



MUNICÍPIO DE ITAPECERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

APENSO I – PADRONIZAÇÃO DOS PRODUTOS

LOTE 1
AMIDO DE MILHO - Características mínimas do produto: Amido extraído de milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas. Umidade máxima de 14%. Validade Mínima: 10 meses a contar da data de fabricação Embalagem: Sacos plásticos, contendo 1KG.
ARROZ BRANCO, AGULHINHA, SUBGRUPO POLIDO, CLASSE LONGO FINO, TIPO 1. Obedecendo os limites máximos de tolerância de impurezas, matérias estranhas, grãos mofados, ardidos e enegrecidos para este subgrupo; isento de insetos, carunchos, gorgulhos e outras pragas. Validade mínimo de 10 meses da data de fabricação. Embalagem: saco plástico atóxico contendo, no mínimo, 5kg.
AVEIA EM FLOCOS FINOS – Características mínimas do produto: grãos selecionados de aveia. Deverá ser isento de sujidade, larvas, parasitas e fragmentos de insetos. Validade: mínima: 06 meses a contar da data de fabricação. Embalagem deverá conter no mínimo 140g.
FARINHA DE MANDIOCA GROSSA. Contendo os seguintes ingredientes: farinha de mandioca grossa, cebola crispy, flocos de milho, azeite de oliva, cúrcuma, alecrim, tomilho, manjerona, orégano, segurelha, sálvia, salsa, louro, manjerição, sal e cebolinha. Tipo farofa. Sem glúten e sem conservantes. Validade mínima de 6 meses a contar da data de fabricação. Embalagem íntegra contendo 500g. Valor nutricional na porção de 35g: valor energético máximo 150kcal, carboidratos: máximo 30g, proteína mínimo 0,7g, gorduras totais máximo 4g, fibra mínimo 0,5g, sódio máximo 70mg.
FARINHA DE MANDIOCA TORRADA. Acidez baixa, branca, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em saco plástico, atóxico. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específica no respectivo regulamento técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso e prazo de validade. Validade mínimo de 10 meses da data de fabricação. Embalagem íntegra contendo de 500g a 01 Kg.
FARINHA DE MILHO AMARELA. Produto obtido a partir do grão de milho, degerminado, classificado, hidratado, triturado e torrado. Deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidas ou rançosas. Validade mínima de 3 meses a contar da data de fabricação Embalagem íntegra contendo de 500g a 1Kg. Valores nutricionais na porção de 50g: valor energético máximo 187kcal, carboidrato máximo 45g, proteína mínimo 1,5g, fibra mínimo 1g.
FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL SEM FERMENTO. Produto obtido a partir de cereal limpo degerminado, sãos e limpos, enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B 9). Deverá estar isenta de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro próprio. Validade mínima de 3 meses a contar da data de fabricação Embalagem íntegra contendo, no mínimo, 1kg.
FEIJÃO BRANCO. Grupo I, classe branco, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e sãos, sem a presença de grãos mofados, germinados e/ou carunchados. Embalagem: plástica atóxica, resistente, transparente, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima de 6 meses a contar da data de fabricação Embalagem íntegra contendo no mínimo 500g.
FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1. Novo, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e sãos, isento de matérias estranhas, impurezas, grãos mofados, ardidos, germinados e carunchados. Embalagem primária: saco plástico atóxico hermeticamente fechado, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de fabricação peso líquido Embalagem íntegra contendo no mínimo 01 Kg. Valor nutricional na porção de 60g: valor energético máximo de 200kcal, carboidratos: máximo de 40g, proteínas no mínimo de 10g, fibra no mínimo de 10g.

70.



MUNICÍPIO DE ITAPECERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

FEIJÃO FRADINHO tipo 1, limpo, extra, p Descrição: primeira qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica da variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos e livres de parasitas. Embalagem com capacidade para no mínimo 500g, atóxico, transparente, resistente, termossoldado, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e rotulagem de acordo com a legislação vigente.

FEIJÃO TIPO I PRETO. Grupo I, classe novo, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e sãos, sem a presença de grãos mofados, germinados e/ou carunchados. Embalagem: plástica atóxica, resistente, transparente, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima de 6 meses a contar da data de fabricação Embalagem íntegra contendo no mínimo 01 Kg. Valor nutricional na porção de 60g: valor energético máximo de 142Kcal, carboidratos máximos de 40g, proteínas: mínimo de 10g e fibras mínimo de 15g.

FLOCOS DE MILHO AÇUCARADOS. Constituído de no mínimo: milho, açúcar, sal, vitaminas: A, C, B1, B2, B6, B9, B12, Minerais Ferro, Zinco e preparado alimentício à base de leite condensado em pó. Não poderá conter glúten. Validade mínima: 10 meses a contar da fabricação. Embalagem Primária: Sacos de polietileno, resistentes, transparentes. Contendo de 1 a 2kg. Valores nutricionais na porção de 30g: carboidrato máximo 26g, proteína mínimo 1,5g, fibra mínimo 0,5g, ferro mínimo 4mg, zinco mínimo 3mg, vitamina A mínimo 235µg, vitamina B1, B2 e B6 mínimo de 0,35mg, vitamina B12 mínimo 0,70µg; vitamina C mínimo 30mg; niacina mínimo 4mg e ácido fólico mínimo 118µg.

FUBÁ DE MILHO. Contendo, no mínimo os seguintes ingredientes: farinha de milho, enriquecido com ferro e ácido fólico, de cor amarela, limpo e seco, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de mofo e ranço. Isento de insetos, odores ou sabores estranhos ou impróprios. Embalagem primaria: saco plástico transparente, atóxico. Validade mínima de 4 meses. Embalagem íntegra contendo de 500g a 01kg. Valores nutricionais na porção de 50g: valor energético máximo 175kcal, carboidratos: máximo 40 g, proteínas: mínimo 2,5g, fibra: mínimo 0,5g.

GRANOLA DE TAPIOCA produto composto por no mínimo Flocos de Tapioca (tapioca e farinha de arroz), flocos de aveia sem glúten, açúcar demerara orgânico, fibra de milho, óleo vegetal, melado de cana orgânico, banana-passa, maçã desidratada, mel, sal, canela, antioxidantes lecitina de soja e tocoferol (vitamina E) e aromatizante. Validade mínima de 10 meses a contar da data da fabricação. Embalagem contendo, no mínimo, 200g. Valor nutricional na porção de 40g: valor energético: máximo de 155kcal; carboidratos: máximo de 30g e proteína mínimo 2g

GRANOLA TRADICIONAL - Características mínimas do produto: procedência nacional, composição básica: aveia em flocos, açúcar mascavo, flocos de milho, uva passa, coco ralado queimado, aveia, flocos de arroz, Glucose, castanha de caju, corante natural. Isento de mofo, substâncias nocivas, odores ou sabor diferentes da sua composição normal. Embalagem contendo, no mínimo, 500 gramas. Validade: mínima: 06 meses a contar da data de entrega.

