

## **ANEXO IV - Orientações para Composição do Cardápio e Boas Práticas Ambientais**

### **1. Da elaboração dos cardápios:**

- 1.1 Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente por nutricionista(s) da CONTRATADA e disponibilizados com seu nome e número de inscrição no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) conforme disposto na resolução CFN nº600/2018 e demais vigentes.
- 1.2 Os cardápios (café da manhã, almoço e jantar) deverão ser elaborados conforme as especificações previstas neste TR, considerando-se ainda a promoção da alimentação variada e saudável, a cultura alimentar, a capacidade das unidades de produção, a sazonalidade dos alimentos, as datas comemorativas e eventos promovidos pela CONTRATANTE.

### **2. Do envio e análise dos cardápios:**

- 2.1 Os cardápios não poderão apresentar repetições de preparações no café da manhã, almoço e jantar de um mesmo dia e em dias seguidos, exceto para leite, café e pão francês no café da manhã e arroz branco, arroz integral, feijão de caldo e alface no almoço.
- 2.2 Os cardápios mensais de café da manhã, almoço e jantar deverão ser encaminhados pela CONTRATADA via e-mail para análise pela equipe técnica do Setor de Nutrição da PRPE/UFCAT, com antecedência mínima de 60 dias da sua execução, com exceção para o primeiro cardápio a ser executado que deverá ser enviado com prazo limite de 30 (trinta) dias de antecedência.
- 2.3 Todos os cardápios encaminhados pela CONTRATADA deverão conter o anexo com a lista de ingredientes das preparações, as Fichas Técnicas de Preparo (FTP) com o corte da proteína animal utilizada, incluindo composição nutricional (valor energético (kcal), carboidratos, proteínas, gorduras (totais, saturadas, trans), fibra e sódio, geralmente por porção e por 100g), das preparações com base nas porções descritas neste termo. Estas informações, incluindo ilustrações (fotos), deverão fazer parte do Manual de Padronização de Preparações e FTP a ser enviado ao setor de nutrição/PRPE no prazo limite de 30 (trinta) dias antes do início das atividades e sempre que houver atualizações.

2.4 O Setor de Nutrição da UFCAT terá 30 (trinta) dias úteis para emitir seu parecer sobre os cardápios e fichas técnicas das preparações e encaminhá-lo à CONTRATADA nos meses seguintes. O prazo para a CONTRATADA realizar as adequações solicitadas neste parecer e encaminhar oficialmente o cardápio revisado para aprovação será de 15 (quinze) dias úteis.

2.5 As solicitações do Setor de Nutrição da PRPE/UFCAT em seu parecer sobre os cardápios, levarão em consideração as leis da alimentação, a viabilidade financeira e operacionalidade das preparações e qualidade nutricional avaliada pelo índice de avaliação de cardápios vigente. Caso uma solicitação não seja viável para a CONTRATADA, esta poderá responder oficialmente com justificativa e nova proposta para avaliação pelo Setor de Nutrição da PRPE/UFCAT.

2.6 Após aprovação da versão final do cardápio pelo Setor de Nutrição da PRPE/UFCAT, modificações deverão ser evitadas. Caso sejam necessárias, a CONTRATADA deverá enviar, via e-mail ([nutricao.prpe@ufcat.edu.br](mailto:nutricao.prpe@ufcat.edu.br)) ao Setor de Nutrição da PRPE/UFCAT, a solicitação de alteração do cardápio com justificativa e nova proposta, mantendo os padrões estabelecidos neste TR, com no mínimo 24 horas de antecedência da refeição. O Setor de Nutrição da PRPE/UFCAT analisará a solicitação em até 12 horas e poderá, ou não, aceitar as justificativas e alterações propostas pela CONTRATADA.

2.7 Caso alguma alteração de cardápio seja aprovada pelo Setor de Nutrição da PRPE/UFCAT, os cardápios disponibilizados aos usuários em meio digital e impresso devem ser atualizados pela CONTRATADA, com antecedência mínima de 6 horas da refeição a ser fornecida.

2.8 A CONTRATADA deverá disponibilizar e divulgar o cardápio mensal do café da manhã, almoço e jantar, em formato digital (*word, pdf e/ou jpeg*) nas mídias oficiais (site/redes sociais do RU já existentes) 24h que antecedem o início da sua execução.

2.9 A CONTRATADA deverá fixar o cardápio semanal e diário impresso no mural do RU. Os cardápios diários deverão ser impressos com tamanho de fonte igual ou superior a 20, conforme solicitação do Núcleo de Acessibilidade UFCAT, a fim de favorecer sua leitura por usuários com baixa visão.

2.10 Na versão final do cardápio diário impresso divulgado aos usuários (café da manhã, almoço e jantar) deve ser disponibilizada a composição nutricional por porção e a lista dos ingredientes em ordem decrescente de quantidades (Ex.: Bife à

milanesa: carne bovina, farinha de rosca, ovo, óleo, alho e sal).

2.11 A CONTRATADA deverá informar nas redes sociais do RU os ingredientes potencialmente alergênicos presentes nas preparações deverão ser identificados nos cardápios divulgados ao público, conforme legislação vigente. Entende-se por ingredientes potencialmente alergênicos: leite de vaca, ovo, trigo, soja, amendoim e outras oleaginosas, aveia, centeio, pimenta, peixes e crustáceos.

2.12 Preparações novas deverão ser testadas pela CONTRATADA e por meio de análise sensorial, e aprovadas por representantes técnicos da CONTRATANTE antes de serem propostas no planejamento de cardápios. Após aprovação, ao inserir no cardápio, a empresa CONTRATADA deverá fazer pesquisa de aceitação com os usuários e apresentar os resultados ao Setor de Nutrição/PRPE/UFCAT.

2.13 A CONTRATANTE poderá solicitar, a qualquer tempo, adequações, e resultados de análise sensorial e FTP de preparações previstas no cardápio.

2.14 A CONTRATADA deverá apresentar, via e-mail ([nutricao.prpe@ufcat.edu.br](mailto:nutricao.prpe@ufcat.edu.br)), o mapa de produção da semana seguinte até a quinta-feira que antecede o início da sua execução. O mapa deverá conter o planejamento do número de refeições, preparações, ingredientes e outras informações pertinentes, dados do nutricionista responsável técnico e do quadro técnico. O Setor de Nutrição PRPE/UFCAT poderá agendar reuniões com a CONTRATADA para discussão do cardápio e do mapa de produção.

2.15 A CONTRATADA deverá expor, em local visível aos usuários do RU, as porções padronizadas dos itens porcionados do cardápio do almoço e jantar, denominado prato expositor. Incluso as opções vegetarianas e veganas, conforme o quantitativo descrito neste anexo.

2.16 A CONTRATADA deverá enviar bimestralmente à equipe de fiscalização e gestão do contrato os seguintes comprovantes: desinsetização, registros de manutenção dos equipamentos de produção e distribuição das refeições, registro de capacitações dos funcionários, registros de limpeza de esgoto e caixa d'água da unidade de produção da CONTRATADA.

2.17 Poderão ser propostos cardápios comemorativos. Quando forem servidos os cardápios comemorativos, realizar a decoração dos refeitórios e as datas deverão ser acordadas com o setor de nutrição/PRPE.

### 3. Da composição do café da manhã

3.1 O café da manhã será constituído por:

- I. uma porção de leite integral/desnatado (100mL);
- II. uma porção (50mL) de café adoçado com açúcar e ou chá, ambos nas versões com e sem açúcar (adoçante natural à base de stevia ou sucralose);
- III. uma unidade (50g) de pão francês ou quitanda de sal (ex: pão mandioca, ciabatta, pão caseiro)
- IV. uma porção de complemento (15g de margarina ou requeijão tradicional) e
- V. uma porção (100g de parte comestível) de frutas da estação.

3.2 No caso de usuários veganos, opções do cardápio de café da manhã em versão vegana (isentos de ingredientes de origem animal) deverão ser disponibilizadas e o porcionamento se dará da seguinte forma:

- A. uma porção (200 mL) de bebida vegetal (aveia) ou 100 mL de bebida vegetal (soja) ou leite sem lactose (ovolactovegetarianos);
- B. uma unidade (50 g) de pão/bolo/quitanda vegano ou tapioca simples;
- C. uma porção de complemento vegano: (15g) de pasta de amendoim ou margarina vegetal sem leite e,
- D. uma porção (100g de parte comestível) de frutas da estação.

3.2.1 Os produtos requeijão cremoso, iogurte, queijos e coalhadas veganos, devem ser adquiridos industrializados.

3.2.2 A garantia de que os alimentos ou preparações oferecidas no cardápio vegano utilizam ingredientes de origem exclusivamente vegetal deve-se dar por rótulo conforme legislação vigente (quando adquirido por fornecedores externos) e ficha técnica contendo lista de ingredientes e informação nutricional, quanto produzidos no próprio restaurante.

3.2.3 Para evitar que haja a presença não intencional de produtos de origem animal em preparações veganas, a CONTRATADA deve assegurar que todas as etapas de produção, processamento e distribuição sejam projetadas com precauções apropriadas, conforme as Boas Práticas de Fabricação (BPF). Isto aplica-se tanto para alimentos e/ou preparações adquiridas por fornecedores externos quanto para produções próprias no restaurante.

3.2.4 Caso a mesma linha de produção seja compartilhada com produtos/ingredientes não veganos, a CONTRATADA deve assegurar que houve uma limpeza completa ou medidas comparáveis em conformidade com as BPF, antes do início da produção de produtos veganos. Isto estende-se a todas as máquinas, equipamentos, utensílios e superfícies

associadas, seja por fornecedores externos quanto para produções próprias no restaurante.

3.3 A CONTRATADA deve disponibilizar diariamente leite integral e desnatado (até 0,5% de gorduras totais) quente e frio. Para estimativa de consumo, sugere-se considerar porção mínima de 100 mL por usuário.

3.4 Caso a unidade possua usuários veganos, a CONTRATADA deverá disponibilizar diariamente bebida vegetal ("leite") à base de castanhas, amêndoas, arroz, amendoim ou coco, quente e fria. Para estimativa de consumo, sugere-se considerar porção mínima de 200 ml por usuário para as fontes extraídas de cereais e de leguminosas ou animal isento de lactose 100ml.

3.5 A CONTRATADA deverá disponibilizar diariamente café de boa qualidade, infusão, sem açúcar, quente. Para estimativa de consumo, sugere-se considerar porção mínima de 50mL por usuário.

3.6 A CONTRATADA deverá disponibilizar porções de, no mínimo, 20g de achocolatado em pó de boa qualidade por usuário quando solicitado pelo Setor de Nutrição da PRPE/UFCAT para cardápios de datas festivas.

3.7 Em alternativa ao café, a CONTRATADA deve disponibilizar chá quente, sem açúcar. Os sabores dos chás não devem se repetir na mesma semana. Para estimativa de consumo, sugere-se considerar porção mínima de 100 mL por usuário.

3.8 A CONTRATADA deverá disponibilizar diariamente açúcar cristal ou refinado em porções de 5g e adoçante à base de esteviosídeo em sachês de 5g e/ou sucralose em sachês de 0,6 a 0,8g. Não utilizar adoçantes que contenham ciclamato, sacarina, aspartame, frutose, manitol, xilitol e maltodextrina em sua composição.

3.9 A CONTRATADA deverá disponibilizar uma porção de 50g cada, por usuário, de pães e/ou quitandas frescas. As porções deverão ser fabricadas e embaladas no mesmo dia. As opções não deverão se repetir na mesma semana. Deverá ofertar diariamente pão francês e mais uma opção de pão branco ou integral, milho, careca, baguete, italiano, forma, bisnaguinha, batata, torradas, entre outros, tapioca, cuscuz e de quitandas como bolos, biscoito de queijo, pão de queijo, roscas, broas, cookies e sequilhos.

3.10 Caso a unidade possua usuários veganos, as opções listadas no item 3.1 devem ser oferecidas nas opções veganas diariamente.

3.11 A distribuição dos pães, quitandas e complementos deve obedecer ao Quadro 1.

3.12 A CONTRATADA deverá disponibilizar a FTP contendo a informação nutricional por porção e a lista de ingredientes utilizados no preparo de todos os panificados servidos no

cardápio.

3.13 Quando forem servidos pães, torradas e biscoitos a CONTRATADA deverá fornecer manteiga ou margarina vegetal com no mínimo 60% de lipídios, em porções individuais de 15 g por usuário.

3.14 Deverão ser disponibilizados pela CONTRATADA complementos ao café da manhã, incluindo opções veganas quando a unidade possuir usuários veganos, as quais não devem se repetir na mesma semana. Outras opções previstas e respectivas porções são: queijos (mussarela, branco tipo Minas, ricota, requeijão cremoso, prato), tofu, no mínimo 40 g; ovos mexidos, carne moída, picadinha ou desfiada, frango picadinho ou desfiado, no mínimo 50g; bebida láctea (iogurte, coalhada, leite fermentado, vitamina de frutas, etc), mínimo de 100 g; pastas de berinjela, grão de bico, ervilha, guacamole, mínimo 50 g; pasta de amendoim ou castanhas, geleia mínimo 30 g. Outras opções poderão ser ofertadas mediante aprovação pelo Setor de Nutrição da PRPE/UFCAT.

3.15 Salsicha e *bacon* poderão ser servidos como ingredientes complementares em preparações festivas mediante aprovação da ficha técnica, da qualidade da matéria prima e do cardápio pelo Setor de Nutrição PRPE/UFCAT.

3.16 É proibido o uso de requeijão cremoso adicionado de amido.

3.17 Queijos, quando servidos devem ser fatiados em porções individuais de no mínimo 40 g em fatiador de frios industrial.

3.18 Frutas in natura deverão ser disponibilizadas diariamente para os usuários, com peso da parte comestível mínimo de 100 g. As opções não deverão se repetir na mesma semana e frutas ácidas deverão ser evitadas no café da manhã, sendo priorizadas as da estação.

Quadro 1. Distribuição de pães, quitandas e complementos do cardápio mensal do café da manhã, UFCAT, 2026

Pães e quitandas	Frequência
Pão francês	Diário
Pão de forma (branco ou integral)	1x no mês
Pão de batata, milho, abóbora, mandioquinha, pão doce, bisnaguinha ou careca	3x no mês
Torradas, pão na chapa (com margarina) - exceto pão francês	1x no mês
Tapioca/Cuscuz	1x no mês
Bolos de chocolate, coco, cenoura, formigueiro, milho, mármore, fubá de milho ou de arroz, banana, laranja, limão, <i>cupcake</i> etc	1x na semana
Roscas húngara, trançada, de nata, canela, chocolate, coco; <i>nhoque</i> , <i>croissant</i>	1x na semana
Pão de queijo, biscoito de queijo, enroladinho de queijo	1x por semana
Broas, <i>cookies</i> , sequilhos	1x no mês
Pamonha assada com queijo, mané pelado	1x no mês

<b>Complementos</b>	
<b>Queijos</b>	<b>Frequência</b>
Queijo tipo Mussarela	1x no mês
Queijo branco tipo Minas	1x no mês
Ricota temperada ou creme de ricota	1x no mês
Requeijão cremoso	1x no mês
Queijo prato	1x no mês
<b>Bebidas lácteas</b>	<b>Frequência</b>
iogurte (sabores), coalhada, leite fermentado	1x na semana
Vitamina de frutas (exceto frutas que escurecem e/ou desenvolvem sabor amargo, exemplos: banana, mamão, melão, maçã...)	1x no mês
<b>Pastas</b>	<b>Frequência</b>
Antepasto de berinjela ou abobrinha	1x no mês
Pasta de grão de bico, ervilha ou lentilha	1x no mês
Guacamole	1x no mês
Pasta de amendoim ou castanhas	1x no mês
Geleias	1x no mês
<b>Outros</b>	
Ovos (mexidos, fritos, omelete)	Pelo menos 1x na semana
Preparações com carne moída, picadinha ou desfiada	Pelo menos 1x no mês
Preparações com frango picadinho ou desfiado	Pelo menos 1x no mês
Salsicha, <i>bacon</i>	Datas comemorativas

#### **4. Da composição do cardápio das grandes refeições (almoço e jantar)**

##### **Das saladas:**

4.1 No mínimo uma salada composta e dois tipos de hortaliças devem ser disponibilizadas diariamente aos usuários, com hortaliças A e B variadas, totalizando três cubas no balcão de distribuição (ver Quadro 2).

4.2 Um tipo de folhoso (ou 2 tipos misturados, não configurando como salada composta) deverá ser servido entre as opções que compõem as saladas do almoço e do jantar diariamente.

4.3 Hortaliças C, conservas, grãos, oleaginosas, sementes, massas, frutas secas e in natura e outros ingredientes poderão ser incluídos nas saladas, mediante aprovação das fichas técnicas e cardápios pelo Setor de Nutrição da PRPE/UFCAT.

4.4 As hortaliças devem ser servidas em cubas individuais e identificadas no balcão de distribuição (ex.: uma cuba de alface e uma cuba de cenoura ralada).

4.5 As saladas compostas devem ser identificadas com o nome fantasia e os ingredientes em ordem decrescente de quantidades (Ex.: Tabule - trigo, tomate, cebola, hortelã, azeite extravirgem, salsinha, pimenta e sal).

4.6 A proporção de ingredientes nas saladas compostas será avaliada pelo Setor de Nutrição da PRPE/UFCAT mediante a apresentação das fichas técnicas e análise

sensorial. Saladas compostas com frutas devem apresentar um per capita mínimo de 20g de parte comestível da fruta.

4.7 Saladas que incluem brócolis, couve-flor, vagem, milho e outras conservas deverão apresentar proporção mínima de 25% do peso da preparação. Exemplo: Salada de cenoura e vagem cozidas devem conter, no mínimo, 75% de cenoura cozida e 25% de vagem cozida.

4.8 Para cálculo do valor nutritivo sugere-se considerar no mínimo 150 g de saladas por usuário.

Quadro 02: Especificação das hortaliças A, B e C a serem utilizadas no cardápio, UFCAT, 2026

<b>Hortaliças A</b> (até 5% de carboidratos)	Abobrinha, acelga, aipo, agrião, aspargos, alface, almeirão, berinjela, brócolis, broto de feijão, cebola, cebolinha, chicória, couve, couve-flor, escarola, espinafre, jiló, mostarda, nabo, pepino, palmito, pimentão, rabanete, repolho, rúcula e tomate.
<b>Hortaliças B</b> (até 10% de carboidratos)	Abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha fresca, nabo, quiabo e vagem.
<b>Hortaliças C</b> (até 20% de carboidratos)	Batata inglesa, batata doce, batata baroa, cará, inhame, mandioca e milho verde.

#### **Dos pratos proteicos com carnes:**

4.9 A porção do prato proteico é de no mínimo 120g de preparação pronta, sem molho, ossos, gordura aparente e aparas e poderá ser verificada pelos usuários com auxílio de balança calibrada que deverá ser disponibilizada pela CONTRATADA na área de distribuição. Esta preparação deverá ser a primeira a ser servida na pista de distribuição.

4.10 Em preparações conjugadas (exemplo: feijoada, galinhada, arroz com carne, frango xadrez, entre outras) a porção servida também deverá conter 120g de carne sem ossos, gordura aparente e aparas. Caso a preparação conjugada inclua outra fonte proteica, está também poderá ser considerada na porção de 120g (ex.: lasanha à bolonhesa com 90g de carne e 30g de queijo) mediante aprovação da ficha técnica pelo Setor de Nutrição da PRPE/UFCAT.

4.11 Na preparação estrogonofe deve-se utilizar creme de leite com teor de lipídios de no mínimo 17% e per capita mínimo de 5g.

4.12 Para atingir a porção de 120g de carne, a previsão de cálculo do per capita com osso e aparas pode variar de 150 a 300 g (ex: para os cortes coxas e sobrecoxas).

4.13 Os utensílios utilizados no porcionamento devem estar adequados a porção

servida, sempre que possível, para evitar que os usuários e os colaboradores tenham que servir duas vezes para atingir a porção estipulada. Em caso de recorrentes falhas ou reclamações sobre o porcionamento, o Setor de Nutrição poderá exigir o uso de balança de colher eletrônica digital na distribuição.

4.14 O cardápio deverá seguir a distribuição semanal e mensal de opções de carnes (tabela 03). Os cortes de carnes aceitos para as preparações estão disponíveis nos Quadros 3 e 4.

4.15 Adequar os cortes de carnes com os métodos de cocção e não utilizar amaciantes industrializados ou naturais para carne. Exemplo: patinho e coxão duro não devem ser servidos como bifes grelhados.

