



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento
Educativo
Departamento de Nutrição e Alimentação



CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO Nº 001/2018

PADRÕES MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE – PIQ

1.1 Alimentos in natura

PRODUTO: FRUTAS, HORTALIÇAS, LEGUMES, TUBÉRCULOS E TEMPEROS:	
1	CARACTERIZAÇÃO
Devem ser de boa qualidade, <i>in natura</i> , sem defeitos sérios, devendo ser bem desenvolvidos e maduros e procedentes de espécimes de vegetais genuínos, não conterem substâncias tóxicas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. O milho verde deve ser fornecido apenas com as camadas mais finas da palha (até 3 palhas), para evitar contaminações e desidratação e o pinhão deve ser a semente da pinha madura.	

1.2. Alimentos processados e minimamente processados

PRODUTO : Abóbora e Mandioca minimamente processados (descascadas, picadas, embaladas a vácuo)	
1	CARACTERIZAÇÃO
Produtos descascados, crus e picados, obtidos, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Devem ser embalados a vácuo (podendo ser a vácuo congelado ou a vácuo somente resfriado) e serem produzidos segundo as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. Embalagem primária plástica, atóxica, asséptica e transparente, resistente, devidamente vedada por termo soldagem, com conteúdo máximo de 3 kg. Pode ser congelada, porém a obrigatoriedade é somente o vácuo. No rótulo impresso deverão constar no mínimo: a denominação do produto, seguida da expressão “a vácuo”, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada de armazenamento. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que as tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando tóxi-infecções alimentares ocorrerem.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99%
2.3	Características sensoriais
2.3.1 Aspecto	Próprio, firme e íntegro
2.3.2 Cor	Próprias
2.3.3 Aroma	Próprios
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.6 Coliformes a 45°C/g	10 ³ NMP/g
2.7 <i>Salmonella sp</i> /25g	Ausência (crítico)
3	REFERÊNCIAS
RDC 12/1978 – ANVISA/ M.S.	
RDC 12/2001 – ANVISA/ M.S.	
RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.	
4	VALIDADE



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento
Educativo
Departamento de Nutrição e Alimentação



4.1 Validade mínima de 7 dias	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
5.1 Plástica, atóxica, asséptica e transparente, resistente, devidamente vedada por termo soldagem	
5.2 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca e informações sobre a temperatura adequada de armazenamento).	
6	ROTULAGEM (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
6.1 No rótulo deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de embalagem, data de validade, procedência e informação nutricional.	



PRODUTO: ARROZ PARBOILIZADO E POLIDO – até tipo 2		
1	CARACTERIZAÇÃO	
É o produto obtido de grãos sadios de arroz <i>Oryza sativa</i> que foram submetidos ao tratamento adequado. Deve apresentar-se classificado como longo fino (até tipo 2) ou longo (até tipo 2) e classificada conforme padrões/normas oficiais vigentes estabelecidos pelo Ministério da Agricultura. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Não é permitida a mistura de classes.		
2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2	Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3	Insetos vivos	Ausência (crítico)
2.4	Características sensoriais (<i>Antes do preparo</i>)	Próprias
2.4.1	Aparência	Grãos inteiros, sem ou com mínimas quebras
2.4.2	Cor	Característica, de acordo com o tipo de arroz
2.5	Classe diferente da declarada	Ausência
2.6	Classificação	Até tipo 2
2.7	Umidade	Máximo 14,0 g/100g (crítico)
2.8	Classificação da unidade utilizando 100g do produto	Até tipo 2
2.9	Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.10	Falhas em boas práticas de fabricação:	conforme critérios da RDC 14/14
2.10.1	Insetos vivos	ausência (crítico)
2.10.2	Ácaros	máximo 5 ácaros (crítico)
2.10.3	Outras falhas - descrever	ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 14/14)
2.11	Características sensoriais (Após preparo)	
2.11.1	Aparência	Solto, firme
2.11.2	Cor	Característica, de acordo com o tipo de arroz
2.11.3	Odor	Característico
2.11.4	Sabor	Característico
2.11.5	Textura	Característica
2.12	Cocção em água	
	✓ Parboilizado – conforme instruções do rótulo	Positiva
	✓ Polido – conforme instruções do rótulo	Positiva
2.13	Contaminante Inorgânico - Arsênio	Máximo 0,30mg/kg (crítico)
2.14	Contaminante Inorgânico - Chumbo	Máximo 0,20mg/kg (crítico)
2.15	Contaminante Inorgânico - Cádmi	Máximo 0,40mg/kg (crítico)
3	REFERÊNCIAS	
3.1	Instrução Normativa 06 – 16/02/09 MA	
3.2	RDC 14/2014 – ANVISA/MS	
3.3	RDC 42/2013 – ANVISA/MS	



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento
Educativo
Departamento de Nutrição e Alimentação



4	VALIDADE E FABRICAÇÃO
4.1	Validade mínima de 12 meses
4.2	Fabricado em até no máximo 60 dias antes da data da entrega do lote
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
5.1	Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente
5.2	Máximo 5 kg
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)
6	ROTULAGEM (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
6.1	No rótulo deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de embalagem, data de validade, procedência e informação nutricional.