GRÃO DE BICO. Produto de primeira qualidade, beneficiado, polido limpo e isento de sujidades, parasitas e larvas; com validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega. Embalagem com capacidade para no mínimo 500g, atóxico, transparente, resistente, termossoldado, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e rotulagem de acordo com a legislação vigente.

MILHO BRANCO PARA CANJICA. Grãos de milho classe branca, grupo misturada, subgrupo despilculada. Validade mínima de 10 meses a contar da data da fabricação. Embalagem íntegra contendo de 500g a 01kg

MILHO PARA PIPOCA. Com grãos grandes, classe amarela e de primeira qualidade. Validade mínima de 10 meses, a contar da data da fabricação. Embalagem deverá conter dados do fabricante, prazo de validade e peso

90.



MUNICÍPIO DE ITAPECERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

líquido. Embalagem íntegra contendo de 500g a 01kg.

PREPARO PARA PURE DE BATATA- Características mínimas do produto: batata desidratada em flocos, corante natural de cúrcuma, leite em pó desnatado, sal hipossódico, óleo vegetal e cebola em pó. Validade mínima: 09 meses, contados da fabricação. Embalagem: Saco plástico, contendo 1kg. Valores nutricionais na porção de 31g: valor energético máximo 110kcal, carboidratos: máximo 30g, proteínas: mínimo 1g, fibra: mínimo 1g, sódio máximo 265mg.

SOJA GRANULADA - Características mínimas do produto: Proteína de soja granulada e corante natural de caramelo. Não Contém Glúten. Se apresentará em grânulos com dimensões de 9 Tyler/Mesh ou 10 ASTM/ABNT na quantidade mínima de 85% em peso e na peneira 5 Tyler/Mesh ou ASTM/ABNT na quantidade máxima de 15% em peso. Não deverá conter sódio na sua composição. Validade mínima: 06 meses, contados da fabricação. Embalagem: Pacote, contendo 1kg. Valores nutricionais na porção de 50g: valor energético máximo 165kcal, carboidratos: máximo 18g, proteínas: mínimo 20g, fibra: mínimo 8g.

TRIGO PARA KIBE - Características mínimas do produto: Grãos processados de trigo, isento de sujidades e parasitas. Validade mínima: 06 meses, contados da fabricação. Embalagem: Sacos plásticos contendo 500gr.

LOTE 2

AZEITONA VERDE SEM CAROÇO - Características mínimas do produto: Azeitonas verdes sem caroço, água e sal. Validade Mínima: 10 meses a contar da fabricação. Embalagem: lata ou sache plástico contendo 120 gramas de peso drenado.

CALDO DE CARNE, características mínimas do produto: matéria prima de boa qualidade; constituído basicamente de carne de boi desidratado, sal, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural, apresentando-se livre de matérias terrosas, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais, em embalagem plástica ou metaliza. Validade: mínima: 06 meses. Embalagem deverá conter de 60 a 200 gramas

CALDO DE GALINHA características mínimas do produto: limpas e de boa qualidade; constituído basicamente de carne de galinha desidratada, sal, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural, apresentando-se livre de matérias terrosas, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais, em embalagem metalizada, termo soldável, resistente e atóxica. Validade: mínima: 06 meses. Embalagem deverá conter de 60 a 200 gramas.

CALDO DE LEGUMES características mínimas do produto: caldo de legumes; composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar; alho, cebola gordura vegetal, extrato de legumes, em tablete, acondicionado em caixa de papel cartão. Validade: mínima: 06 meses a contar da data de entrega. Embalagem deverá conter de 60 a 200 gramas

CANELA EM PAU Características mínimas do produto: obtida da casca de espécimes vegetais genuínos, casca sãs e limpas, de coloração pardo amarelada ou marrom claro, com aspecto cheiro aromático e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, embalada em saco plástico. Validade: mínima: 06 meses. Embalagem deverá conter mínimo 200 gramas

CANELA EM PÓ Características mínimas do produto: em pó fina homogênea, obtida da casca de espécimes vegetais genuínos, grãos sãos e limpos, de coloração pardo amarelada ou marrom claro, com aspecto cheiro aromático e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico. Validade: mínima: 06 meses. Embalagem deverá conter 200 gramas

CHAMPIGNON cogumelo - tipo champignon, em conserva, imerso em líquido apropriado, de primeira qualidade, com cor e tamanho uniformes, acondicionado em embalagem plástica ou vidro pesando no mínimo 100g drenado, sem sujidades, livre de parasitas e outros fungos.

Jo



MUNICÍPIO DE ITAPECERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

COLORAU EM PO – Características mínimas do produto: Colorífico em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie.

Validade mínima: 06 meses a contar da data de fabricação. Embalagem: saco plástico contendo de 100g a 500g.

ERVILHA EM CONSERVA produto resultante do cozimento de grãos de ervilha, imersos em líquido apropriado. Embalagem pouch, sache ou lata contendo 170 gramas de peso drenado. Validade de no mínimo 06 meses.

EXTRATO DE TOMATE - Características mínimas do produto: polpa de tomate, açúcar, sal. Aspecto: Massa Mole (Consistência de colher). Brix 18°. Preparado com frutos maduros. Ausente de sujidades, parasitas e larvas. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Não poderá conter glúten. Validade Mínima: 10 meses, a partir da data de fabricação. Embalagem: bag ou lata contendo de 1kg a 2kg. Valores nutricionais na porção de 30g: valor energético máximo 25kcal, carboidratos: máximo 8g, proteínas: mínimo 0,5g, fibra: mínimo 0,5g.

FOLHAS DE LOURO Características mínimas do produto: o louro deve ser constituído de folhas sãs, limpas e secas, de cor verde- pardacenta, de cheiro aromático e sabor próprio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação do produto. Validade: mínima: 06 meses a contar da data de entrega. Embalagem deverá conter de 07 a 50 gramas

KATCHUP - Características mínimas do produto: Tomate ou polpa de tomate, açúcar, vinagre e sal. Validade Mínima: 12 meses a contar da fabricação.

Embalagem: garrafa ou bisnaga pet contendo 370g.

MAIONESE TRADICIONAL, contendo, água, óleo vegetal, amido, vinagre, ovo pasteurizado e ou gema de ovo, sal, aromatizantes e outros ingredientes desde que mencionados na embalagem. Embalagem sachê ou pote plástico contendo no mínimo 500g. Prazo de validade mínima de 6 meses, contados da data de fabricação

MILHO EM CONSERVA - Características mínimas do produto: Milho verde, produto resultante do cozimento de grãos de milho, imersos em salmoura. Validade Mínima: 06 meses, contados da fabricação. Embalagem pouch ou sache contendo 170 gramas de peso drenado.