4.16 Não servir itens como asa, pescoço, cabeça, pés de frango, pés de porco, pele, rabo, orelha, *steaks* de carne, embutidos (presunto, apresuntado, salsicha, salame e outros), hambúrguer industrializado e correlatos. Linguiça e *bacon* poderão ser servidos como ingrediente complementar em preparações, mediante aprovação da ficha técnica e do cardápio, bem como da qualidade da matéria prima pelo Setor de Nutrição PRPE/UFCAT

Tabela 03: Distribuição semanal e mensal de opções de carne, UFCAT, 2026

1ª Semana						
Refeição	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado
Almoço	Carne bovina 2ª	Filé de frango	Carne bovina 1ª	Frango	Carne suína	Carne bovina 1ª
Jantar	Frango	Carne Bovina 2ª	Peixe	Carne bovina 2ª	Filé de Frango	-
2ª Semana						
Almoço	Filé de Frango	Carne bovina 2ª	Frango	Carne bovina 1ª	Carne bovina 1ª	Peixe
Jantar	Carne bovina 1ª	Frango	Carne bovina 2ª	Filé de frango	Carne suína	-
3ª Semana						
Almoço	Carne bovina 2ª	Filé de frango	Carne bovina 2ª	Peixe	Frango	Carne suína
Jantar	Carne suína	Carne bovina 1ª	Frango	Carne bovina 1ª	Carne bovina 2ª	-
4ª Semana						
Almoço	Carne bovina 1ª	Carne bovina 2ª	Filé de Frango	Carne bovina 2ª	Carne bovina 1ª	Frango
Jantar	Frango	Carne suína	Carne bovina 1ª	Frango	Peixe	-

Quadro 4. Cortes e preparações permitidos para composição de prato proteico, UFCAT, 2026

Categoria	Corte	Preparações indicadas
-----------	-------	-----------------------

<b>Bovina - Carnes 1ª</b>	Alcatra	Bife na chapa ou grelhado, à milanesa, refogado, assado, picadinho, estrogonofe
<b>Bovina - Carnes 1ª</b>	Contrafilé	Bife na chapa ou grelhado, assado, picadinho
<b>Bovina - Carnes 1ª</b>	Coxão duro	Cozido, ensopado, assado de panela, moído (refogado, cubos, recheio, hambúrguer)
<b>Bovina - Carnes 1ª</b>	Coxão mole (sem capa)	Bife na chapa ou grelhado, bife à rolê, refogado, à milanesa, estrogonofe, picadinho
<b>Bovina - Carnes 1ª</b>	Coxão mole (com capa)	Estrogonofe, picadinho, bife à rolê, moído
<b>Bovina - Carnes 1ª</b>	Filé mignon	Estrogonofe, bife de chapa ou grelhado, picadinho
<b>Bovina - Carnes 1ª</b>	Lagarto	Assado, assado de panela, bife rolê, ensopado
<b>Bovina - Carnes 1ª</b>	Patinho	Moído, picadinho, ensopado, estrogonofe
<b>Bovina - Carnes 1ª</b>	Carne seca	Refogado ou ensopada em preparações conjugadas
<b>Bovina - Carnes 2ª</b>	Acém	Moído
<b>Bovina - Carnes 2ª</b>	Fraldinha	Bife na chapa ou grelhado, assado, picadinho
<b>Bovina - Carnes 2ª</b>	Paleta	Vaca atolada
<b>Bovina - Carnes 2ª</b>	Peito	Vaca atolada
<b>Suína</b>	Filé	Bife grelhado
<b>Suína</b>	Lombo	Assado, ensopado
<b>Suína</b>	Pernil	Assado, grelhado, frito
<b>Suína</b>	Bacon	Frito, adicionado a preparações como feijoada, bife à fricandole, purê de vegetais
<b>Suína</b>	Linguiça calabresa, portuguesa e paio	Frita, assada, grelhada, compondo preparações
<b>Suína</b>	Linguiça fina fresca	Frita, assada ou grelhada, compondo preparações como panelinhas
<b>Aves</b>	Filé de peito de frango	Bife na chapa ou grelhado, à milanesa, estrogonofe, cubos, iscas, compondo preparações como galinhada e frango xadrez
<b>Aves</b>	<i>Sassami</i>	Estrogonofe, cubos, iscas, compondo preparações como galinhada e frango xadrez
<b>Aves</b>	Coxa e sobrecoxa c/ osso	Assado, grelhado, frito, ensopado, compondo preparações como galinhada
<b>Aves</b>	Coxa e sobrecoxa s/ osso	Assado, grelhado, frito, ensopado, compondo preparações como galinhada
<b>Aves</b>	Linguiça fina fresca	Frita, assada ou grelhada, compondo preparações como panelinha
<b>Pescados</b>	Filé de peixe: tilápia, abadejo, pescada, linguado, robalo, pintado, dourada	Grelhado, chapeado, assado, frito, empanado, iscas
<b>Pescados</b>	Postas: pintado, dourada	Ensopado, assado, empanado

### Dos pratos proteicos vegetarianos:

4.17 A porção do prato proteico vegetariano é de 120 g de preparação pronta, incluindo pratos variados contendo ovos, queijos, grãos (soja, grão de bico, lentilha, ervilha, trigo), sementes (de chia, abóbora, girassol, gergelim), aveia, quinoa, cogumelos, oleaginosas como castanhas e amêndoas e outras fontes vegetais de proteínas. A porção poderá ser verificada pelos usuários com auxílio de balança que deverá ser disponibilizada pela CONTRATADA na área de distribuição.

4.16 Em preparações conjugadas (por exemplo: estrogonofe de grão de bico e fricassê de soja) o peso líquido dos ingredientes fontes de proteínas também deverá ser de 120g.

4.18 Os utensílios utilizados no porcionamento devem estar adequados à porção servida, sempre que possível, para evitar que os usuários e os colaboradores tenham que servir duas vezes para atingir a porção estipulada.

4.19 Quando a opção vegetariana incluir ingredientes de origem animal deverá ser disponibilizada preparação opcional de origem estritamente vegetal para atendimento dos usuários veganos.

4.20 Proteína texturizada de soja poderá ser servida sob as diversas formas de apresentação, como proteína texturizada de soja média escura ou clara e proteína texturizada de soja graúda escura ou clara, sendo proibido repetir a forma de apresentação em uma mesma semana.

4.21 A frequência para inclusão de preparações vegetarianas no cardápio está disposta no Quadro 5.

Quadro 5. Frequência semanal dos tipos de preparações vegetarianas no cardápio, UFCAT, 2026

Preparações vegetarianas	Utilização semanal	
	Almoço	Jantar
Soja	2	1
Grãos (exceto soja) - lentilha, grão de bico, quinoa e chia; sementes, castanhas, outros	2	2
Ovos, queijos, tortas diversas e massas	1	2

Quadro 6. Frequência semanal dos tipos de guarnição no cardápio, UFCAT, 2026

Tipos de guarnição	Utilização semanal
Hortalças A e B	5
Hortalças C	4
Massas ou tortas ou suflês ou preparações à base de milho e farofas	2

4.22 O cardápio da refeição para vegetarianos, considerando as quantidades mínimas de 120g de prato proteico vegetariano, 180g de arroz, 120g de feijão, 100g de guarnição, 150g de salada e 100g de sobremesa, deve atingir no mínimo 15g de proteínas.

#### **Das guarnições:**

4.23 Poderão ser servidas preparações à base de hortaliças e massas, combinados ou não a outros alimentos conforme frequência descrita no Quadro 6.

4.24 Quando a guarnição incluir ingredientes de origem animal deverá ser disponibilizada preparação opcional de origem estritamente vegetal para atendimento dos usuários veganos.

4.25 Para cálculo da composição nutricional sugere-se considerar no mínimo 100g por usuário da preparação pronta.

#### **Dos acompanhamentos:**

4.26 Deverão ser servidos dois tipos de arroz (arroz polido e arroz integral) e o feijão carioca diariamente. Poderá incluir feijão preto no cardápio semanalmente, preferencialmente no almoço.

4.27 O arroz poderá ser servido combinado com hortaliças e/ou carnes, respeitando o estabelecido nos Quadros 2 e 3 e o disposto neste TR.

4.28 Poderão ser servidos feijão carioca, feijão preto, tutu de feijão, feijão tropeiro e outras preparações à base de feijão, desde que incluídos no cardápio e apresentados junto às respectivas fichas técnicas ao Setor de Nutrição da PRPE/UFCAT para aprovação.

4.29 Feijoada poderá ser servida uma vez ao mês e preparada com feijão preto, sendo servida como preparação proteica. O total de ingredientes de origem animal da feijoada deverá ser distribuído entre carne de sol ou charque (40%), costelinha e/ou carne suína (40%), linguiça calabresa ou paio (10%) e bacon (10%) totalizando mínimo de 120g de carnes por porção.

4.29.1 A opção de feijoada vegetariana deve ser disponibilizada aos usuários ovolactovegetarianos e veganos, e ser preparada com proteína de soja em cubos (120 g) e hortaliças.

4.30 É proibido o uso de espessante de qualquer tipo para os feijões, com exceção das preparações tutu de feijão e feijão tropeiro em que poderá ser empregada farinha de mandioca de boa qualidade.

4.31 O feijão de caldo deve conter 70% de grãos e 30% de caldo.

4.32 Para cálculo de valor nutritivo sugere-se considerar no mínimo 180g de arroz pronto e 120g de feijão pronto por usuário.

#### **Das sobremesas:**

4.33 A sobremesa deverá ser fruta in natura, diariamente.

4.34 Preparações doces com boa qualidade sensorial (mousses, pudins, manjares, entre outras) poderão ser disponibilizadas, eventualmente, após análise sensorial e aprovação, pelo Setor de Nutrição da PRPE/UFCAT. A solicitação de inclusão deverá ser acompanhada da ficha técnica informando a porção padrão.

4.35 Nos cardápios em que as sobremesas forem doces, deverá ser mantida opção de fruta in natura para os usuários que assim preferirem ou com restrição.

4.36 A porção deve ter no mínimo 100 g de parte comestível da fruta in natura por usuário, ou seja, sem casca, sementes e aparas.

4.37 Nas datas comemorativas a sobremesa do cardápio poderá ser um doce. A CONTRATADA deverá encaminhar a sugestão e o peso da porção que será servida para avaliação pelo Setor de Nutrição da PRPE/UFCAT.

#### **Dos refrescos**

4.38 Os refrescos devem ser preparados a partir de frutas in natura congeladas sem açúcar ou concentrado de fruta de boa qualidade, sem adição de corantes ou aromatizantes artificiais.

4.39 É proibido o uso de refrescos em pó e xarope.

4.40 É proibido o uso de refrescos que contenham os aditivos INS 211 (Benzoato de sódio) e INS 223 (metabissulfito de sódio).

4.41 A composição, as fichas técnicas e os aspectos sensoriais dos refrescos devem ser aprovados pelo Setor de Nutrição da PRPE/UFCAT antes de serem disponibilizados aos usuários. Marcas reprovadas pelo sabor ou composição (devido à elevada concentração de conservantes, por exemplo) deverão ser prontamente substituídas.

4.42 Refresco cujo sabor foi previamente aprovado no cardápio deve ser disponibilizado, no almoço, na versão sem açúcar. Os mesmos deverão ser identificados por placas visíveis aos usuários.

4.43 Deverão ser fornecidos sachês de açúcar de no mínimo 5g para os usuários que desejarem adoçar seu refresco com açúcar.

4.44 Para os usuários que optarem pelo refresco sem sacarose deverá ser oferecido edulcorante tipo sucralose ou à base de esteviosídeo em sachês.

4.45 Os edulcorantes oferecidos não poderão conter ciclamato, sacarina, aspartame, frutose, manitol, xilitol e maltodextrina.

4.46 Deverão ser distribuídos em refresqueiras elétricas sendo proibido o uso de garrações e/ou galões.

4.47 O refresco deverá ser servido gelado (temperatura inferior a 10°C) ou adicionado de gelo mineral de boa qualidade e procedência.

4.48 A porção do refresco será de 300 mL por usuário.

4.49 A aquisição de utensílios para o consumo das bebidas deverá seguir as orientações dispostas no Anexo I A - Boas Práticas Ambientais e Manejo de Resíduos.

## **5. Da qualidade dos gêneros utilizados para a produção das refeições:**

5.1 Caberá à CONTRATADA utilizar gêneros alimentícios, condimentos e quaisquer outros componentes destinados à elaboração das refeições, bem como produtos descartáveis e de limpeza de qualidade comprovada, devendo estar em perfeitas condições de conservação e higiene.

5.2 Caso seja necessário o transporte de alimentos prontos para o consumo, gêneros alimentícios e descartáveis, este deverá ser realizado em veículo apropriado e em condições adequadas de higiene e conservação conforme descrito no item 8.

5.3 É vedada a utilização de gêneros alimentícios e demais produtos em desacordo com o disposto no Padrão de Identidade Qualidade (PIQ) disposto neste TR (ANEXO C). Os casos omissos neste apêndice poderão ser avaliados e aprovados ou não pelo Setor de Nutrição/PRPE/UFCAT.

5.4 Para avaliação de novos produtos ou marcas, a CONTRATADA deverá apresentar formalmente por escrito o produto a ser testado. Estes deverão ser aprovados pelo Setor de Nutrição PRPE/UFCAT antes do uso na unidade.

5.5 Em relação aos gêneros de uso mais constante - arroz, feijão, açúcar, óleo, azeite de oliva - toda vez que houver alteração/mudança da marca, por majoração de preço ou outra circunstância, a CONTRATADA deverá comunicar previamente o Setor de Nutrição da PRPE/UFCAT e providenciar amostras para análise sensorial. Deverão ser feitos testes de rendimento e os novos gêneros deverão respeitar os critérios do PIQ no Anexo C do TR. Os testes de rendimento e qualidade deverão ser registrados em ficha técnica.

5.6 No processo de comprovação da qualidade dos produtos, se necessário, poderão ser feitas visitas técnicas ao fornecedor, por representante da CONTRATANTE.

5.7 Os produtos deverão ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, devendo ser obedecida a legislação vigente relativa às BPF.

5.8 Os gêneros alimentícios armazenados em refrigeradores, *freezers* e câmaras frias deverão estar em embalagens plásticas limpas e identificadas. Embalagens de papel e papelão, mesmo que secundárias, não serão permitidas em função do risco de contaminação.

5.9 Quando as matérias-primas e os ingredientes, após a abertura de sua embalagem original, não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com no mínimo as seguintes observações: designação do produto, data de fracionamento, prazo de validade e nome do manipulador.

5.10 O recebimento de matérias primas e estocáveis deverá considerar a limitação dos espaços e equipamentos de armazenamento. Caso seja necessário fazer instalações de estruturas e equipamentos complementares (exemplo: câmaras frias, *containers*) em área externa, essas deverão ser submetidas à avaliação e à aprovação da Secretaria de Infraestrutura da UFCAT.

5.11 Não utilizar gordura vegetal hidrogenada ou óleos vegetais hidrogenados no preparo das refeições.

5.12 Não utilizar banha de porco ou de outro animal no preparo dos itens do cardápio.

5.13 Quando necessário utilizar margarina no preparo da refeição, empregar o produto com no mínimo 80% lipídios.

5.14 Margarina com no mínimo 80% lipídios deverá ser usada no preparo de molho bechamel (molho branco) e para saltear hortaliças.

5.15 Preparações com molhos à base de tomate devem ter como matérias primas tomates *in natura*, extrato, massa, polpa ou molho de tomate industrializado de boa qualidade com teor mínimo de sólidos totais de 8% para polpa, 12% para extrato e 20% para molho, sendo proibida a adição de corante ou outros corantes.

5.16 Matérias primas reprovadas pelo Setor de Nutrição da PRPE/UFCAT por características sensoriais e composição deverão ser prontamente substituídas, mesmo que não estejam discriminadas no PIC (ANEXO C).

5.17 Do valor total investido na aquisição de gêneros alimentícios sugere-se que, pelo menos, 30% seja direcionado mensalmente à compra de alimentos provenientes da agricultura familiar.

5.18 Os gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar deverão ser adquiridos preferencialmente das cooperativas do estado de Goiás.

## **6. Quanto ao preparo dos itens dos cardápios do café da manhã, almoço e jantar**

6.1 Poderá ser incluída no cardápio no máximo uma preparação frita por semana nas grandes refeições (almoço e jantar).

6.2 É proibido o reaproveitamento de óleo de frituras e a CONTRATADA deverá fazer a correta destinação do óleo usado, mantendo os registros para a conferência, conforme legislações vigentes.

6.3 Usar sal em quantidades moderadas no preparo dos alimentos. Preferir temperos naturais para diversificar o sabor e reduzir a adição de sal.

6.4 Não utilizar temperos industrializados como caldos de carnes, caldos de legumes, molho de tomate condimentado e outros temperos que contenham glutamato monossódico e/ou gordura vegetal hidrogenada em sua composição no preparo dos alimentos. Molhos prontos, como *shoyo*, *barbecue*, *catchup*, mostarda e pimenta, devem ter sua composição e sabor aprovados pelo setor de Nutrição da PRPE/UFCAT.

6.4.1 Maionese caseira não poderá ser servida em nenhuma hipótese.

6.4.2 Não utilizar nitrato de potássio (salitre) e glutamato monossódico no preparo dos alimentos, com exceção do molho shoyo.

6.5 Manter na área de distribuição ou refeitório, durante todo o período do almoço, uma mesa com as seguintes opções de temperos/itens: sal refinado iodado em sazeiros/sachês, molho de pimenta industrializado, ervas finas (deve ser uma mistura de no mínimo três ou mais ervas finas entre as opções orégano, manjeriço, salsa, alecrim, cebolinha, tomilho, sálvia, coentro, etc.), azeite de oliva, vinagre, farinha de mandioca de boa qualidade. Todos os temperos devem estar acondicionados em potes adequados e identificados com designação do produto, data de fracionamento, prazo de validade e nome do manipulador.

6.5.1 Os potes para ervas finas devem ser do tipo porta temperos com tampa dosadora de furos com diâmetros apropriados ao tamanho das ervas.

## **Quanto ao preparo dos itens dos cardápios para atendimento de usuários com**

### **necessidades dietéticas especiais e vegetarianos**

6.6 O preparo das refeições deverá proporcionar o atendimento de usuários vegetarianos que consomem ou não alimentos de origem animal (laticínios e ovos).

6.7 O preparo das refeições deverá considerar o atendimento de usuários da comunidade universitária da UFCAT que apresentem intolerâncias ou alergias alimentares, além de patologias graves com necessidades dietéticas específicas.

6.8 O Setor de nutrição comunicará oficialmente à CONTRATADA quando houver necessidade de cardápio diferenciado (exclusão e substituição de ingredientes e preparações, ajustes no modo de preparo de receitas, etc) para algum usuário.

6.9 O atendimento diferenciado será solicitado quando o interessado comprovar o quadro clínico alegado por laudo médico e exames comprobatórios.

6.10 Todos os usuários onívoros (não-vegetarianos) podem optar pela opção ovo-lacto vegetariana ou vegana quando não quiserem se servir do prato proteico de origem animal.

6.11 O aproveitamento de sobras de preparações é proibido.

6.12 Restos alimentares devem ser prontamente descartados e não devem ser reaproveitados sob nenhuma hipótese.

6.13 O preparo das receitas deve estar de acordo com as FTP aprovadas pelo setor de Nutrição da PRPE/UFCAT.

6.14 As FTP e os mapas de produção da semana devem estar disponíveis de modo organizado e acessível para os manipuladores na área de preparo e disponíveis para consulta sempre que solicitado pelo setor de Nutrição da PRPE/UFCAT.

6.15 O setor de Nutrição da PRPE/UFCAT poderá realizar visitas técnicas aos fornecedores da CONTRATADA e caso sejam observadas inadequações ao disposto neste TR e a legislação sanitária vigente, será realizado o registro da ocorrência e estabelecido prazo para correção. Caso não a CONTRATADA não realizar as adequações necessárias estará sujeita às sanções administrativas.

### **7. Análise sensorial das preparações do cardápio do café da manhã, almoço e jantar**

7.1 A CONTRATADA deverá disponibilizar diariamente amostras de todas as preparações, em quantidades suficientes, para análise sensorial pela CONTRATANTE, do almoço e jantar 40 minutos antes do início da distribuição.

7.2 Compete ao setor de nutrição da CONTRATADA realizar análise sensorial diariamente

de todas as preparações servidas no almoço e jantar e encaminhar o resultado ao Setor de nutrição/PRPE/UFCAT.

7.3 As análises sensoriais, poderão ser registradas em formulário próprio, no momento da degustação, incluindo as reprovações e correções de preparações, com assinatura de representantes da CONTRATANTE e da CONTRATADA. Serão avaliados os itens aparência, sabor, odor, textura e a temperatura conforme legislações e documentos norteadores vigentes.

7.4 A avaliação da aceitabilidade das preparações pela equipe técnica quanto à aparência, ao sabor, ao odor e à textura será feita com auxílio de escala hedônica estruturada de sete pontos e a temperatura com o uso de termômetro tipo espeto e comparado aos valores de referência estabelecidos pela legislação vigente.

