CNNPA nº 12/78. Normas Técnicas Especiais para Alimentos.

8) Circular nº 28/ DICAR de 19/06/78. Controle de Fabricação de Conservas em estabelecimentos aprovados para exportação.

9) Port. MAA nº 05 de 08/11/88. Padronização dos Cortes de Carne Bovina.

10) Port. n° 3755/SC-5 , de 9 Dez 88. Aprova as Normas para o Controle de Qualidade das Rações Operacionais.

11) Port MAA nº 1 de 09/01/89. Aprova o roteiro e os critérios para uniformização da classificação do Arroz.

12) Dec 99.066 de 08/03/90. Regulamenta a Lei 7678 (Produção, circulação e comercialização de vinho e derivados).

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

14) Port MARA nº 108 de 04/09/91. Métodos analíticos para controle de alimentos para uso animal – Normas Gerais de Amostragem para Análises de Rotina.

15) Port. MAA nº 157 de 04/11/91. Classificação do Arroz Longo Fino.

16) Port. MAA nº 80 de 10/04/92. Reformulação dos limites máximos para o total de quebrados e quirera de arroz beneficiado.

17) Port INMETRO nº 70 de 14/04/93. Acondicionamento de filé de pescado congelado.

18) Port INMETRO n° 74, de 25/05/95. Regulamento metrológico que estabelece os critérios para a verificação do conteúdo líquido de produtos pré-medidos com conteúdo nominal igual, e comercializados nas grandezas de massa e volume.

19) Port MAA nº 554 de 30/09/95. Norma Técnica de Padronização e Classificação da Farinha de Mandioca.

20) Port MAA nº 10 de 12/04/96. Critérios de natureza complementar a classificação do arroz.

21) Port MAA nº 304 de 22/04/96. Institui aos estabelecimentos de abate de bovinos, bubalinos, suínos e miúdos só poderão entregar carne para comercialização com temperatura de até 7°C.

22) Port. MAA nº 90 de 15/06/96.Institui a obrigatoriedade de afixação de etiquetas-lacre de segurança nos cortes primários (quartos de carcaça) e cortes secundários do traseiro de bovinos e bubalinos.

23) Port SVS/MS nº 354 de 18/06/96. Norma Técnica referente à Farinha de Trigo.

24) Port MAPA nº 185 de 13/05/97. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Peixe Fresco.

25) Port SVS/MS nº 326 de 30/07/97. Regulamento Técnico sobre Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores e Indústrias de Alimentos.

26) Port MAA nº 368 de 04/09/97. Regulamento Técnico sobre Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimento Elaboradores e Indústria de Alimentos.

27) Port MAA nº 370 de 04/09/97. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Leite UHT.

28) Port MAA nº 372 de 04/09/97. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Margarina.

29) Port MAA nº 369 de 14/09/97. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Leite em pó.

30) Port MAA nº 210 de 10/11/98. Regulamento Técnico de Inspeção Tecnológica e Higiene Sanitária de Carne de Aves.

31) Port MAA nº 544 de 16/11/98. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para Refresco, Refrigerante, Preparado ou Concentrado Líquido para refresco ou refrigerante, Preparado Sólido para Refresco, Xarope e Chá pronto para o consumo.

32) Port SVS/MS n° 1002/1004 de 11/12/98. Regulamento Técnico de atribuição da função e limites máximos de uso de aditivos em carnes e produtos cárneos.

33) Port SVS/MS nº 130 de 19/02/99. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Café solúvel.

34) IN SDR/MAA n° 07 de 05/04/99. Padrões mínimos das diversas matérias-primas empregadas na alimentação animal.

35) IN SDA/MAA nº 20, de 21/07/99. Métodos Analíticos Físico-Químicos, para Controle de Produtos Cárneos e seus ingredientes, Sal e Salmoura.

36) IN MAA nº 36 de 14/10/99. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para Fermentados Acéticos.

37) IN MAA nº 42 de 20/12/99. Plano Nacional de Controle de Resíduos em Produtos de Origem Animal.

38) Port EME n° 721 de 30/12/99. Instruções Gerais para Administração das Rações Operacionais no Exército Brasileiro em Tempo de Paz. IG 10-07.

39) Res SVS/MS nº 23 de 15/03/00. Regulamento Técnico sobre o manual de procedimentos para registro e dispensa da obrigatoriedade de registros de produtos pertinentes a área de alimentos.

40) IN 01/00. Regulamento Técnico geral para fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para Polpas de frutas e sucos.

41) Res RDC SVS/MS nº 28 de 28/03/00. Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos produtores de sal.

42) Port MAA nº 15 de 26/04/00. Ficam suspensas nas "Autorizações de Uso do Produto" (AUP) emitidos pelo DIPOA, a utilização da Proteína de Soja nas formas Isolada e Concentrada e misturas de proteínas e outros ingredientes com a mesma finalidade isolados ou em conjunto nas carcaças e cortes de animais de açougue de carne comercializadas nas formas "*in natura*".

43) IN MAA nº 22 de 31/07/00. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Carne Bovina, Salgada, Curada, Dessecada ou *Jerked Beef*.