Observação: Tolerância analítica para o parâmetro físico-químico 2.7: $\pm 1,4$ g/100g; 2.13: $\pm 0,03$ mg/kg; 2.14: $\pm 0,02$ mg/kg; 2.15: $\pm 0,04$ mg/kg.



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento
Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



PRODUTO: ARROZ MIX (50% Parboilizado e 50% Polido) – Tipo único		
1	CARACTERIZAÇÃO	
	É o produto obtido de grãos sadios de arroz <i>Oryza sativa</i> que foram submetidos ao tratamento adequado. Deve apresentar-se como longo fino ou longo e classificado como tipo único conforme padrões/normas oficiais vigentes estabelecidos pelo Ministério da Agricultura. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2	Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3	Insetos vivos	Ausência (crítico)
2.4	Características sensoriais (Antes do preparo)	
2.4.1	Aparência	Grãos inteiros, sem ou com mínimas quebras
2.4.2	Cor	Característica
2.5	Classe	Longo fino ou longo
2.6	Tipo	único
2.7	Proporção Parboilizado/Polido	50%/50%
2.8	Umidade	Máximo 14,0 g/100g (crítico)
2.9	Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico)
2.10	Características sensoriais (Após preparo)	
2.10.1	Aparência	Solto, firme
2.10.2	Cor	Característica
2.10.3	Odor	Característico
2.10.4	Sabor	Característico
2.10.5	Textura	Característica
2.11	Cocção em água conforme instruções do rótulo	Positiva
2.12	Contaminante Inorgânico - Arsênio	Máximo 0,30mg/kg (crítico)
2.13	Contaminante Inorgânico - Chumbo	Máximo 0,20mg/kg (crítico)
2.14	Contaminante Inorgânico – Cádmi	Máximo 0,40mg/kg (crítico)
3	REFERÊNCIAS	
3.1	Instrução Normativa 06 – 16/02/09 M.A.	
3.2	RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.	
3.3	RDC 42/2013 – ANVISA/M.S.	
3.4	RDC 7/2011– ANVISA/M.S.	
4	VALIDADE E FABRICAÇÃO	
4.1	Validade mínima de 12 meses	
4.2	Fabricado em até no máximo 60 dias antes da data da entrega do lote	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1	Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente	
5.2	Máximo 5 kg	
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)	
6	ROTULAGEM (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
6.1	No rótulo deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de embalagem, data de validade, procedência e	



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento
Educativo
Departamento de Nutrição e Alimentação



informação nutricional.

Observação: Tolerância analítica para o parâmetro físico-químico 2.7: $\pm 10\%$ / $\pm 10\%$; 2.12: $\pm 0,03$ mg/kg; 2.13: $\pm 0,02$ mg/kg e 2.14: $\pm 0,04$ mg/kg.

Análise de resíduos de Agrotóxicos – Parboilizado/Polido/Mix*

Cultura	Agrotóxico (1)	LMR (mg/kg) (2)
Parboilizado/ Polido / Mix	Acetamiprido	0,05
	Bifentrina	0,7
	Benfuracarbe	0,05
	Carboxina	0,2
	Carbofurano	0,2
	Carbendazim	0,05
	Carbossulfano	0,5
	Carfentrazone - etílica	0,02
	Lambda - Cialotrina	1,0
	2,4-D	0,2
	Furatiocarbe	0,03
	Fipronil	0,01
	Fluazinam	0,01
	Fludioxonil	0,01
	Glifosato	0,2
	Imazapir	0,05
	Imidacloprido	0,05
	Ipconazol	0,01
	Molinato	0,1
	Metsulfurom	0,02
	Metalaxil-M	0,01
	Oxifluorfem	0,05
	Paraquate	0,5
	Pendimetalina	0,05
	Propanil	2,0
	Piroquilona	0,02
	Piraclostrobina	0,02
	Tiabendazol	0,2
	Tiofanato- metílico	0,5
	Triciclazol	3,0
Trifluralina	0,05	
Tiobencarbe	0,05	
Tiodicarbe	0,1	
Tiametoxam	1,0	
Outros agrotóxicos não autorizados pela ANVISA	Ausência	

(1) Os demais agrotóxicos não listados não são autorizados para a cultura e, portanto, não deverão ser encontrados.