7.5 Preparações reprovadas na análise sensorial, ou que não tiverem seguido as fichas técnicas aprovadas deverão ser prontamente corrigidas, ou descartadas e substituídas, conforme orientação da CONTRATANTE.

7.6 Caso a devida correção ou substituição da preparação reprovada na análise sensorial implique em atraso no atendimento dos usuários ou modificação do cardápio aprovado a CONTRATADA estará sujeita a redução no pagamento da fatura por meio do Instrumento de Medição e Resultado (IMR).

7.7 A qualidade das preparações aprovadas na análise sensorial deve ser mantida durante todo o período de distribuição.

7.8 Caso as preparações distribuídas aos usuários estejam em condições inadequadas de cocção (cruas, mal-passadas) a CONTRATADA estará sujeita a sanções administrativas.

7.9 Dados obtidos por meio de pesquisa de satisfação com os usuários também serão utilizados para avaliação da qualidade sensorial das preparações e da qualidade do serviço prestado.

## **8. Dos critérios necessários para a entrega e transporte de insumos**

8.1 Todo o processo de transporte e descarregamento de alimentos é de total responsabilidade da CONTRATADA;

8.2 Entende-se por veículo transportador de alimento aquele que realiza o transporte de ingredientes, matérias-primas e embalagens alimentícias, e de alimentos industrializados ou manipulados, prontos ou não para consumo. Assim a CONTRATADA deve:

8.2.1 Adquirir produtos de fornecedores em que os veículo(s) sejam compatíveis com

a quantidade e a especificidade os gêneros alimentícios a serem transportados e em condições adequadas de manutenção e higiene;

8.2.2 possuir identificação com os seguintes dizeres: transporte de alimentos, nome da empresa e produto perecível;

8.2.3 possuir estrados impermeáveis e de cor clara;

8.2.4 possuir cabine do condutor isolada da parte onde ficam os alimentos;

8.2.5 estar isento de vestígios da presença de insetos, roedores, pássaros e odores estranhos;

8.2.6 Estarem em dia com as manutenções corretiva e preventiva dos veículos usados no transporte dos alimentos, não acarretando ônus a CONTRATANTE;

8.3 É de responsabilidade da CONTRATADA manter ou exigir que os veículos de transporte dos gêneros alimentícios estejam em condições higiênico-sanitárias adequadas (ótimas condições de limpeza) para transporte, sendo higienizado sempre que for necessário (no mínimo uma vez ao dia) com os produtos recomendados que não confirmem risco de contaminação aos alimentos;

8.4 A entrega dos gêneros alimentícios, insumos em geral serão realizadas 5 (cinco) dias por semana (segunda a sexta-feira).

8.5 Entregas aos sábados, domingos e feriados poderá ser solicitado pela CONTRATADA à gestão do contrato com cópia ao setor de nutrição, com até 24 horas de antecedência.

8.6 Em caso de imprevistos, tais como greves e paralisações das atividades acadêmicas e administrativas, a Universidade poderá suspender as refeições, sendo comunicado com até 48 (quarenta e oito) horas de antecedência.

## **9. Da distribuição das refeições:**

9.1 As preparações deverão apresentar aspectos sensoriais característicos, mantendo o padrão de qualidade exigido pela UFCAT;

9.2 A distribuição de todos os itens do cardápio deve ser mantida sem alterações/trocas até o fim do horário de distribuição. A reposição de qualquer item do cardápio deve ocorrer em tempo inferior a 10 min.

9.3 As preparações poderão ser produzidas e distribuídas em tempo hábil para as etapas de monitoramento da temperatura, conferência do peso, análise sensorial e disponibilização da porção padrão.

9.4 A distribuição das refeições deverá obedecer ao porcionamento das preparações

previsto neste TR;

9.5 A porção padrão de todas as preparações porcionadas do almoço e jantar deverão ser conferidas com auxílio de balança antes do início da distribuição e expostos em local visível aos usuários.

9.6 Não poderão ser servidas e/ou fornecidas marmitas, exceto em casos de crise sanitária global, mediante autorização pela CONTRATANTE;

9.7 Diariamente, alguns itens do cardápio do almoço e jantar descritos neste TR serão servidos por funcionários da CONTRATADA, devendo obedecer à quantidade da porção padrão descrita nos itens deste anexo. As demais preparações serão servidas à vontade pelos usuários em uma única oportunidade;

9.8 A distribuição das refeições (café da manhã, almoço e jantar) será pelo sistema de balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas e sobremesa conforme citado neste TR;

9.9 Os balcões de distribuição deverão ser mantidos em temperatura adequada, conforme legislações sanitárias e documentos norteadores vigentes;

9.10 A CONTRATADA deverá aferir e registrar em formulários próprios, as temperaturas dos equipamentos e alimentos durante todo o processo de produção e distribuição, observando os parâmetros previstos nas legislações sanitárias vigentes;

9.10.1 A CONTRATADA deverá manter arquivados os registros de controle de temperaturas do processo de produção e distribuição e disponibilizá-los sempre que solicitado pela CONTRATANTE.

9.11 Durante o período de distribuição, os balcões deverão ser mantidos limpos de acordo com a necessidade/fluxo e organizados, assim como a reposição das preparações, que deve ser realizada pelos funcionários da CONTRATADA em tempo adequado para não comprometer o fluxo de distribuição;

9.12 A CONTRATADA deverá providenciar todo o mobiliário necessário para o recolhimento de bandejas e talheres, posicionando na saída dos usuários do refeitório em quantidades suficientes para atendimento da demanda da unidade.

9.13 Materiais, mão de obra, ferramentas e os custos de instalação, manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos e móveis adquiridos e usados pela CONTRATADA serão de responsabilidade da CONTRATADA bem como dos cedidos.

9.14 Durante o período de distribuição o refeitório deverá ser mantido limpo e em condições adequadas para realizar a refeição. Este processo de higienização deverá ser

realizado pela CONTRATADA;

9.15 A CONTRATADA será responsável pela organização, delimitação e higienização de todo o local a ser utilizado antes, durante e após a distribuição de refeições aos usuários, ficando sob sua responsabilidade a aquisição de qualquer item necessário à execução do serviço, além dos produtos específicos de higienização para serviços de alimentação regularizados pelo Ministério da Saúde (MS);

9.16 A higienização de todas as dependências internas e áreas externas (hall de entrada, calçada lateral, sanitários internos e dos usuários e arredores até 15 metros), entre outros locais solicitados pela CONTRATANTE será de responsabilidade da CONTRATADA, devendo esta fornecer a mão de obra e o material de limpeza necessário registrados no Ministério da Saúde; o ambiente deverá ficar limpo para a utilização como espaço de convivência da comunidade universitária após o término da distribuição da refeição.

9.17 A CONTRATADA deverá adquirir *dispenser* para sabonete líquido bactericida, *dispenser* de álcool em gel, *dispenser* de papel toalha, entre outros, e realizar a substituição quando danificados e a colocação em áreas internas que necessitem, conforme legislações sanitárias vigentes.

9.18 A CONTRATADA deverá manter funcionários para reabastecer o material de higiene pessoal (sabonete líquido antisséptico e inodoro, álcool gel 70%, papel toalha branco não reciclado e papel higiênico) nos sanitários, e nas pias de assepsia das mãos (sabonete líquido antisséptico e inodoro, álcool gel 70% e papel toalha branco não reciclado) bem como proceder a limpeza desses locais, durante todo o horário de funcionamento;

9.19 A CONTRATADA deverá manter funcionários para reabastecer sempre os produtos saneantes (nos diluidores/dosadores) destinados a higienização das áreas que envolvem produção e distribuição das refeições.

9.20 Antecedendo o balcão de distribuição, deverão ser disponibilizadas borrifador com álcool 70% e/ou luvas plásticas descartáveis, bandejas de aço inox com divisórias que comporte todas as preparações servidas inclusive a sobremesa e o refresco, além de talheres e guardanapos em número suficiente para atender a demanda e acondicionados em *displays* apropriados.

9.21 A reposição destes itens deve ser realizada em tempo adequado para não afetar o fluxo dos usuários;

9.22 A CONTRATADA ficará responsável pela aquisição e/ou disponibilização dos

utensílios para distribuição e guardanapos em número suficiente para atender o processo de distribuição das refeições aos usuários;

9.23 É de responsabilidade da CONTRATADA o processo de higienização de todos os utensílios necessários à produção e distribuição;

9.24 A CONTRATADA deverá manter na área de distribuição ou refeitório, durante todo o período de café da manhã uma mesa com as seguintes opções: sachê de sal refinado iodado, molho de pimenta industrializado, azeite de oliva extravirgem, sachês de açúcar refinado e adoçante a base de esteviosídeo e/ou sucralose;

9.25 A CONTRATADA deverá manter na área de distribuição ou refeitório, durante todo o período de funcionamento do RU/UFCAT para o almoço e jantar uma mesa com as seguintes opções de temperos, além dos itens previstos no item 5.4.18.22: ervas finas (deve ser uma mistura de no mínimo três ou mais ervas finas entre as opções orégano, manjeriço, salsa, alecrim, cebolinha, tomilho, sálvia, coentro), vinagre, sal em saleiro ou sachê, farinha de mandioca de boa qualidade.

9.26 Não utilizar adoçantes que contenham ciclamato, sacarina, aspartame, frutose, manitol, xilitol e maltodextrina em sua composição.

9.27 Todos os temperos devem estar acondicionados em potes adequados e identificados com designação do produto, data de fracionamento, prazo de validade e nome do manipulador que o identificou.

9.28 As refeições serão servidas em bandejas de aço inox, sendo a CONTRATADA responsável pela aquisição e/ou disponibilização de bandejas de aço inox com divisórias compatíveis com as preparações servidas, inclusive a sobremesa e refresco. Deverão ser ofertados guardanapos em número suficiente para atender o processo de distribuição das refeições aos usuários; talheres de inox (garfos, facas e colher de mesa e colher para sobremesa— se necessário) em número suficiente para atender o processo de distribuição das refeições aos usuários, ficando sob responsabilidade da CONTRATADA o processo de higienização, conforme citado neste TR;

9.29 A CONTRATADA deverá planejar sua rotina de trabalho de modo que não ocorra atraso na reposição dos alimentos, bem como na disponibilização de utensílios para os usuários.

## **10. Sobras e restos de alimentos preparados:**

10.1 O uso de sobras não será permitido, devendo ser descartadas imediatamente após

a distribuição das refeições.

10.2 Os restos (alimentos disponibilizados nos balcões de distribuição e não consumidos) e os restos alimentares dos pratos/bandejas dos usuários deverão ser descartados diariamente, após o término da distribuição.

10.3 Os coletores de resíduos presentes nas dependências internas e externas da e refeitório serão de responsabilidade da CONTRATADA e deverão ter tampas acionadas por pedal e estar sempre higienizados, contendo sacos de lixo em tamanho compatível com os mesmos. Ainda, os coletores de resíduos devem estar em boas condições de conservação, devendo a CONTRATADA substituí-los sempre que necessário ou quando solicitado pela CONTRATANTE.

10.4 A CONTRATADA deverá dispor de caçambas para o acondicionamento adequado dos resíduos até que sejam coletados pela empresa responsável, ficando às expensas da CONTRATADA o serviço de coleta.

10.5 A destinação dos resíduos ficará a cargo da CONTRATADA, assegurando que não haverá acúmulo de lixo nas proximidades da UFCAT.

10.6 Realizar a coleta dos resíduos sólidos em conformidade com o disposto na Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos), especialmente Art. 3º inciso I ao XIX, Art. 20º e 36, sem prejuízo das demais determinações legais.

## **11. Dos Procedimentos de Higienização:**

11.1 Atender ao que dispõe a Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA e demais legislações sanitárias vigentes, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do espaço.

11.2 A CONTRATADA ficará responsável por manter os utensílios, equipamentos, móveis e os locais de armazenamento e preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde (MS);

11.3 Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem estar bem conservados, em número suficiente e serem distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com os alimentos; devem ser guardados em local reservado para essa finalidade, separados dos gêneros alimentícios e embalagens descartáveis. Estes materiais serão adquiridos pela CONTRATADA;

11.4 Os talheres de inox (garfos, facas e colher de mesa e colher para sobremesa – se necessário) e bandejas utilizados durante a distribuição das refeições deverão ser higienizados adotando os procedimentos descritos em Procedimento Operacional Padronizado (POP);

11.5 A CONTRATADA deverá fornecer mão-de-obra qualificada e produtos específicos para a higienização deste material.

11.6 Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Estes materiais serão adquiridos pela CONTRATADA;

11.7 Devem ser tomadas precauções pela CONTRATADA para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis;

11.8 A diluição, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação dos produtos saneantes obedecerão às instruções recomendadas pelo fabricante e Procedimento Operacional Padronizado elaborado pela CONTRATADA. Estes deverão ser próprios e específicos para sua destinação final, serem identificados e guardados em local reservado para essa finalidade, não devendo ser armazenados próximos a gêneros alimentícios e embalagens.

11.9 Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de recepção, produção, preparo, armazenamento e distribuição dos alimentos.

11.10 Panos de limpeza utilizados nas áreas de armazenamento de resíduos e nos sanitários e na higienização ambiental devem ser específicos e não podem ser usados em outras áreas.

11.11 Panos para enxugar talheres e outros utensílios de contato com alimentos devem ser descartáveis, apropriados para tal finalidade.

11.12 As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas em planilhas de controle elaboradas pela CONTRATADA;

11.13 A CONTRATADA deverá manter funcionários para reabastecer sempre os produtos saneantes destinados à higienização;

## 12. Análises físico-químicas e microbiológicas

### Controle de Qualidade

12.1 Para controle de qualidade da alimentação servida, os funcionários da CONTRATADA deverão coletar diariamente amostras de no mínimo 200g/200mL de todas as preparações do café da manhã, almoço e jantar do cardápio diário servido;

12.2 Os utensílios utilizados para a coleta da amostra deverão ser os próprios da distribuição, um para cada tipo de alimento;

12.3 As amostras de alimentos e/ou bebidas coletadas deverão ser acondicionadas em embalagens apropriadas para alimentos, de primeiro uso, identificadas com no mínimo a denominação e data da preparação, armazenadas por 72 horas sob refrigeração adequada (abaixo de 4º C) para eventuais análises microbiológicas, toxicológicas, físico-químicas. Após o período de 72 horas as amostras deverão ser descartadas, não podendo ser utilizadas ou consumidas em nenhuma hipótese.

12.4 As amostras deverão ser coletadas no horário de início da distribuição para eventuais análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, quando solicitado pela CONTRATANTE, sem ônus para a UFCAT e às expensas da CONTRATADA. Nestes casos, a CONTRATADA deverá apresentar a UFCAT o resultado (laudo) de laboratório acreditado pelo INMETRO e ANVISA;

12.5 Caso os resultados das análises não sejam satisfatórios, a CONTRATADA terá prazo de até 15 (quinze) dias para tomar as medidas necessárias e refazer os testes;

12.6 A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, enviando amostras para análises microbiológicas dos alimentos, ou quando solicitado pela CONTRATANTE;

12.7 O exame microbiológico dos alimentos deverá ser realizado no mínimo semestralmente, e sempre que for solicitado pela CONTRATANTE, ficando os custos a cargo da CONTRATADA. Esta deverá arquivar os laudos laboratoriais no local da prestação dos serviços, sendo apresentado à CONTRATANTE, sempre que solicitado.

12.8 O exame microbiológico de equipamentos, água, utensílios, superfícies e das mãos de manipuladores deverá ser realizado no mínimo semestralmente, e sempre que for solicitado pela CONTRATANTE, ficando os custos a cargo da CONTRATADA. Esta deverá arquivar os laudos laboratoriais no local da prestação dos serviços, sendo apresentado à

CONTRATANTE, sempre que solicitado.

12.9 Caso as análises indiquem contaminação superiores às previstas na legislação sanitária a CONTRATADA estará sujeita a redução no pagamento da fatura por meio do Instrumento de Medição e Resultado (IMR), a processo administrativo e penalidades, bem como deverá arcar com despesas de usuários que comprovem adoecimento decorrente do consumo alimentar na unidade.

12.10 Para o controle da qualidade e aceitação das preparações, bem como avaliação do desperdício nas unidades, a CONTRATADA deverá avaliar e divulgar, diariamente nas unidades, o resto-ingesta de alimentos em todas as refeições.

12.11 Sugere-se que a CONTRATADA elabore, aplique e analise os resultados de pesquisas próprias para avaliação da satisfação dos usuários, no mínimo, a cada três meses.

12.12 A CONTRATADA deverá divulgar seus canais de comunicação (telefone e *e-mail* das unidades), bem como os da UFCAT para sugestões, elogios e críticas, incluindo o *e-mail* [nutricao.prpe@ufcat.edu.br](mailto:nutricao.prpe@ufcat.edu.br) e telefone e *e-mail* da Ouvidoria da UFCAT (64) 3441-7606/(64) 99206-4809 e [ouvidoria@ufcat.edu.br](mailto:ouvidoria@ufcat.edu.br).

### **13. Do acompanhamento do serviço:**

13.1 O(s) nutricionista(s) da CONTRATADA deverá(ão) observar as atividades inerentes ao objeto do contrato, desenvolvidas por sua equipe de trabalho de acordo com a demanda do serviço, respeitando as exigências do TR e solicitações da UFCAT e as legislações sanitárias vigentes, como:

13.1.1 A aquisição de gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral; o controle quantitativo e qualitativo e o armazenamento dos gêneros; a recepção, o armazenamento, o pré-preparo e a cocção dos alimentos; a distribuição e o porcionamento das refeições aos usuários, além da aceitação das mesmas utilizando instrumentos técnicos;

13.1.2 A temperatura e o acondicionamento das preparações no *passthrough*, de acordo com os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e Manual de Boas Práticas de Fabricação;

13.1.3 A avaliação da aceitação das preparações diariamente *in loco*, além da elaboração de relatórios técnicos de avaliação e análise dos dados obtidos nas etapas anteriormente citadas, que deverão ser apresentados e discutidos com a equipe de fiscalização e gestão do contrato;

13.1.4 A supervisão das atividades relacionadas à higienização das dependências internas e externas, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços;

13.1.5 Demais atividades inerentes ao cargo de nutricionista conforme disposto na resolução CFN nº 600/2018 e demais legislações vigentes.

13.1.6 Todo o período de funcionamento da unidade, deverá ser supervisionado por um profissional nutricionista.

13.1.7 A CONTRATADA deverá manter uma ferramenta digital para registro de ocorrências em local visível no refeitório. O local deverá ser sinalizado, com cartaz em letra de tamanho mínimo 35, com os dizeres "Registro de Ocorrências".

13.1.8 Poderão registrar ocorrências todos os usuários, trabalhadores da CONTRATADA, servidores da UFCAT, incluindo fiscais e gestores.

13.1.9 Os registros de ocorrência ou por outras vias (*E-mail/WhatsApp/pesquisa de satisfação e outros formulários*) poderão ser usados por um membro da CONTRATANTE nos relatórios de ocorrências com o detalhamento da(s) falha(s) apontadas e o impacto que poderão configurar no IMR.

13.1.10 A comunicação da CONTRATADA, verbal e escrita, com seus usuários e comunidade externa não poderá ser feita em nome da UFCAT, da PRPE ou setor de Nutrição. Ainda, qualquer material elaborado pela empresa que envolva o RU e a UFCAT deve passar pela avaliação da CONTRATANTE (setor de nutrição, PRPE e gestão do contrato) antes de sua divulgação.

13.1.11 O nutricionista da unidade deverá também atuar como preposto do contrato, representando a CONTRATADA nas demandas da CONTRATANTE.

#### **14. Recursos humanos:**

14.1 A CONTRATADA deverá manter funcionários em número suficiente responsável(is) por todos os processos que envolvem a produção e distribuição das refeições;

14.2 Os uniformes dos funcionários deverão ser fornecidos pela CONTRATADA e deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado;

14.3 Os uniformes dos manipuladores de alimentos deverão ser de cor clara, limpo, em adequado estado de conservação, completo (proteção para os cabelos- touca descartável), cobrindo completamente os fios; uniforme com mangas curtas e/ou compridas (de acordo com a estação do ano) cobrindo a totalidade da roupa pessoal e

sem bolsos, sem botões ou com botões protegidos, calças compridas e calçados fechados contendo Certificado de Aprovação (CA), exclusivo à área de preparação de alimentos e trocados, no mínimo, diariamente, sendo a troca comprovada;

14.4 Os profissionais, auxiliares de serviços gerais de limpeza e demais, que vierem a compor a equipe de trabalho da CONTRATADA, deverão estar capacitados a acompanhar e executar as tarefas que forem necessárias e ser em número necessário ao bom andamento dos serviços;

14.5 Os profissionais acima referidos deverão utilizar uniforme diferenciado do uniforme dos manipuladores de alimentos;

14.6 Os profissionais alocados no processo de higienização não deverão manipular alimentos e vice-versa;

14.7 A higiene pessoal dos funcionários, bem como a manutenção e conservação dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela CONTRATADA, e tomada imediata de medidas corretivas, quando necessário.