MOSTARDA - Características mínimas do produto: composto de vinagre, óleo, pó grãos de mostarda, água, vinagre e sal, de consistência cremosa, cor e cheiro próprios, isento de sujidades e seus ingredientes sem parasitas, registro no m/s. Validade: mínima: 06 meses. Embalagem deverá conter de 200 a 500 gramas

ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO. Óleo de soja refinado, TBHQ e ácido cítrico. Não contém glúten. Validade mínima de 10 meses. Deverá conter dados do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Embalagem frasco pet com, no mínimo, 900 ml. Valor nutricional na porção 13ml: valor energético: máximo de 130kcal; vitamina E: mínimo 0,5mg.

ORÉGANO 100 GRAMAS - Características mínimas do produto: Deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas secas, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Validade mínima: 10 meses a contar da data de fabricação. Embalagem primária: sache plástico contendo 100g.

PALMITO em conserva inteiro ou picado, imerso em líquido apropriado, de primeira qualidade, com cor e tamanho uniformes, acondicionado em embalagem plástica ou vidro pesando no mínimo 300g drenado, sem sujidades, livre de parasitas e outros fungos.

SAL REFINADO. Cor branca, sabor salino e cheiro inodoro. Validade mínima de 18 meses. Embalagem primária hermeticamente fechada e atóxica, devendo conter dados do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Embalagem íntegra contendo, no mínimo, 1kg.

SARDINHA ENLATADA. Contendo, no mínimo os seguintes ingredientes: sardinha, óleo de soja e sal. Validade de no mínimo 36 meses. Deverá conter dados do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Embalagem lata com no mínimo 125 gramas

76



MUNICÍPIO DE ITAPECERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

TEMPERO A BASE AZEITE, composto por no mínimo óleos vegetais, azeite de oliva, cebola, alho. Isento de ranço, substâncias nocivas à saúde e outras matérias estranhas. Valores nutricionais em 13ml: valor energético máximo de 116 kcal, gorduras totais máximo de 13g. Embalagem: garrafa de vidro contendo 500ml.

TEMPERO BAIANO Características mínimas do produto: composto por fubá, sal, pimenta preta, cúrcuma, coentro, pimenta calabresa, cominho, orégano. Validade: mínima: 06 meses a contar da data de entrega. Embalagem deverá conter de 100 a 500 gramas.

TEMPERO PRONTO COMPLETO – Características mínimas do produto: amido de milho, fubá de milho enriquecido com ferro e ácido fólico, sal, óleo vegetal, alho em pó, cebola em pó, aipo em pó, alecrim em pó, e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. Deverá ser isento de glúten e pimenta. Validade: Mínima: 6 meses a contar da fabricação. Embalagem: saco de bopp metalizado, contendo 300g. Valores nutricionais na porção de 5g: valor energético máximo 10kcal, carboidratos: máximo 2g, proteínas: mínimo 0,2g, sódio máximo 246mg.

VINAGRE DE VINHO BRANCO - Características mínimas do produto: Vinagre de vinho branco. Aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. Validade de, no mínimo, 6 meses, contados da fabricação. Embalagem: Frasco contendo 750 ml.

VINAGRE DE VINHO TINTO - Aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. Embalagem de 750 ml. Validade de, no mínimo, 6 meses, devendo constar na embalagem.

LOTE 3

MACARRÃO C/ OVOS ESPAGUETE - Características mínimas do produto: sêmola ou farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos. Deverá ser apresentado no formato espaguete. Validade: Mínima: 10 meses a contar da fabricação. Embalagem: saco plástico ou filme transparente, atóxico, com 500 gramas.

MACARRÃO C/ OVOS PENNE - Características mínimas do produto: sêmola ou farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos. Deverá ser apresentado no formato pene. Validade: Mínima: 10 meses a contar da fabricação. Embalagem: saco plástico ou filme transparente, atóxico, com 500 gramas.

MACARRÃO C/ OVOS TALHARIM Características mínimas: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, espinafre desidratado em pó e clara de ovo. Tipo talharim. Validade mínima de 10 meses. Embalagem: saco plástico ou filme transparente, atóxico, com 500 gramas a unidade. Informações nutricionais na porção de 80g: Valor energético: máximo de 290 kcal, carboidratos: máximo 60g, proteínas: no mínimo de 10g, fibras: mínimo 5g.

LOTE 4

BISCOITO ÁGUA E SAL - Características mínimas do produto: bolacha salgada, embalagem simples em papel próprio e esterilizado. Validade: mínima: 06 meses a contar da data de entrega. Embalagem deverá conter de 150 a 500 gramas

BISCOITO DE LEITE – composto por no mínimo Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho, sal, soro de leite em pó, emulsificante, fermentos, aromatizante, melhorador de farinha. Embalagem deverá conter de 150 a 500 gramas

BISCOITO DOCE MAISENA - Características Mínimas do produto: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, sal, lecitina de soja. Validade: mínima de 7 meses a contar da data de fabricação. Embalagem: plástica contendo no mínimo 160g.

30



MUNICÍPIO DE ITAPECERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

BISCOITO DOCE COOKIE - Composto no mínimo por farinha de arroz integral, fécula de mandioca, gotas de chocolate sem lactose, amido de milho, gordura de palma, açúcar mascavo, açúcar demerara e cacau em pó. Produto não poderá conter: Glúten, leite ou lactose. Embalagem primária saco laminado contendo 30g. Validade mínima de 12 meses. Informações nutricionais na porção de 30g: Carboidratos: máximo 22g; Proteínas: no mínimo de 1g e Fibras: mínimo 1g.

BISCOITO MARIA INTEGRAL – Características Mínimas do Produto: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar invertido, cacau em pó e sal. Produto não poderá conter lactose e gordura trans. Validade: mínima de 6 meses a contar da fabricação. Embalagem do produto deverá ser de filme plástico transparente, ou material similar 400g. Informação nutricional na porção de 30g: valor energético: máximo 115kcal, carboidratos: máximo 25g, proteína: mínimo 2g, fibra alimentar: mínimo 1g.

BISCOITO RECHEADO CHOCOLATE, no sabor chocolate, contendo os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, farinha de rosca, permeado de soro de leite, amido, sal e fermentos químicos e outros ingredientes permitidos por legislação desde que não descaracterizem o produto, prazo de validade mínimo de 10 meses da data de fabricação. Embalagem contendo no mínimo 140 gramas.

BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER – Características mínimas do produto: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, extrato de malte e fermentos químicos. Validade: mínima de 06 meses a contar da data de fabricação. Embalagem: plástica contendo mínimo de 150g

BISCOITO TIPO SEQUILHOS - composto por no mínimo: amido de milho, gordura de palma, sal refinado iodado, aroma de coco, fermentos, emulsificante e outros ingredientes permitidos por legislação desde que não descaracterizem o produto. Deverá ser isento de glúten, ovos e lactose. Sabor coco. Validade mínimo de 8 meses. Embalagem Primária: Saco plástico metalizado contendo no mínimo 90g. Informação nutricional na porção de 30g: valor energético: máximo 124kcal, carboidratos: máximo 25g.

