

ANEXO SEI N° 0010142828/2021 - SED.UAD.ASU

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Todos os itens devem atender os requisitos das seguintes legislações dispostas abaixo e nas específicas de cada alimento (bem como aquelas que vierem a suceder), descritas no quadro que seguem abaixo:

- Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, ANVISA;
- Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 2006;
- Portaria nº 248, de 17 de julho de 2008, INMETRO;
- Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, FNDE/MEC;
- Resolução nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA;
- Resolução nº 26, de 17 de junho de 2013, FNDE/MEC;
- Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA.

Identificação do Item	Caracterização do Produto
Abacate	Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livres de resíduos e fertilizantes.
Abacaxi	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, coroa pequena sem espinho, casca verde-amarelado e formato ovoidal. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
Abóbora Paulista	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, formato cilíndrico com pescoço pequeno, casca verde com listras na cor creme. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
Abóbora Cabotia	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, com formato globular (redondos e levemente achatados), casca de coloração verde escura brilhante e rugosa. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
Abobrinha Italiana	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, formato cilíndrico uniforme, casca verde clara com leves listras escuras, brilhante. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
Acelga	Deve apresentar folhas novas, de cor verde claro e talo verde-esbranquiçado. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentada ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.
Agrão	Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentada ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.
Mandioca palito ou em pedaços pré-cozida e congelada	Características Gerais: Mandioca descascada, lavada, higienizada, cortado em formato de palito ou pedaços, descartado a fibra central, pré-cozida e congelada. Não poderá conter aditivos tais como: corantes, conservantes, realçador de sabor e aromas artificiais. Não poderá conter matéria estranha aderida ao produto, corte despadronizado, sinais de descongelamento (cristais de gelo) e deterioração (coloração desuniforme ou com pontos escuros, sabor e aroma não característico). Após o preparo, o produto não poderá apresentar textura fibrosa, dura ou com aspecto mau cozido. Referência Técnica: RDC N° 272, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA.
Alface Verde Lisa	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Deve apresentar pés com folhas frescas e delicadas, de coloração verde. Não poderá apresentar folhas murchas, queimadas e podridão. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
Alface Verde Crespa	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Deve apresentar pés com folhas frescas crespas/frisadas e delicadas, de bordas recortadas e irregulares, de coloração verde. Não poderá apresentar folhas murchas, queimadas e podridão. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
Ameixa	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Deverá ser de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.
Alho Roxo	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: casca e película roxa. Deverá apresentar bulbo inteiro, boa qualidade, firme e intacto, sem brotação, sem cabeça aberta. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
Banana Branca/Prata	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: fruto de tamanho médio, casca muito fina e sensível. Deverá apresentar penca firme; polpa deve estar firme e intacta; coloração verde-amarelada. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
Banana Nanica/Caturra	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: fruto grande, um pouco curvo, casca fina e sensível. Deverá apresentar penca firme. A polpa deve estar firme e intacta; coloração verde-amarelada. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.

Batata Doce Roxa		Ausência de defeitos sérios.
		Características Gerais: película externa (casca) de coloração roxa, lisas, polpa branca/creme, formato alongado e uniforme. A polpa deve estar firme e intacta. Não deverá apresentar rachaduras, podridão, brotação e/ou deformações. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
Batata lavada	Inglesa	Características Gerais: formato ovalado, textura lisa e cor amarela. O produto deverá passar por processo de lavagem e estar livres de terra ou material estranho aderido a casca. A polpa deverá estar intacta e firme. Deverá apresentar tamanho mínimo de 6,0 centímetros de comprimento. Não poderá apresentar lesões de origem física ou mecânica, indícios de germinação ou podridão. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
Batata Salsa		Ausência de defeitos sérios.
		Características gerais: cor amarelo-intensa. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
Beringela		Fruto de formato cilíndrico, alongado e uniforme.
		Características Gerais: deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentada ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.
Beterraba		Ausência de defeitos sérios.
		Características gerais: forma arredondada e cor vermelha. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
Brócolis Japonês		Ausência de defeitos sérios.
		Características Gerais: caule de diâmetro maior do que o ramo e uma única inflorescência terminal (cabeça) com coloração verde-escura, bem desenvolvida. Sem folhas. Não poderá apresentar buquê amarelado, podridão e/ou insetos. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
Brócolis Ramoso		Características gerais: caule de diâmetro pequeno e ramificações laterais com coloração verde-escura. Não pode apresentar buquê amarelado, podridão e/ou insetos. Deve apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
Caqui Fuyu		Ausência de defeitos sérios.
		Características Gerais: formato globoso achatado, casca com coloração laranja e polpa de coloração amarelo-alaranjada. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
Caqui Guiombo		Ausência de defeitos sérios.
		Características Gerais: formato globoso achatado, casca com coloração laranja e polpa de coloração amarelo-alaranjada. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
Cebola Branca		Ausência de defeitos sérios.
		Características gerais: folhas exteriores (casca/escamas) amarelas e brilhantes e interior branco. Deverá apresentar tamanho mínimo de 5,0 centímetros de comprimento. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
Cebolinha Comum	Verde	Ausência de defeitos sérios.
		Características gerais: folhas de coloração verde. Acondicionada em maços. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
Cenoura		Ausência de defeitos sérios.
		Características gerais: raízes cilíndricas, lisas de cor alaranjada intensa. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
Chuchu		Ausência de defeitos sérios.
		Características gerais: formato de coração e coloração verde. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
Couve-Flor		Ausência de defeitos sérios.
		Características Gerais: inflorescência na cor branca ou creme, bem desenvolvida, limpa, livre de insetos. Sem folhas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
Couve manteiga		Ausência de defeitos sérios.
		Características Gerais: folhas grandes, lisas, de cor verde e brilhante, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Não deverá apresentar folhas amareladas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
Espinafre		Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços.
		Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.
Gengibre		Rizoma da planta Zingiber officinale.
		Características Gerais: o produto deverá passar por processo de lavagem e estar livres de terra ou material estranho aderido a casca. Deverá estar fresco, com casca lisa, de coloração pardo-claro, bem aderida a polpa. A polpa deve estar firme e camuda, de coloração amarelo-claro. Deverá apresentar sabor e aroma intensos, característicos do produto. Não deverá apresentar sinais de decomposição tais como: polpa esponjosa, casca enrugada e presença de fungos. Os rizomas devem estar livres de cortes, podridão, hematomas e brotamento.
Goiaba Vermelha		Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme.
		Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes.
Inhame		Casca marrom escura, coberta com fibras finas como cabelo, e polpa fibrosa branca ou amarelada. A casca deve estar firme, limpa, sem manchas, sem partes amolecidas, machucados ou fendas.
		Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabores estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.
Laranja Pera		Sem defeitos graves, bem desenvolvida.
		Características gerais: formato alongado, casca lisa, fina e verde-amarelada. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação

	em condições adequadas para o consumo.
Limão Cravo	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato arredondado com casca alaranjada e fina. A polpa deve estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
Limão Thai	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: formato arredondado com casca verde e fina, com pouca ou nenhuma semente. A polpa deve estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
Maçã Gala	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Formato arredondado, cor vermelho-clara. A polpa deve estar intacta e firme. Deverá apresentar peso mínimo de 90 gramas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
Maçã Fuji	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Formato redondo, casca vermelha rajada. A polpa deve estar intacta e firme. Deverá apresentar peso mínimo de 90 gramas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
Mamão Formosa	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato ovoide, esférico-periforme, casca lisa, de coloração verde-clara, tornando-se amarela ou alaranjada quando maduro. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
Manga	Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes.
Maracujá Amarelo	Características Gerais: fruto arredondado, com casca espessa de coloração amarelada. Sementes achatadas, pretas envolvidas por um arilo de textura gelatinosa de coloração amarelo alaranjado translúcido. Deve apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve ser livre de defeitos tais como podridão, deformação na casca, enrugamento ou manchas em excesso.
Melão Amarelo	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato redondo ovalado, casca firme de coloração amarelo vivo. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
Melancia	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: formato arredondado ou alongado, casca lisa, lustrosa, verde-clara, sem manchas escuras, com estrias de um verde mais forte no sentido do comprimento. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
Milho Verde em Espiga	Deverá ser fresco, suficientemente desenvolvido, coloração e tamanhos uniformes. Com as folhas bem verdes e vivas e cabelos marrom-escuro. Características Gerais: Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprio da variedade e espécie. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.
Pepino comum (Salada)	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Casca lisa, de coloração verde escura, tamanho entre 10 e 15 cm. Fresco. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
Pêra D'anjou	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Formato piriforme ovalado, casca de coloração verde a verde-amarelada, polpa de coloração branco-amarelada. Deverá apresentar peso mínimo de 90 gramas. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
Pêra Williams	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato oblongo-obtuso-piriforme casca de coloração amarela a verde-amarelada, polpa de coloração branca. Deverá apresentar peso mínimo de 90 gramas. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
Pêra D'Água	Fruto em formato piriforme com casca de coloração verde amarela, podendo apresentar manchas avermelhadas em sua extensão. A polpa deve ser macia e de coloração branca amarelada. Deve apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverá apresentar defeitos tais como podridão, deformação na casca e polpa.
Pêssego	Características gerais: fruto de formato ovalado, com extremidades evidentes. Casca fina de aspecto aveludado e coloração amarela avermelhada. Deverá apresentar polpa firme e de coloração branca, com sabor e aroma adocicado característico. O caroço deve estar semi aderido a fruta. Não deve apresentar defeitos tais como: podridão, dano mecânico grave, fruto imaturo e com defeitos de formação. Deve apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.
Pinhão	Semente do pinheiro, devidamente solto da pinha, com casca castanha de formato cônico. Características Gerais: A casca deve estar firme, limpa, sem manchas, sem mofo, sem partes amolecidas, machucados ou fendas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
Pimentão Verde	Características Gerais: Pimentão verde, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres.
Repolho Verde	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: folhas de cor verde, cabeça firme e compacta livre de insetos. Sem folhas externas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
Repolho Roxo	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: folhas lisas de cor roxa, cabeça firme e compacta livre de insetos. Sem folhas externas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
Rúcula	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: folhas frescas, compridas, lisas de cor verde-escura, livres de enfermidades e insetos, separadas por maços. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
Salsa/Salsinha	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: folhas com formatos irregulares e de coloração verde-escura. Acondicionada em maços. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.