14.8 O quantitativo do pessoal deve ser suficiente para o atendimento pleno às obrigações contratuais assumidas, garantindo o cumprimento das Boas Práticas, podendo a UFCAT solicitar, sempre que necessário, alteração no quantitativo do pessoal de forma a atender plenamente a operacionalização dos serviços conforme documentos norteadores e legislações vigentes;

14.9 A CONTRATADA deverá enviar e executar o cronograma de capacitação contínua da sua equipe de trabalho, visando o aperfeiçoamento nas áreas de atendimento ao público e demais temas que sejam relevantes para o desempenho das atividades.

## **15. Boas práticas na manipulação de alimentos:**

15.1 Apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 7 (sete) dias antes do início da operacionalização dos serviços contratados, a primeira versão do Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBP) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) das unidades da prestação de serviços da CONTRATANTE, devidamente adequados à execução dos serviços contratados.

15.2 O MBP será submetido à avaliação do setor de Nutrição PRPE/UFCAT. Adequações poderão ser solicitadas à CONTRATADA, que deverá apresentar a versão corrigida em até 15 (quinze) dias após solicitação da CONTRATANTE.

15.3 As hortaliças e frutas devem ser lavadas e sanitizadas com produtos registrados no

Ministério da Saúde. O processo de sanitização deve atender os critérios de diluição e tempo de imersão conforme especificações do fabricante.

15.4 Manter utensílios, equipamentos, móveis e locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes, durante e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde.

15.5 Manter os balcões de distribuição, mesas de temperos, mesas para refeições e cadeiras e todas as dependências com circulação de usuários (imediações externas caixas, recepções, banheiros disponibilizados para os usuários, pias para os usuários, áreas de distribuição, refeitório, área de devolução de bandejas, saída dos usuários etc.) higienizadas, organizadas e abastecidas durante todo o funcionamento do RU.

15.6 Nos procedimentos de higienização e secagem de utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos devem ser usados panos descartáveis.

15.7 Os termômetros, quando usados, não devem propiciar risco de contaminação. Suas hastes devem ser lavadas e desinfetadas com álcool 70% antes e depois de cada uso.

15.8 Balanças, termômetros e os dispositivos de controle de temperatura de equipamentos como câmaras frias, balcões de distribuição e *passthrough* devem ser calibrados no mínimo anualmente e sempre que inconsistências nas medidas forem verificadas. A calibração deverá ser feita por empresas especializadas, mantendo o registro da realização dessas operações.

15.9 Os equipamentos utilizados na área de distribuição, como balcões de distribuição e *passthrough* deverão apresentar visor de temperatura, em local visível, para conferência contínua. Caso o equipamento originalmente não disponha deste dispositivo, a CONTRATADA deverá providenciar aquisição e instalação de termômetro acoplado com visor, próprio para equipamentos térmicos e de refrigeração.

15.10 Os equipamentos devem ser ajustados nas temperaturas de segurança para refrigeração, congelamento, descongelamento e distribuição dos alimentos. Devem ser mantidos os registros diários das temperaturas dos equipamentos.

15.11 Implantar o controle integrado de vetores e pragas urbanas e realizar mensalmente e sempre que necessário o controle químico para prevenção e controle de vetores e pragas em todas as dependências, inclusive nas áreas de acondicionamento de resíduos. As desinsetizações e desratizações deverão ser realizadas em horários em que não haja manipulação de alimentos e atendimento ao público. Manter os registros dos

procedimentos disponíveis no local. Quando da aplicação do controle químico, os ambientes, os equipamentos e utensílios deverão ser higienizados antes de serem reutilizados, para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes.

15.12 Realizar a limpeza das caixas de gordura e esgoto mensalmente e sempre que necessário, e a higienização semestral do reservatório de água. Manter os registros dos procedimentos disponíveis no local.

15.12.1 O reservatório de água deve ser mantido em adequado estado de higiene e conservação, dotado de tampa, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.

15.12.2 Comunicar à CONTRATANTE sobre a higienização do reservatório de água e procedimentos de desinsetização e desratização até 72 horas antes da sua realização.

15.13 Os visitantes que adentrarem as áreas de recebimento, armazenamento e manipulação de alimentos deverão obrigatoriamente utilizar jaleco e touca para proteger os cabelos, os quais deverão ser fornecidos pela CONTRATADA. Quando se tratar de atividades acadêmicas, como visitas técnicas, estágios e aulas práticas, os uniformes deverão ser de responsabilidade dos estudantes.

15.14 Situações não contempladas acima deverão obedecer ao regulamento das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos da legislação sanitária vigente.

15.15 O profissional nutricionista da CONTRATADA é responsável pela supervisão de todas as atividades inerentes às boas práticas de fabricação.

15.16 Para o controle da qualidade e aceitação das preparações, bem como avaliação do desperdício nas unidades, a CONTRATADA deverá avaliar e divulgar, diariamente nas unidades, o resto-ingesta de alimentos em todas as refeições.

15.17 Sugere-se que a CONTRATADA elabore, aplique e analise os resultados de pesquisas próprias para avaliação da satisfação dos usuários, no mínimo, a cada três meses.

15.18 A CONTRATADA deverá divulgar nos seus canais de comunicação (telefone e e-mail das unidades), bem como os da UFCAT para sugestões, elogios e críticas, incluindo o e-mail [nutricao.prpe@ufcat.edu.br](mailto:nutricao.prpe@ufcat.edu.br) e telefone e e-mail e da Ouvidoria da UFCAT: (64) 3441-7606 / (64) 99206-4809 [ouvidoria@ufcat.edu.br](mailto:ouvidoria@ufcat.edu.br)

## **16. Dimensionamento e capacitação de pessoal**

16.1 A CONTRATADA deve dispor e manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações objeto

deste termo de referência, como o gerenciamento financeiro e pessoal, atendimento aos usuários, entre outros.

16.2 Manter em seu quadro nutricionistas (responsável técnico e quadro técnico) devidamente habilitados pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN-1) no horário integral de funcionamento do restaurante, incluindo todos os turnos em que houver atividades nos locais, respeitando o quantitativo preconizado pela Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018 e/ou legislações vigentes e/ou documentos norteadores.

16.2.1 É recomendado que os nutricionistas da empresa tenham experiência na área de gestão de unidades de alimentação e nutrição com complexidade compatível à proposta e que o preposto do contrato seja gerente da unidade e bacharel em nutrição conforme disposto na resolução CFN 600/2018.

16.3 Contratar equipe de profissionais em quantidade e qualidade necessárias à perfeita execução dos serviços estabelecidos e manter, no mínimo, quadro operacional de funcionários (cozinheiros; açougueiros; saladeiros; estoquistas; copeiros; auxiliares de cozinha, serviços gerais, açougue e estoque) e quadro de funcionários administrativos suficientes (assistente administrativo, porteiros, vigilantes, operadores de caixa, operadores de balança, motoristas, gerente) conforme as exigências sanitárias da RDC ANVISA nº 216/2004 e em referências técnicas consagradas da área de alimentação coletiva, considerando o número de refeições/dia, a complexidade do cardápio, o sistema de distribuição, a jornada de trabalho e as diretrizes de promoção da alimentação adequada e saudável, com especificação dos cargos e carga horária e nutricionistas conforme resolução CFN n.º 600/2018.

## PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE ALIMENTOS

### CEREAIS E LEGUMINOSAS

MATÉRIA PRIMA	GRUPO	CLASSE	TIPO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
Arroz	Beneficiado	Longo Fino	Polido tipo 1	Grãos mofados, ardidos, chochos, enegrecidos, quebrados, quíleras, verdes, manchados, picados (perfurações por insetos), rajados (com estrias vermelhas), gessados, velhos, gelatinizados e/ou em processo de fermentação; presença de impurezas, sementes tóxicas, insetos mortos ou vivos, tais como carunchos e gorgulhos; odor estranho impróprio ao produto.	Instrução Normativa Nº 6, de 16 de fevereiro de 2009 MAPA Portaria nº 85, de 06 de março de 2002 – 7ª Parte, Anexo XII Portaria nº 269 de 17 de novembro de 1988 MAPA
		Longo Fino	Integral tipo 1		
Feijão preto	Comum	Preto	1	Presença de grãos mofados, germinados, carunchados, danificados por insetos, manchados, enrugados, descoloridos, imaturos, amassados e/ou quebrados, partidos (bandas), ardidos, defeituosos; Presença de bagas de mamona ou outras sementes tóxicas, insetos vivos ou mortos, tais como carunchos e gorgulhos, corpos estranhos de qualquer natureza; odor impróprio ao produto.	Instrução normativa nº 12, de 28 de março de 2008
Feijão branco	Comum	Branco	1		Knabben, Clóvis Costa. Manual de classificação do feijão: Brasília, DF: Embrapa, 2012. 25 p.
Feijão carioca	Comum	Cores	1		Instrução normativa nº 56, de 24 de novembro de 2009
Feijão Caupi fradinho	Feijão de corda	Cores	1		Instrução normativa nº 45, de 17 de setembro de 2013
Ervilha seca	-	Graúda	1	Grãos com coloração alterada, manchados, brotados, ardidos, carunchados, mofados, chochos, despelucados, quebrados, imaturos, queimados, carbonizados ou fermentados; Presença de bagas de mamona ou outras sementes tóxicas, insetos vivos ou mortos, tais como carunchos e gorgulhos, ou corpos estranhos de qualquer natureza; odor impróprio ao produto.	Portaria nº 65 de 16 de fevereiro de 1993 MAPA
Ervilha fresca congelada	-	Graúda	1		
Lentilha	-	Graúda	1		
Grão de bico	-	-	1		
Trigo em grãos	-	-	1	Grãos que se apresentam danificados pelo calor, danificados por insetos, ardidos, mofados, germinados, esverdeados, chochos, bem como os quebrados (fragmentados), com coloração do endosperma diferente da original, no todo ou em parte, devido à ação de elevada temperatura na secagem, grãos inteiros ou quebrados que apresentam fungos (mofo ou bolor) visíveis a olho nu, grãos que se apresentam desprovidos parcial ou totalmente do endosperma, devido ao incompleto desenvolvimento fisiológico.	Instrução normativa SARC nº 7, de 15 de agosto de 2001  Instrução normativa nº 38, de 30 de novembro de 2010
Soja	I	Amarela	Grão	Proteína texturizada esfarelada; presença de impurezas, insetos ou quaisquer corpos estranhos; coloração alterada; odor ou sabor impróprios ao produto.	Instrução normativa no 11, de 15 de maio de 2007 – MAPA.
	II	Branca	Texturizada Granulada		Portaria nº 85, de 06 de março de 2002 – 7ª Parte, Anexo XVI Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. Grãos: classificação de soja e milho. / Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. – Brasília: SENAR, 2017.152 p.
			Texturizada Grossa		
	II	Caramelo	Texturizada Granulada		
Texturizada Grossa					

## FARINHAS, FARELOS E OUTROS

MATÉRIA PRIMA	GRUPO	CLASSE	TIPO	ESPECIFICAÇÕES	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
Aveia	1	Branca	1	Flocos	Mau estado de conservação; matéria-prima empedrada, com formação de grumos, com impurezas, bolores, fungos ou com manchas de umidade, fermentada ou rançosa; presença de insetos vivos ou mortos, corpos estranhos de qualquer natureza, odores ou sabores estranhos.	Portaria n.º 191, de 14 de abril de 1975
				Farinha fina		
				Farelo fino		

				Integral laminada		
Trigo	Farinha	Branca	1	Comum	Mau estado de conservação; matéria-prima empedrada, com formação de grumos, com impurezas, bolores, fungos ou com manchas de umidade, fermentada ou rançosa; presença de insetos vivos ou mortos, corpos estranhos de qualquer natureza, odores ou sabores estranhos.	Instrução Normativa SARC n.º 7, de 15 de agosto de 2001. MAPA Instrução Normativa n.º 8, de 2 de junho de 2005. MAPA Instrução Normativa n.º 38, de 30 de novembro de 2010.
	Triguilho	-	Integral	Farinha para quibe		
	Farinha	-	Integral	Farinha comum		
	Farelo de trigo	-	Integral	Farelo de trigo fino		
Milho	1	Amarela	1	Amido	Mau estado de conservação; matéria-prima empedrada, com formação de grumos, com impurezas, bolores, fungos ou com manchas de umidade, fermentada ou rançosa; presença de insetos vivos ou mortos, corpos estranhos de qualquer natureza, odores ou sabores estranhos.	Instrução Normativa MAPA n.º 60 de 22 de dezembro de 2011; RDC n.º 263 de 22 de setembro de 2005 - ANVISA
				Farinha de milho em flocos		
				Flocos de milho pré-cozido (milharina)		
	Farinha fina (fubá/creme de milho)					
1	Branca / amarela	1		Milho canjica		
Farinha de mandioca	Seca	Torrada	1	Farinha de mandioca fina ou grossa	Mau estado de conservação; matéria-prima empedrada, com formação de grumos, com impurezas, bolores, fungos ou com manchas de umidade, fermentada ou rançosa; presença de insetos vivos ou mortos, corpos estranhos de qualquer natureza, odores ou sabores estranhos.	Portaria n.º 347 de 02 de outubro de 2009 - MAPA

## DERIVADOS DE AMILÁCEOS E SEMENTES

MATÉRIA PRIMA	GRUPO	CLASSE	TIPO	ESPECIFICAÇÕES	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
Produto amiláceo de mandioca	Fécua	-	1	Polvilho doce	Mau estado de conservação; matéria-prima empedrada, com impurezas, bolores, fungos ou com manchas de umidade, fermentada ou rançosa; presença de insetos vivos ou mortos, corpos estranhos de qualquer natureza, odores ou sabores estranhos.	RDC no 263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA. Instrução normativa no 23, de 14 de dezembro de 2005 – MAPA.
				Polvilho azedo		
	Tapioca	-	1	Tapioca granulada		
Produto de arroz	Cereal	Branca	Refinado	Farinha de arroz	Mau estado de conservação; matéria-prima empedrada, com impurezas, bolores, fungos ou com manchas de umidade, fermentada ou rançosa; presença de insetos vivos ou mortos, corpos estranhos de qualquer natureza, odores ou sabores estranhos.	RDC no 263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA.
Produto de batata	Fécua	-	Refinado	Fécua de batata	Mau estado de conservação; matéria-prima empedrada, com impurezas, bolores, fungos ou com manchas de umidade, fermentada ou rançosa; presença de insetos vivos ou mortos, corpos estranhos de qualquer natureza, odores ou sabores estranhos.	RDC no 263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA.
Farinha de rosca	Industrializada	-	-	-	Mau estado de conservação; matéria-prima empedrada, com impurezas, bolores, fungos ou com manchas de umidade, fermentada ou rançosa; presença de insetos vivos ou mortos, corpos estranhos de qualquer natureza, odores ou sabores estranhos.	RDC no 263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA. RDC 90 de 18 de outubro de 2000 – ANVISA.
Gergelim	Semente		Branco ou natural		Mau estado de conservação; matéria-prima empedrada, com impurezas, bolores, fungos ou com manchas de umidade, fermentada ou rançosa; presença de insetos vivos ou mortos, corpos estranhos de qualquer natureza, odores ou sabores estranhos.	Instrução normativa nº 45, de 17 de setembro de 2013
			Preto			
Chia	Semente	-	-	-	Mau estado de conservação; matéria-prima empedrada, com impurezas, bolores, fungos ou com manchas de umidade, fermentada ou rançosa; presença de insetos vivos ou mortos, corpos estranhos de qualquer natureza, odores ou sabores estranhos.	-
	Farinha	-	-	-		
Linhaça	Semente	-	Dourada ou marrom	-	Mau estado de conservação; matéria-prima empedrada, com impurezas, bolores, fungos ou com manchas de umidade, fermentada ou rançosa; presença de insetos vivos ou mortos, corpos estranhos de qualquer natureza, odores ou sabores estranhos.	-
	Farinha	-	Dourada ou marrom	-		
Quinoa, amaranto e aveia	Grãos	-	-	-	Mau estado de conservação; matéria-prima empedrada, com impurezas, bolores, fungos ou com manchas de umidade, fermentada ou rançosa; presença de insetos vivos ou mortos, corpos estranhos de qualquer natureza, odores ou sabores estranhos.	-
	Farinha	-	-	-		
	Flocos	-	-	-		

## PÃES

MATÉRIA-PRIMA	TIPO	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
Pão francês	Branco	É um produto obtido pela cocção de uma massa preparada com: farinha de trigo, água, sal, fermento químico e melhorador de farinha. O pão francês tem 14 cm de comprimento e 7 cm de largura, forma arredondada e assamento uniforme em toda a extensão, com cor amarelo-dourada, homogênea e levemente brilhante; deve ter pestana; ser crocante por fora, mas não duro; a crosta deve ficar presa ao miolo, que possui cor branco-creme, sem estrias, buracos ou manchas, a textura é macia e elástica. Produto elaborado no dia para compor o desjejum	Serão rejeitados produtos duros; com sabor residual muito forte; massa crua; salgado; crosta queimada ou pálida, sem pestana; casca lisa e sem crocância, com a presença de bolhas grandes ou sujidades ou farinha aderida; crosta soltando da estrutura, borrachenta ou quebradiça; miolo acinzentado ou amarelado, esfarelento ao toque, áspero, com grumos, seco.	ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas. Panificação - Pão tipo francês - Diretrizes para avaliação da qualidade e classificação NBR16170:2013. Rio de Janeiro, 2013.  ABIP - Associação Brasileira Da Indústria De Panificação e Confeitaria e SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio a Micro e Pequenas Indústrias. Encarte Técnico. A Importância do Pão do Dia (Tipo Francês) Para o Segmento de Panificação no Brasil.
Pão de forma	Branco	Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. Casca na cor bege e miolo na cor branco-creme. O peso médio de uma fatia de pão de forma é de 25 gramas.	Serão rejeitados pães duros, com sabor residual muito forte, casca soltando do miolo, esfarelento ao toque, áspero, com grumos, seco. Com a cor da casca e do miolo em desacordo com as suas características de acordo com o tipo.	ANVISA - RDC Nº 90, DE 18 DE OUTUBRO DE 2000
	Integral	Produto preparado, obrigatoriamente com farinha de trigo e farinha de trigo integral e/ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo. O primeiro ingrediente da lista deve ser farinha de trigo integral, pode conter sementes. Casca na cor marrom e miolo na cor bege. O peso médio de uma fatia de pão de forma é de 25 gramas.		
Pão doce	Brioche	A massa desse produto é feita à base de farinha de trigo, água, sal, açúcar em maior teor, leite, ovos e gorduras. Possui casca na cor bege-dourada e miolo na cor branco-creme. O pão doce possui textura macia e úmida. O pão brioche possui formato arredondado e peso entre 50 e 70 gramas, já o pão bisnaguinha e o careca possuem formato retangular, tendo o pão bisnaguinha até 30 gramas e o pão careca, aproximadamente 70 gramas.	Serão rejeitados pães duros, com sabor residual muito forte, casca soltando do miolo, esfarelento ao toque, áspero, com grumos, seco. Com a cor da casca e do miolo em desacordo com as suas características de acordo com o tipo.	ABIP - Associação Brasileira Da Indústria De Panificação e Confeitaria
	Bisnaguinha e Careca (de hot dog)			
Pão com outras farinhas	Abóbora	Nesses tipos de pães, uma parte da farinha de trigo é substituída pela farinha de alguma das hortaliças listadas na coluna anterior. São produtos obtidos da farinha de trigo e ou outras farinhas, adicionados de líquido, resultantes do processo de fermentação ou não e cocção, podendo conter outros ingredientes, desde que não descaracterizem os produtos. Possui formato arredondado e textura macia.	Serão rejeitados pães duros, com sabor residual muito forte, casca soltando do miolo, esfarelento ao toque, áspero, com grumos, seco. Com a cor da casca e do miolo em desacordo com as suas características de acordo com o tipo.	Pães industrializados: nutrição e praticidade com segurança e sustentabilidade. 1ª ed. São Paulo: Abimapi/Ital, 2020.  RESOLUÇÃO - RDC Nº 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA
	Batata			
	Mandioquinha			
	Milho			

## ÓLEOS E GORDURAS

MATÉRIA PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Óleo vegetal	Óleos de soja, milho, canola, girassol tipo 1	Produto alimentício constituído principalmente por triglicéridos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados. Com acidez máxima de 0,2%. Apresentação líqüida refinada, límpida, sem sinais de partículas suspensas, coloração amarelada translúcida, aspecto e densidade característicos.	Refogar, fritar, agregar sabor e conferir maciez; untar utensílios.	Presença de corpo ou detrito de qualquer natureza, estranho ao produto; líqüido interno turvo, odor desagradável característico de ranço; presença de substâncias nocivas à saúde.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 49, DE 22 DEZEMBRO DE 2006 – MAPA
Azeite de oliva	Extra virgem	Produto obtido somente do fruto da oliveira ( <i>Olea europaea</i> L.) excluído todo e qualquer óleo obtido pelo uso de solvente, por processo de reesterificação ou pela mistura com outros óleos. Com acidez máxima de 0,8%. Apresentação líqüida refinada, límpida, sem sinais de partículas suspensas, coloração amarelada translúcida, aspecto e densidade característicos.	Refogar, temperar, agregar sabor e regar preparações; molhos; saladas.	Presença de corpo ou detrito de qualquer natureza, estranho ao produto; líqüido interno turvo, odor desagradável característico de ranço; presença de substâncias nocivas à saúde.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 1, DE 30 DE JANEIRO DE 2012 – MAPA  PHILIPPI, S. T. <b>Nutrição e técnica dietética</b> . 3. ed. ampl. atual. Barueri, SP: Manole, 2014. 400 p.