BISCOITO WAFER SABOR CHOCOLATE - Características Mínimas do Produto: Açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cacau em pó, amido, óleo de milho e sal. Validade: mínima de 08 meses a contar da data de fabricação. Embalagem: Plástica contendo de 140g a 200g.

BISCOITO WAFER SABOR MORANGO - Características Mínimas do Produto: Açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, flocos de morango, amido, óleo de milho e sal. Validade: mínima de 08 meses a contar da data de fabricação. Embalagem: Plástica contendo de 140g a 200g.

BOLINHO INDIVIDUAL SABOR BAUNILHA - Características mínimas do produto: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula ou amido, fermento, açúcar, ovo, gordura vegetal. Sua massa deverá conter aroma de baunilha. Validade mínima de 15 dias a contar da fabricação. Embalagem do produto poderá ser de plástico contendo aproximadamente 40 gramas

BOLINHO INDIVIDUAL SABOR CHOCOLATE - Características mínimas do produto: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula ou amido, fermento, açúcar, ovo, gordura vegetal. Sua massa deverá conter chocolate ou cacau em pó. Validade mínima de 15 dias a contar da fabricação. Embalagem do produto poderá ser de plástico contendo aproximadamente 40 gramas

BOLINHO INDIVIDUAL SABOR MORANGO - Características mínimas do produto: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula ou amido, fermento, açúcar, ovo, gordura vegetal. Sua massa deverá conter aroma de morango. Validade mínima de 15 dias a contar da fabricação. Embalagem do produto poderá ser de plástico contendo aproximadamente 40 gramas

90



MUNICÍPIO DE ITAPECERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

LOTE 5

BEBIDA DE FRUTAS – SABOR LARANJA. Composto por no mínimo: água, açúcar, suco concentrado ou polpa de fruta, ácido cítrico. Vitaminas: A, B6, B9, B12, C, D e E. Minerais: Cobre, Ferro e Zinco. Validade mínima: 10 meses a contar da fabricação. Embalagem: tetra pack, individual contendo 200ml. Informação nutricional na porção de 200ml. Valor energético: máximo 100kcal, carboidratos: máximo 22g, Vitamina A: mínimo 175mcg, Vitamina B6: mínimo 0,3mg, Vitamina B9: mínimo 118mg, Vitamina B12 mínimo 0,70mcg, Vitamina C mínimo de 12mg, Vitamina D: mínimo de 1mcg, Vitamina E: mínimo de 2mg, Cobre: mínimo de 265mcg; Ferro: mínimo de 4mg; Zinco: mínimo de 2mg.

BEBIDA DE FRUTAS – SABOR MAÇÃ. Composto por no mínimo: água, açúcar, suco concentrado ou polpa de fruta, ácido cítrico. Vitaminas: A, B6, B9, B12, C, D e E. Minerais: Cobre, Ferro e Zinco. Validade mínima: 10 meses a contar da fabricação. Embalagem: tetra pack, individual contendo 200ml. Informação nutricional na porção de 200ml. Valor energético: máximo 100kcal, carboidratos: máximo 22g, Vitamina A: mínimo 175mcg, Vitamina B6: mínimo 0,3mg, Vitamina B9: mínimo 118mg, Vitamina B12 mínimo 0,70mcg, Vitamina C mínimo de 12mg, Vitamina D: mínimo de 1mcg, Vitamina E: mínimo de 2mg, Cobre: mínimo de 265mcg; Ferro: mínimo de 4mg; Zinco: mínimo de 2mg.

BEBIDA DE FRUTAS – SABOR UVA. Composto por no mínimo: água, açúcar, suco concentrado ou polpa de fruta, ácido cítrico. Vitaminas: A, B6, B9, B12, C, D e E. Minerais: Cobre, Ferro e Zinco. Validade mínima: 10 meses a contar da fabricação. Embalagem: tetra pack, individual contendo 200ml. Informação nutricional na porção de 200ml. Valor energético: máximo 100kcal, carboidratos: máximo 22g, Vitamina A: mínimo 175mcg, Vitamina B6: mínimo 0,3mg, Vitamina B9: mínimo 118mg, Vitamina B12 mínimo 0,70mcg, Vitamina C mínimo de 12mg, Vitamina D: mínimo de 1mcg, Vitamina E: mínimo de 2mg, Cobre: mínimo de 265mcg; Ferro: mínimo de 4mg; Zinco: mínimo de 2mg.

PREPARADO SÓLIDO SABOR LARANJA: Produto de primeira qualidade, composto com no mínimo: Açúcar, suco desidratado de laranja (1%), vitamina C, maltodextrina, pirofosfato férrico, sulfato de zinco, niacina, riboflavina, mononitrato de tiamina e vitamina A, aroma idêntico ao natural de laranja, corantes naturais e corante inorgânico. EMBALAGEM EM PACOTE DE 1 KG. Validade Mínima: 6 meses.

PREPARADO SÓLIDO SABOR LIMÃO: Produto de primeira qualidade, composto com no mínimo: Açúcar, suco desidratado de limão (1%), vitamina C, maltodextrina, pirofosfato férrico, sulfato de zinco, niacina, riboflavina, mononitrato de tiamina e vitamina A, aroma idêntico ao natural de limão, corantes naturais e corante inorgânico. EMBALAGEM EM PACOTE DE 1 KG. Validade Mínima: 6 meses.

PREPARADO SÓLIDO SABOR MORANGO: Produto de primeira qualidade, composto com no mínimo: Açúcar, suco desidratado de morango (1%), vitamina C, maltodextrina, pirofosfato férrico, sulfato de zinco, niacina, riboflavina, mononitrato de tiamina e vitamina A, aroma idêntico ao natural de morango, corantes naturais e corante inorgânico. EMBALAGEM EM PACOTE DE 1 KG. Validade Mínima: 6 meses.

PREPARADO SÓLIDO SABOR UVA: Produto de primeira qualidade, composto com no mínimo: Açúcar, suco de uva desidratada (1%), maltodextrina, pirofosfato férrico, sulfato de zinco monohidratado, niacina, riboflavina, mononitrato de tiamina e vitamina A (acetato de retinol), acidulante, antiumectante, aroma idêntico ao natural de uva, corantes naturais carmim e caramelo IV e corante inorgânico. Embalagem em pacote de 1KG. Validade Mínima: 6 meses.

70



MUNICÍPIO DE ITAPECERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

LOTE 6

IOGURTE - Características Mínimas do Produto: Leite Pasteurizado parcialmente desnatado (tipo A), Açúcar, fermento lácteo com preparado de polpa de fruta nos sabores blueberry (mirtilo) e/ou morango e/ou pitaya. Pode conter outros ingredientes que não descaracterizem o iogurte. Validade mínima de 50 dias Conservação: Inferior a 10°. Embalagem Frasco PET com selo de alumínio inviolável e rotulo tipo temoencolhível de polietileno impresso, com peso de 180g a unidade. Informação nutricional na porção de 180g: valor energético: máximo 152kcal, carboidratos: máximo 35g, proteína: mínimo de 3g, cálcio: mínimo de 154mg.