Tangerina Mexericá	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato globoso e achatado, casca fina e aderida de cor laranja-claro. A polpa deve estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
Tangerina Ponkan	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato arredondado com achatamento nos polos, casca fina e solta de cor laranja. A polpa deve estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
Tomate Carmen/Longa Vida	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato arredondado, achatado, de coloração vermelha. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
Uva Niagara	Características gerais: frutos em formato ovoide uniforme, de coloração verde, rosada, preta ou mista. Deverá apresentar polpa do tipo fundente com sementes e sabor adocicado. O cacho deverá conter peso mínimo de 150 gramas, livre de defeitos graves tais como podridão, presença de uva imatura e cachos com degrana. Deve apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo.
Vagem Manteiga	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: semi-arqueada, perfil achatado e coloração verde-esbranquiçada. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
Manjerição Comum	Características técnicas: planta aromática, apresentando caule ramificado com folhas de espessura fina, com formato ondulado, de coloração verde clara. Apresenta aroma e sabor fortes, característicos, que lembram o anis. Deve estar livre de corpos estranhos aderentes à superfície, raízes e inflorescências. Não deve apresentar defeitos tais como: podridão, folhas murchas ou queimadas.
Tomilho	Características Técnicas: planta aromática. Apresenta caule com ramos coberto por folhas pequenas em formato ovais lanceoladas, de coloração verde acinzentadas. Possui aroma e sabor mentolado, característico. Deve estar livres de corpos estranhos aderente à superfície, raízes e inflorescências. Não deve apresentar defeitos tais como: podridão, folhas murchas ou queimadas.
Folhas de Ora-Pro-Nóbis	Características Técnicas: folhas frescas, suculentas, de formato elíptico acuminado, de coloração verde clara e sabor neutro. Deve estar livre de enfermidade ou lesões que afetem a sua aparência. Não poderá conter folhas murchas, queimadas, podridão ou corpos estranhos aderentes a superfície. Devem estar livres do caule, flores ou espinhos.

Identificação do Item	Descritivo
Açúcar Branco Refinado	Não pode conter umidade ou bolor. Deverá apresentar aspecto sólido com estrutura microcristalina que lhe confere granulometria fina e de alta capacidade de dissolução. Deve apresentar odor e sabor próprio do produto. Classificação: Grupo I, Classe I e Tipo Refinado Granulado. Não poderá conter corantes artificiais. Referência Técnica: Resolução – RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005, ANVISA. Instrução Normativa IN nº47, de 30 de agosto de 2018, MAPA.
Amido de Milho	Não poderá estar úmido, fermentado e rançoso. Não deverá apresentar rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório. Para consumo de crianças a partir de 6 meses. Não poderá conter glúten. Referência Técnica: Resolução - RDC nº263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS
Ameixa seca sem caroço	Ameixa desidratada, sem caroço. Deve estar íntegra, com sabor, aroma e cor característicos do produto. Não deve apresentar sinais de umidade, podridão, alteração da cor e cristalização. Não deve conter adição de outros ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten. Referência Técnica: Resolução – RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005.
Amendoim torrado, sem pele e sem sal	Grãos de amendoim, torrado, descascados, despêliculados e sem sal. Não poderá conter grãos danificados, ardidos, mofoados ou chocados. Não poderá conter impurezas ou matérias estranhas em sua composição. Deverá ser apresentado laudo laboratorial do produto com comprovação de adequação dos níveis de aflatoxinas.
Beiju	Características Técnicas: feito com massa de mandioca, sal e açúcar. Poderá conter canela em sua composição. Não será admitido a presença de outras farinhas em sua composição. Deverá apresentar textura crocante e de aspecto uniforme em formato de discos com peso médio de 30 gramas cada unidade, admitindo variação de 10%. Não poderá apresentar defeitos tais como bolor, amolecimento, quebra, cor desuniforme ou com aspecto queimado e sabor rançoso. Não poderá conter corantes e conservantes artificiais, leite ou traços de leite e glúten em sua composição. Referência Técnica: Resolução RDC N ° 263, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA - MS
Banana-passa	Produto obtido através do processo de desidratação da polpa da banana. Deve apresentar coloração uniforme, com ausência de crosta dura na superfície, consistência firme e com sabor e aroma adocicado, característico da fruta. Não deve conter glúten, adição de açúcares, corantes e conservantes artificiais em sua composição. Não deve apresentar defeitos tais como: presença de frutas cortadas e/ou amassadas, sabor amargo, bolor ou corpos estranhos.
Biomassa de Banana Verde	Massa feita através do processamento da banana verde. Admite-se a utilização integral da fruta (polpa e casca). Deverá apresentar consistência pastosa e homogênea, de coloração laranja/amarronzada e com aroma e sabores neutros. Não poderá conter glúten, leite, corantes e conservantes artificiais. Não deve apresentar defeitos tais como: mistura heterogênea, consistência líquida, presença de bolor e sabor ácido. Referência Técnica: RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS
Biscoito Caseiro Integral Salgado	Biscoito caseiro, salgado feito a base de farinha de trigo integral ou aveia. Ingredientes: aveia e/ou farinha de trigo integral, farinha de Trigo, óleo vegetal e/ou manteiga, ovos, leite, sal e Fermento. Poderá conter adição de outras farinhas, sementes e oleaginosas (chia, linhaça, gergelim, castanhas). Poderá conter adição de especiarias para dar sabor ao biscoito tais como: orégano e queijo. Os biscoitos deverão apresentar formato regular, textura crocante, com aroma e sabor característico. Não poderá conter corante artificial, aromatizante artificial, açúcar, mel, melado, edulcorante, realçador de sabor, conservantes sintéticos, margarina, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada e ingredientes que contenham gordura trans em sua composição. Não poderá apresentar defeitos tais como bolor, amolecimento, formato irregular ou quebra, cor desuniforme, com aspecto queimado, sabor rançoso ou de amônia. Referência Técnica: Resolução RDC N ° 263, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA – MS Resolução RDC N ° 493, de 15 de Abril de 2021, ANVISA - MS
	Biscoito caseiro, doce feito a base de farinha de trigo integral ou aveia. Ingredientes: farinha de trigo integral e/ou aveia, farinha de trigo, açúcar ou mel ou melado, óleo vegetal e/ou manteiga, ovos e fermento. Poderá conter adição de especiarias tais como: raspa de laranja ou limão, coco, amendoim, cacau ou canela. Os biscoitos deverão apresentar

Biscoito Caseiro Integral Doce	<p>formato regular, textura crocante, com aroma e sabor característico. Não poderá conter aditivos alimentares tais como: corante artificial, aromatizante artificial, edulcorantes, conservante sintético, realçador de sabor, emulsificante sintético, margarina, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada e ingredientes que contenham gordura trans em sua composição, apresentar defeitos tais como bolor, amolecimento, formato irregular ou quebra, cor desuniforme e/ou com aspecto queimado, sabor rançoso ou de amônia.</p> <p>Referência Técnica: Resolução RDC N ° 263, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA – MS</p> <p>Resolução RDC N ° 493, de 15 de Abril de 2021, ANVISA - MS</p>
Biscoito Doce Integral	<p>Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada ou gordura hidrogenada ou gordura vegetal parcialmente hidrogenada ou gordura parcialmente hidrogenada (gordura trans). Deverá ser elaborado com óleo vegetal não hidrogenado (soja, canola, milho, girassol, algodão) ou gordura de palma ou gordura de coco, devendo estar especificado nos ingredientes.</p> <p>Referência Técnica: Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005.</p> <p>Resolução – RDC nº 332, de 23 de dezembro de 2019.</p>
Biscoito Doce Integral Tipo Cookies ou Rosquinha	<p>Características Técnicas: produto de vários sabores, a base de farinha de trigo integral, no formato de cookies ou rosquinha. Ingredientes: farinha de trigo integral, óleo vegetal não hidrogenado ou manteiga, açúcar ou mel ou melado e fermento. Poderá conter adição de outras farinhas, sementes e oleaginosas (chia, linhaça, gergelim, castanhas). Não poderá conter corantes artificiais, edulcorantes, conservantes artificiais, aromatizantes artificiais, margarina, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada e ingredientes que contenham gordura trans em sua composição. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Não poderá apresentar defeitos tais como bolor, amolecimento, formato irregular ou quebra (percentual máximo aceito de até 10% de biscoitos quebrados), cor desuniforme e/ou com aspecto queimado, sabor rançoso ou de amônia.</p> <p>Referência Técnica: Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005.</p> <p>Resolução - RDC nº 493, de 15 de abril de 2021.</p> <p>Resolução - RDC nº 332, de 23 de dezembro de 2019.</p> <p>Resolução - RDC nº 514, de 28 de maio de 2021.</p>
Biscoito Salgado com Gergelim	<p>Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser levemente crocante. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada. Deverá ser elaborado com óleo vegetal não hidrogenado. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados).</p> <p>Referência Técnica: Resolução - RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS</p>
Bolo Cuca de Farofa	<p>Massa feita a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo, fermento, manteiga e/ou óleo vegetal e açúcar, coberta por farofa feita a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, manteiga e/ou óleo vegetal. Poderá conter adição de especiarias tais como: raspas de limão e canela. Não poderá conter aditivos alimentares tais como: corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes artificiais, emulsificante sintético, margarina, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada e ingredientes que contenham gordura trans em sua composição. O bolo deve apresentar textura macia, massa homogênea, superfície uniforme e com sabor e aroma característicos. A farofa deve cobrir uniformemente a massa e apresentar textura crocante. O bolo não deve apresentar defeitos tais como massa ressecada, presença de bolor ou sabor rançoso, superfície queimada ou com tamanho irregular e cobertura de farofa desuniforme.</p> <p>Referência Técnica: Resolução RDC N ° 263, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA - MS</p>
Café Tradicional	<p>Não poderá conter glúten ou traços de glúten.</p> <p>Referência Técnica: Instrução Normativa - IN nº 8 de 11 de junho de 2003, MAPA</p> <p>Resolução - RDC nº 277 de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS</p> <p>Resolução SAA nº 19 de 5 de abril de 2010</p>
Canela em pó	<p>Característica Técnica: Condimento Vegetal Simples constituído pela casca da <i>Cinnamomum cassis</i> (Ness) e/ou Blume (canela da China) e/ou casca de <i>Cinnamomum Zeylanicum</i> Ness, (canela do Ceilão). Deverá apresentar característica de pó fino e homogêneo, coloração pardo-amarelo escuro ou marrom claro, aroma e cheiro característico. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Não deverá apresentar sujidades, umidade, bolor e peso insatisfatório.</p> <p>Referência Técnica: Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS</p>
Canela em Casca	<p>Obtida a partir do tronco da caneleira (<i>Cinnamomum zeylanicum</i>). Deverá apresentar casca desidratada e íntegra, livre de material estranho aderido e de coloração marrom avermelhada. Deverá apresentar sabor e aroma intensos, característicos do produto. A casca não poderá apresentar sinais de decomposição, tais como fungo, mofo ou ausência de aroma e sabor, característicos do produto.</p> <p>Referência Técnica: Resolução – RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.</p>
Canjica	<p>Não deverá apresentar mal estado de conservação, carunchos, mofo, odor estranho, grãos ou sementes de outras espécies. Percentual máximo de 5% para grãos avariados e impurezas.</p> <p>Referência Técnica: Portaria nº 109, de 24 de Fevereiro de 1989, MAPA</p>
Cacau em pó solúvel	<p>Ingrediente: cacau em pó. Deverá apresentar pó fino, sem grumos e de fácil diluição. Deverá apresentar coloração marrom castanho característico, sabor e aroma intensos. Não poderá apresentar impurezas ou adição de outros ingredientes ao produto. Não poderá conter glúten e leite em sua composição.</p> <p>Referência Técnica: Resolução – RDC nº 264, de 22 de setembro de 2005.</p>
Cereal de milho sem adição de açúcar	<p>Características Técnicas: cereal de milho cozido, seco, laminado, tostado. Poderá conter vitaminas, minerais e antioxidantes. Não poderá conter adição de açúcar, edulcorante, corantes artificiais ou antioxidantes TBHQ e TBH em sua composição. Não deverá apresentar umidade ou quebra.</p> <p>Referência Técnica: Resolução - RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS</p> <p>Portaria SVS/MS nº-29, de 13 de Janeiro de 1998.</p> <p>Resolução - RDC nº-243, de 26 de Julho de 2018.</p>
	<p>Coco in natura, ralado e congelado. Não deverá conter adição de outros ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não deverá apresentar alteração na cor do</p>