44) IN MAPA n° 20 de 31/07/00. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Hambúrguer.

45) IN DIPOA/SDA/MA nº 003/00. Aprovação da Rotulagem nos SIPA e no SELEI/DOI/DIPOA.

46) Res RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01. RegulamentoTécnico sobre Padrões Microbiológicos para alimentação.

47) Res RDC SVS/MS nº 13 de 02/01/01. Regulamento Técnico para Instruções de uso , preparo, e conservação na rotulagem de carne de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelamento.

48) IN MAPA n° 04 de 05/02/01. Metodologia de Análise da razão isotópica 13 C/ 12 C em plantas do ciclo fotossintético C3 e C4.

49) Lei 10.273 de 05/09/01. Proibição do Emprego do Bromato de Potássio em qualquer quantidade nas Farinhas, no preparo de massa e produtos de panificação.

50) Res RDC SVS/MS nº 259 de 20/09/02. Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos embalados.

51) IN MAA nº 55 de 18/10/02. Regulamento Técnico para Fixação de Critérios para indicação da denominação do produto na rotulagem de Bebidas, Vinhos, derivados da uva e do vinho e Vinagres.

52) Res RDC n° 344, 13/12/02. Regulamento Técnico para Fortificação das Farinhas de Trigo e das Farinhas de Milho com ferro e Ac Fólico.

53) Res RDC SVS/MS nº 130 de 26/05/03. Somente será considerado próprio para consumo o Sal que contiver teor igual ou superior de 20 mg até o limite máximo de 60 mg de iodo por quilo de produto.

54) Res RDC SVS/MS nº 175 de 08/07/03. Regulamento Técnico para avaliação de materiais Macroscópicas e Microscópicas prejudiciais à saúde humana em alimentos embalados, (inclusive bebidas e águas envasadas).

55) IN MAPA n° 09 de 9/7/03. Aprova o Regulamento Técnico sobre fixação de Padrões de Identidade e Qualidade de Alimentos Completos e de Alimentos especiais Destinados a Cães e Gatos.

56) IN MAPA n° 62, de 26/08/03. Oficializa os Métodos Analíticos Oficiais Microbiológicos para Produtos de Origem Animal.

57) IN MAA nº 83 de 21/11/03. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Carne bovina em conserva (corned beef) e carne moída.

58) IN MAPA n° 89 de 17/12/03. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Aves temperadas.

59) Res RDC n° 360 de 23/12/03. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de alimentos embalados tornando obrigatória a rotulagem nutricional.

60) Res RDC n° 272 de 22/09/05. Regulamento Técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis.

61) Res RDC n° 263 de 22/09/05. Regulamento Técnico para Cereais, Amidos, Farinhas e Farelos.

62) Res RDC n° 264 de 22/09/05. Regulamento Técnico para Chocolate e produtos de cacau.

63) Res RDC n° 270 de 22/09/05. Regulamento Técnico para Óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal.

64) Res RDC n° 271 de 22/09/05. Regulamento Técnico para Açúcares e produtos para adoçar.

65) Res RDC n° 277 de 22/09/05. Regulamento Técnico para Café, Cevada, Chá, Erva-mate e produtos solúveis.

66) Res RDC n° 278 de 28/09/05. Aprova as categorias de alimentos embalados dispensados e com obrigatoriedade de registros.

67) IN MAPA n° 22 de 24/11/05. Regulamento Técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado.

68) Port INMETRO n° 005 de 12/01/06. Regulamento Técnico metrológico que estabelece critérios para determinação do peso liquido em pescado, moluscos e crustáceos glaciados.

69) IN MAPA n° 68 de 12/12/06. Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Qualidade de Leite e Produtos lácteos.

70) IN MAPA n° 69 de 13/12/06. Institui critério de Avaliação da Qualidade do Leite in natura, concentrado e em pó, reconstituídos, com base no método analítico oficial físico-químico denominado " Índice CMP", de que trata a Instrução Normativa n° 68, de 12 de dezembro de 2006.

71) Dec n° 6.268, de 22/11/07. Regulamenta a Lei n° 9.972 de 25/05/2000, que institui a classificação de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico, e dá outras providências.

72) IN MAPA n° 04 de 23/02/2007. Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos fabricantes de produtos destinados à alimentação animal e o Roteiro de Inspeção.

73) IN MAPA n° 12 de 31/03/2008. Regulamento Técnico do Feijão. Estabelece o padrão oficial de classificação, com os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem.

74) Port SNAB nº 12, de 28/03/08 (DOU 31/03/08). Estabelece o Regulamento Técnico do feijão, definido o seu padrão oficial de classificação, com os registros de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação e rotulagem.

75) Port Normativa n° 1416/MD, de 16 Out 08.

76) Port Normativa n° 1417/MD, de 16 Out 08.

3ª PARTE
ATOS DE PESSOAL

Sem alteração.

4ª PARTE
JUSTIÇA E DISCIPLINA

Sem alteração.

Gen Div LÚCIO MÁRIO DE BARROS GÓES
Secretário-Geral do Exército