MANTEIGA COM SAL - Características Mínimas do Produto: primeira qualidade contendo no mínimo os seguintes ingredientes: creme de leite, corante natural urucum e sal. Características: sabor, odor, cor e consistência de acordo com o produto. Validade no mínimo 4 meses, a contar da fabricação. Embalagem pote plástico contendo 500gr.

MASSA PARA LASANHA - Características mínimas do produto: massa alimentícia; fresca, refrigerada; formato lasanha; cor amarela; sabor próprio; obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, água e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, resistente. Validade: mínima: 02 meses. Embalagem deverá conter de 200 gramas a 01 KG

MASSA PARA PASTEL - Características Mínimas do Produto: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, margarina, açúcar, sal e especiarias. Validade Mínimo: de 45 dias a contar da fabricação. Conservação: de 1 a 10°. Embalagem: Rolo contendo no máximo 500 gramas.

MORTADELA FATIADA de primeira qualidade com aspecto característico firme, cor própria não pegajosa, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprios, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Produto de acordo com NTA 05, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF. Embalagem plástica, transparente, atóxica, a vácuo, disposta em embalagens com até 500g, impermeabilizada internamente e contendo em seu rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso

MUSSARELA, fatiado no dia da entrega, em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, à vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo, embalagem: resistente ao transporte e armazenamento

PATÊ DE FRANGO, composto com no mínimo frango desfiado, óleo de soja, amido modificado, vinagre, açúcar invertido, sal, ovo em pó integral e outros ingredientes permitidos por legislação que não descaracterizem o produto, isento de glutamato monossódico E glúten. Com textura adequada para espalhamento em pães, biscoitos e torradas, tipo patê. Informação Nutricional na porção de 100g: Carboidratos Máximo de 5,5g, proteínas mínimas de 7g e Gorduras totais máximo de 25g. Validade mínima: 12 meses a partir da data de fabricação. Embalagem: Pouch de filme laminado de pet, alumínio, nylon e polipropileno, com peso de 500 gr.

PEITO DE FRANGO DEFUMADO FATIADO Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Embalagem: deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Validade: mínima: 04 meses. Embalagem deverá conter de 200 gramas a 1 KG.

PRESUNTO COZIDO sem capa de gordura, fatiado no dia da entrega, em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, à vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo, embalagem: resistente ao transporte e armazenamento

QUEIJO PRATO- Características mínimas do produto: queijo tipo prato, peça, resfriada, derivado de leite de vaca de boa qualidade, textura compacta, com odor e sabor suave e levemente salgado, condicionado em peça individual, embalado a vácuo, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao

7



MUNICÍPIO DE ITAPECERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto. Número do registro do ministério da agricultura sif/dipoa (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do sif. Validade: mínima: 04 meses a contar da data de entrega. Embalagem deverá conter de 02 a 04 KG

REQUEIJÃO CREMOSO - Características Mínimas do Produto: leite e/ou leite reconstituído, creme de leite, concentrado proteico de soro de leite em pó e sal. Não poderá conter amido na sua composição. Validade Mínima: 2 meses, contados da data de fabricação. Conservação: de 1 a 10°. Embalagem pote plástico contendo 200g. Informação nutricional na porção de 30g: valor energético: máximo 85kcal, carboidratos: máximo 1g, proteína: mínimo de 5g, cálcio: mínimo de 55mg.

LOTE 7

ACHOCOLATADO EM PO - Características mínimas do produto: Açúcar orgânico, cacau em pó, extrato de malte, albumina desidratada, sal, minerais mínimos Cálcio, Ferro e Zinco, vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A). Validade Mínima: 10 meses a contar da data de fabricação. Embalagem: em sacos plásticos, contendo 400g. Valores nutricionais na porção de 20g: valor energético máximo 80kcal, carboidratos: máximo 22g, proteínas: mínimo 0,5g, fibra: mínimo 0,5g, sódio máximo 30mg, ferro mínimo 8mg, zinco mínimo 3mg, vitamina A mínimo de 355mcg, vitaminas B1, B2 e B6 mínimo de 0,72mg, vitamina C mínimo de 25mg.

AÇÚCAR, Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada, tipo especial. Não deve apresentar sujidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Umidade máxima de 0,30%. Embalagem: Pacotes plásticos leitoso ou transparente, atóxico, contendo 01 kg. Validade Mínima: de no mínimo 10 meses a contar da data de fabricação.

ADOÇANTE LÍQUIDO 100ML. Contendo os seguintes ingredientes: água, sorbitol, edulcorantes climato do sódio, sacarina sódica e glicídios de esteviol, conservadores e acidulantes. Embalagem primaria frasco plástico, atóxico e lacrado, prazo de validade mínimo de 24 meses da data de fabricação. Embalagem contendo no mínimo 65ml.

AMENDOIM TORRADO Características mínimas do produto: amendoim torrado sem pele salgado (com sal) de 1ª qualidade. Isento de sujidades, com identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional. Empacotado eletronicamente sem contato manual. Validade: mínima: 06 meses a contar da data de entrega. Embalagem deverá conter de 500 gramas a 1KG

CAFÉ TORRADO E MOÍDO, tipo tradicional. Pó homogêneo, fino. Selo de qualidade ABIC. Embalagem a vácuo, papel aluminizado contendo 500 gramas e com embalagem secundária de caixa de papelão ondulada. Embalagem e rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 10 meses

CEREAL SEM ACUCAR - Características mínimas do produto: Cereais matinais de milho sem açúcar, produto composto por no mínimo: Milho, sal, vitaminas: (A, B1, B12, C, Niacina, Ácido fólico) e minerais: (Ferro e Zinco). Produto não poderá conter glúten e açúcar. Validade mínima: 10 meses a contar da fabricação. Embalagem: Sacos de polietileno ou similar, com peso de 500g. Valores nutricionais na porção de 30g: valor energético máximo 110kcal, carboidratos: máximo 30g, proteínas: mínimo 2g, fibra: mínimo 0,5g, ferro mínimo 4mg, zinco mínimo 2mg, vitaminas B1, B2 e B6 mínimo de 0,35mg, Vitamina B12 mínimo 0,65µg, vitamina C 12mg, niacina mínimo de 4mg, ácido fólico mínimo de 70µg.

COCO RALADO - Características mínimas do produto: coco ralado desidratado e conservador. Sem adição de açúcar. Validade Mínima: 12 meses. Embalagem: Pacote Plástico contendo 100 gramas.