Coco ralado congelado	produto, sabor fermentado ou rançoso ou sinas de descongelamento. Não deverá conter glúten. Referência Técnica: Resolução – RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005.
Cravo	Produto obtido dos botões (dessecados) da flor de uma árvore da família das mitáceas, de coloração Pardo-Negra. Não deverá apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório. Não poderá conter glúten. Referência Técnica: Resolução - RDC nº 276 de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS
Doce De Fruta Sabor Banana	O produto deverá apresentar massa homogênea e aspecto cremoso de fácil aplicação. Ingredientes: Polpa de banana, açúcar, glucose, pectina. Não pode conter misturas ou adição de outras frutas. O produto não poderá conter corante artificial. O produto não poderá conter glúten. Referência Técnica: RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS
Doce de Fruta Sabor Abóbora com Coco	O produto deverá apresentar massa homogênea e aspecto cremoso de fácil aplicação. Ingredientes: Polpa de abóbora, açúcar, glucose, coco, pectina. Não poderá conter misturas ou adição de outras frutas. O produto não poderá conter glúten ou corantes artificiais. Referência Técnica: RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS
Doce de fruta sabores variados sem adição de açúcar	O produto deverá apresentar massa homogênea e aspecto cremoso de fácil aplicação. Ingredientes: polpa de fruta, pectina e conservante natural. O produto não poderá conter adição de outros ingredientes, edulcorantes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten. Referência Técnica: Resolução – RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005.
Farinha de Trigo	Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo 1. Características Técnicas: deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: preparo de pães caseiros diversos e bolos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Referência Técnica: Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002, ANVISA Instrução Normativa nº 8 de 3 de Junho de 2005, MAPA
Farinha de Trigo Integral	Ingredientes: Farinha de trigo integral. Características Técnicas: Fina. Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo são, limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Não deverá apresentar mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Referência Técnica: Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002, ANVISA Instrução Normativa nº 8 de 3 de Junho de 2005, MAPA
Fermento Biológico	Características Técnicas: Fermento biológico seco, instantâneo, obtido a partir da cultura de leveduras <i>Saccharomyces cerevisias</i> . Deverá apresentar aspecto de grânulos, com coloração branca ou castanho claro, cheiro e sabor característico do produto. O produto não poderá conter sujidades ou materiais estranhas. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Referência Técnica: Resolução - CNNPA nº 38, de 12 de outubro de 1.977, ANVISA/MS
Fermento Químico	Características Técnicas: Fermento elaborado a base de Amido de milho ou fêcula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. O produto não poderá conter sujidades ou matérias estranhas. Deverá apresentar cor, cheiro e odor característicos do produto. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Referência Técnica: Resolução - CNNPA nº 38, de 12 de outubro de 1.977, ANVISA/MS
Granola Sem Açúcar	Granola sem açúcar, de variados sabores, preparados com matérias-primas integrais. Não poderá conter açúcar, adoçante e nem corante artificial. Referência Técnica: Resolução - RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS Resolução – RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS
Leite Integral Longa Vida UHT	Características Técnicas: Leite integral, fluido, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT). O produto deve conter até 3,5% de gordura, cor branca interior e sabor característico. Deverá apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual ou Federal conforme necessidade. O produto não poderá conter glúten. Referência Técnica: Portaria N ° 146, de 07 de março de 1996 MA Portaria N ° 370, de 04 de setembro de 1997 MAPA Portaria N ° 9013, de 29 de março de 2017 Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 – CIDASC
Leite em Pó Integral	Leite em pó integral, instantâneo, contendo emulsificante lecitina de soja. Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral. Deverá apresentar teor de gordura igual ou maior que 26% (vinte e seis por cento). Características sensoriais - Aspecto: de pó uniforme sem grumos. Não poderá conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Cor: Branco amarelado. Sabor: agradável, sem ranço, semelhante ao leite fluido. O produto poderá ser adicionado de vitaminas e minerais. Não poderá apresentar adição de soro de leite. Não poderá conter glúten. Referência Técnica: Portaria nº 146, de 7 de Março de 1996, MAPA. Portaria nº 369, de 4 de Setembro de 1997, MAPA.
Linhaça	Semente do linho, tipo: marrom. Fabricada a partir de grãos são, limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá apresentar fermentação, mofo, odor estranho, carunchos ou detritos. Não deverá apresentar percentuais de impurezas acima de 0,5% (pedras, cascas). Referência Técnica: Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS
Melado	Ingredientes: Produto obtido do caldo de cana por evaporação, sem formação de açúcar. Não deve apresentar odor desagradável e não característico, sujidade e/ou corpo estranho. Deve ser fabricado com matérias primas não fermentadas, isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais. É vedada a adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. O produto não poderá conter glúten.

		Referência Técnica: Resolução RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS
Mel de Abelha		<p>Ingredientes: Produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas. Características gerais O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização, nem espuma superficial. É permitido o aquecimento do mel até o máximo de 70°C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escura. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Referência Técnica: Instrução Normativa nº 11, de 20 de Outubro de 2000, MAPA Instrução Normativa Nº 003/2015 CIDASC Instrução Normativa Nº 22, de 24 de Novembro de 2015 CIDASC Portaria Nº 6, de 25 de Julho de 1985</p>
Orégano		<p>Condimento seco, obtido da erva de orégano. Não poderá conter glúten. Deverá ser preparado com matérias-primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não deverá apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório.</p> <p>Referência Técnica: RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS</p>
Pão Fatiado Integral		<p>O produto deverá ser fatiado, sendo cada fatia de aproximadamente 25 g, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.. Deverá conter no mínimo farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal, sal, fermento. Deverá apresentar no mínimo 8 gramas de fibras em 100 gramas de produto pronto. Não poderá conter ovos, leite ou traços de leite. Não deverá apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos). O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Não deverá apresentar cascas nas duas extremidades.</p> <p>Referência Técnica: Resolução RDC N º 263, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA - MS</p>
Pão Cascoiro Fatiado de Aipim ou Batata		<p>Pão feito com aipim ou batata, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal e fermento biológico. O ingrediente aipim ou batata deve compor no mínimo 40% do total de ingredientes que compõem a base da massa. Poderá conter adição de outras farinhas e de óleo vegetal, banha de porco ou manteiga. Não poderá conter adição de corantes artificiais, aromatizantes artificiais, edulcorantes, margarina, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada e ingredientes que contenham gordura trans em sua composição. Deverá apresentar massa homogênea, com miolo íntegro e bem assado, tamanho uniforme e ausência de casca nas duas extremidades. O pão não deve apresentar defeitos tais como: crostas queimadas ou com manchas escuras, amassamento, endurecimento do miolo, tamanho desuniforme, sabor ácido ou presença de bolores. Deverá estar macio para o consumo até a data de validade.</p> <p>Referência Técnica: Resolução RDC N º 263, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA – MS Resolução RDC N º 493, de 15 de Abril de 2021, ANVISA - MS</p>
Pão Massinha doce		<p>Com fibras. Ingredientes: Pão com massa de farinha de trigo especial, água, fermento e açúcar. Peso líquido 50gramas. Não poderá conter ovos, leite ou traços de leite. Deverá apresentar no mínimo 5 gramas de fibras em 100 gramas de produto pronto. Não deverá apresentar tamanho irregular (o pão deverá conter no mínimo 11 centímetros de comprimento) e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos). O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Deverá apresentar odor e sabor agradável e característico próprio do produto.</p> <p>Referência Técnica: Resolução RDC N º 263, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA - MS</p>
Pão de Mel		<p>Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, leite, mel, especiarias, fermentos, conservantes e cobertura de chocolate.</p> <p>Características técnicas: Biscoito macio de mel e condimento naturais com cobertura sabor chocolate. Não poderá conter corante artificial.</p> <p>Referência Técnica: Resolução- RDC nº 263, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA/MS</p>
Pão Tipo Hambúrguer		<p>Pão tipo “hambúrguer”, com peso líquido de 50 gramas, formato redondo, composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, açúcar e sem conservante. Deverá ser isento de leite, soro de leite e/ou lactose, ovos e gorduras trans. O produto deverá ser obtido pela cocção da massa, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos, casca fina e macia, sem gergelim. O produto deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos, em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com grumos, duros, fora do peso, em quantidade inferior a solicitada, amassados e não será permitida a adição de farelos e corantes.</p> <p>Referência Técnica: Resolução RDC N º 263, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA - MS</p>
Pão Tipo Francês		<p>Pão francês, com peso líquido de 50 gramas, simétrico, com uniformidade no assado, aroma e sabor típico, com vida útil de 6 horas, composto por: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002, fermento biológico, água e sal e com a presença de incisão ou corte na massa. Deverá ser isento de leite, soro de leite e/ou lactose, ovos e gorduras trans. O produto deverá ser obtido pela cocção da massa, apresentando miolo poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao se comprimido e não deverão apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados, com cavidades irregulares de textura macia. A crosta interna do pão deve estar consistente, bem aderente ao miolo e a casca externa deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante. O produto deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, fora do peso, em quantidade inferior a solicitada, amassados e não será permitida a adição de farelos e corantes.</p> <p>Referência Técnica: Resolução RDC N º 263, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA - MS</p>
Sagu		<p>Características técnicas: Sagu de mandioca, tipo pérola. Fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Isento de matéria terrosa e parasita. Livre de sujidade e de detritos animais e vegetais.</p> <p>Referência Técnica: Instrução Normativa nº 23, de 14 de dezembro de 2005, MAPA</p>
Suco de Abacaxi Integral		<p>Características técnicas: Suco de abacaxi integral, sem adição de água, sem adição de açúcar, sem corantes artificiais e sem conservantes. Não alcoólico. Não fermentado. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deverá ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais.</p> <p>Referência Técnica: Instrução Normativa nº 12 de 04 de setembro de 2003, MAPA Decreto nº 6871, de 04 de junho de 2009</p>