Manteiga de leite	Extra ou de primeira qualidade	Produto elaborado a partir de creme de leite pasteurizado, teor mínimo de 80% de gordura. Oriundo de laticínio aprovado pela Inspeção sanitária e armazenada em temperatura $\leq 5^\circ$ C.	Agregar sabor e odor a preparações; acompanhamento de torradas e pães; preparo de molhos, massas, bolos e sobremesas.	Adição de corantes; presença de corpo ou detrito de qualquer natureza, estranho ao produto; odor e sabor desagradável característico de ranço; presença de substâncias nocivas à saúde; presença pontos ou manchas	PORTARIA Nº 146 DE 07 DE MARÇO DE 1996 MINISTÉRIO DE ESTADO DA AGRICULTURA DO ABASTECIMENTO E DA REFORMA AGRÁRIA 4 de 2000
Margarina	Tipo 1 ou único	Produto com teor de gordura mínimo de 80% em forma de emulsão estável de água em óleo.	Agregar sabor e odor a preparações diversas; acompanhamento de torradas e pães; preparo de molhos, massas, bolos e sobremesas.	Aspecto de deterioração, fermentação, rancificação, ou mofo; odor estranho, impróprio ao produto; presença de substâncias nocivas à saúde; pontos ou manchas. Presença de gordura <i>trans</i> .	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 66, DE 10 DE DEZEMBRO DE 2019 – MAPA

Creme vegetal	Único	Emulsão de água e óleo vegetal isento de ingredientes de origem animal.	Acompanham ento de torradas e pães e para agregar sabor e odor a preparações para clientes veganos.	Aspecto de deterioração, fermentação, rancificação ou mofo; odor estranho, impróprio ao produto; presença de substâncias nocivas à saúde; sem pontos ou manchas. Presença de gordura <i>trans</i> .	RESOLUÇÃO-RDC Nº 270, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA
---------------	-------	---	---	---	--

## VINAGRE

MATÉRIA PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Vinagre	Vinho (branco)	Fermentado acético de vinho branco com aspecto límpido, transparente, aroma acético e sabor ácido.	Tempero para saladas, compor a mesa de temperos do restaurante, marinada para carnes, aves e peixes, conservas, preparo de ovos poché e molhos.	Sabor e aroma desagradáveis; presença de elementos estranhos à sua natureza; adição de corantes e açúcar.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 6, DE 3 DE ABRIL DE 2012. PHILIPPI, S. T. <b>Nutrição e técnica dietética</b> . 3. ed. ampl. atual. Barueri, SP: Manole, 2014. 400 p
	Frutas	Fermentado acético de frutas, com aspecto límpido, com coloração condizente com a origem de seus componentes; aroma acético, sabor ácido.			
	Balsâmico	Fermentado Acético de Vinho, do tipo Balsâmico, com aspecto denso, xaroposo escuro, com aroma e sabor ácidos levemente adocicados.	Molhos para carnes, peixes e legumes, caldas para sobremesas, tempero para saladas.		

## ATOMATADOS

MATÉRIA PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Tomate	Extrato, massa, ou concentrado de tomate	Concentrado de tomates maduros sem pele e semente, com adição, ou não de sal e açúcar. Consistência pastosa, massa vermelha com odor e sabor característicos, requer diluição e adição de tempero.	Molhos para massas, carnes, aves, peixes.	Presença de fungos, sujidades, parasitos e larvas. Sinais de alterações das embalagens. Presença de aditivos como realçador de sabor glutamato monossódico, xarope de milho, gordura vegetal hidrogenada, corantes e conservantes artificiais. Consistência líquida ou semilíquida, produtos ralos.	RESOLUÇÃO Nº 12, DE MARÇO DE 1978 – MINISTÉRIO DA SAÚDE E CNNPA RESOLUÇÃO RDC Nº 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA
	Polpa de tomate				
	Molho de tomate	Molho de tomate temperado pronto para consumo.			
	Tomate desidratado	Tomate desidratado e moído, em pó ou em flocos.			

	Catchup	Preparado de polpa de tomates maduros, com consistência pastosa; cor vermelha; odor e sabor característicos.	Molhos para carnes, aves e peixes.	Presença de fungos, sujidades, parasitos e larvas. Sinais de alterações das embalagens. Presença de aditivos como realçador de sabor glutamato monossódico, xarope de milho, gordura vegetal hidrogenada e corantes e aromatizantes artificiais.	RDC Nº. 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA
--	---------	--	------------------------------------	--	---

## MOLHOS

MATÉRIA PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Molhos	Maionese	Produto com textura cremosa (consistência pastosa) em forma de emulsão estável, óleo em água, preparado a partir de óleo vegetal, água e ovos; cor branco-creme; odor e sabor agradáveis característicos.	Saladas, preparo de hortaliças e carnes.	Sabor e aroma desagradáveis; presença de elementos estranhos à sua natureza; coloração imprópria ao produto; presença de fungos, bolores. Consistência líquida, aquosa ou sólida. Produto ralo, teor de lipídios inferior a 30%.	RDC Nº. 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA
	Mostarda	Consistência pastosa; cor amarela; odor e sabor agradáveis característicos.	Preparo de hortaliças, massas, carnes e molhos.	Sabor e aroma desagradáveis; presença de elementos estranhos à sua natureza; coloração imprópria ao produto; presença de fungos, bolores. Presença de aditivos como realçador de sabor glutamato monossódico, xarope de milho, gordura vegetal hidrogenada e corantes e aromatizantes artificiais.	RDC Nº. 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA
	Inglês	Consistência líquida; coloração escura; sabor próprio.	Preparo de carnes e molhos.	Sabor e aroma desagradáveis; presença de elementos estranhos à sua natureza; coloração imprópria ao produto; presença de fungos, bolores.	RDC Nº. 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA
	Shoyu	Consistência líquida; coloração castanha; sabor salgado característico.	Preparo de hortaliças, massas, carnes e molhos.	Sabor e aroma desagradáveis; presença de elementos estranhos à sua natureza; coloração imprópria ao produto; presença de fungos, bolores.	RDC Nº. 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA
	Pimenta	Produtos em forma líquida ou pastosa, à base de pimentas vermelhas, jalapeno, cumari.	Preparo de carnes, massas, hortaliças, agregar sabor e aroma aos alimentos	Consistência, sabor, odor ou cor alterados; presença de matéria estranha, insetos ou fungos. Ausência de informações sobre a fabricação e validade. Produtos de fabricação caseira	RDC Nº. 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA

## AÇÚCAR E ADOÇANTES

MATÉRIA PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Açúcar	Refinado	Pó finíssimo de cor branca e rápida dissolução em água.	Preparo de molhos, bebidas, doces, sobremesas e produtos de confeitaria.	Grãos empedrados, úmidos, fermentados; presença de terra, insetos, larvas ou qualquer matéria estranha; coloração imprópria ao produto. Fermentação por umidade.	RESOLUÇÃO RDC Nº 271, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA. PHILIPPI, S. T. <b>Nutrição e técnica dietética</b> . 3. ed. ampl. atual. Barueri, SP: Manole, 2014. 400 p.
	Cristal	Pequenos cristais de cor branca.			
	Demerara	Cristais escuros, levemente úmidos.			
	Mascavo	Coloração caramelo a marrom e sabor semelhante ao da rapadura.			
Mel	Virgem ou centrifugado	Líquido viscoso, denso, coloração e sabor agradáveis característicos.	Preparos de carnes, molhos e sobremesas, adoçar bebidas e derivados lácteos.	Contaminação por fermentação, mofo. Presença de caramelização, ou espuma superficial.	Resolução ANVISA – CNNPA nº12, de 1978. PHILIPPI, S. T. <b>Nutrição e técnica dietética</b> . 3. ed. ampl. atual. Barueri, SP: Manole, 2014. 400 p.
Edulcorantes	Sucralose	Em pó, ou líquido de cor branca ou transparente, dependendo da substância adoçante; sabor doce.	Adoçante de mesa e em preparações destinadas à cocção.	Presença de qualquer substância adoçante não especificada no presente documento; cor, sabor e odor estranhos ao produto.	RESOLUÇÃO RDC Nº 271, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA. PHILIPPI, S. T. <b>Nutrição e técnica dietética</b> . 3. ed. ampl. atual. Barueri, SP: Manole, 2014. 400 p.
	Esteviosídeo		Adoçante de mesa.		

## CONSERVAS

MATÉRIA PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Azeitonas	Preta ou verde	Sem caroço, inteira ou fatiada.	Saladas, molhos, preparo de carnes, peixes, hortaliças.	Vazamento do líquido interno; líquido espumoso; presença de materiais estranhos em suspensão; sinais de fermentação; odor desagradável; consistência ou coloração alteradas (manchas, ou o todo) salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão, embalagens violadas, estufadas ou amassadas.	RESOLUÇÃO - CNNPANº 13, DE 15 DE JULHO DE 1977 – ANVISA.  RDC Nº 17, DE 19 DE NOVEMBRO DE 1999 - ANVISA
Palmito	Pupunha ou de açai	Toletes ou rodela	Saladas, preparo de molhos,		
			massas, recheios.		RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002 - ANVISA  INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 23, de 02 DE AGOSTO DE 2004- MAPA.
Milho	Verde	Salmoura simples (água e sal), grãos inteiros	Saladas, preparo de molhos, massas, recheios, carnes, hortaliças.		

Ervilha		Salmoura simples (água e sal), grãos inteiros	Saladas, preparo de molhos, massas, recheios, carnes, hortaliças.		
Champignon		Salmoura simples (água e sal), inteiro ou fatiado	Preparo de molhos, massas, risotos, recheios, carnes, hortaliças, saladas.		
Alcaparras		Salmoura simples (água e sal), grãos inteiros	Preparo de molhos, massas, recheios, temperos de peixes e aves.		
Frutas em calda	Pêssego, ameixa, abacaxi, cereja, figo etc	Frutas inteiras ou fatiadas, em calda de água e açúcar	Preparo de sobremesas, cremes, bolos.	Consistência, sabor, odor e cor alterados; sinais de fermentação ou a presença de matéria estranha, insetos, fungos e parasitos.	TORREZAN, R. Recomendações técnicas para a produção de frutas em calda em escala industrial. Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2000. 39 p. Documentos, 41

## DERIVADOS DE FRUTAS, FERMENTOS E GELATINAS

MATÉRIA PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Leite de coco	Sem açúcar	Líquido de Coloração branco-leitosa; sabor e odor característicos do coco, porém suaves.	Preparo de peixes, hortaliças, sobremesas, bolos etc.	Consistência, sabor, odor e cor alterados; sinais de fermentação ou a presença de matéria estranha.	RESOLUÇÃO RDC Nº 272 DE - DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA
Coco ralado	Polpa de coco desidratada, sem açúcar, ralada ou em flocos	Aspecto característico, cor branca; procedente de cocos maduros e sãos.	Preparo de farofas, sobremesas, bolos, etc.	Umidade anormal; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria estranha ao produto; cor, sabor e odor impróprios ao produto.	ANVISA.
Fermento	Químico	Produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas. Aspecto em pó branco, cheiro e sabor próprio.	Preparo de pães especiais, bolos, broas, biscoitos, bolachas e produtos afins de confeitaria	Umidade anormal; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria estranha ao produto; cor, sabor ou odor impróprio ao produto. Cheiro de mofo, sabor amargo.	RESOLUÇÃO - CNNPA nº 38, de 1977- ANVISA
	Biológico seco	Produto obtido de culturas puras de leveduras ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e	Preparo de pães, massas, biscoitos e produtos afins		

	Biológico seco instantâneo e massa doce	aumentar o volume e a porosidade dos produtos fornecidos. Em pó, escamas, grânulos ou cilindros de tamanhos variáveis; cor do branco ao castanho claro; cheiro e sabor próprios.	de confeitaria.		
Uva passa	Clara e escura	Produto obtido da desidratação de uvas frescas.	Recheio de aves e carnes, preparo de arroz, farofas, hortaliças, saladas, bolos, panificados e doces.	Consistência, sabor, odor ou cor alterados; umidade excessiva; a presença de matéria estranha ou fungos.	RESOLUÇÃO RDC Nº 272 DE - DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA.
Ameixa seca	Escura, sem caroço	Produto obtido da desidratação de ameixas frescas.	Preparo de farofas, hortaliças, saladas, bolos, panificados e doces.	Consistência, sabor, odor ou cor alterados; umidade excessiva; presença de fermentação, matéria estranha, insetos ou fungos. Adição de conservantes, edulcorantes e outros ingredientes.	
Gelatina	Em pó, incolor e sem sabor	Ingrediente alimentar obtido pela hidrólise parcial do colágeno contido em matérias primas naturais.	Preparo de sobremesas.	Consistência, sabor, odor ou cor alterados; umidade excessiva; a presença de matéria estranha ou fungos. Adição de conservantes, edulcorantes e outros ingredientes.	

## BEBIDAS VEGETAIS

MATÉRIA PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Café	Torrado e moído Tipo Tradicional ou Extra Forte.	Café torrado em grão que foi submetido a processo de moagem. Submetido à torra média ou escura.	Preparo de bebida e sobremesa.	Mau estado de conservação, umidade anormal, empedramento; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria estranha ao produto; presença de impurezas superior a 1%.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 16, DE 24 DE MAIO DE 2010 - MAPA
Polpa de frutas	Fresca ou congelada	Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtida de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto.	Preparo de bebida, sobremesa e outras preparações.	Mau estado de conservação, presença de impurezas, insetos, fungos ou qualquer matéria estranha ao produto. Adição de adoçantes, corantes e conservantes artificiais. Produtos desenvolvidos a partir de matéria prima não coincidente com o sabor proposto.	IN Nº 1 de 7 de janeiro de 2000 - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO
					PORTARIA Nº 94, DE 30 DE AGOSTO DE 2016- MAPA

Suco de frutas	Concentrado	Bebida não fermentada, parcialmente desidratada, obtida de fruta madura e sã por meio de processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Quando reconstituído, deverá conservar os teores de sólidos solúveis originais do suco integral, ou o teor de sólidos solúveis mínimo estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco.	Preparo de bebida.	Mau estado de conservação, presença de impurezas, insetos, fungos ou qualquer matéria estranha ao produto. Adição de adoçantes, corantes, conservantes artificiais e outras frutas. Produtos desenvolvidos a partir de matéria prima não coincidente com o sabor proposto.	PORTARIA Nº 58, DE 30 DE AGOSTO DE 2016– MAPA Decreto Presidencial Nº 6.871, de 4 de junho de 2009 Decreto Presidencial Nº 10.026, de 25 de setembro de 2019
Bebida vegetal	Extrato de soja em pó	Pó para preparo de bebida de soja por diluição em água.	Preparo de bebidas e preparações doces e salgadas.	Mau estado de conservação, presença de impurezas, insetos, fungos ou qualquer matéria estranha ao produto. Adição de corantes, edulcorantes e conservantes artificiais.	-
	Extrato de arroz em pó	Pó para preparo de bebida de arroz por diluição em água.			
	Extrato de coco em pó	Pó para preparo de bebida de coco por diluição em água.			
	Líquida à base de soja	Bebida à base de soja com sabor original, cor e aroma característicos.			
	Líquida à base de castanhas/amêndoas	Bebida à base de oleaginosas com sabor, cor e aroma característicos.			
	Líquida à base de coco	Bebida à base de oleaginosas com sabor, cor e aroma característicos			
Bebida vegetal	Líquida saborizada	Bebida vegetal com sabores diversos, cor e aroma característicos.	Preparo de bebidas e preparações doces.	Mau estado de conservação, presença de impurezas, insetos, fungos ou qualquer matéria estranha ao produto. Adição de corantes, edulcorantes e conservantes artificiais.	-

## CONDIMENTOS E ESPECIARIAS

MATÉRIA PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Alho	Desidratado	Alho desidratado em flocos ou granulado.		Presença de insetos, larvas, parasitos, matéria terrosa ou corpos estranhos de outras naturezas; alteração de cor, odor, sabor e textura dos produtos; presença de umidade anormal, fermentação; embalagens violadas, rasgadas, molhadas, sem identificação, nº	MAPA. PORTARIA Nº 242, DE 17 DE SETEMBRO DE 1992.
	Frito	Alho desidratado e frito triturado e crocante			

Açafrão da terra	Desidratado em pó	100% <i>Curcuma longa</i>	de lote ou data de validade; adição de outros ingredientes.	
Alecrim	Desidratado			
Canela	Casca e pó secos			
Cebola	Desidratada em pó			
Chimichurri	Condimentos mistos desidratados			
Coentro	Folhas desidratadas			
Cravo-da Índia	Seco			
Cominho	Desidratado			
Curry	Desidratado			
Erva doce	Frutos desidratados			
Ervas finas	Condimentos Desidratados			
Estragão	Desidratado			
Gergelim	Sementes			
Hortelã	Folhas secas			
<i>Lemon pepper</i>	Condimentos Mistos desidratados			
Louro	Folhas desidratadas ou em pó			
Manjeriço	Folhas desidratadas ou em pó			
Manjerona	Folhas desidratadas			
Mostarda	Sementes			
Noz moscada	Grãos secos ou em pó			
Orégano	Folhas e talos desidratados			
Tempero em preparações culinárias, preparo de chás.			Presença de insetos, larvas, parasitos, matéria terrosa ou corpos estranhos de outras naturezas; alteração de cor, odor, sabor e textura dos produtos; presença de umidade anormal, fermentação; embalagens violadas, rasgadas, molhadas, sem identificação, nº de lote ou data de validade.	ANVISA. RESOLUÇÃO Nº 276, 22 DE SETEMBRO DE 2005.  MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO ABASTECIMENTO E DA REFORMA AGRÁRIA. PORTARIA Nº 529, DE 18 DE AGOSTO DE 1995

Páprica	Frutos desidratados ou em pó	Doce ou picante		
Pimenta	Frutos secos, inteiros ou em pó	Pimenta branca, preta, verde, calabresa, caiena, vermelha, malagueta, cumari, rosa		
Salsa	Folhas desidratadas			
Sálvia	Folhas desidratadas			
Tomilho	Folhas desidratadas			

## CARNES

Todos os produtos e subprodutos devem ser certificados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), oriundos de estabelecimentos com Alvará Sanitário, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Os produtos embalados devem atender às exigências estabelecidas pela Agência de Vigilância Sanitária.

### CARNE BOVINA

MATÉRIA PRIMA	CORTES PERMITIDOS	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Carne de 1ª	Alcatra, coxão mole com e sem a capa, contra filé, filé mignon, coxão duro, lagarto, patinho, picanha	Os produtos devem permanecer em temperaturas adequadas ao tipo de conservação (refrigerada ou congelada), apresentar aspecto firme, cor e cheiro próprio; livre de hematomas visíveis e resíduos da serragem dos ossos; livre de qualquer material estranho (sujeiras, madeira, metal), odores estranhos, manchas de sangue, ossos quebrados ou aparentes, contusões e de queima pelo frio. Produto fresco, saudável, firme, coloração avermelhada homogênea e aparência brilhante.	Carne esverdeada, pegajosa, com as fibras desfazendo-se; presença de hematoma, corpos estranhos ou odor pútrido. As carnes congeladas com gelo superficial, água dentro da embalagem e qualquer sinal de recongelamento.	Lei nº 1.283, de 1950, e Decreto nº 9.013/2017. Portaria nº 5, de 8 de novembro de 1988, MAPA. Qualidade da carne bovina: características físicas e organolépticas. Faculdade de Engenharia De Alimentos da Unicamp. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que dispõe sobre inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal. Resolução ANVISA RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001. Resolução ANVISA RDC nº 105 de 19/05/99. Portaria 1288/95 – SES/GO de 27 de fevereiro de 1995. Portaria Nº 46, DE 10 DE FEVEREIRO DE 1998- MAPA Portaria nº 1.004, de 11 de dezembro de 1998, MS. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, SVS/MS.
Carne de 2ª	Fraldinha, picanha, acém, paleta peito			
Carne seca (de sol)	Coxão duro, coxão mole, lagarto e outros cortes de 1ª	Salgada com 7 a 8% de sal em relação ao peso da carne; não necessariamente precisa ir ao sol; contém de 65-68% de umidade máxima; necessita conservar refrigerada. Corte de 1ª.	Carne amolecida, úmida ou pegajosa; presença de sebo; coloração disforme ou esverdeada; a gordura com odor de ranço.	