20



MUNICÍPIO DE ITAPECERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

CREME DE LEITE - Características mínimas do produto: creme de leite, e estabilizantes. Padronizado com no mínimo 17% de gordura. Validade Mínima: 04 meses a contar da fabricação. Embalagem: lata ou caixa tetra pack contendo no mínimo 200 gramas.
DOCE DE LEITE - Características mínimas do produto: Leite pasteurizado integral e/ou leite em pó reconstituído, açúcar, concentrado de proteico de soro de leite, bicarbonato de sódio, enzima lactose e conservador sorbato de potássio, sem amido. Pote de vidro ou plástico, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade: mínima: 06 meses. Embalagem deverá conter de 200 a 500 gramas
FERMENTO BIOLÓGICO SECO – Características mínimas do produto: fermento biológico seco instantâneo e emulsificante. Validade mínima: 12 meses, a contar da fabricação. Embalagem: Pacote contendo 100 GRAMAS
FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - Características mínimas do produto: amido de milho, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Validade Mínima: 06 meses, contados da fabricação. Embalagem: Lata ou pote contendo 100g.
GELATINA DE ABACAXI . Contendo no mínimo: Açúcar, gelatina, sal, acidulante ácido cítrico, regulador de acidez citrato de sódio, aroma idêntico ao natural. Embalagem: saco plástico contendo 1 kg. Validade de no mínimo 06 meses
GELATINA DE LIMÃO - Contendo no mínimo: Açúcar, gelatina, sal, acidulante ácido cítrico, regulador de acidez citrato de sódio, aroma idêntico ao natural. Embalagem: saco plástico contendo 1 kg. Validade de no mínimo 06 meses
GELATINA DE MORANGO - Contendo no mínimo: Açúcar, gelatina, sal, acidulante ácido cítrico, regulador de acidez citrato de sódio, aroma idêntico ao natural. Embalagem: saco plástico contendo 1 kg. Validade de no mínimo 06 meses
GELATINA DE UVA - Contendo no mínimo: Açúcar, gelatina, sal, acidulante ácido cítrico, regulador de acidez citrato de sódio, aroma idêntico ao natural. Embalagem: saco plástico contendo 1 kg. Validade de no mínimo 06 meses
GELATINA SEM SABOR - Características mínimas do produto: gelatina em pó incolor, sem sabor, sabor e odor característicos isento de sujidade, parasitas e larvas. Validade: mínima: 06 meses. Embalagem deverá conter de 24 a 500 gramas
LEITE CONDENSADO - Características mínimas do produto: leite integral e/ou leite semidesnatado e açúcar. Deverá ter consistência cremosa e textura homogênea. Validade Mínima: 04 meses, contados da fabricação. Embalagem: tetra pack ou lata contendo 395 gr.
LEITE DE COCO , natural, concentrado, obtido do endosperma de coco, procedente de frutos são e maduros, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em garrafa de vidro ou plástico. Embalagem íntegra contendo no mínimo 200 ml.
LEITE EM PÓ INTEGRAL -Características mínimas do produto: Leite em pó Integral – Composto por no mínimo: leite em pó integral, complexo de vitaminas (A, C, PP, B6 e Colina) e minerais: (cálcio, ferro, cobre e zinco). Validade mínima: 10 meses a partir da fabricação. Embalagem: Saco plástico aluminizado ou similar, contendo aproximadamente 1kg.
MEL Características mínimas do produto: tipo 1ª qualidade, aplicação uso culinário. Validade: mínima: 06 meses a contar da data de entrega. Embalagem deverá conter 250 ML
MISTURA EM PÓ PARA BOLO SABOR LARANJA : composto com no mínimo, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, farinha de arroz, ovo em pó, óleo vegetal, polvilho doce, leite em pó integral, albumina, fermento químico, soro de leite em pó, farinha de banana verde, fibra solúvel, aroma natural de laranja, corante natural cúrcuma e espessante goma xantana. Deve ser isento de

20



MUNICÍPIO DE ITAPECERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

glúten. Valores nutricionais em 40g: valor energético no máximo: 140kcal, carboidratos no máximo: 25g, proteínas no mínimo: 2,5g, gorduras totais no máximo: 5g, sódio no máximo: 180mg. EMBALAGEM: SACO DE BOPP METALIZADO CONTENDO 1 KG. Validade mín. 8 meses.

MISTURA PARA BOLO SABOR CHOCOLATE - Composto por no mínimo: amido de milho, açúcar, farinha de arroz, polvilho doce, ovo em pó integral, óleo vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cacau em pó, fermento químico, albumina em pó, soro de leite em pó, farinha de banana verde, fibra solúvel, aroma natural de chocolate, corante natural e espessante. A embalagem deverá ser em saco plástico metalizado, atóxico, com 1kg do produto, com data de fabricação, prazo de validade e número de lote. Validade mínima de 6 meses. Informação nutricional na porção de 40g: valor energético máximo 137kcal, carboidrato máximo 22g proteína mínimo 3,5g, fibra alimentar mínimo 3,7g

PÊSSEGO EM CALDA - Características mínimas do produto: embalado em lata, isentos de ferrugem, não amassado, não estufados, resistente, que garanta a integridade do produto, não violada. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Fabricado de acordo com a legislação do CNNPCA. Validade: mínima: 06 meses a contar da data de entrega. Embalagem deverá conter de 300 gramas a 01Kg

PREPARO PARA FLAN - Características mínimas do produto: sabor chocolate e baunilha, embalagem contendo a descrição do produto data de fabricação e data de validade, marca. Validade: mínima: 06 meses a contar da data de entrega. Embalagem deverá conter de 200 gramas a 01Kg

PREPARO PARA MARIA MOLE SABOR COCO - Características mínimas do produto: açúcar cristal, gelatina em pó e aromatizante de coco. Validade Mínima: 10 meses a contar da data de fabricação. Embalagem: caixa de papel cartão contendo 50 gramas.

PREPARO PARA PUDIM - Características mínimas do produto: aplicação sobremesa, embalagem contendo a descrição do produto data de fabricação e data de validade, marca. Validade: mínima: 06 meses a contar da data de entrega. Embalagem deverá conter de 200 gramas a 01Kg

QUEIJO RALADO - Características mínimas do produto: queijo parmesão ralado e conservador. Validade Mínima: 02 meses, contados da fabricação. Embalagem: Pacote plástico contendo 100 gramas

XAROPE DE GROSELHA - Características mínimas do produto: água, açúcar, aroma de groselha e corantes. Validade mínima: de 10 meses a contar da data de fabricação. Embalagem: frasco de 750ml a 1L

LOTE 8

CARNE BOVINA CONTRA FILE EM BIFE - Características Mínimas do Produto: Corte bovino proveniente de animais sadios e abatidos sob supervisão veterinária do SIF. O produto deverá ser cortado em formato de bifes, com equipamentos apropriados e encaminhado para túneis de congelamento com tecnologia IQF. O produto deverá ser livre de parasitas, materiais estranhos, isenta de aditivos e outros ingredientes estranhos ao produto. Validade Mínima: 09 meses, contados da data de produção. Conservação/Transporte mínima de 12° C. Embalagem: Saco plástico, termossoldado, atóxico, contendo de 1 a 2kg.