Suco de Laranja Orgânico	<p>Características técnicas: Suco de laranja integral ou concentrado, orgânico, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:2 (Uma parte de suco para duas partes de água).</p> <p>Referência Técnica: Instrução Normativa N °49 de 26 de Setembro de 2018, MAPA Decreto N ° 6871, de 04 de Junho de 2009 Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007 Instrução Normativa nº 64, de 18 de dezembro de 2008</p>
Suco de Maça Orgânico	<p>Características técnicas: Suco de maçã integral ou concentrado, orgânico, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:1 (Uma parte de suco para uma parte de água).</p> <p>Referência Técnica: Instrução Normativa N °49 de 26 de Setembro de 2018, MAPA Decreto N ° 6871, de 04 de Junho de 2009 Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007 Instrução Normativa nº 64, de 18 de dezembro de 2008</p>
Suco de Maça Integral	<p>Sem adição de água, corantes artificiais, açúcar, edulcorantes e conservantes. Produto não alcoólico, 100% natural e sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. Deverá ser preparado com frutas sãs, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:1 (uma parte de suco para uma parte de água), independente da sugestão de diluição presente no rótulo.</p> <p>Referência Técnica: Instrução Normativa N °49 de 26 de Setembro de 2018, MAPA Decreto N ° 6871, de 04 de Junho de 2009</p>
Suco de Maracujá Integral	<p>Características técnicas: Suco de maracujá sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. O suco deverá apresentar coloração característica e sabor intenso da fruta em uma diluição mínima de 1:8 (uma parte de suco para oito partes de água), independente da sugestão de diluição presente no rótulo.</p> <p>Referência Técnica: Instrução Normativa N °49 de 26 de Setembro de 2018, MAPA Decreto N ° 6871, de 04 de Junho de 2009</p>
Suco de Uva Integral	<p>Características técnicas: Suco de uva integral, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais.</p> <p>Referência Técnica: Instrução Normativa nº 12 de 04 de setembro de 2003, MAPA Decreto nº 6871, de 04 de junho de 2009</p>
Suco de Uva Orgânico	<p>Características técnicas: Suco de uva integral ou concentrado orgânico, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:2 (Uma parte de suco para duas partes de água).</p> <p>Referência Técnica: Instrução Normativa N °49 de 26 de Setembro de 2018, MAPA Decreto N ° 6871, de 04 de Junho de 2009 Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007 Instrução Normativa nº 64, de 18 de dezembro de 2008</p>
Tâmara desidratada sem caroço	<p>Fruto da Tamareira, desidratado e sem caroço. Deve estar íntegro, com sabor adocicado, aroma suave e cor castanho-escuro característico do produto. Não deve apresentar sinais de umidade, bolor, podridão, alteração da cor, sabor e cristalização. Não deve conter adição de outros ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten.</p> <p>Referência Técnica: Resolução – RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005.</p>
Uva passa escura sem semente	<p>Uva passa desidratada, escura, sem semente. Deve estar íntegra, com sabor, aroma e cor característicos do produto. Não deve apresentar sinais de umidade, podridão, cristalização e alteração da cor do produto. Não deve conter adição de outros ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten.</p> <p>Referência Técnica: Resolução – RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005</p>

Identificação do Item	Descritivo
Achocolatado em pó	<p>Ingredientes: Cacau e açúcar, maltodextrina, sal, aroma de baunilha e estabilizante lecitina de soja. Sem adição de leite em pó ou soro de leite. Não poderá conter leite ou traços de leite. Não poderá conter glúten ou traços de glúten.</p> <p>Referência Técnica: Resolução – RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS</p>
Chocolate em pó solúvel	<p>Características técnicas: produto obtido pela mistura de cacau em pó e açúcar. Deverá conter 50% de cacau em pó. Sem adição de leite em pó ou soro de leite. Não poderá conter glúten, traços de glúten, leite, traços de leite, soja e traços de soja. Não deverá apresentar problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, odor forte e intenso, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Deverá ter sabor característico.</p> <p>Referência Técnica: Resolução – RDC nº 264, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS Resolução – RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS</p>
Alecrim desidratado	<p>Ingredientes: folhas de alecrim desidratadas. Deve estar isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Deve apresentar cor, sabor e aroma próprios do produto. Não deverá conter adição de outros ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten.</p> <p>Referência Técnica: Resolução – RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.</p>

Arroz Parboilizado	<p>TIPO I.</p> <p>Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Parboilizado, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deverá conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deverá apresentar sementes tratadas, sementes tóxicas, insetos vivos tais como carunchos e outras pragas, odor forte, intenso ou não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. Os limites máximos de tolerância para matérias estranhas e impurezas é 0,05%, para mofo ardidos e enegrecidos é 0,20%, para não gelatinizados 20%, para danificados 0,50%, para rajados 1%, para picados ou manchados 1,75%, para total de quebrados e quítera 4,5% e para quítera (máximo) 0,40%.</p> <p>Referência Técnica: Instrução Normativa - IN nº 6 de 16 de fevereiro de 2009, MAPA</p>
Arroz Polido	<p>Arroz Polido. Tipo I.</p> <p>Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deverá conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deverá apresentar sementes tratadas, sementes tóxicas, insetos vivos tais como carunchos e outras pragas, odor forte, intenso ou não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. Os limites máximos de tolerância para matérias estranhas e impurezas é de 0,10%, para mofo e ardidos é de 0,15%, para picados ou manchados é de 1,75%, para gessados e verde é de 2%, para rajados é de 1%, para amarelos é de 0,50%, para total de quebrados e quítera é de 7,5% e para quítera (máximo) 0,50%.</p> <p>Referência Técnica: Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009, MAPA</p>
Arroz Orgânico Polido	<p>Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico e/ou preparação dietética final inadequada – empapamento. O produto não poderá conter glúten. O produto obrigatoriamente deverá apresentar a certificação de produto orgânico (impresso na embalagem).</p> <p>Referência Técnica: Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009, MAPA Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007 Instrução Normativa nº 64, de 18 de dezembro de 2008</p>
Arroz Integral	<p>Arroz Integral. Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Integral, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deverá apresentar sementes tratadas, sementes tóxicas, insetos vivos tais como carunchos e outras pragas, odor forte, intenso ou não característico. Os limites máximos de tolerância para matérias estranhas e impurezas é de 0,10%, 0,15 % de mofo e ardidos, 1,75% de picados ou manchados, 2% de gessados e verdes, 1% de vermelhos e pretos, 0,50% de amarelos e 4% de total de quebrados e quítera.</p> <p>Referência Técnica: Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009, MAPA</p>
Arroz Orgânico Integral	<p>Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Integral, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. O produto não poderá conter glúten. O produto obrigatoriamente deverá apresentar a certificação de produto orgânico (impresso na embalagem).</p> <p>Referência Técnica: Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009, MAPA Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007 Instrução Normativa nº 64, de 18 de dezembro de 2008</p>
Canjiquinha/Quirera de milho	<p>Ingrediente: milho triturado. Deverá ser preparado com matérias-primas sãs e estar livre de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e/ou vegetais. Não deverá apresentar umidade, bolor, coloração escura e sabor não característico.</p> <p>Referência Técnica: Resolução – RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005</p>
Cebola desidratada em flocos	<p>Elaborado a partir do bulbo, fatiado e desidratado. Deve ser isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Deve apresentar cor, sabor e aroma próprios do produto. Não poderá conter adição de outros ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten.</p> <p>Referência Técnica: Resolução – RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.</p>
Colorau	<p>Característica Técnica: Produto constituído pela mistura de fubá e urucum. Deve apresentar aspecto de pó fino, de coloração alaranjada, com sabor e odor característico. O produto não poderá conter glúten. Não deverá apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório.</p> <p>Referência Técnica: RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS</p>
Cominho em pó	<p>Deve apresentar aspecto de pó fino, sem grumos de coloração esverdeada, com sabor e odor característico. Deve ser isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Não poderá conter adição de outros ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten.</p> <p>Referência Técnica: Resolução – RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.</p>
Cúrcuma em pó	<p>Característica Técnica: Condimento Vegetal Simples constituído pelo rizoma de Cúrcuma doméstica e/ou Cúrcuma longa, L. Deve apresentar-se em forma de pó homogêneo, de cor amarelo escuro, cheiro forte e com sabor picante, levemente amargo. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Não deverá apresentar sujidades, umidade, bolor e peso insatisfatório.</p> <p>Referência Técnica: RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS</p>
Ervilha Seca	<p>Ervilha Seca, partida, sem pele. Deverá ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e/ou vegetais. Não deverá apresentar umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório.</p> <p>Referência Técnica: Portaria nº 65, de 16 de fevereiro de 1993, MAPA.</p>

Ervilha Congelada	<p>Ingredientes: ervilha. Não deverá apresentar defeitos tais como: podridão, impurezas ou matérias estranhas em sua composição. Não poderá apresentar cristais de gelo ou sinais de descongelamento. Não poderá conter adição de outros ingredientes. Não poderá conter glúten.</p> <p>Referência Técnica: Portaria nº 65 de 16 de Fevereiro de 1993, MAPA.</p>
Erva doce	<p>Semente da planta erva doce. Deve estar isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Não deve conter adição de outros ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten.</p> <p>Referência Técnica: Resolução – RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.</p>
Extrato de Tomate Simples e Concentrado	<p>O extrato de tomate deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: Tomate, sal e açúcar. Não poderá conter glúten ou traços de glúten.</p> <p>Referência Técnica: RDC Nº 272, DE 22 de setembro 2005</p>
Farinha de Mandioca	<p>Farinha de mandioca. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto. Grupo: farinha seca; Classe: fina; tipo I. Não deverá apresentar misturas, corantes, resíduos e/ou impurezas. Não deverá conter glúten. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom).</p> <p>Referência Técnica: Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA Instrução Normativa IN nº52, de 7 de novembro de 2011, MAPA</p>
Farelo de Aveia	<p>Características Técnicas: Produto extraído da aveia. Deverá ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e/ou vegetais. Não deverá apresentar umidade, fermentação, bolor, coloração escura, odor não característico, misturas e peso insatisfatório.</p> <p>Referência Técnica: Resolução – RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS</p>
Feijão Carioca	<p>Características Técnicas: Classe: cores, tipo 1, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e/ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Referência Técnica: Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008, MAPA</p>
Feijão Preto	<p>Características Técnicas: Classe preto, tipo 1, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Referência Técnica: Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008, MAPA</p>
Feijão Vermelho	<p>Características Técnicas: Classe Cores, Tipo I, Grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. São admitidos até 0,5% de impurezas e matérias estranhas. Deve apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não pode conter glúten.</p> <p>Referência Técnica: Instrução Normativa IN nº 12, de 28 de março de 2008, ANVISA.</p>
Flocos de Alho	<p>Característica Técnica: Produto constituído por Bulbos de Allium Sativum, livre de matérias estranhas e contaminações químicas. Deve apresentar aspecto de flocos laminados homogêneos com sabor pungente e picante e de coloração amarelada e odor pungente e forte. Não deve apresentar sujidade, misturas e peso insatisfatório. Não poderá conter sal de adição. Não poderá conter glúten ou traços de glúten.</p> <p>Referência Técnica: Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005, ANVISA</p>
Folha de louro desidratada	<p>Deve apresentar folhas integras, isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Deve apresentar cor, sabor e aroma próprios do produto. Não poderá conter adição de outros ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten.</p> <p>Referência Técnica: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.</p>
Flocos de Milho Pré-Cozido ou Fubá Pré-Cozido	<p>Características técnicas: flocos de milho pré-cozido ou fubá pré-cozido. Não poderá conter glúten. Deverá ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e/ou vegetais. Não deverá apresentar umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório. Especificidade de uso: Preparo de doces e salgados.</p> <p>Referência Técnica: Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA Resolução RDC nº 150, de 13 de abril de 2017, ANVISA</p>
Germe de Trigo	<p>Características Técnicas: Produto processado do grão do trigo. Não deverá apresentar mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade) e resíduos ou impurezas. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos.</p> <p>Referência Técnica: Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA</p>
Grão de bico	<p>Ingrediente: Grão de Bico. Não deverá apresentar defeitos tais como: podridão, impurezas ou matérias estranhas em sua composição. Não deverá apresentar umidade, bolor, coloração escura, misturas e peso insatisfatório.</p> <p>Referência Técnica: Resolução - RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005.</p>
Lentilha	<p>Características Técnicas: Lentilha, classe: misturada, tipo 1. Não poderá apresentar mal estado de conservação, fermentação, mofo, odor estranho, carunchos ou detritos. Não deverá apresentar percentuais de impurezas acima de 0,5% (grãos queimados, pedras, cascas). Não poderá conter glúten.</p>