(2) LMR (Limite Máximo de Resíduo) em atendimento as determinações legais da ANVISA. Todos os parâmetros são críticos.

* Esta análise de resíduo de Agrotóxicos deverá ser realizada uma vez (dê preferência na primeira entrega) durante o período de execução do contrato, para cada produto. Caso seja necessária a realização desta análise em mais de uma entrega, o FUNDEPAR fará solicitação ao laboratório contratado.



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento
Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



PRODUTO : BANHA SUÍNA		
1	CARACTERIZAÇÃO	
Entende-se por "banha" o produto obtido pela fusão dos tecidos adiposos de suínos, em autoclaves sobre pressão ou em tachos abertos de dupla parede, sob temperatura moderada e sem qualquer beneficiamento posterior, a não ser a sedimentação, filtração e eliminação da umidade. O produto será designado como "banha", seguido de classificação como refinada, sofrendo o processo de filtração e eliminação da umidade. Não pode conter: corantes artificiais, aromatizantes artificiais, Não deve conter outras fontes de gorduras que não a de suínos, devendo ser produzido sob BPF. Conservantes , molhos, glúten , pimenta e condimentos. Art. 439 - É permitido o emprego de antioxidantes nos produtos gordurosos comestíveis desde que aprovados pelo D.I.P.O. A. e mediante declaração nos respectivos rótulos.		
2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2	Peso Líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3	Características Sensoriais (antes do preparo)	
2.3.1	Aspecto	Textura sólida homogênea
2.3.2	Cor	Branco ou branco creme
2.3.3	Aroma	Ausência de ranço, próprio a torresmo.
2.3.4	Textura	Homogênea ou levemente granulada
2.4	Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5	Tecidos Inferiores	Ausência (crítico)
2.6	Gorduras Totais	Máximo 100g/100g (crítico)
2.7	Umidade	Máximo 1,5g/100g (crítico)
2.8	Rancidez	Negativa (crítico)
2.9	Acidez	2g/100g
2.10	Peróxidos	Ausência
2.11	Estafilococos coagulase positiva/g	Máximo: 3x10 ³ /g (crítico)
2.12	<i>Salmonella sp/25g</i>	Ausência (crítico)
3	REFERÊNCIAS	
3.1	RDC 12/2001 – ANVISA/M.S.	
3.2	RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.	
3.4	5 RDC 42/2013 – ANVISA/M.S.	
3.5	RDC 26/2015 – ANVISA/M.S.	
4	VALIDADE E FABRICAÇÃO	
4.1	Mínimo de 4 meses	
4.2	Após aberto manter por até 30 dias, podendo ficar fora da refrigeração.	
4.3	Fabricado em até no máximo 60 dias antes da data de entrega do lote	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1	Embalagem plástica atóxica, resistente, com lacre na tampa, resistente ao transporte e armazenamento. Lata de folha de flandres rotulada com tampa abre fácil (easy open), recravada. Com sobre – tampa de polietileno.	
5.2	Máximo 1 kg	
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	
6	ROTULAGEM (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
6.1	No rótulo deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de embalagem, data de validade, procedência e	



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento
Educaional
Departamento de Nutrição e Alimentação



informação nutricional.

PRODUTO: BEBIDA LÁCTEA

1 CARACTERIZAÇÃO

É o produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, Reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de leite fermentado exclusivamente, onde a proporção de massa láctea deve ser superior a 51% massa/massa (m/m). Pode conter: Frutas em pedaços/polpa/suco e outros preparados a base de suco, mel, cereais, chocolate, frutas secas. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço Inspeção Municipal (SIM)/SISBI e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada e farinhas.

2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Volume líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.4 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5 Características sensoriais	
2.5.1 Aspecto	Consistência firme, pastosa, semissólida ou líquida
2.5.2 Cor	Branca ou de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou corante(s) adicionado(s).
2.5.3. Odor e Sabor	Característico ou de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou substância(s) Aromatizante(s)/saborizante(s) adicionada(s).
2.6 Acidez	Mínimo: 10 [^] 7
2.7 Amido ou amidos modificados	Máximo: 1%
2.8 Aditivos	Ausência (exceto para desnatados)
2.10 Coliformes 45°C	Máximo: 10
2.10 <i>Salmonella sp</i> /25mL	Ausência (crítico)

3 REFERÊNCIAS

CP 28/2000 – ANVISA/M.S.
IN 46/2007 – MAPA
RDC 12/2001 – ANVISA/M.S.
RDC 278/2005 – ANVISA/M.S.