CARNE BOVINA COXÃO MOLE EM CUBOS - Características Mínimas do Produto: Carne Bovina obtida exclusivamente do corte coxão mole com cubos aproximados de 25mm x 25mm, levemente temperada com sal, temperos e especiarias naturais (isento de pimenta), acrescido de legumes (cenoura, milho e ervilha), com proporção de 70% de carne e 30% de legumes. O produto deverá ser submetido ao congelamento IQF. Validade Mínima: 09 meses, contados da data de produção. Conservação/Transporte: - 12° ou mais frio. Embalagem: Saco plástico, termossoldado, atóxico, contendo de 2 a 3kg.

CARNE BOVINA MOÍDA - Características Mínimas do Produto: Carne moída 100% bovina de primeira

Jo



MUNICÍPIO DE ITAPECERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

qualidade, com ora-pró-nobis, moldada tipo almondega, peso unitário de 15 a 25g. Crua e congelamento IQF. Em uma porção de 100g deverá conter no mínimo 21g de proteína. Validade Mínima: 05 meses, contados da data de produção. Conservação/Transporte: - 12° ou mais frio. Embalagem: Saco plástico, termossoldado, atóxico, contendo de 2 a 3 kg.
CARNE BOVINA PATINHO EM CUBOS - Características Mínimas do Produto: Corte bovino proveniente de animais sadios e abatidos sob supervisão veterinária do SIF. O produto deverá ser cortado em cubos, com equipamentos apropriados e encaminhado para túneis de congelamento com tecnologia IQF. O produto deverá ser livre de parasitas, materiais estranhos, isenta de aditivos e outros ingredientes estranhos ao produto. Validade Mínima: 09 meses, contados da data de produção. Conservação/Transporte: - 12° ou mais frio. Embalagem: Saco plástico, termossoldado, atóxico, contendo de 2 a 3kg.
CARNE BOVINA PATINHO MOIDO - Características Mínimas do Produto: Corte bovino proveniente de animais sadios e abatidos sob supervisão veterinária do SIF/SISP. O produto deverá ser moído, com equipamentos apropriados e encaminhado para congelamento. O produto deverá ser livre de parasitas, materiais estranhos, isenta de aditivos e outros ingredientes estranhos ao produto. Validade Mínima: 09 meses, contados da data de produção. Conservação/Transporte: - 12° ou mais frio. Embalagem: Saco plástico, termossoldado, atóxico, contendo de 1 a 2kg.
CARNE BOVINA SALGADA SECA - Características mínimas do produto: curada e seca, ponta de agulha, de 1° qualidade, com baixo teor de gordura, embalado a vácuo em pacotes. A embalagem deve conter selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade e fabricação. Validade mínima: 04 meses Embalagem contendo no mínimo 250g.
COSTELA BOVINA COM OSSO – CONGELADA. Carne bovina de primeira qualidade, proveniente do corte denominado ponta de agulha, congelado, apresentando textura, cor e sabor característicos. Validade mínima de 12 meses. Embalagem primária de polietileno, atóxica, termo encolhível, para contato direto com alimento, transparente e resistente. Rótulo conforme legislação vigente.
HAMBURGUER 100% CARNE BOVINA IQF Carne bovina congelada tipo IQF. Isenta de aditivos, outros ingredientes e materiais estranhos. Em formato de hambúrguer, que deverá pesar 85gr e 90gr com congelamento IQF. Validade: 6 meses a temperatura -12°C. Embalagem: saco plástico contendo de 1 a 5kg. Rótulo: Conforme legislação vigente.

LOTE 9

BACON - Características mínimas do produto: industrializado, de 1 qualidade. O produto deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. Acondicionado em embalagens plásticas que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. Validade: mínima: 06 meses a contar da data de entrega. Embalagem deverá conter de 250 gramas a 02Kg
CARNE SUINA BISTECA - Características Mínimas do Produto: Corte suíno, bisteca, proveniente de animais sadios e abatidos sob supervisão veterinária do SIF. O produto deverá ser cortado com equipamentos apropriados e encaminhado para congelamento. Deverá ser apresentado em fatias de 100 a 120g. Validade Mínima: 09 meses, contados da data de produção. Conservação/Transporte: - 12° ou mais frio. Embalagem: Saco plástico, termossoldado, atóxico, contendo de 2 a 5kg.
CARNE SUINA COSTELA - Características Mínimas do Produto: Corte suíno, costela inteira (com osso), proveniente de animais sadios e abatidos sob supervisão veterinária do SIF. O produto deverá ser cortado com equipamentos apropriados e encaminhado para congelamento. Validade Mínima: 09 meses, contados da data de

30



MUNICÍPIO DE ITAPECERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

produção. Conservação/Transporte: - 12° ou mais frio. Embalagem: Saco plástico, termossoldado, atóxico, contendo de 1 a 5kg.

CARNE SUINA MOIDA - Características Mínimas do Produto: Carne moída de suíno, obtida do corte de pernil, inspecionada de fornecedores credenciados e fiscalizados pelo SIF/DIPOA levemente temperada com especiarias naturais (isento de pimenta), atendendo parâmetros pré-estabelecidos da legislação vigente e acrescido de legumes (30%: batata 15% e cenoura 15%) previamente higienizados, fracionados e congelados IQF. Validade mínima de 12 meses a menos -12C° ou mais frio. Embalados em sacos transparentes próprio para contato direto com alimento que poderá conter de 1 a 3kg.

CARNE SUÍNA TIPO LOMBO - Características Mínimas do Produto: Corte suíno, de primeira qualidade, provenientes de suínos selecionados e abatidos em estabelecimento sob inspeção do SIF. O produto deverá ser empanado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou farinha de arroz e/ou farinha de milho, com especiarias e temperos, poderá conter outros ingredientes desde que não descaracterize o produto e sejam permitidos por legislação. Validade mínima 12 meses em embalagem fechada, armazenada a -12°C ou mais frio. Embalagem: A embalagem do produto deverá ser plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, aprovado para contato direto com alimento, em pacotes de 0,6kg a 2Kg.

LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA - Características Mínimas do Produto: Carne suína, proteína de soja, carne mecanicamente separada de aves e/ou suínos. Validade Mínima: 60 dias, contados da data de produção. Conservação/Transporte: máximo 25°C. Embalagem: Saco plástico, a vácuo, contendo de 1 a 3kg.

LINGUIÇA TOSCANA FRESCA - Características Mínimas do Produto: Carne suína, gordura suína, sal e condimentos. Produto deverá ser resfriado. Validade Mínima: 15 dias, contados da data de produção. Conservação/Transporte: Resfriada de 0 a 4°. Embalagem: Saco plástico, contendo de 2 a 5kg.

ORELHA SUINA - características mínimas do produto: carne suína salgada - tipo orelha, em peça, conservada em sal, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura sif/dipoa (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do sif. Validade: mínima: 06 meses. Embalagem deverá conter de 250 gramas a 02Kg

PÉ SUÍNO, Características mínimas do produto: carne suína salgada - tipo pé, em peça, conservada em sal, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura sif/dipoa (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do sif. Validade: mínima: 06 meses a contar da data de entrega. Embalagem deverá conter de 250 gramas a 02Kg.