		Referência Técnica: Portaria nº 65, de 16 de Fevereiro de 1993, MAPA
Macarrão integral para fuso		<p>Macarrão de Farinha Integral Parafuso sem Ovo. Características técnicas: Massa Alimentícia Seca Integral, no formato parafuso. Não deverá conter em sua composição ovos, conservantes, corantes ou aromatizantes. Não deverá conter farinha refinada. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. A massa alimentícia ao ser posta na água não deverá turvá-la antes da cocção. Não deverá estar fermentada ou rançosa. Pós – cocção, a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento.</p> <p>Referência Técnica: Resolução - RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS</p>
Macarrão Integral Tipo Espaguete		<p>Massa alimentícia integral, tipo espaguete. Ingredientes: farinha de trigo integral. Poderá conter fibra de trigo, farelo de trigo, sêmola/samolina de trigo, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais em sua composição. Não deverá conter conservante artificial, corante artificial e aromatizante artificial. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. A massa alimentícia ao ser posta na água não deverá turvá-la antes da cocção. Após a cocção, a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento, sabor fermentado ou rançoso.</p> <p>Referência Técnica: Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA Resolução RDC nº 93, de 31 de outubro de 2000, ANVISA</p>
Macarrão Miúdo de Semolina para Sopa		<p>Para sopa (argola, argolinha, ave maria, conchinha, letrinha). Características Técnicas: Macarrão de semolina. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. A massa alimentícia ao ser posta na água não deverá turvá-la antes da cocção. Não deverá estar fermentada ou rançosa. Pós – cocção, a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Não poderá conter ovos ou traços de ovos.</p> <p>Referência Técnica: Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA Resolução RDC nº 93, de 31 de outubro de 2000, ANVISA</p>
Noz-moscada		<p>Semente inteira e seca do fruto da moscadeira. Deve estar integra, isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Deve apresentar cor, sabor e aroma próprios do produto. Não poderá conter adição de outros ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten.</p> <p>Referência Técnica: Resolução – RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.</p>
Óleo de Girassol		<p>Características Técnicas: Óleo de girassol, 100% refinado. Não poderá apresentar mistura de outros óleos, odor forte ou intenso e volume insatisfatório. Não poderá conter antioxidante TBH ou TBHQ. Poderá conter antioxidante ácido cítrico. Não poderá conter glúten. Não poderá ser de origem transgênica.</p> <p>Referência Técnica: Resolução RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS</p>
Óleo de Soja		<p>Com antioxidante ácido cítrico. Sem glúten.</p> <p>Referência Técnica: Resolução – RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005.</p>
Páprica doce		<p>Deve apresentar aspecto de pó fino, de coloração avermelhada, com sabor e odor característico. Deve ser isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Não poderá conter adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten.</p> <p>Referência Técnica: Resolução – RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.</p>
Rosquinha de polvilho		<p>Ingredientes: Polvilho azedo, sal refinado, ovos e açúcar refinado. O produto deverá estar crocante, porém de fácil mastigação para crianças até 01 ano. Não poderá apresentar sujidades (pontos escuros). Não poderá conter leite e/ou traços do leite. Não poderá conter glúten. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada ou gordura hidrogenada ou gordura vegetal parcialmente hidrogenada ou gordura parcialmente hidrogenada (gordura trans). Deverá ser elaborado com óleo vegetal não hidrogenado (soja, canola, milho, girassol, algodão) ou gordura de palma ou gordura de coco, devendo estar especificado nos ingredientes.</p> <p>Referência Técnica: Resolução - RDC nº 263, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA/MS</p>
Sardinha em Óleo		<p>Em óleo. Ingredientes: Sardinha em conserva produzida com água de constituição e óleo comestível. O conteúdo de carne presente deve constituir no mínimo 50% do peso líquido declarado na embalagem. O produto deve ser eviscerado, descamado, livre de rabo, nadadeiras, barbatanas, calda e cabeça. Admite-se presença de coluna vertebral e/ou espinha, desde que a mesma apresente consistência frável. O produto deve apresentar cor, odor e sabor característico. Deve ser elaborado com matérias primas em perfeito estado de conservação e higiene, submetida a processos tecnológicos adequados. Não poderá conter glúten ou traços de glúten.</p> <p>Referência Técnica: Instrução Normativa IN nº 22 de 11 de julho de 2011, MAPA. Instrução Normativa IN nº 45 de 13 de dezembro de 2011, MAPA.</p>
Sal Refinado Iodado		<p>Característica Técnica: Cloreto de Sódio, extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de Cloreto de Sódio sobre a substância seca, adicionado de antiemulante e iodo. O produto deve apresentar aparência de cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado, coloração branca, inodora e sabor salino salgado próprio. Deve estar isento de sujidades, microorganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento. Não poderá conter glúten ou traços de glúten.</p> <p>Referência Técnica: Lei nº 6150, de 3 de dezembro de 1974, ANVISA/MS Decreto nº 75.697, de 6 de maio de 1975, ANVISA/MS Lei nº 9.005, de 16 de março de 1995</p>
Tempero vinagrete desidratado		<p>Mix de temperos desidratados. Ingredientes: tomate, cebola e alho desidratados. Poderá conter adição de pimentão, salsa, cebolinha, coentro e orégano em sua composição. Deve ser isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Deve apresentar cor, sabor e aroma próprios do produto. Não poderá conter adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten.</p> <p>Referência Técnica: Resolução – RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.</p>

Identificação do Item	Descritivo
Amora Congelada	<p>Deve conter frutas inteiras, sem sépalas, higienizadas e congeladas. As frutas devem ser frescas e maduras, de coloração vermelha escura a preta e sabor adocicado. Não deve apresentar defeitos sérios, tais como: podridão, frutos imaturos ou em estágio avançado de maturação e lesões profundas. Não pode apresentar cristais de gelo ou sinais de descongelamento. Não deve conter aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não deve conter glúten.</p> <p>Referência Técnica: RDC N° 272, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA</p>
Aipim Congelado	<p>Ausência de defeitos sérios.</p> <p>Características gerais: Compactos e firmes, descascados, crus, lavados e cortados em pedaços, congelado e embalado. Não deverá apresentar cristais de gelo. Com formato e cor característico.</p> <p>Referência Técnica: Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005, ANVISA</p>
Cação em Posta congelado	<p>Cação em posta, com corte de 2 a 3 cm de espessura transversal a coluna do peixe, congelados individualmente. Não poderá apresentar sinais de descongelamento, presença de vísceras, pele, nadadeiras, cauda e cabeça. Deverá apresentar carne firme e íntegra, de coloração branca ou rosada e com sabor e odor suave característico da espécie. Não poderá apresentar excesso de líquido após o descongelamento (máximo de 10% de líquidos do peso líquido declarado do produto), odor desagradável, sabor rançoso ou de amônia, textura gelatinosa ou com indicativo de putrefação. Não poderá conter impurezas, aditivos ou substâncias contaminantes. Não poderá conter glúten.</p> <p>Referência Técnica: Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017, MAPA. Resolução DIPOA nº 01, de 09 de janeiro de 2003. Resolução N° 01, de 9 de Janeiro de 2003, MAPA.</p>
Carne Bovina - Isca de Patinho	<p>Características Técnicas: Peça de carne bovina (patinho), cortada em iscas (tiras) com tamanho uniforme, congelada, sem gordura (será admitido até 5% de gordura aparente), sem cartilagem e nervos, com coloração vermelho brilhante, elástica e firme, macia e odor agradável. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Referência Técnica: Instrução Normativa - IN nº 22 de 24 de novembro de 2005 MA Instrução Normativa nº 36, de 20 de julho de 2011, MAPA</p>
Carne Bovina - Isca de Coxão Mole	<p>Características Técnicas: Peça de carne bovina (coxão mole), cortada em iscas (tiras) com tamanho uniforme, congelada, sem gordura (será admitido até 5% de gordura aparente), sem cartilagem e nervos, com coloração vermelho brilhante, elástica e firme, macia e odor agradável. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Referência Técnica: Instrução Normativa - IN nº 22 de 24 de novembro de 2005 MA Instrução Normativa nº 36, de 20 de julho de 2011, MAPA</p>
Carne Bovina Acém em Cubos	<p>Acém em Cubos. Congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% de gordura aparente), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Com peso líquido de 1 kg. Deverá ser em cubos com pesagem de 15 a 30 gramas por cubo. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado constando peso, data de processamento, procedência da carne.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Referência Técnica: Instrução Normativa nº22, de 24 de novembro de 2005, MAPA Resolução/DIPOA/SDA nº 1, de 9 de janeiro de 2003, MAPA Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017</p>
Carne Moída Congelada de Bovino - Patinho	<p>Características Técnicas: Carne bovina, moída de patinho, obtida a partir da peça isenta de gordura, de primeira qualidade, congelada. Deverá apresentar coloração vermelho brilhante. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). A matéria prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos etc. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten. Não poderá conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração.</p> <p>Referência Técnica: Instrução Normativa - IN nº 22 de 24 de novembro de 2005 MAPA Instrução Normativa nº 36, de 20 de julho de 2011, MAPA Resolução N° 01, de 9 de Janeiro de 2003, MAPA</p>
Carne Moída congelada de Bovina - Coxão Mole	<p>Características Técnicas: Carne bovina, moída de coxão mole, obtida a partir da peça isenta de gordura, de primeira qualidade, congelada. Deverá apresentar coloração vermelho brilhante. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos etc. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten. Não poderá conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração.</p> <p>Referência Técnica: Instrução Normativa - IN nº 22 de 24 de novembro de 2005 MA Instrução Normativa nº 36, de 20 de julho de 2011, MAPA</p>
Carne Congelada de	<p>Corte localizado na parte traseira do boi, constituído de fibras longas e magras em formato arredondado. Peça inteira, sem osso e com retirada da pele e gordura aparente. Deve apresentar coloração uniforme vermelho brilhante, sem manchas escuras ou acúmulo de sangue. Deverá apresentar textura firme e elástica, com odor agradável característico. Não poderá conter corpos estranhos, sinais de descongelamento (cristais de gelo), presença de aditivos e sinais de decomposição (textura líamosa, coloração</p>