## CARNE SUÍNA E DERIVADOS

MATÉRIA PRIMA	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Lombo , Filé	Produto fresco, saudável, odor característico, de aspecto firme, coloração rosada, homogênea e aparência brilhante; gordura de coloração branca ou quase branca; temperatura adequada ao tipo de conservação.	Carne disforme, pálida, com flacidez, manchas, limo, ou exsudação. Hematomas visíveis e resíduos da serragem dos ossos, qualquer material estranho (sujeiras, madeira, metal), odores estranhos, manchas de sangue, ossos quebrados ou aparentes, contusões e queima pelo frio; odor desagradável.	Instrução normativa nº 4, de 31 de março de 2000, MAPA  Portaria MAPA - 711, De 01/11/1995. Instrução normativa nº 21, de 31 de julho de 2000, anexo II, MAPA
Pernil sem osso			
Costelinha	Produto fresco, saudável, odor característico, de aspecto firme, coloração rosada, homogênea e aparência brilhante. Ossos firmes aderentes à carne; gordura de coloração branca ou quase branca; temperatura adequada ao tipo de conservação.	Carne disforme, pálida, pouca aderência ao osso, com flacidez, manchas ou limo ou exsudação. Contusões e queima de frio. Presença de materiais estranhos (sujeiras, madeira, metal); odor desagradável.	
Bacon	Produto cárneo industrializado, obtido do corte da parede torácico abdominal dos suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, adicionado de ingredientes e submetido ao processo térmico adequado, com defumação.	coloração disforme ou esverdeada; presença de materiais estranhos ao processo de industrialização, aspecto pegajoso; odor desagradável;	
Linguiça suína fina frescal	Produto cárneo industrializado, obtido exclusivamente de carnes suínas, adicionado ou não de gordura suína, temperos e ingredientes permitidos pela legislação, embutido em envoltório natural ou artificial. O teor de gordura apresentado deverá ser $\leq 20$ g/100 g do produto.	Coloração disforme ou esverdeada; presença de materiais estranhos ao processo de industrialização; sinais de mela; pegajosa, com manchas pardacentas, mofadas ou com odor desagradável.	
Linguiça toscana	Produto cru e/ou curado obtido exclusivamente de carnes suínas, adicionadas de gordura suína e ingredientes permitidos pela legislação. O teor de gordura apresentado deverá ser $\leq 20$ g/100 g do produto.		
Linguiça calabresa	Produto obtido exclusivamente de carne suína, curado, adicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa, submetida ou não ao processo de estufagem ou similar para desidratação e ou cozimento, sendo o processo de defumação opcional.		
Linguiça calabresa	Produto obtido exclusivamente de carne suína, curado, adicionado de ingredientes, submetido a ação do calor com defumação.		
Paio	Produto obtido de carnes suína e bovina (máximo de 20%) embutida em tripas natural ou artificial comestível, curado e adicionado de ingredientes, submetida a ação do calor com defumação.		

## FRANGO E DERIVADOS

MATÉRIA PRIMA	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Filé de frango e sassami	Produto de coloração rosada pálida, brilhante com odor fresco característico, textura firme.	Carne sem flacidez e exsudação ou dura e ressecada. Presença de corpos estranhos, escurecimento ou acúmulo sanguíneo, com manchas escuras, esverdeadas ou claras. Excesso de gordura presente.	Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves. EMBRAPA, 2006. Qualidade da carne de aves. EMBRAPA, 2006. Boas Práticas de produção de frangos de corte. Biossegurança e cuidados com a saúde do frango. Universidade Federal do Espírito Santo. Características da Carne de Frango. Boletim técnico, 2007.
Coxa e sobrecoxa			
Linguiça de corte de frango fina ou grossa	Produto industrializado cru ou curado, obtido de carnes de frango, adicionado ou não de tecido adiposo, ingredientes e no máximo 4 % de proteína de soja, embutido em envoltório natural ou artificial. O teor de gordura apresentado deverá ser $\leq 14$ g/100 g.	Coloração esverdeada; presença de materiais estranhos ao processo de industrialização; sinais de mela; pegajosa, com manchas pardacentas, mofadas ou com odor desagradável. Excesso de gordura.	

## PESCADOS

MATÉRIA PRIMA	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Filé de peixe	Odor característico suave, superfície limpa, com pigmentação característica da espécie; musculatura firme e íntegra característica da espécie; exsudação característica da espécie; temperatura adequada à forma de conservação; embalagens íntegras. Congelado a $-18^{\circ}\text{C}$ .	Odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação; aspecto repugnante; carne sem elasticidade, conservando sinais de pressão de dedos de textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa; sinais de queima pelo frio ou de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície. Presença de qualquer material estranho.	Portaria 185 de 13/05/1997, MAPA. ESTABELECIMENTO INDUSTRIAL DE PESCADO. Produtos frescos e congelados. MAPA. 2017. INSTRUÇÃO N° 21, DE 31 DE MAIO DE 2017.
Camarão	Aspecto brilhante e úmido, carne firme, cheiro e odor agradáveis, corpo em curvatura natural, rígida, carapaça aderente ao corpo, coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação.	Carne sem brilho ou amolecida; cheiro desagradável ou pútrido; olhos turvos e coloração azulada, esverdeada ou escura; fácil desintegração fora da temperatura de conservação; aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado; coloração, cheiro ou sabor anormais; lesões ou doenças microbianas; infestação muscular por parasitas.	

## LEITE E DERIVADOS

MATÉRIA PRIMA	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Leite em pó integral	<p>Produto com matéria gorda maior ou igual a 26%; teor de proteína mínimo de 34 % massa/massa com base no extrato seco desengordurado. Envasados em recipientes de um único uso, herméticos, adequados para as condições previstas de armazenamento e que confirmam uma proteção apropriada contra a contaminação.</p> <p>Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pela legislação específica.</p>	<p>Pó não uniforme, com grumos. Com substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis, coloração diferente do branco amarelado; sabor e ou odor desagradável, rançoso. Conter outros componentes além das proteínas, açúcares e minerais do leite, além do teor de gordura não preconizado. Embalagens amassadas e/ou danificadas</p>	<p>Instrução Normativa nº 76, de 26 de novembro de 2018.</p> <p>Portaria nº 146 de 07 de março de 1996, que dispõe sobre Regulamentos Técnicos de Identidade e dos Produtos Lácteos.</p> <p>Regulamento técnico de produção, identidade e qualidade do leite tipo c, MAPA. Disponível em <a href="https://www.queijosnobrasil.com.br/portais/images/legislacao/leite_c.pdf">https://www.queijosnobrasil.com.br/portais/images/legislacao/leite_c.pdf</a></p>
Leite em pó desnatado	<p>Produto com matéria gorda menor que 1,5%; teor de proteína mínimo de 34% massa/massa com base no extrato seco desengordurado. Envasados em recipientes de um único uso, herméticos, adequados para as condições previstas de armazenamento e que confirmam uma proteção apropriada contra a contaminação. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pela legislação específica.</p>		
Leite de vaca integral pasteurizado tipo C ou A	<p>Produto com cor, odor e sabor característicos, com teores mínimos de gordura de 3 g/100 g, proteína de 2,9/100 g e lactose de 4,3 g/100g, respeitando a temperatura <math>\leq 4^\circ \text{C}</math> para estocagem.</p>	<p>Aspecto líquido não homogêneo, cor diferente da branca com odor e sabor estranhos. Sabor ácido ou amargo. Conter embalagens danificadas.</p>	
Leite de vaca Desnatado pasteurizado tipo A	<p>Produto com cor, odor e sabor característicos, com teores máximos de gordura de 0,5 g/100 g, proteína de 2,9/100 g e lactose 4,3 g/100g, respeitando a temperatura <math>\leq 4^\circ \text{C}</math> para estocagem.</p>	<p>Aspecto líquido não homogêneo, cor diferente da branca com odor e sabor estranhos. Sabor ácido ou amargo. Conter outros componentes além das proteínas, açúcares e minerais do leite, além do teor de gordura não preconizado e os estabilizantes não autorizados na legislação. Embalagens danificadas.</p>	
Leite UAT/UHT integral	<p>Produto com cor, odor e sabor característicos, com teores mínimos de gordura de 3 g/100 g, proteína de 2,9 g/100 g e lactose de 4,3 g/100g; estabilizantes Sódio (mono fosfato), sódio (di)fosfato, sódio (tri)fosfato, separados ou em combinação em uma quantidade não superior a 0.1g/100mL; produto envasado com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade e uma proteção apropriada contra contaminação. Os contaminantes orgânicos presentes não devem superar os limites estabelecidos pela legislação específica. Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.</p>	<p>Aspecto líquido não homogêneo, cor diferente da branca com odor e sabor estranhos. Conter outros componentes além das proteínas, açúcares e minerais do leite, além do teor de gordura não preconizado e os estabilizantes não autorizados na legislação. Embalagens danificadas.</p>	
Leite UAT/UHT desnatado	<p>Produto com cor, odor e sabor característicos, com teores máximos de</p>		

	<p>gordura de 0,5 g/100 g, proteína de 2,9/100 g e lactose de 4,3 g/100g. envasado com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade e uma proteção apropriada contra a contaminação. Os contaminantes orgânicos presentes não devem superar os limites estabelecidos pela legislação específica. Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.</p>		
--	--	--	--

<p>Creme de leite integral UAT/UHT ou esterilizado</p>	<p>Creme obtido a partir do leite de vaca (mínimo 20% e máximo 49,9% de matéria gorda), e creme de alto teor de gordura (mínimo 50% de matéria gorda), contendo os agentes espessantes e/ou estabilizantes permitidos pela legislação. Sólidos lácteos não gordurosos máx. 2% (m/m), ou caseinatos máx. 0,1% (m/m), ou soro lácteo em pó máx. 1,0% (m/m). Sabor característico suave. Envasados em recipientes aptos para estarem em contato com alimentos e que confirmam proteção contra contaminação do produto.</p>	<p>Cor diferente do branco ou levemente amarelado. Sabor amargo ou rançoso ou ácido. Odor estranho. Presença de outros estabilizantes: que não sejam Citrato de sódio, Fosfato (mono, di ou tri) de sódio, potássio ou cálcio, cloreto de cálcio, bicarbonato de sódio. Máx. 0,20% (m/m), isoladamente ou em combinação. Embalagem danificada.</p>	<p>Regulamento técnico de identidade e qualidade de creme de leite. Anexo IV da PORTARIA Nº 14 MARÇO DE 1996 do Ministério da Agricultura.</p>
<p>Creme de leite desnatado UAT/UHT ou esterilizado</p>	<p>Creme de baixo teor de gordura ou leve (mínimo 10% e máximo 19,9% de matéria gorda), contendo os agentes espessantes e/ou estabilizantes permitidos pela legislação.</p>		
<p>Leite condensado integral UAT/UHT</p>	<p>Produto resultante da desidratação parcial do leite, leite concentrado ou leite reconstituído, com adição de açúcar, podendo ter seus teores de gordura e proteína ajustados para o atendimento das características do produto. Teor de gorduras mínimo de 8g/100 g e de máximo de 16g/100 g. Teor de sólidos lácteos mínimo de 24 g/100g. Poderá conter alto teor de gordura, ser integral, parcialmente desnatado, ou desnatado. Admite-se a substituição parcial do teor de sacarose por outros monossacarídeos ou dissacarídeos, ou ambos. Pode apresentar os seguintes ingredientes opcionais lácteos: creme de leite, lactose, leite em pó e manteiga.</p>	<p>Consistência diferente da usual viscosa e semilíquida; textura não homogênea com arenosidade; cor diferente da branca amarelada; odor e sabor estranhos. Embalagem danificada.</p>	<p>Instrução Normativa nº 47, de 26 de outubro de 2018, MAPA.</p>
<p>Queijo minas frescal</p>	<p>Produzido com leite de vaca/cabra/búfala, de consistência macia, cor esbranquiçada, sabor suave, ou levemente ácido, sem crosta e com eventuais olhaduras mecânicas, com características microbiológicas que atendam a legislação e que seja armazenado em temperatura ≤ 8° C. Umidade entre 46 a 54,9 %.</p>	<p>Produto que não atenda as características sensoriais de consistência: branda e macia; com crosta e /ou excesso de olhaduras mecânicas; cor diferente do esbranquiçado; odor muito forte não característico; sabor muito ácido ou amargo.</p>	<p>PORTARIA Nº 352, DE 4 DE SETEMBRO DE 1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento</p>
<p>Queijo mussarela</p>	<p>Produto de consistência suave, textura fibrosa, elástica, cor branca amarelada uniforme, sabor láctico suave e ligeiramente picante, odor suave, sem olhaduras mecânicas e sem crosta, com características microbiológicas que atendam a legislação vigente e que esteja armazenado em temperatura ≤ 8°C. Umidade de 36 a 55 % e 25 a 60% de gordura.</p>	<p>Consistência dura, textura mole com olhaduras mecânicas; cor não uniforme e diferente do branco à branco amarelado; sabor e odor não lácteo ou muito pronunciado; presença de crostas. Presença de mofo.</p>	<p>Portaria nº 364, de 04 de setembro de 1997, MAPA.</p>

Queijo prato	Produto de consistência semi-dura, elástica, sabor e odor característicos, cor amarelo ou amarelo-palha, sem crostas e sem trincas, algumas olhaduras pequenas ou sem olhaduras, com características microbiológicas que atendam a legislação vigente e que seja armazenado em temperatura $\leq 8^{\circ}$ C. Umidade entre 36 a 45,9%. Teor de gordura médio entre 25,0 e 44,9%.	Consistência muito dura; presença de olhaduras mecânicas; cor não uniforme e diferente do amarelo; sabor e odor não lácteo ou muito pronunciado; presença de crostas. Presença de mofo.	Portaria n.º 358, de 04 de setembro de 1997, MAPA.
Queijo ricota fresca com ou sem temperos	Produto obtido pela precipitação a quente de proteínas do soro de leite, com ou sem adição de ácido, com adição de leite em até 20% do seu volume, com características microbiológicas que atendam a legislação vigente e que seja armazenado em temperatura $\leq 8^{\circ}$ C. É um queijo com muito alta umidade ( $>$ que 55 %), com menos de 10 % de gordura.	Presença de impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza; aroma forte, consistência dura, cor não homogênea diferente do branco ou creme; textura não granulosa. Presença de mofo.	MAPA. Portaria n.º 204, de 04 de outubro de 2019 - Regulamento técnico sobre a identidade e requisitos mínimos de qualidade da Ricota.
Queijo ricota defumado com ou sem temperos	Produto obtido pela precipitação a quente de proteínas do soro de leite, com ou sem adição de ácido, com adição de leite em até 20% do seu volume, com características microbiológicas que atendam a legislação vigente e que seja armazenado em temperatura $\leq 12^{\circ}$ C. Sabor levemente picante, consistência de macia dura. Umidade $>$ que 55 % e $<$ 10% de gordura.	Produto de consistência amolecida, com presença de impurezas ou substâncias estranhas. Cor diferente da cor branca a creme com superfície amarronzada. Presença de mofo.	
Requeijão cremoso e requeijão culinário	Produto de consistência untável, textura cremosa, lisa, cor e odor característicos, opcionalmente salgado ou levemente ácido, Armazenamento em temperatura $\leq 10^{\circ}$ C. Teor de gordura mínimo de 24%.	Consistência não untável; cor diferente do branco; presença de materiais estranhos de qualquer natureza; envasado em material que não confira uma proteção adequada; presença de mofo.	Portaria n.º 359, de 04 de setembro de 1997, MAPA.

logurte integral ou desnatado com sacarose, flavorizado	Produto industrializado c/conteúdo mínimo de matéria gorda de 3% para integral e desnatado (conteúdo máximo de matéria gorda de 0,5%), cuja fermentação se realiza com cultivos protossimbióticos e Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus, aos quais se podem acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. Conteúdo protéico mínimo de 2,9 g/100 g. Deverão ser conservados e comercializados à temperatura não superior a 10°C, com aditivos e conservantes permitidos pela legislação. A textura poderá ser de massa firme, massa batida ou líquida.	Produto com sabor excessivamente ácido ou amargo, embalagem estufada ou danificada, presença de materiais estranhos ou bolor, consistência não homogênea.	Instrução normativa n.º 46, de 23 de outubro de 2007, MAPA.
logurte integral ou desnatado natural	Produto industrializado c/conteúdo mínimo de matéria gorda de 3% para integral e desnatado (conteúdo máximo de 0,5%), composto apenas de leite e fermento lácteo, isento de flavorizantes, espessantes, estabilizantes e conservantes artificiais. A textura poderá ser de massa firme, massa batida ou líquida.	Produto com sabor excessivamente ácido ou amargo, embalagem estufada ou danificada, presença de materiais estranhos ou bolor, consistência não homogênea.	
Coalhada integral ou desnatada sem açúcar	Produto industrializado, que tenham sido adicionados exclusivamente ingredientes lácteos e amidos ou amidos modificados em uma proporção não maior que 1% (m/m) e/ou espessantes/estabilizantes contemplados na legislação. Integral, com conteúdo mínimo de matéria gorda de 3% e desnatado com conteúdo máximo de matéria gorda de 0,5%. Deverão ser conservados e comercializados à temperatura não superior a 10 °C, com aditivos e conservantes permitidos pela legislação. A textura poderá ser de massa firme ou massa batida.	Produto com sabor excessivamente ácido ou amargo, embalagem estufada ou danificada, presença de materiais estranhos ou bolor, consistência não homogênea.	

Leite fermentado ou cultivado integral ou desnatado (com ou sem sacarose)	Produto cuja fermentação se realiza com um ou vários dos seguintes cultivos: <i>Lactobacillus acidophilus</i> , <i>L. casei</i> , <i>Bifidobacterium sp.</i> , <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> e/ou outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. Opção integral com conteúdo mínimo de matéria gorda de 3%, semidesnatado até 2,9 % e desnatado de até 0,5%. Quando em sua elaboração, podem ser adicionados ingredientes opcionais não lácteos, antes, durante ou depois da fermentação, até um máximo de 30% m/m. Podem ser flavorizados.	Produto com sabor excessivamente ácido ou amargo, embalagem estufada ou danificada, presença de materiais estranhos ou bolor, consistência não homogênea, com grumos.	
Leite de vaca sem lactose UAT/UHT	Produto especialmente processado para reduzir o conteúdo de lactose, tornando-os adequados para a utilização em dietas de indivíduos com doenças ou condições que requeiram a restrição de lactose. Devem trazer a declaração "isento de lactose", "zero lactose", "0% lactose", "sem lactose" ou "não contém lactose", bem como teor de lipídio até 1,5g/100g. Podem conter quantidade de lactose igual ou menor a 100mg/100 g do alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante, constando os teores de galactose e lactose no rótulo.	Aspecto líquido não homogêneo, cor diferente da Branca com odor e sabor estranhos. Sabor ácido ou amargo. Conter outros componentes além das proteínas, açúcares e minerais do leite, além do teor de gordura não preconizado. Embalagens danificadas.	Resolução- RDC 135 de 8 de fevereiro de 2017- ANVISA.
Iogurte sem lactose	Produto processado para reduzir o conteúdo de lactose, tornando-o adequado para a utilização em dietas de indivíduos com doenças ou condições que requeiram esta restrição. Podem conter quantidade de lactose igual ou menor a 100 mg/100 g do alimento pronto para o consumo e devem trazer no rótulo a informação. "isento de lactose", "zero lactose", "0% lactose", "sem lactose" ou "não contém lactose", como também baixo teor de gorduras.	Produto com sabor excessivamente ácido ou amargo, embalagem estufada ou danificada, presença de materiais estranhos ou bolor, consistência não homogênea.	
Iogurte de soja	Produto à base de extrato de soja que pode ser adicionado de açúcar, aromatizantes, corantes, ingredientes e conservantes permitidos pela legislação.	Produto com sabor excessivamente ácido ou amargo, embalagem estufada ou danificada, presença de materiais estranhos ou bolor, consistência não homogênea.	

