

**ANEXO SEI Nº 0018197048/2023 - SED.URC****REFERÊNCIAS TÉCNICAS PARA ANÁLISE DAS AMOSTRAS**

Todos os itens devem atender os requisitos das seguintes legislações dispostas abaixo e nas específicas de cada alimento, descritas no quadro que seguem abaixo:

- Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de Maio de 2020.
- Resolução CD/FNDE nº 26, de 16 de junho de 2013.
- Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 2006.
- Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009, FNDE/MEC.
- Portaria nº 326 - SVS/MS de 30 de julho de 1997
- Resolução RDC - ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019.
- Resolução RDC - ANVISA nº 7, de 18 de fevereiro de 2011.
- Resolução RDC - ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014.
- Instrução Normativa IN - nº 60 de 23 de dezembro de 2019.
- Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017
- Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 MAPA
- Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 429 de 08/10/2020
- Instrução Normativa - IN nº 75 de 08/10/2020

**1. Filé de Tilápia Congelado****REFERÊNCIA:**

- Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017, MAPA.
- Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 MA
- Resolução DIPOA nº 01, de 09 de janeiro de 2003
- Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017

**SENSORIAL:**

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

**AValiação Externa:**

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

## **2. Iogurte Sabores Variados**

### **REFERÊNCIA:**

- Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007, MAPA

### **SENSORIAL:**

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

### **AVALIAÇÃO EXTERNA:**

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

## **3. Aipim congelado**

### **REFERÊNCIA:**

- Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005, ANVISA

### **SENSORIAL:**

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

### **AVALIAÇÃO EXTERNA:**

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data validade visível
- Validade conforme edital

## **4.Pupunha picada congelada**

### **REFERÊNCIA:**

- RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS

**SENSORIAL:**

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

**AValiação Externa:**

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

**5. Suco de maçã integral****REFERÊNCIA:**

- Instrução Normativa N º49 de 26 de Setembro de 2018, MAPA
- Decreto N º 6871, de 04 de Junho de 2009

**SENSORIAL:**

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

**AValiação Externa:**

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Validade visível
- Validade conforme edital

**TÉCNICO CULINÁRIO:**

- Facilidade de preparo
- Rendimento

**6. Suco de maracujá integral****REFERÊNCIA:**

- Instrução Normativa N º49 de 26 de Setembro de 2018, MAPA
- Decreto N º 6871, de 04 de Junho de 2009

**SENSORIAL:**

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

**AVALIAÇÃO EXTERNA:**

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Validade visível
- Validade conforme edital

**TÉCNICO CULINÁRIO:**

- Facilidade de preparo
- Rendimento

**7. Suco de uva integral**

**REFERÊNCIA:**

- Instrução Normativa N º49 de 26 de Setembro de 2018, MAPA
- Decreto N º 6871, de 04 de Junho de 2009

**SENSORIAL:**

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

**AVALIAÇÃO EXTERNA:**

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Validade visível
- Validade conforme edital

**TÉCNICO CULINÁRIO:**

- Facilidade de preparo
- Rendimento

**8. Mel De Abelha**

**REFERÊNCIA:**

- Instrução Normativa N º11, de 20 de Outubro de 2000 - MA
- Instrução Normativa N º 003/2015 CIDASC

- Instrução Normativa N° 22, de 24 de Novembro de 2015 CIDASC
- Portaria N° 6, de 25 de Julho de 1985

**SENSORIAL:**

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

**AVALIAÇÃO EXTERNA:**

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Validade visível
- Validade conforme edital

**9. Biomassa de Banana Verde**

**REFERÊNCIA:**

- RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS

**SENSORIAL:**

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

**AVALIAÇÃO EXTERNA:**

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Validade visível
- Validade conforme edital

**TÉCNICO CULINÁRIO:**

- Facilidade de preparo

**10. Pão caseiro fatiado de aipim**

**REFERÊNCIA:**

- Resolução RDC N° 263, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA – MS
- Resolução RDC N° 493, de 15 de Abril de 2021, ANVISA - MS

**SENSORIAL:**

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

**AVALIAÇÃO EXTERNA:**

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

**TÉCNICO CULINÁRIO:**

- Rendimento

**11. Arroz Polido**

**REFERÊNCIA:**

- Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009, MAPA

**ENSORIAL:**

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

**AVALIAÇÃO EXTERNA:**

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Validade visível
- Validade conforme edital

**TÉCNICO CULINÁRIO:**

- Facilidade de preparo

**12. Arroz Integral**

**REFERÊNCIA:**

- Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009, MAPA

**SENSORIAL:**

- Aparência
- Textura

- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

**AVALIAÇÃO EXTERNA:**

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Validade visível
- Validade conforme edital

**TÉCNICO CULINÁRIO:**

- Facilidade de preparo

**13. Doce De Fruta Sabor Banana**

**REFERÊNCIA:**

- RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS

**SENSORIAL:**

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

**AVALIAÇÃO EXTERNA:**

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Validade visível
- Validade conforme edital

**14. Feijão Preto**

**REFERÊNCIA:**

- Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008, MAPA

**SENSORIAL:**

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

**AVALIAÇÃO EXTERNA:**

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Validade visível
- Validade conforme edital

**TÉCNICO CULINÁRIO:**

- Facilidade de preparo

**15. Feijão Vermelho**

**REFERÊNCIA:**

- Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008, MAPA

**SENSORIAL:**

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

**AValiação Externa:**

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Validade visível
- Validade conforme edital

**TÉCNICO CULINÁRIO:**

- Facilidade de preparo

**16. Melado**

**REFERÊNCIA:**

- Resolução RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005, ANVISA

**SENSORIAL:**

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

**AValiação Externa:**

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação



- Peso conforme rotulagem
- Validade visível
- Validade conforme edital

## **17. Doce de fruta sabores variados sem adição de açúcar**

### **REFERÊNCIA:**

- RDC N° 272, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA.

### **SENSORIAL:**

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

### **AValiação EXTERNA:**

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Validade visível
- Validade conforme edital

## **18. Pão Caseiro Fatiado De Inhame E Linhaça**

### **REFERÊNCIA:**

- Resolução RDC N° 263, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA – MS
- Resolução RDC N° 493, de 15 de Abril de 2021, ANVISA - MS

### **SENSORIAL:**

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

### **AValiação EXTERNA:**

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

### **TÉCNICO CULINÁRIO:**

- Rendimento

## 19. Pão de Mel

### REFERÊNCIA:

- Resolução RDC N° 263, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA – MS
- Resolução RDC N° 493, de 15 de Abril de 2021, ANVISA - MS

### SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

### AValiação Externa:

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

## 20. Biscoito de Mel

### REFERÊNCIA:

- Resolução RDC N° 263, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA – MS
- Resolução RDC N° 493, de 15 de Abril de 2021, ANVISA - MS

### SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

### AValiação Externa:

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital



Documento assinado eletronicamente por **Marcia Schneider, Coordenador(a)**, em 07/11/2023, às 13:00, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0018197048** e o código CRC **FC103C62**.

---

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - [www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br)

---

23.0.215477-5

0018197048v11