Bovino - Lagarto/ Tatu	<p>desuniforme, odor forte e rançoso). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Referência Técnica: Instrução Normativa nº 36, de 20 de julho de 2011, MAPA. Portaria nº 05, de 8 de novembro de 1988, MAPA.</p>
Carne congelada de bovino - músculo do dianteiro em cubos	<p>Corte constituído das massas musculares que envolvem o rádio e a ulna. Deve ser proveniente de peça limpa, sem osso e com retirada da pele e gordura aparente. Apresentação: em forma de cubos com pesagem de 15 a 30 gramas. Deve apresentar coloração uniforme vermelho brilhante, sem manchas escuras ou acúmulo de sangue. Deverá apresentar textura firme e elástica, com odor agradável característico. Não poderá conter corpos estranhos, sinais de descongelamento (cristais de gelo), presença de aditivos e sinais de decomposição (textura líamosa, coloração desuniforme, odor forte e rançoso). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Será admitido até 5% de gordura aparente do peso líquido do produto. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Referência Técnica: Instrução Normativa - IN nº 22 de 24 de novembro de 2005 MA Instrução Normativa nº 36, de 20 de julho de 2011, MAPA</p>
Carne Suína em Cubos Congelados - Pernil	<p>Características Técnicas: Carne suína de pernil congelada, sem pele, sem osso, sem nervos e sem cartilagem. Deve ser em cubos uniformes com pesagem de 15 a 25 gramas por cubo. Deve apresentar coloração rosada, aparência firme e odor característico e agradável. Será admitido até 5% de gordura aparente do peso líquido do produto. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Não poderá conter glúten, nem aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração.</p> <p>Referência Técnica: Portaria nº 711, de Janeiro de 1995, MAPA. Instrução Normativa nº 003/2015 – CIDASC 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</p>
Carne congelada de suíno - Lombo	<p>Corte constituído da região lombar do suíno. Deve ser proveniente de peça limpa, sem pele, sem osso, sem nervos e sem cartilagem. Apresentação: in natura, sem adição de ingredientes com corte em forma de cubos com pesagem de 15 a 25 gramas cada. Deve apresentar coloração rosada uniforme, sem manchas escuras. Deve apresentar textura firme e elástica e odor característico e agradável. Será admitido até 5% de gordura aparente do peso líquido do produto. O produto não poderá conter glúten, corpos estranhos, sinais de descongelamento (cristais de gelo), presença de aditivos e coadjuvantes de tecnologia e sinais de decomposição (textura líamosa, coloração desuniforme, odor forte e rançoso). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento.</p> <p>Referência Técnica: Portaria nº 711, de Janeiro de 1995, MAPA. Instrução Normativa nº 003/2015 – CIDASC 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</p>
Filé de Linguado Congelado	<p>Linguado em filé, com corte único, paralelo a coluna do peixe, congelado individualmente. Não poderá apresentar sinais de descongelamento, presença de vísceras, espinhas, pele, nadadeiras, cauda e cabeça. Deverá apresentar carne firme e íntegra, de coloração branca, sem hematomas e com sabor e odor suave característico da espécie. Não poderá apresentar excesso de líquido após o descongelamento (máximo de 10% de líquidos do peso líquido declarado do produto), odor desagradável, sabor rançoso ou de amônia, textura gelatinosa ou com indicativo de putrefação. Não poderá conter impurezas, aditivos ou substâncias contaminantes. Não poderá conter glúten.</p> <p>Referência Técnica: Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017, MAPA. Resolução DIPOA nº 01, de 09 de janeiro de 2003. Resolução N° 01, de 9 de Janeiro de 2003, MAPA.</p>
Filé de Tilápia Congelado	<p>Características Técnicas: Filé de tilápia eviscerado sem cabeça, sem pele, “SEM ESPINHAS”, congelado sob o sistema IQF (congelamento individual). O produto deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas. Deverá apresentar odor, sabor e cor característicos da espécie. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Referência Técnica: 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</p>
Filé de Frango Tipo Sassami	<p>Características Técnicas: Filé de frango congelado sob sistema IQF, sem osso, sem pele, sem aponevroses, cartilagem ou gordura. O filé deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas, vísceras e carcaça. Não poderá conter gelo.</p> <p>Referência Técnica: Portaria nº 210, de 10 de Novembro de 1998, 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</p>
Filé de Peito de Frango	<p>Filé de Peito de Frango in natura, congelado sob sistema IQF, sem osso, sem pele, sem aponevroses, cartilagem ou gordura. O produto deverá ser preparado a partir de aves sadias, abatidas sob prévia inspeção sanitária. Deverá se apresentar sob a forma de filés de peito de tamanho uniforme, firmes, sem manchas, de coloração clara e odor característico. O produto não poderá conter mais de 5% de líquidos após o descongelamento. Não poderá conter glúten e aditivos.</p> <p>Referência Técnica: PORTARIA MAPA N° 210, DE 10 DE NOVEMBRO DE 1998 RDC nº 13 de 2 de janeiro de 2001, ANVISA Resolução/DIPOA/SDA nº 1, de 9 de janeiro de 2003, MAPA Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 Instrução Normativa nº22, de 24 de novembro de 2005, MAPA</p>
	<p>Características Técnicas: Coxa/Sobrecoxa de frango, congelado, sem osso, sem pele, sem aponevroses e/ou cartilagem. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de</p>

Coxa/Sobrecoxa de Frango Desossada Sem Pele	<p>no máximo 7%. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deverá ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Não deverá apresentar sujidades, penas, vísceras e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Referência Técnica: Portaria nº 210, de 10 de Novembro de 1998, MAPA.</p> <p>Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 MA</p> <p>Resolução DIPOA nº 01, de 09 de janeiro de 2003</p> <p>Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017</p>
Milho Verde Congelado	<p>Ingredientes: Milho verde. Não poderá conter glúten.</p> <p>Referência Técnica: Resolução - RDC nº 272 de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS</p> <p>Instrução Normativa nº 60, de 22 de dezembro de 2011, MAPA</p>
Queijo Mussarela	<p>Características Técnicas: Leite Pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. Sem especiarias, condimentos, aromatizantes, flavorizantes, corantes e/ou outras substâncias alimentícias. Produto refrigerado. Queijo tipo lanche (em formato quadrado), fatiado com peso máximo de 20 gramas por fatia. Deverá derreter integralmente quando submetido à temperatura.</p> <p>Referência Técnica: Portaria nº 146, de 07 de março de 1996, MA</p> <p>Portaria nº 364, de 04 de setembro de 1997, MA</p> <p>Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005, MA</p>
Leite Pasteurizado Integral	<p>Características Técnicas: Leite integral, fluido, pasteurizado. O produto deve conter até 3,5% de gordura, cor branca e sabor característico. Deverá apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual ou Federal conforme necessidade. O produto não poderá conter glúten. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem.</p> <p>Referência Técnica: Portaria N ° 146, de 07 de março de 1996 MA</p> <p>Instrução Normativa IN N°76, de Novro de 2018, MAPA.</p> <p>Instrução Normativa IN N°001/2014 - CIDASC</p> <p>Portaria N ° 9013, de 29 de março de 2017</p>
Manteiga Sem Sal	<p>Manteiga sem sal. Produto gorduroso obtido pela bateção de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea.</p> <p>Características sensoriais - Aspecto: Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, de textura lisa uniforme. Cor: Branco amarelada, sem manchas ou pontos de outra coloração. Sabor e odor: De sabor suave, característico, sem sabor e/ou odor estranho ao produto. A manteiga não poderá apresentar adição de sal, corantes naturais ou artificiais, nem mistura de outras substâncias. Não poderá conter matérias estranhas macro e microscópicamente visíveis. Não poderá conter glúten.</p> <p>Referência Técnica: Portaria nº 146, de 7 de Março de 1996, MAPA</p> <p>Portaria nº 004, de 28 de Junho de 2000, MAPA</p>
Morango Congelado	<p>Deve conter frutas inteiras, sem sépalas, higienizadas e congeladas. As frutas devem ser frescas e maduras, de coloração vermelha brilhante e sabor levemente acidificado. Não deve apresentar defeitos sérios, tais como: podridão, frutos imaturos ou em estágio avançado de maturação e lesões profundas. Não pode apresentar cristais de gelo ou sinais de descongelamento. Não deve conter aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não deve conter glúten.</p> <p>Referência Técnica: RDC N° 272, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA</p>
Mirtilo Congelado	<p>Deve conter frutas inteiras, sem sépalas, higienizadas e congeladas. As frutas devem ser frescas e maduras, de coloração azul escura e sabor doce-ácido a ácido. Não deve apresentar defeitos sérios, tais como: podridão, frutos imaturos ou em estágio avançado de maturação e lesões profundas. Não pode apresentar cristais de gelo ou sinais de descongelamento. Não deve conter aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não deve conter glúten.</p> <p>Referência Técnica: RDC N° 272, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA</p>
Ovos de Galinha	<p>Ovos vermelhos selecionados, tipo grande. Características Gerais: casca limpa, íntegra, sem deformações, de tamanho uniforme. Deverá apresentar carimbo/selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal.</p> <p>Referência Técnica: Decreto N° 9069 de 31 de maio de 2017</p> <p>Resolução N° 35, de 17 de Junho de 2009, ANVISA/MS</p> <p>Portaria N° 01, de 21 de Fevereiro de 1990 - MA</p>
Pão de Queijo Congelado	<p>Congelado. Ingredientes: pão de queijo, cru, congelado, elaborado a partir de fécula de mandioca, ovos, óleo vegetal e/ou margarina, queijo, leite e sal. Não deverá conter glúten, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada e açúcar.</p> <p>Referência Técnica: Resolução- RDC nº 263, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA/MS</p>
Polpa de fruta congelada	<p>Polpa de frutas. Produto não fermentado, não alcoólico. Não deverá conter glúten nem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração.</p> <p>Referência Técnica: Instrução Normativa nº 49, de 26 de setembro de 2018</p>
Pupunha Picada Congelada	<p>Palmito de pupunha in natura ou pré-cozido picado e congelado. Deve ser composto pelas partes macias e comestíveis da palmeira. Deve apresentar sabor e aroma característicos do produto, consistência macia e coloração branca, admitindo-se variação para: branca ligeiramente rosa, creme, cinza, ou amarelada. Não deve conter glúten, corantes ou conservantes em sua composição. O produto não deve apresentar defeitos tais como: alteração na coloração, sabor acidificado, cheiro forte característico de fermentação, presença de material fibroso, de difícil mastigação e de corpos estranhos ao produto como: embriões de cacho, bandas, coração da palmeira e outros.</p> <p>Referência Técnica: Resolução - RDC N° 85, de 27 de Julho de 2016, ANVISA</p> <p>Resolução - RDC N° 17, de 19 de Novembro de 1999, ANVISA</p>
Requeijão	<p>Ingredientes: creme de leite, leite, água, sal, fermentos lácteos e conservantes. Características Técnicas: Produto refrigerado obtido pela fusão de massa coalhada, por coagulação (ácida ou enzimática) do leite, adicionado de creme de leite. Sabor suave, pouco salgado. Contendo até 170 mg de sódio na porção de 30 gramas. Não poderá conter glúten e gordura trans. Sem condimentos, especiarias, amido, corante, aromatizantes e flavorizantes.</p>