## FRUTAS

As frutas devem ser selecionadas, em grau de maturação adequado para consumo, apresentando textura, cor, aroma e sabor bem desenvolvidos e característicos de cada espécie. As cascas devem estar intactas, de forma que não deixem expostas as polpas, e livres de injúrias mecânicas e manchas de qualquer origem. Devem estar livres de sujidades, insetos, larvas, fungos, queimaduras, qualquer matéria estranha, podridão, passados, murchos ou deformidades. A ausência de umidade externa anormal também deve ser observada. Respeitando-se a sazonalidade, devem ser utilizadas preferencialmente frutas da época e de incidência perene.

Caso haja na legislação vigente, um regulamento sobre o padrão de qualidade e identidade de uma fruta específica, ele deve ser considerado na escolha desta matéria-prima.

Caso não haja uma legislação específica para a espécie em questão, deve ser considerada a Instrução Regulamento Técnico definindo os requisitos mínimos de identidade e qualidade para Produtos Hortícolas.

Segundo a Instrução Normativa n 69/MAPA, os produtos hortícolas recebidos e utilizados para o preparo das refeições devem apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie:

Inteiro: Aquele livre de qualquer mutilação ou dano que comprometa a sua integridade.

- Limpo: Aquele livre de terra, ramas, folhas ou qualquer outro tipo de matéria estranha.

- Firme: Aquele com consistência adequada, com a firmeza característica do produto hortícola.

- Isentos de pragas visíveis a olho nu. Pragas: As espécies nocivas ao desenvolvimento agrícola ou que provocam doenças.

- Fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial: O produto hortícola que atingiu o seu desenvolvimento fisiológico completo.

– Isentos de odores estranhos: O odor impróprio ao produto hortícola que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.

– Não se apresentarem excessivamente maduros ou passados: O produto que apresente estado de maturação tal que não permita o consumo na forma in natura.

– Isentos de danos profundos. Aquele, de qualquer natureza, que atinge o interior do produto e inviabiliza ou restringe a sua utilização.

– Isentos de podridões. Os danos no produto hortícola que evidenciem qualquer grau de decomposição, desintegração ou fermentação dos tecidos.

– Não se apresentarem desidratados ou murchos. Aquele que apresenta baixa turgidez com sinais evidentes de perda de água.

– Não se apresentarem congelados. Aquele que foi armazenado em temperatura abaixo do ponto de congelamento, com ou sem formação de cristais de gelo.

– Isentos de distúrbios fisiológicos. A alteração de origem fisiológica, de causa não patológica, com suas diferentes manifestações nos produtos hortícolas

Todas as frutas adquiridas devem ser conforme a classificação EXTRA, ou seja, fruta de elevada qualidade, sem defeitos, bem desenvolvida e madura. Deve apresentar tamanho, cor e conformação uniformes. Os pedúnculos e as polpas devem estar intactos e uniformes. Não são permitidas manchas e defeitos na casca (PHILIPPI, 2014; RESOLUÇÃO Nº 12 DE

MARÇO DE 1978 - MINISTÉRIO DA SAÚDE, COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS).

MATÉRIA PRIMA	VARIEDADE	CLASSIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Abacate	Manteiga	Extra	O abacate é um fruto arredondado ou piriforme, de peso médio de 500 a 1 500g. A cor de sua casca varia, do verde ao vermelho-escuro, passando pelo pardo, violáceo ou negro. Sua polpa tem coloração verde clara e deve estar macia e saborosa quando madura.	Será desclassificado o lote de abacate que apresentar mau estado de conservação, dano mecânico, dano profundo, dano por inseto, imaturo, passado e podridão, mancha escura, mancha profunda ou odor estranho impróprio ao produto que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.	INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Abacaxi	Pérola	Extra	Possui folhas armadas de espinhos, fruto pequeno de formato cônico, polpa doce e saborosa.	Será desclassificado o lote de abacaxi que apresentar uma ou mais das características indicadas: mau estado de conservação, aspecto de mofo ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde acima do limite estabelecido por legislação específica vigente ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto.	PHILIPPI, 2014  INSTRUÇÃO NORMATIVA/SARC Nº 001, DE 01 DE FEVEREIRO DE 2002 – MAPA.
Ameixa	Nacional ou Importada	Extra	Formato arredondado, polpa macia, suculenta, doce e de cor amarelada ou avermelhada, película fina vermelho-arroxeadada.	Mau estado de conservação, aspecto ou textura esponjosos, presença de mofo ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Banana	Prata	Extra	Fruto reto com comprimento, casca amarelo-esverdeada, de cinco facetas, polpa menos doce que a nanica, mas também saborosa; de boa consistência.	Mau estado de conservação, aspecto ou textura esponjosos, presença de mofo ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto. Serão desclassificadas as pencas de banana que apresentarem odor estranho, substâncias nocivas à saúde ou peso fora das especificações oficiais.	PHILIPPI, 2014  PORTARIA No 126, DE 15 DE MAIO DE 1981 – MAPA.  INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
	Maçã	Extra	De tamanho variado, pode apresentar no máximo 15 cm e pesar até 160g. É ligeiramente curva, com casca fina, amarelo-clara e polpa branca. Sabor suave e adocicado.		
	Nanica	Extra	De casca fina e amarelo esverdeada, polpa doce, macia e de aroma agradável.		
	Da terra	Extra	É maior que as demais, podendo medir 30cm de comprimento e pesar até 500g cada fruta. É achatada em uma das extremidades, tem casca amarelo-escura e polpa consistente. Deve ser consumida assada, frita ou		

			cozida.		
	Marmelo	Extra	Em algumas regiões do Brasil é conhecida como banana figo ou banana pão. Esta banana possui cor amarela e às vezes manchada de vermelho, a casca é grossa, flexível e possui quinias bem marcadas.		
Goiaba	Vermelha	Extra	Varia de 2,5 a 10 cm de comprimento. Tem forma variável (ovóide ou globosa). A casca da goiaba madura é sempre amarelada. Sua polpa de sabor peculiar abriga muitas sementes duras e pequenas, tem cheiro característico e bastante acentuado.	Mau estado de conservação, presença de mofo, danos ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto. Serão desclassificados os frutos que tiverem manchas ou lesões na casca, apresentarem insetos ou sinais de sua presença. Os frutos não podem estar muito verdes, muito maduros ou com sinais de podridão.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPAFAEP – Cartilha de frutas disponível em: <a href="http://www.faep.com.br/comissoes/frutas/cartilhas/frutas/goiaba.htm">http://www.faep.com.br/comissoes/frutas/cartilhas/frutas/goiaba.htm</a>
Kiwi		Extra	Frutos com cerca de 80g, esféricos, ovais ou alongados. Por fora, é marrom e coberto de pelos. Internamente a cor varia do verde ao amarelo.	Serão desclassificados os frutos que estiverem amassados, com danos, resíduos de substâncias nocivas à saúde, acima dos limites de tolerância admitidos pela legislação vigente, mau estado de conservação ou sabor e/ou odor estranhos ao produto.	PHILIPPI, 2014 PORTARIA N° 34, DE 16 DE JANEIRO DE 1998 – MAPA.
Laranja	Bahia	Extra	Também conhecida como laranja-de-umbigo, tem sabor adocicado, com polpa muito suculenta e casca amarelo-gema.	Será desclassificado o lote de laranja que apresentar uma ou mais das características indicadas: mau estado de conservação, aspecto de mofo ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPAFAEP – Cartilha de frutas disponível em: <a href="http://www.faep.com.br/comissoes/frutas/cartilhas/frutas/laranja.htm">http://www.faep.com.br/comissoes/frutas/cartilhas/frutas/laranja.htm</a>
	Pera	Extra	De tamanho menor que as outras variedades, tem casca lisa e fina e cor amarelo-avermelhada. Tem sabor adocicado e polpa muito suculenta.		
	Seleta	Extra	Laranja de tamanho semelhante ao da laranja-da-bahia e de casca amarela-clara. É suculenta de sabor adocicado e pouco ácido.		
Limão	Tahiti	Extra	De tamanho médio, casca verde e lisa, muito suculento e pouco ácido.	Será desclassificado o lote de limão que apresentar uma ou mais das características indicadas: mau estado de conservação, aspecto de mofo ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto. Serão recusados os frutos sem suco (caldo).	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA
	Cravo/China	Extra	Tem casca e suco avermelhados e sabor acentuado.		
	Galego	Extra	Pequeno e suculento, possui casca fina, de cor verde-clara ou amarela clara.		
Maçã	Gala	Extra	É o pseudofruto da macieira. Esta fruta tem a casca brilhante e de coloração mais destacada, a polpa mais sólida, densa, desprovida de frações moles, buracos ou	Serão desclassificadas as maçãs que não estiverem inteiras, sãs, limpas. Além disso, elas não devem apresentar matérias estranhas e impurezas visíveis, parasitas, umidade exterior	PHILIPPI, 2014 Instrução normativa N° 5 de 9 de 9 fevereiro de 2006 - MAPA.

	Fuji	Extra	qualquer outra fratura. Sua polpa é esbranquiçada, contendo em seu interior várias sementes. O peso oscila entre 100 e 200 gramas. Para a categoria EXTRA, o peso mínimo da fruta é 105 gramas.	anormal, odores estranhos, danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Serão recusados os frutos sem suco (caldo), com sinais de murchamento ou textura esponjosa.	
--	------	-------	---	---	--

Mamão	Formosa	Extra	Espécie de maior tamanho podendo pesar até 3kg. Polpa macia e aromática, varia de cor entre amarelo-pálido e o vermelho, passando pelos diversos tons laranja e salmão. A casca é fina, bastante resistente, aderida à polpa, lisa de cor verde-escura, tornando-se amarelada ou alaranjada à medida que o fruto amadurece.	Será desclassificado o mamão que apresentar mau estado de conservação, presença de mofo ocorrência de defeitos em limites superiores aos estabelecidos na Instrução Normativa para os defeitos empedramento e geleia, bem como para podridão, passado e imaturo, ou odor estranho impróprio ao produto que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.	PHILIPPI, 2014  INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 4, DE 22 DE JANEIRO DE 2010 - MAPA
	Papaia	Extra	Com peso entre 300g a 1kg. Polpa macia e aromática, varia de cor entre amarelo-pálido e o vermelho, passando pelos diversos tons laranja e salmão. A casca é fina, bastante resistente, aderida à polpa, lisa de cor verde-escura, tornando-se amarelada ou alaranjada à medida que o fruto amadurece.		
Manga	Tommy	Extra	A forma pode ser redonda, oval, alongada e fina. A coloração da casca varia do verde ao vermelho, passando pelo amarelo. A polpa, por sua vez, varia do amarelo claro ao alaranjado escuro, apresenta-se suculenta.	Será desclassificado o lote de manga que apresentar mau estado de conservação, ocorrência de defeitos em limites superiores aos estabelecidos para Fora de Categoria da Instrução Normativa para os defeitos: dano mecânico, dano profundo, queimadura por sol, dano por inseto, distúrbio fisiológico, imatura, passada e podridão, mancha difusa, mancha escura, mancha rugosa e mancha profunda ou odor estranho impróprio ao produto que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.	PHILIPPI, 2014  INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 38, DE 19 DE DEZEMBRO DE 2012 - MAPA
	Palmer	Extra			
	Abacaxi	Extra			
Maracujá	Amarelo ou Doce	Extra	Fruto redondo, elíptico ou em forma de pêra, dependendo da espécie. A cor varia do amarelo ao roxo; no tamanho, pode medir entre 5 e 25 cm de comprimento; seu sabor pode ser ácido ou doce.		PHILIPPI, 2014  INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Melancia	-	Extra	Fruta arredondada ou alongada, com tamanho variável entre 25 e 75cm. Tem casca lisa e lustrosa de cor verde-clara ou verde-escura, com estrias de um verde mais forte no sentido do comprimento. Sua polpa é vermelha, com muitas sementes achatadas pretas.	Será desclassificada se apresentar mau estado de conservação, presença de mofo, ocorrência de defeitos e formação de geleia, bem como para podridão, estar passada ou imatura, ou odor estranho impróprio ao produto que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.	PHILIPPI, 2014  INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Melão	Amarelo	Extra	O melão tem forma variável, pode ser redondo, oval ou alongado, com casca lisa, enrugada ou com nervuras em forma de rede. A cor da casca varia do verde ao amarelo, e a polpa pode ser branco alaranjada ou verde.	Será desclassificado se apresentar mau estado de conservação, presença de mofo, ocorrência de defeitos e formação de geleia. Não serão aceitos frutos imaturos, ou seja que não atingiram o ideal	PHILIPPI, 2014  INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
	Pele de sa	Extra			

	po		A polpa deve estar macia, adocicada e saborosa.	ponto de amadurecimento para estar com polpa macia, adocicada e saborosa; bem como sinais de podridão, estar passado, apresentar odor estranho impróprio ao produto que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.	
	Orange	Extra			
	Rei	Extra			
Mexerica	Poncã	Extra	Fruto cítrico, cuja casca separa-se facilmente dos gomos. Esta variedade apresenta gomos grandes e casca bem solta da polpa.	Será desclassificado o fruto que apresentar uma ou mais das características indicadas: mau estado de conservação, aspecto de mofo ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto. Serão recusados os frutos sem suco (caldo) e excessivamente ácidos.	PHILIPPI, 2014  INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
	Comum	Extra	Fruto cítrico, cuja casca separa-se facilmente dos gomos. Esta variedade é succulenta e de sabor pouco ácido.		
	Murcote		É uma fruta aromática, tem casca fina alaranjada e é bem grudada aos gomos.		
Morangão		Extra	Fruto carnoso, adocicado, de cor vermelha com pontinhos pretos e de aroma forte.	Será desclassificado o fruto que apresentar mau estado de conservação, presença de mofo, danos ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto. Não devem apresentar manchas ou lesões na casca, apresentarem insetos ou sinais de sua	PHILIPPI, 2014  INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA

				presença. O fruto deve estar maduro e firme, sem fungos, sem danos mecânicos. O fruto não pode estar muito verde, muito maduro ou com sinais de podridão.	
Pêra	Willians	Extra	Tem entre 6 e 15 cm de comprimento, com a cor variando do verde ao vermelho. Sua polpa deve ser macia, doce e succulenta.	Serão desclassificadas as peras que não estiverem inteiras, sãs, limpas. Além disso, elas não devem apresentar matérias estranhas e impurezas visíveis, parasitas, umidade exterior anormal, odores estranhos, danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Serão recusados os frutos com danos mecânicos, sem suco (caldo), com sinais de murchamento, empedramento ou textura esponjosa. Será desclassificado o lote que apresentar odores estranhos ao produto ou não atender os requisitos ou os limites de tolerâncias estabelecidos no Regulamento.	PHILIPPI, 2014  INSTRUÇÃO NORMATIVA n.º 3, DE 2 DE FEVEREIRO DE 2006 – MAPA.
	Portuguesa	Extra			
	Argentina	Extra			

Pêssego	Nacional ou Importado	Extra	Fruto de pele aveludada, cuja cor varia do branco ao amarelo e vermelho. A polpa é succulenta e doce com aroma característico. Os frutos com "caroço solto" são mais indicados para consumo in natura. Sua polpa deve ser macia, doce e succulenta.	Serão desclassificados os pêssegos que não estiverem inteiros, sãos, limpos. Além disso, eles não devem apresentar matérias estranhas e impurezas visíveis, parasitas, umidade exterior anormal, odores estranhos, danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Serão recusados os frutos com danos mecânicos, sem suco (caldo), com sinais de murchamento, empedramento ou textura esponjosa. Será desclassificado o lote que apresentar odores estranhos ao produto ou não atender os requisitos ou os limites de tolerâncias estabelecidos no Regulamento.	PHILIPPI, 2014  INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA					
		Uva				Itália	Extra	Cachos formados por vários bagos, com pedúnculos firmes, prendendo os frutos; polpa macia, doce, podendo variar entre verde, roxa e rosada, dependendo da variedade; casca fina, lisa, cor verde, roxa ou rosada.	Será desclassificada a Uva que apresentar teor de sólidos solúveis inferior a 14º (quatorze graus) Brix, mau estado de conservação, aspecto de mofo ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde acima dos limites estabelecidos em legislação específica vigente ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto. Serão recusados os frutos excessivamente ácidos.	PHILIPPI, 2014  INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 1, DE 1º DE FEVEREIRO DE 2002 – MAPA.
		Rubi				Extra				
		Rosada				Extra				
Niagara	Extra									

## HORTALIÇAS

Hortaliças é a denominação genérica para legumes e verduras. De acordo com a parte comestível das plantas, as verduras e legumes podem ser classificados em:

- A. Folhas: acelga, agrião, aipo, alface, almeirão, couve, espinafre, repolho, couve e rúcula.
- B. Sementes: milho-verde e vagem.
- C. Raízes e tubérculos: beterraba, cenoura, mandioca, mandioquinha, rabanete, batata, cará, inhame, batata-doce.
- D. Bulbos: alho, cebola, alho-poró.
- E. Flores: brócolis, couve-flor.
- F. Frutos: abóbora, abobrinha, berinjela, chuchu, jiló, pepino, pimentão, quiabo, tomate, maxixe.
- G. Caules: aipo, aspargo, palmito. (PHILIPPI, 2014)

Caso haja na legislação vigente, um regulamento sobre o padrão de qualidade e identidade de uma hortaliça específica, ele deve ser considerado na escolha desta matéria prima. Caso não haja uma legislação específica para a espécie em questão, deve ser considerada a Instrução do Regulamento Técnico definindo os requisitos mínimos de identidade e qualidade para Produtos Hortícolas. Segundo a Instrução Normativa Nº 69/MAPA, os produtos hortícolas recebidos e utilizados para o preparo das refeições devem apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie:

- A. Inteiro: Aquele livre de qualquer mutilação ou dano que comprometa a sua integridade.
- B. Limpo: Aquele livre de terra, ramas, folhas ou qualquer outro tipo de matéria estranha.
- C. Firme: Aquele com consistência adequada, com a firmeza característica do produto hortícola.
- D. Isentos de pragas visíveis a olho nu. Pragas: As espécies nocivas ao desenvolvimento agrícola ou que provocam doenças.
- E. Fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial: O produto hortícola que atingiu o seu desenvolvimento fisiológico completo.
- F. Isentos de odores estranhos: O odor impróprio ao produto hortícola que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.
- G. Não se apresentarem excessivamente maduros ou passados: O produto que apresente estado de maturação tal que não permita o consumo na forma in natura.
- H. Isentos de danos profundos. Aquele, de qualquer natureza, que atinge o interior do produto e inviabiliza ou restringe a sua utilização.
- I. Isentos de podridões. Os danos no produto hortícola que evidenciem qualquer grau de decomposição, desintegração ou fermentação dos tecidos.
- J. Não se apresentarem desidratados ou murchos. Aquele que apresenta baixa turgidez com sinais evidentes de perda de água.
- K. Não se apresentarem congelados. Aquele que foi armazenado em temperatura abaixo do ponto de congelamento, com ou sem formação de cristais de gelo.
- L. Isentos de distúrbios fisiológicos. A alteração de origem fisiológica, de causa não

patológica, com suas diferentes manifestações nos produtos hortícolas

Todas as hortaliças adquiridas devem ser conforme a classificação EXTRA, ou seja, hortaliça de elevada qualidade, sem defeitos, bem desenvolvida e madura. Deve apresentar tamanho, cor e conformação uniformes. Os pedúnculos e as polpas devem estar intactos e uniformes. Não são permitidos manchas e defeitos na casca (PHILIPPI, 2014; RESOLUÇÃO Nº 12 DE MARÇO DE 1978 - MINISTÉRIO DA SAÚDE, COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS).