RABO SUÍNO, Características mínimas do produto: carne suína salgada - tipo rabo, em peça, conservada em sal, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura sif/dipoa (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do sif. Validade: mínima: 06 meses. Embalagem deverá conter de 250 gramas a 02Kg

SALSICHA, Características mínimas do produto: salsicha, de boa qualidade, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Devidamente selada, deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número

20



MUNICÍPIO DE ITAPECERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

do registro do ministério da agricultura sif/dipoa (departamento inspeção de produtos de origem animal).
Validade: mínima: 06 meses a contar da data de entrega. Embalagem deverá conter de 250 gramas a 02Kg

LOTE 10

CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA COM OSSO - Características Mínimas do Produto: Provenientes de frangos selecionados e abatidos em estabelecimento sob inspeção do SIF. PESO DE 250G APROXIMADO. O produto deverá ser congelado, sem adição de sal e temperos. Validade Mínima: 09 meses, contados da data de produção. Conservação/Transporte: - 12° ou mais frio. Embalagem: Saco plástico, termossoldado, atóxico, contendo de 0,900 a 2kg.

CARNE DE FRANGO PEITO EM BIFE 100% - Características Mínimas do Produto: Provenientes de frangos selecionados e abatidos em estabelecimento sob inspeção do SIF. O produto deverá congelamento tipo IQF, sem adição de sal e temperos. Os bifes deverão ser processados com equipamentos apropriados e deverão pesar de 50g a 60g, em seguida ser encaminhados para túneis de congelamento com tecnologia IQF. Validade Mínima: 09 meses, contados da data de produção. Conservação/Transporte: - 12° ou mais frio. Embalagem: Saco plástico, termossoldado, atóxico, contendo de 1 a 2kg.

FILEZINHO DE FRANGO SASSAMI - Carne de frango tipo sassami, cru, obtido a partir de aves sadias, abatidas sob previa inspeção sanitárias; congelado individualmente pelo sistema IQF, sem pele e sem osso; sem adição de sal, temperos e outras substâncias; sem cristais de gelo isenta de parasitas, sujidades, cartilagens e de qualquer substancia contaminante que possa alterá-la ou encobrir alterações; transportada e conservada em temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C; com aspecto, cor, sabor e odor próprios, com validade mínima de 10 meses. Em uma porção de 100g deverá conter no mínimo 16g de proteína e máximo 5g de gordura total. Embalagem primaria deve ser saco plástico transparente, atóxico, apropriado para alimentos, hermeticamente fechada, isenta de furos e rasgos, com capacidade de 1 kg a 2kg.

PEITO EM CUBOS - Características Mínimas do Produto: Carne de frango, tipo peito sem pele e sem osso, em cubos acrescidos de ora-pró-nobis, provenientes de frangos selecionados e abatidos em estabelecimento sob inspeção do SIF. O produto deverá apresentar suas características sensoriais preservadas, cortado em maquinário próprio no formato de cubos 2x2, 3x3 ou 4x4. O produto deverá congelamento tipo IQF, levemente temperada com especiarias naturais (isento de pimenta), atendendo parâmetros pré-estabelecidos da legislação vigente e acrescido de legumes (30%: cenoura 15%, milho 7,5% e ervilha 7,5%) previamente higienizados, fracionados e congelados IQF. Validade Mínima: 09 meses, contados da data de produção. Conservação/Transporte: - 12° ou mais frio. Embalagem: Saco plástico, termossoldado, atóxico, contendo de 1 a 3kg.

LOTE 11

CAÇÃO EM POSTAS - Características mínimas do produto: produto obtido através da secção de cação íntegros, limpos, eviscerados, manipulados, sob rígidas condições de higiene, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras. Transportado em condições que preservem as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas e microbiológicas. Características gerais: o peixe não deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas e nem recolhido já morto. Não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais ou estar infestado por parasitos. Deve apresentar aspecto em posta, cor própria e odor característico. A embalagem deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao

20



MUNICÍPIO DE ITAPECERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

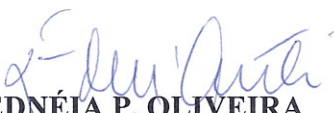
transporte e armazenamento. As embalagens devem ser identificadas com o nome do produto, peso, procedência, fabricante, SIF, registro no órgão oficial, data de fabricação e validade. Validade mínima de 04 meses. Embalagem contendo no mínimo 500g.

CARNE DE PEIXE FILÉ DE TILÁPIA PESCADO, congelado individualmente pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen), com variação de peso de até 10% após o descongelamento; devendo apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, cristais de gelo, partes de pele, cartilagens, espinhos, parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração. Transportado e conservado a uma temperatura inferior a -18°C com tolerância de até -12°C, com validade mínima de 10 meses. Em uma porção de 100g deverá conter no mínimo 20g de proteína e máximo 4g de gordura total. Embalagem primária plástica, termossoldada, atóxica, transparente, resistente e flexível, apropriada para contato direto com alimentos pesando entre 01Kg a 02Kg. Produto com Registro no Ministério da Agricultura – SIF/SISP

CARNE DE PEIXE TILÁPIA IQF - Características Mínimas do Produto: obtido a partir de peixes íntegros, limpos, eviscerados, livre de peles, cartilagens, escamas, parasitas, vísceras e espinhos, com congelamento tipo IQF, pré-frita/assada, tipo nuggets de peixe. Produto deverá ser composto por no mínimo: carne moída de peixe, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha de milho, sal, açúcar, amido de milho, gordura vegetal, farinha de arroz, alho, cebola, mostarda. Deverá ter formatos lúdicos como: peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar, entre outros. Cada unidade do produto empanado deve pesar de 25 a 26 gramas. Validade mínima: 03 meses, a contar da produção. Conservação/Transporte: - 8° ou mais frio. Embalagem: Saco plástico contendo de 700gr a 1kg

CARNE DE PEIXE TIPO FILE DE PIRAMUTABA IQF: pescado file de piramutaba, congelado individualmente pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen), com variação de peso de até 10% após o descongelamento; devendo apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, cristais de gelo, partes de pele, cartilagens, espinhos, parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração. Transportado e conservado a uma temperatura inferior a -18°C com tolerância de até -12°C, com validade mínima de 10 meses. Em uma porção de 100g deverá conter no mínimo 20g de proteína e máximo 4g de gordura total. Embalagem primária plástica, termossoldada, atóxica, transparente, resistente e flexível, apropriada para contato direto com alimentos pesando entre 01Kg a 02Kg. Produto com Registro no Ministério da Agricultura – SIF/SISP

Itapecerica da Serra, 07 de outubro de 2.024


EDNÉIA P. OLIVEIRA
Assessora Especial