Cremoso	Referência Técnica: Portaria nº 146, de 07 de março de 1996, MA Portaria nº 359, de 04 de setembro de 1997, MAPA Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005, MA
Ricota Fresca Sem Sal	Obtida a partir do soro do leite de vaca. Deve apresentar coloração branca ou branca-creme homogênea, consistência mole, não pastosa e frável, sabor e odor suave característico. Ingredientes: soro do leite, leite de vaca pasteurizado e acidulantes. Deve conter, no máximo, 140 mg de sódio para cada 100 gramas do produto. Não deve apresentar impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. Não deve conter corantes artificiais, adição de sal ou outros condimentos. Não deve conter glúten. Referência Técnica: Portaria Nº 146 de 07 de Março de 1996, MAPA.
Iogurte Natural Integral	Obtido através da fermentação do leite pasteurizado integral por bactérias lácticas específicas. Ingredientes: leite pasteurizado integral e cultivos de bactérias lácticas específicas. Deve apresentar consistência firme e pastosa, coloração branca homogênea, sabor e odor suaves e característicos. Deve apresentar um percentual mínimo de gordura de 3%. Não deve conter aditivos (edulcorantes, aromatizantes, espessantes, corantes e conservantes) e coadjuvantes de tecnologia em sua composição. Não deve apresentar impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. Não deve conter glúten. Referência Técnica: Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007, MAPA
Iogurte Sabores Variados	Leite pasteurizado ou semi-desnatado, açúcar, polpa da fruta, aroma natural da fruta, estabilizantes, conservantes e fermento lácteo. Não poderá conter corante artificial, edulcorante e glúten. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. Referência Técnica: Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007, MAPA

Identificação do Item	Descritivo
Adoçante em pó	Adoçante em pó, constituído por edulcorante natural Stevia. Não poderá conter outro edulcorante em sua composição. Ingredientes: stevia ou glicosídeos de esteviol, veículo e antiaglomerante. Não poderá conter glúten e corantes artificiais em sua composição. Deverá apresentar aspecto de pó fino, sem grumos, de coloração branca e de fácil solubilidade. Referência Técnica: Portaria SVS/MS nº29, de 13 de Janeiro de 1998. Resolução - RDC nº243, de 26 de Julho de 2018.
Adoçante Líquido	Adoçante Líquido, constituído por edulcorante natural Stevia. Não poderá conter outro edulcorante em sua composição. Ingredientes: stevia ou glicosídeos de esteviol, conservante e acidulante. Não poderá conter glúten e corantes artificiais em sua composição. Deverá apresentar líquido translúcido, com sabor adocicado e de fácil solubilidade. Referência Técnica: Resolução - RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005.
Alimento com Soja Sabores Variados	De sabores variados. Características Gerais: Bebida a base de soja, de variados sabores (morango, frapê de coco, banana, etc), indicado para alunos com intolerância à lactose e alergia à proteína do leite de vaca. Não poderá conter lactose. Ingredientes: soja, açúcar, sal, vitaminas e minerais, corante natural, aromatizantes. Não poderá conter glúten e corante artificial. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade e/ou corpo estranho ao produto. Referência Técnica: Portaria SVS/MS nº29, de 13 de Janeiro de 1998. Resolução - RDC nº243, de 26 de Julho de 2018. Resolução - RDC nº 91, de 18 de outubro de 2000. Resolução - RDC nº 268, de 22 de setembro de 2005.
Bebida de arroz	Características gerais: Bebida vegetal a base de arroz, sem adição de açúcar, sem lactose, enriquecido com cálcio, indicado para alunos com intolerância à lactose, alergia ao leite, alergia à soja e/ou doença celíaca. Referência Técnica: Portaria SVS/MS nº29, de 13 de Janeiro de 1998. Resolução - RDC nº243, de 26 de Julho de 2018. Resolução RDC nº 268, de 22 de setembro de 2005
Bebida Vegetal Sabor Original	Sabor original, sem adição de açúcares, leite de vaca e soja. Indicado para alunos com alergia ao leite, soja e glúten. Deverá ser adicionado de cálcio. Não poderá conter lactose, proteínas lácteas, edulcorantes, corantes, soja e glúten. Referência Técnica: Portaria SVS/MS nº29, de 13 de Janeiro de 1998. Resolução - RDC nº243, de 26 de Julho de 2018. Resolução RDC nº 268, de 22 de setembro de 2005.
Biscoito doce diet	Indicação: para alunos com diabetes, doença celíaca, intolerância a lactose e alergia à proteína do leite de vaca. Características Gerais: Não poderá conter açúcar, leite, glúten e corantes artificiais em sua composição. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Com adequada friabilidade e de fácil mastigação. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Referência Técnica: Portaria SVS/MS nº29, de 13 de Janeiro de 1998. Resolução - RDC nº243, de 26 de Julho de 2018. Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005.
Biscoito doce sem glúten	Sem glúten. Ingredientes: biscoito sem glúten (isento de trigo, aveia, centeio e cevada), nos sabores variados (coco, chocolate, gergelim, canela, gengibre, amendoim e castanha do Pará), indicado para alunos com doença celíaca. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). O produto não poderá conter glúten e corante artificial. Referência Técnica: Portaria SVS/MS nº29, de 13 de Janeiro de 1998. Resolução - RDC nº243, de 26 de Julho de 2018.

	Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005.
Biscoito doce sem Glúten, Leite, Soja e Ovo	Indicação: para alunos com alergia à proteína do leite de vaca, alergia à soja e derivados, alergia ao ovo e derivados e Doença Celíaca. Características Gerais: não poderá conter Leite e/ou traços de leite, ovos e/ou traços de ovos, glúten, soja e corantes artificiais em sua composição. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Com adequada fraturabilidade e de fácil mastigação. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Referência Técnica: Portaria SVS/MS nº29, de 13 de Janeiro de 1998. Resolução - RDC nº243, de 26 de Julho de 2018. Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005.
Biscoito de arroz integral	Indicação: para alunos com alergias múltiplas. Características Gerais: Biscoito a base de arroz integral e sal. Não poderá conter alergênicos ou traços de: milho, leite, trigo, centeio, aveia e suas estirpes híbridizadas, ovos, amendoim, soja, amêndoas, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-brasil ou castanha-do-pará, macadâmias, nozes, pecãs, pistaches, pinoli, castanhas, alpos. Não deverá conter condimentos, conservantes, gordura trans e corantes artificiais em sua composição. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Com adequada fraturabilidade e de fácil mastigação. Referência Técnica: Portaria SVS/MS nº29, de 13 de Janeiro de 1998. Resolução - RDC nº243, de 26 de Julho de 2018. Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005.
Biscoito salgado sem glúten	Crocante. Ingredientes: Produzido a base de fécula de batata, farinha de arroz, farinha de trigo sarraceno, ovos, óleo de palma, amido de milho modificado. Não poderá conter glúten, lactose e corantes artificiais. Referência Técnica: Portaria SVS/MS nº29, de 13 de Janeiro de 1998. Resolução - RDC nº243, de 26 de Julho de 2018. Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005.
Bolo diet, sem leite e sem glúten	Características técnicas: bolo dietético, sem adição de açúcar, indicado para alunos com diabetes e patologias alimentares associadas. Ingredientes: produto a base de farinhas sem glúten, ovo, óleo vegetal e adoçante culinário. Não poderá conter açúcar, leite e glúten ou traços dos mesmos. Não poderá conter corantes artificiais. Produto deverá ser conservado em temperatura ambiente. Referência Técnica: Portaria SVS/MS nº29, de 13 de Janeiro de 1998. Resolução - RDC nº243, de 26 de Julho de 2018.
Bolo Sem Glúten e Leite	Características técnicas: Bolo isento de glúten, leite, trigo, aveia, centeio, cevada e corantes artificiais, nos sabores variados, indicado para indivíduos com alergia ao leite, trigo e doença celíaca. Ingredientes: produto a base de farinhas isentas de glúten. Deverá ser mais e com sabor característico. Produto deverá ser conservado em temperatura ambiente. Referência Técnica: Portaria SVS/MS nº29, de 13 de Janeiro de 1998. Resolução - RDC nº243, de 26 de Julho de 2018.
Bolo sem glúten, leite e soja	Características técnicas: Bolo isento de glúten, leite, trigo, aveia, centeio, cevada, soja e corantes artificiais, nos sabores variados, indicado para indivíduos com alergia ao leite, trigo, soja e doença celíaca. Ingredientes: produto a base de farinhas isentas de glúten. Deverá ser macio e com sabor característico. Produto deverá ser conservado em temperatura ambiente. Referência Técnica: Portaria SVS/MS nº29, de 13 de Janeiro de 1998. Resolução - RDC nº243, de 26 de Julho de 2018.
Chia	Sementes da Salvia hispanica em grãos pretos. Fabricada a partir de grãos sãos, limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não deve conter glúten. Não poderá apresentar fermentação, mofo, odor estranho, carunchos ou detritos. Referência Técnica: Resolução - RDC nº263, de 22 de setembro de 2005.
Iogurte Sem Lactose	Produto indicado para alunos com intolerância à lactose. Deverá ser saborizado. Não poderá conter lactose, glúten, soja e corante artificiais. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. Ingredientes: leite e/ou leite reconstituído, preparado de fruta, enzima lactase, Fermentos lácteos e espessantes. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, ou problemas na vedação da embalagem. Referência Técnica: Portaria nº 146, de 07 de março de 1996 Instrução Normativa N°36, de 20 de Julho de 2011, MAPA. Portaria SVS/MS 29, de 13 de janeiro de 1998 Instrução Normativa - IN nº 22 de 24 de novembro de 2005, MAPA Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007, MAPA
Alimento vegetal tipo iogurte	Alimento a base de produto vegetal (soja, coco, oleaginosa, etc), com sabores variados, indicado para intolerância à lactose, alergia à proteína do leite de vaca e veganos. Não poderá conter produtos de origem animal, leite, lactose, corantes artificiais e glúten. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos, cor não característica, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Referência Técnica: Portaria SVS/MS nº29, de 13 de Janeiro de 1998. Resolução - RDC nº243, de 26 de Julho de 2018. Resolução - RDC nº 270, de 23 de setembro de 2005.
Iogurte Zero Adição de Açúcares	Produto indicado para alunos com diabetes. Deverá ser saborizado. Não poderá conter glúten, soja, corantes artificiais e adição de açúcares. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, ou problemas na vedação da embalagem. Ingredientes: leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, preparado de fruta, fermentos lácteos e espessantes. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, ou problemas na vedação da embalagem. Referência Técnica: Portaria nº 146, de 07 de março de 1996 Instrução Normativa N°36, de 20 de Julho de 2011, MAPA Portaria SVS/MS 29, de 13 de janeiro de 1998 Instrução Normativa - IN nº 22 de 24 de novembro de 2005, MAPA Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007, MAPA