MATÉRIA PRIMA	VARIEDADE	CLASSIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Abóbora	Moranga	Extra	Forma arredondada-achatada ou alongada, dependendo da variedade; aparência de gomos; casca lisa, rígida, de cor variando entre laranja, branco e verde; interiores ocos onde se localizam as sementes; polpa de sabor adocicado, com coloração alaranjada ou laranja-intensa, dependendo da variedade.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA no 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.-MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
	Cabotiá/japonesa				
Abobrinha	Brasileira	Extra	Legume de formato alongado, casca lisa e brilhante. A abobrinha brasileira tem cor verde clara e formato irregular, mais arredondado em uma das extremidades.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Os frutos não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra. O miolo deve estar compacto (ou seja, não pode estar oco) e deve apresentar sementes pequenas e macias	PHILIPPI, 2014  INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA  <a href="http://sistemas.agricultura.gov.br/vitrine/produto/abobora-menina-1">http://sistemas.agricultura.gov.br/vitrine/produto/abobora-menina-1</a>
	Italiana	Extra	Legume de formato alongado, casca lisa e brilhante. A abobrinha italiana tem formato regular e coloração verde mais intensa.		
	Menina	Extra	É o nome popular dado a algumas variedades ou cultivares de abóboras cujos frutos são colhidos e consumidos quando ainda estão imaturos. A grande maioria destas variedades são da espécie Cucurbita pepo. Ela é ideal para ser consumida refogada ou crua em saladas. Tem formato cilíndrico e cor verde clara, com estrias escuras. Tamanho comercial: 15 - 25 cm Diâmetro comercial: 4 - 6 cm. Pescoço e bojo pequenos.		
Acelga		Extra	É um tipo de verdura, cuja parte comestível é a toalha. Possui variedades com folha branca e crespa e de folha verde escura com folha larga. As folhas devem ser novas, viçosas, de cor verde-clara e talo verde-esbranquiçado; consistência firme, de forma que estale quando se quebrar o talo.	Serão rejeitados os pés com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	PHILIPPI, 2014  INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Agrião		Extra	Tipo de verdura com folhas pequenas, arredondadas, de coloração	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos	PHILIPPI, 2014

			verde-escura e levemente arroxeadas. Os maços devem ter folhas frescas; talos verdes, firmes e quebradiços; a presença de flores não prejudica a qualidade do agrião para consumo; sabor levemente picante.	mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Aipo / salsão		Extra	Legume de caule alongado, largo e macio, e folhas recortadas, estriadas, com longas hastes.	Serão rejeitados os pés com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Alface	Lisa	Extra	Maços com folhas frescas, talos verdes, firmes e quebradiços.	Serão rejeitados os pés com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
	Americana	Extra	Maços com folhas lisas, consistentes, quebradiças, verde esbranquiçadas e curvas, formando cabeças de alta compactidade.		
	Romana	Extra	É uma variedade de alface de tamanho grande e de folhas resistentes com um talo firme no centro.		
	Crespa	Extra	Folhas crespas de bordas recortadas e irregulares, não formam cabeça; coloração verde brilhante.		
	Roxa	Extra	Folhas crespas de bordas recortadas e irregulares, não formam cabeça; coloração roxa (somente as bordas ou o todo).		
Alho		Extra	Bulbo arredondado composto por bulbilhos graúdos envolvidos por película própria, além de um invólucro comum de várias túnicas; coloração variando de branca a violeta; Aroma e sabor fortes, característicos. Bulbo da espécie <i>Allium sativum</i> L. que se apresenta com as características da cultivar bem definidas, fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde.	Bulbo com perfilhado, dano mecânico, disco estourado e bulbo sem túnica, chochamento parcial, bulbo chocho, brotado, mofado, bulbo aberto e dano por praga e/ou doença. Serão rejeitados os bulbos com manchas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	MAPA. PORTARIA Nº 242, DE 17 DE SETEMBRO DE 1992.

Alho-poró		Extra	Vegetal tenro de folhas compridas e relativamente largas, que se sobrepõem umas às outras. O caule mede de 10 a 20cm e tem a base dilatada em forma de bulbo, com raízes parecidas às do alho comum.	Serão rejeitados os pés com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Almeirão		Extra	Vegetal tenro de folhas compridas e relativamente largas, que se sobrepõem umas às outras. Possui folhas mais estreitas e alongadas e sabor amargo.	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Batata	Inglesa ou Bolinha	Extra	Forma oval, arredondada e achatada; polpa amarelo-clara; olhos poucos profundos; película amarelada e firme, pouco áspera.	Serão rejeitadas quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão e deterioração, ocorrência de defeitos em limites superiores aos estabelecidos para Fora de Categoria no anexo desta Instrução Normativa; resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, odor estranho, impróprio ao produto, que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 27, DE 17 DE JULHO DE 2017 - MAPA
	Doce	Extra	Formato redondo, oblongo, fusiforme ou alongado; película externa roxa; polpa doce, de cor creme.		
Berinjela	Roxa	Extra	Fruto com baga longa ou semi longa e formato ovalado ou arredondado. A berinjela de boa qualidade deve ter pedúnculo rijo e verde. O fruto deve ser escuro, brilhante e macio com sementes claras.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Os frutos não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Beterraba		Extra	É uma raiz tuberosa vermelha escura, arredondada e achatada.	Serão rejeitadas quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância,	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA

				<p>mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.</p> <p>Não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra.</p>	
Brócolis	Comum	Extra	Sua brotação floral, assim como talos e folhas compõem as partes comestíveis.	<p>Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.</p>	<p>PHILIPPI, 2014</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA <sup>o</sup> 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA</p>
	Chinês	Extra	Possui flores menores do que o brócolis comum.		
Cará		Extra	Possui polpa compacta, de cor branca; casca rígida, marrom.	<p>Serão rejeitados quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.</p>	<p>INSTRUÇÃO NORMATIVA <sup>o</sup> 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA</p>
Cebola	Branca/Comum	Extra	Bulbos redondos, grandes; polpa disposta em túnicas, cor branca, levemente esverdeada; casca marrom-clara.	<p>Serão rejeitados os bulbos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.</p>	<p>INSTRUÇÃO NORMATIVA <sup>o</sup> 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA</p> <p>PORTARIA Nº 529, DE 18 DE AGOSTO DE 1995 - MAPA</p> <p>PORTARIA N 119, DE 3 DE JUNHO DE 2019 - MAPA</p>
		Roxa	Extra		
Cebolinha		Extra	Folhas compridas, cilíndricas, ocas, de coloração verde; possuem aroma e sabor fortes, característicos.	<p>Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.</p>	<p>INSTRUÇÃO NORMATIVA <sup>o</sup> 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA</p>
Cenoura		Extra	Raiz comestível de formato alongado e sabor levemente adocicado.	<p>Serão rejeitadas quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.</p> <p>Não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a</p>	<p>PHILIPPI, 2014</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA <sup>o</sup> 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA</p>

				classificação extra.	
Chicória		Extra	Folhas lisas ou crespas, frescas, brilhantes, firmes; folhas externas de cor verde mais escura do que as folhas internas.	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Chuchu		Extra	Fruto em forma de uma grande pera, com a parte externa rugosa e sulcada.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Os frutos não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra. Precisa ter a polpa macia e fácil de cortar. A casca deve ser fina para que não resista ao processo de mastigação.	PHILIPPI, 2014  INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, N DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Coentro		Extra	Folhas frescas, verde vivo, aderidas a um caule cilíndrico; nunca devem apresentar folhas amareladas.	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, N DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Couve	Manteiga	Extra	Suas folhas são lisas, grandes e levemente onduladas, com um tom de verde bem escuro. O maço deve ser composto com folhas frescas.	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, N DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Couve-flor		Extra	Composta de flores brancas bem unidas, rodeadas de folhas alongadas. Os talos devem ser firmes e folhas frescas; coloração branca,	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	PHILIPPI, 2014  INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69 DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA

Espinafre		Extra	Folhas triangulares, frescas, de cor verde-escura uniforme; talos firmes, nunca moles.	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA <sup>o</sup> 69, N DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Inhame		Extra	Raiz de formato cônico-alongado; polpa compacta, de cor branca; casca rígida, marrom.	Serão rejeitados quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA <sup>o</sup> 69, N DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Jiló		Extra	O fruto pode ser oblongo, alongado ou quase esférico, conforme a variedade, de coloração verde-clara ou escura. Tem um característico sabor amargo.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.  Os frutos não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra. Precisa ter a polpa macia e fácil de cortar. A casca deve ser fina para que não resista ao processo de mastigação.	INSTRUÇÃO NORMATIVA <sup>o</sup> 69, N DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Mandioca		Extra	Raiz de formato alongado; polpa compacta, de cor branca; casca rígida, marrom.	Serão rejeitadas quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA <sup>o</sup> 69, N DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Mandioquinha ou batata baroa		Extra	Formato cônico-cilíndrico; coloração amarela intensa.		
Maxixe		Extra	Fruto globular alongado, verde esbranquiçado, tenro quando imaturo, liso ou coberto com espinhos macios.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA <sup>o</sup> 69, N DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA

				Os frutos não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra. Precisa ter a polpa macia e fácil de cortar. A casca deve ser fina para que não resista ao processo de mastigação.	
Nabo		Extra	Forma arredondada ou alongada; polpa e película branco-leitosas.	Serão rejeitados quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra. Precisa ter a polpa macia e fácil de cortar. A casca deve ser fina para que não resista ao processo de mastigação.	INSTRUÇÃO NORMATIVA <sup>o</sup> 69, N DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Pepino	Comum / Caipira	Extra	São longos, possuem casca verde clara com estrias e manchas escuras, polpa de cor clara e sabor suave, com sementes achatadas. O grande diferencial do tipo colonhã é que ele costuma ter um formato mais cilíndrico e levemente comprido	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA <sup>o</sup> 69, N DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
	Japonês	Extra	O pepino tipo japonês se caracteriza por frutos alongados e de coloração verde escura, com a presença de espinhos brancos, sendo colhidos quando os mesmos atingem cerca de 20 a 30cm de comprimento.	Os frutos não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra. Precisa ter a polpa macia e fácil de cortar. A casca deve ser fina para que não resista ao processo de mastigação.	
Pimentão	Verde	Extra	Formato quadrado em cima e cônico embaixo; cores verde escuro, amarelo intenso e vermelho vivo, dependendo do estado de maturação do fruto; aroma e sabor fortes característicos, sabor levemente adocicado nos frutos amarelo e vermelho.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA <sup>o</sup> 69, N DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
	Amarelo	Extra			
	Vermelho	Extra			
Quiabo		Extra	Os frutos são como cápsulas, curtos ou alongados, de ponta afilada e coloração externa verde escuro.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Os frutos não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra. Precisa ter a polpa macia e fácil de cortar. A casca	PHILIPPI, 2014  INSTRUÇÃO NORMATIVA <sup>o</sup> 69, N DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA

				deve ser fina para que não resista ao processo de mastigação.	
Rabanete		Extra	É uma raiz polposa, de formato globular ovóide ou alongado, avermelhado por fora e branco por dentro.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Os frutos não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra. Precisa ter a polpa macia e fácil de cortar. A casca deve ser fina para que não resista ao processo de mastigação.	INSTRUÇÃO NORMATIVA <sup>o</sup> 69, N DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Repolho	Branco	Extra	Verdura composta por folhas sobrepostas, em formato arredondado e compacto	Serão rejeitadas quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Não devem ser muito grandes,	PHILIPPI, 2014  INSTRUÇÃO NORMATIVA <sup>o</sup> 69, N DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
	Crespo	Extra			
	Roxo	Extra			
				devem ter tamanho compatível com a classificação extra.	
Rúcula		Extra	Verdura com folhas espessas, tenras, divididas com limbo verde arroxeado-claro. O talo deve ser fino e firme; sabor forte, amargo e picante.	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	PHILIPPI, 2014  INSTRUÇÃO NORMATIVA <sup>o</sup> 69, N DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Salsa		Extra	Folhas verde-escuras, brilhantes, compostas por folíolos triangulares serrilhados presas a um caule oco, cilíndrico, pouco ramificado, de coloração verde clara; possuem aroma forte e agradável.	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA <sup>o</sup> 69, N DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Tomate	Longa vida	Extra	Fruto redondo de cor vermelha intensa e uniforme, externa e	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos	INSTRUÇÃO NORMATIVA <sup>o</sup> 69, N

	Saladete		internamente; polpa compacta; casca espessa e firme.	mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA  INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 33, DE 18 DE JULHO DE 2018 – MAPA
	Cereja				
	Grape				
Vagem		Extra	Vagem de coloração verde clara; possui um fio fibroso nas laterais; tenras e quebradiças.	Serão rejeitadas quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra. Não podem estar amolecidas.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA

## DESCARTÁVEIS

MATÉRIA PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Filme PVC	Atóxico, transparente	Bobina	Embalagens violadas; material descartável amassado, danificado, rasgado, furado, sujo, molhado; presença de materiais estranhos, rachaduras, deformações, arestas cortantes ou defeito de fabricação que possa causar riscos ou prejudicar sua utilização.	ANVISA. RESOLUÇÃO - RDC Nº 91, DE 11 DE MAIO DE 2001 ABNT. NBR 14865: 2012 Versão Corrigida:2012 ABNT NBR 13230:2008 Norma DIN ISO 1043/78
Guardanapo	Folha dupla, branco, não reciclado	Mínimo tamanho 21,0 cm X 22,0 cm. Em fibras 100% celulósicas.		
Papel toalha	Folha dupla, branco, não reciclado	Pacote interfolha. Em Fibras 100% celulósicas.		
Papel higiênico	Folha dupla, branco, não reciclado	Rolo – 100% celulose, solúvel em água		
Papel alumínio	Alumínio	Rolo		
Copo descartável para suco	Material biodegradável	300 ml		
Copo descartável para leite, café e sobremesa	Material biodegradável	200 ml		

Pote descartável com tampa	Material biodegradável	300 mL	
Jaleco descartável	TNT		
Touca descartável	TNT		
Luva descartável	Transparente (PVC)	Para alimentos	
Embalagem descartável para refeição (marmiteira)	Poliestireno expandido (EPS)	750 mL	
Sacola para transporte de refeição	Plástico reforçado biodegradável	Tamanho 35 X 45 cm	
Garfo	Poliestireno reforçado para refeição, branco ou transparente	Mínimo 15 cm	
Faca			
Colher			

## Boas Práticas Ambientais e Manejo de Resíduos

### 1. Boas Práticas Ambientais

1.1 Realizar a coleta dos resíduos sólidos em conformidade com o disposto na Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos), especialmente Art. 3º inciso I ao XIX, Art. 20º e 36, sem prejuízo das demais determinações legais;

1.2 Observar nos processos de gestão do restaurante universitário os objetivos de Programas Sustentabilidade da UFCAT, atentando-se para as ações de:

- a) Compromisso com a sustentabilidade ambiental, econômica e social na Administração Pública Federal nos limites contratuais e orientando-se

pelos preceitos legais que tratam de boas práticas ambientais;

- b) Eliminação do desperdício visando contínua melhoria dos processos e redução de gasto público;
- c) Incentivo à implementação de ações de eficiência energética nas edificações onde se situa o restaurante universitário. Ações em conjunto/parceria com os órgãos responsáveis da Universidade;
- d) Estímulo de ações para o consumo responsável dos recursos naturais e bens públicos, por exemplo, uso racional da água e das edificações;
- e) gestão integrada de resíduos pós-consumo, inclusive destinação ambientalmente correta;

1.3 É vedado a destinação dos restos de comida para alimentar suídeos, nos termos da Instrução Normativa n.º 44, de 2 de outubro de 2007 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Art.14, inciso V;

1.4 Os restos de comida poderão, conforme Lei nº 12.305 de 2010, pelo regime de responsabilidade compartilhada serem destinados ao sistema de compostagem;

1.5 Em comum acordo com as partes atender no que couber, as exigências do Decreto 10.936 de 12 de Janeiro de 2022, separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da administração pública federal direta e indireta, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis;

1.6 Elaborar no primeiro ano de vigência do contrato o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos - PGRS – conforme estabelece o Art. 20 da Lei 12.305, de 02 de agosto de 2010;

1.6.1 O PGRS deverá ser apresentado à Diretoria de Meio Ambiente/SEINFRA para avaliação e acompanhamento das ações.

## **2. Resíduos**

### **Resíduos Orgânicos**

2.1 Providenciar local adequado para abrigar e acondicionar os resíduos temporariamente na área externa, observando todos os requisitos de segurança sanitária: contêineres com tampa, segregação por tipo, limpeza rotineira, higienização do abrigo pós coleta ou sempre que necessário;

2.2 Devido ao grande volume na produção de refeições, os resíduos orgânicos deverão ser recolhidos diariamente para não acumular;

2.2.1 É proibido o acúmulo de resíduos orgânicos devido a atrair animais (urbanos e silvestres), vetores, pragas urbanas e risco de contaminar alimentos e pessoas;

2.2.2 Obrigatoriamente, nos termos da legislação supracitada, a separação dos resíduos em orgânicos, recicláveis e rejeitos nos processos de produção ao destino final;

2.3 Os resíduos deverão ser mantidos acondicionados nos recipientes em sacos plásticos por cores que possam diferenciar orgânicos, recicláveis e rejeitos,

2.4 Não misturar os resíduos orgânicos com os demais resíduos.

2.5. Compostagem – Princípio da responsabilidade compartilhada:

2.5.1 Os restos de resíduos orgânicos poderão ser destinados para compostagem nos projetos de extensão da Universidade e demais atividades acadêmicas, quando houver possibilidade;

2.5.2 Os processos e procedimentos relacionados à compostagem serão orientados pelas unidades/órgãos da Universidade detentoras do conhecimento na área;

2.5.3 Cabe às partes em comum acordo em regime de responsabilidade compartilhada definir as ações que envolvem compostagem, como transporte para o local nos espaços da Universidade, quando houver, recursos humanos e materiais, desde que não majore os custos da contratação para as partes;

2.6 Transporte

2.6.1 Os horários de coleta deverão acontecer nos momentos de menor fluxo de pessoas na Universidade, informando à fiscalização da rotina de coleta, dias e horários;

2.6.2 Os dias e horários de coleta poderão ser alterados em comum acordo com as partes tendo em vista as necessidades da CONCESSIONÁRIA e períodos sazonais ou motivos imprevisíveis;

2.6.3 Coleta de resíduos em caminhão apropriado e devidamente regulamentado para tal finalidade;

2.6.4 Limpeza dos resíduos que caírem fora dos contêineres ou fora do caminhão, devendo ser imediatamente recolhidos e depositados no caminhão;

2.6.5 Caso haja derramamento de chorume na operação de carga, compactação ou transporte, a CONCEDENTE deverá providenciar a limpeza dos resíduos;

2.6.6 Locomoção dos contentores até o caminhão coletor, nos casos em que não for possível o posicionamento ideal do caminhão;

2.6.7 Transporte e destinação dos resíduos coletados:

a) no aterro sanitário devidamente regulamentado com emissão de certificado para efeitos de fiscalização e verificação correta da destinação final;

b) no local de compostagem dentro dos espaços da Universidade nos seus projetos de extensão visando atender a responsabilidade compartilhada desde a geração até o destino final ambientalmente adequado;

### **Resíduos Recicláveis**

2.7 Observar rigorosamente os critérios de segregação dos resíduos recicláveis;

2.8 Dispor de abrigo adequado para os recicláveis ou utilizar em comum acordo os abrigos da Universidade que destina seus resíduos obedecendo o Decreto 5.940/2006;

2.9 Coletar os resíduos recicláveis no mínimo duas vezes na semana ou sempre que se fizer necessário;

2.10 A coleta dos resíduos recicláveis poderá se beneficiar também Projetos de Sustentabilidade da UFCAT com a destinação de recicláveis de acordo o Decreto 5.940/2006, ou seja, às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, desde que acordado com as partes e a CONCEDENTE não faça a destinação ambientalmente correta;

2.11 Em comum acordo e, de forma pontual, poderá também os resíduos recicláveis gerados pelo restaurante ser destinados para pesquisa, estudos nos projetos de extensão da Universidade e demais atividades acadêmicas;

2.12 Óleos de cozinha usado/frituras:

2.12.1 Em conformidade com a Lei nº 16.314, de 26 de Agosto de 2008 do Estado de Goiás e evitar danos ambientais é proibido o descarte de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal decorrente de uso culinário nas águas, solo e ar;

2.12.2 A destinação deverá se orientar pelas boas práticas ambientais como a reciclagem do produto ou juntamente os fornecedores estabelecer

responsabilidade compartilhada;

### **Resíduos Não Recicláveis**

2.13 Os resíduos não recicláveis são os rejeitos em geral tais como: lixo de banheiro, papel higiênico, bitucas de cigarro, vidros planos entre outros que não possuem ainda técnica para sua reciclagem.

2.14 Deverão ficar acondicionados em contêineres fechados. Sua coleta deverá ser diária ou quantas forem necessárias no dia para não acumular; conforme já especificado evitar vetores e pragas urbanas.

2.15 Lâmpadas observar os protocolos de descarte da Universidade e a Lei de resíduos 12.305 de 2010;

### **3. Produtos Biodegradáveis**

3.1 Visando o compromisso com a sustentabilidade ambiental utilizar na lavagem dos utensílios, equipamentos e cozinha de produção dos alimentos produtos biodegradáveis.

3.2 Na aquisição de produtos descartáveis obrigatórios conforme este Termo de Referência, preferir aqueles biodegradáveis.

3.3 Considerando a necessidade de reduzir o impacto ambiental gerado pelo consumo excessivo de copos descartáveis nas dependências do RU, na impossibilidade da oferta de bebidas em copos reutilizáveis a serem higienizados pela contratada, deverão ser adotados copos descartáveis biodegradáveis e livres *BPA*.