Geléia Diet de Frutas	<p>Geléia de frutas dietética. Ingredientes: polpa de frutas, pectina e edulcorantes. Não poderá conter adição de açúcar.</p> <p>Referência Técnica: Portaria SVS/MS nº29, de 13 de Janeiro de 1998.</p> <p>Resolução - RDC nº272, de 22 de Setembro de 2005.</p>
Queijo mussarela para dietas com restrição de lactose	<p>Características técnicas: Leite pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio e enzima lactase. Sem especiarias, condimentos, aromatizantes, flavorizantes, corantes e/ou outras substâncias alimentícias. Produto refrigerado. Queijo fatiado isento de lactose e glúten, com peso máximo de 20g por fatia. Deverá derreter integralmente quando submetido à temperatura.</p> <p>Referência Técnica: Portaria SVS/MS nº29, de 13 de Janeiro de 1998.</p> <p>Resolução - RDC nº243, de 26 de Julho de 2018.</p> <p>Resolução RDC nº 135, de 8 de fevereiro de 2017.</p>
Creme Vegetal, tipo requeijão	<p>A base de produto vegetal (soja, coco, oleaginosa, etc), indicado para alunos com intolerância a lactose e alergia a proteína do leite. Não poderá conter leite, lactose, corantes e glúten.</p> <p>Referência Técnica: Portaria SVS/MS nº29, de 13 de Janeiro de 1998.</p> <p>Resolução - RDC nº243, de 26 de Julho de 2018.</p> <p>Resolução - RDC nº 270, de 23 de setembro de 2005.</p>
Pão tipo pão de queijo, sem lactose, sem ovo, sem glúten e sem soja	<p>Características técnicas: pão tipo pão de queijo sem glúten, sem leite, sem derivados do leite, sem soja e sem ovo, indicado para alunos com intolerância à lactose, alergia ao leite de vaca, alergia à soja, alergia ao ovo e doença celíaca.</p> <p>Referência Técnica: Portaria SVS/MS 29, de 13 de janeiro de 1998</p> <p>Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005</p> <p>Resolução RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005</p>
Leite Sem Lactose	<p>Sem lactose. Características Técnicas: Leite sem lactose (0%), indicado para crianças com intolerância à lactose. Não deverá conter lactose.</p> <p>Referência Técnica: Portaria SVS/MS nº29, de 13 de Janeiro de 1998.</p> <p>Resolução - RDC nº243, de 26 de Julho de 2018.</p> <p>Resolução RDC nº 135, de 8 de fevereiro de 2017</p> <p>Portaria nº 146 de 07 de março de 1996, MAPA</p> <p>Instrução Normativa IN nº 22 de 24 de novembro de 2005, MAPA</p> <p>Portaria nº370, de 04 de setembro de 1997, MAPA</p>
Leite Desnatado Longa Vida	<p>Características Técnicas: Leite desnatado, fluido, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT). O produto deve conter no máximo 0,5% de concentração de gordura do volume total, cor branca interior e sabor característico. Não poderá conter glúten. Deverá apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual ou Federal conforme necessidade.</p> <p>Referência Técnica: Instrução Normativa Nº36, de 20 de Julho de 2011, MAPA.</p> <p>Portaria Nº146, de 07 de março de 1996, MAPA.</p> <p>Portaria SVS/MS 29, de 13 de janeiro de 1998</p> <p>Resolução - RDC nº 243, de 26 de julho de 2018</p>
Alfarroba em pó	<p>Ingredientes: Alfarroba em pó, sem cafeína, sem lactose e sem glúten. O produto não deverá apresentar umidade, embalagem violada, odor desagradável e não característico. Poderá conter açúcar mascavo.</p> <p>Referência Técnica: Portaria SVS/MS nº29, de 13 de Janeiro de 1998.</p> <p>Resolução - RDC nº243, de 26 de Julho de 2018.</p>
Pó para pudim diet	<p>De chocolate diet. Características técnicas: pudim de chocolate diet, indicado para alunos com diabetes. Ingredientes: Amido, cacau em pó, maltodextrina, edulcorantes, aromatizantes e espessante goma carragena. Não poderá conter glúten e corante artificial.</p> <p>Referência Técnica: Portaria SVS/MS nº29, de 13 de Janeiro de 1998.</p> <p>Resolução - RDC nº243, de 26 de Julho de 2018.</p> <p>Resolução - RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005.</p>
Macarrão miúdo de arroz para sopa	<p>Características técnicas: massa alimentícia de arroz. Ingredientes: Arroz. Não pode conter ovo ou traços de ovos.</p> <p>Referência Técnica: Portaria SVS/MS 29, de 13 de janeiro de 1998</p> <p>Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005</p>
Macarrão Parafuso de arroz	<p>Massa alimentícia de arroz em formato de parafuso. Ingredientes: Farinha de arroz, urucum e cúrcuma.</p> <p>Referência Técnica: Portaria SVS/MS 29, de 13 de janeiro de 1998</p> <p>Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005</p>
Pó para Preparo de Bebida Vegetal	<p>Com adição de cálcio, sabor neutro, destinada a substituição do leite de vaca para indivíduos intolerantes ou alérgicos. Não poderá conter leite ou traços de leite. Não poderá conter glúten, corantes artificiais, açúcar e edulcorantes. Deverá apresentar rendimento mínimo de 6,5 litros para 1 kg de produto.</p> <p>Referência Técnica: Portaria SVS/MS nº29, de 13 de Janeiro de 1998.</p> <p>Resolução - RDC nº243, de 26 de Julho de 2018.</p> <p>Resolução RDC nº 268, de 22 de setembro de 2005.</p>
Póvilho Doce de Mandioca	<p>Não poderá conter glúten. Embalagem: pacote de até 500 gramas.</p> <p>Referência Técnica: Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005.</p>
Pão Fatiado Sem Glúten e Sem Leite	<p>Características técnicas: Pão fatiado sem glúten e sem leite indicado para alunos com alergia ao glúten, leite e doença celíaca. Pão isento de glúten, leite, trigo, aveia, centeio, cevada e corantes artificiais, conservado em embalagem em ambiente com atmosfera modificada.</p> <p>Referência Técnica: Portaria SVS/MS nº29, de 13 de Janeiro de 1998.</p> <p>Resolução - RDC nº243, de 26 de Julho de 2018.</p>

Identificação do Item	Descritivo
Fórmula Infantil Partida (0-6 meses)	<p>De partida (para crianças de 0 a 6 meses). Características técnicas: Fórmula infantil em pó, enriquecida com ferro, para atender as necessidades de crianças até o 6º mês. Deve conter óleo de peixe. Deverá conter prebióticos.</p> <p>Referência Técnica: Codex Alimentarius - FAO/OMS Lei nº 11.265, de 03 de janeiro de 2006 Resolução – RDC nº45 de 25 de Setembro de 2014, ANVISA/MS Resolução nº31 de 12 de Outubro de 1992, CNS/MS; Portaria nº 29 SVS/MS de 13 de Janeiro de 1998 (Versão Republicada - 30/03/1998) Resolução - RDC nº 43 de 19 de setembro de 2011 alterada pela Resolução – RDC nº46 de 25 de Setembro de 2014, ANVISA/MS Resolução - RDC nº 42 de 19 de setembro de 2011 alterada pela Resolução - RDC nº45 de 25 de Setembro de 2014, ANVISA/MS Resolução - RDC nº 46 de 19 de setembro de 2011 alterada pela Resolução – RDC nº49 de 25 de Setembro de 2014, ANVISA/MS Resolução - RDC nº241 de 26 de julho de 2018, ANVISA/MS</p>
Fórmula Infantil Segmento (6-12 meses)	<p>De seguimento (para crianças a partir de 6 meses). Características técnicas: Fórmula infantil em pó, enriquecida com ferro, para atender as necessidades de crianças de 6 meses à 1 ano. Deve conter óleo de peixe. Deverá conter prebióticos.</p> <p>Referência Técnica: Codex Alimentarius - FAO/OMS Lei nº 11.265, de 03 de janeiro de 2006 Resolução – RDC nº45 de 25 de Setembro de 2014, ANVISA/MS Resolução nº31 de 12 de Outubro de 1992, CNS/MS; Portaria nº 29 SVS/MS de 13 de Janeiro de 1998 (Versão Republicada - 30/03/1998) Resolução - RDC nº 43 de 19 de setembro de 2011 alterada pela Resolução – RDC nº46 de 25 de Setembro de 2014, ANVISA/MS Resolução - RDC nº 42 de 19 de setembro de 2011 alterada pela Resolução - RDC nº45 de 25 de Setembro de 2014, ANVISA/MS Resolução - RDC nº 46 de 19 de setembro de 2011 alterada pela Resolução – RDC nº49 de 25 de Setembro de 2014, ANVISA/MS Resolução - RDC nº241 de 26 de julho de 2018, ANVISA/MS</p>
Fórmula Infantil Anti-regurgitação	<p>Anti-regurgitação (para crianças de 0 a 12 meses). Características gerais: Fórmula infantil em pó com composição específica para condições de refluxo gastroesofágico ou outras anormalidades.</p> <p>Referência Técnica: Codex Alimentarius - FAO/OMS Lei nº 11.265, de 03 de janeiro de 2006 Resolução – RDC nº45 de 25 de Setembro de 2014, ANVISA/MS Resolução nº31 de 12 de Outubro de 1992, CNS/MS; Portaria nº 29 SVS/MS de 13 de Janeiro de 1998 (Versão Republicada - 30/03/1998) Resolução - RDC nº 43 de 19 de setembro de 2011 alterada pela Resolução – RDC nº46 de 25 de Setembro de 2014, ANVISA/MS Resolução - RDC nº 42 de 19 de setembro de 2011 alterada pela Resolução - RDC nº45 de 25 de Setembro de 2014, ANVISA/MS Resolução - RDC nº 46 de 19 de setembro de 2011 alterada pela Resolução – RDC nº49 de 25 de Setembro de 2014, ANVISA/MS Resolução - RDC nº241 de 26 de julho de 2018, ANVISA/MS</p>
Fórmula infantil a base de proteína isolada da soja	<p>A base de proteína isolada de soja (para crianças de 6 a 12 meses). Características técnicas: Fórmula infantil em pó, enriquecida com ferro, para atender as necessidades de crianças com intolerância à lactose ou alergia ao leite.</p> <p>Referência Técnica: Resolução - RDC nº 45 de 19 de setembro de 2011, ANVISA, MS Resolução – RDC nº48 de 25 de Setembro de 2014, ANVISA/MS Resolução - RDC nº241 de 26 de julho de 2018, ANVISA/MS</p>
Fórmula infantil a base de aminoácidos livres	<p>Fórmula infantil constituída 100% de aminoácidos livres, indicada para o tratamento de alergia severa a Proteína do Leite de Vaca (APLV), à Soja e à Proteínas múltiplas. Uso indicado para lactentes e crianças de primeira infância (0 a 36 meses de idade). Deverá ser isenta de proteína láctea, lactose, sacarose, frutose, galactose, corantes artificiais e edulcorantes. Não poderá conter glúten. Deverá conter ácido docosahexaenóico (DHA) e ácido araquidônico (ARA) em sua composição. Deverá apresentar aspecto de pó fino, de sabor neutro e de fácil diluição.</p> <p>Referência Técnica: Resolução – RDC nº 45, de 19 de setembro de 2011. Resolução – RDC nº 48, de 25 de setembro de 2014. Resolução – RDC nº 47, de 25 de setembro de 2014.</p>



Documento assinado eletronicamente por **Gabriel Ponzetto**, Gerente, em 08/03/2022, às 09:56, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, 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 **0010142828** e o código CRC **9D7EA898**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

21.0.176294-8

0010142828v22