4 VALIDADE

4.1 Mínimo de 07 dias a 4°C

5 EMBALAGEM PRIMÁRIA (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

5.1 Pacotes de polietileno, atóxico, virgem, hermeticamente fechado

5.2 Embalagem de 1 Litro

6 ROTULAGEM (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

6.1 No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional.



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento
Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



PRODUTO: BISTECA SUÍNA CONGELADA

1 CARACTERIZAÇÃO

Carne suína, composta por bistecas com osso, de aproximadamente 70g cada, devem ser congeladas a uma temperatura de -8°C a -12°C e produzidas dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM)/SISBI e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente.

2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	presença
2.2 Peso Líquido declarado no rótulo	mínimo 99% (tolerável)
2.3 Características Sensoriais (antes do preparo)	
2.3.1 Aspecto	própria, não amolecida nem pegajosa
2.3.2 Cor	própria, sem manchas esverdeadas (crítico)
2.3.3 Odor	próprio (crítico)
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	ausência (crítico)
2.5 Falhas em Boas Práticas de Fabricação	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5.1 Tecidos inferiores	Ausência (crítico)
2.5.2 Outras falhas – descrever	Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 14/14)
2.6 Gorduras Totais	máximo 14,0g/ 100g (crítico)
2.7 Proteínas	mínimo 18,0g/ 100g (crítico)
2.8 Nitrato	ausência (crítico)
2.9 Nitrito	ausência (crítico)
2.10 Contaminante inorgânico – Arsênio	máximo 0,50 mg/kg (crítico)
2.11 Contaminante inorgânico – Chumbo	máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.12 Contaminante inorgânico - Cádmi	máximo 0,050 mg/kg (crítico)
2.13 <i>Salmonella sp/25g</i>	ausência (crítico)

3 REFERÊNCIAS

- 3.1 RDC 12/2001 – ANVISA/MS
- 3.2 RDC 14/2014 – ANVISA/MS
- 3.3 Resolução 35/1977 - CNNPA
- 3.4 Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO, 4ª edição revisada e ampliada, 2011
- 3.5 RDC 42/2013 – ANVISA/MS

4 VALIDADE

- 4.1 Validade mínima de 6 meses

5 EMBALAGEM PRIMÁRIA (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

- 5.1 Pacote de polietileno, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado
- 5.2 Máximo 3 kg (temperatura - 8°C a -12°C)
- 5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)

6 ROTULAGEM (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

- 6.1 No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento
Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



PRODUTO: BOLACHA CASEIRA		
1	CARACTERIZAÇÃO	
<p>Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias. As bolachas deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitadas bolachas mal cozidas, queimadas, de caracteres organoléuticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção das bolachas. Deve utilizar obrigatoriamente farinha de trigo da agricultura familiar</p> <p>Alimento dispensado da obrigatoriedade de registro no MS (ANVISA RDC 278/2005).</p>		
2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	presença
2.2	Peso líquido declarado no rótulo	mínimo 99% (tolerável)
2.3	Matéria estranha prejudicial à saúde humana	ausência (crítico)
2.4	Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5	Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana	Máximo 225 em 225g (crítico)
2.6	Amidos e elementos histológicos estranhos	ausência (crítico)
2.7	Elementos histológicos identificadores de componentes	presença (crítico)
2.8	Características sensoriais	
2.8.1	Aspecto	próprio
2.8.2	Textura	crocante (percepção de ruído na primeira mordida) e aerada (percepção de absorção de água na boca)
2.8.3	Sabor	característico, doce
2.8.4	Aroma	característico, adocicado
2.9	Umidade	máximo 8,0g/ 100g (crítico)
2.10	Gordura total	mínimo 8,0g/ 100g (crítico)
2.11	Resíduo mineral fixo	máximo 3,0g/ 100g (crítico)
2.12	Coliformes a 45°C	máximo 10 NMP/g (crítico)
2.13	<i>Salmonella</i> sp/25g	ausência (crítico)
2.14	Contagem de bolores e leveduras	máximo: 10 ³ UFC/g (crítico)
2.15	Estafilococos coagulase positiva	máximo 5x10 ² UFC/g (crítico)
3	REFERÊNCIAS	
3.1	RDC 12/2001– ANVISA/MS	
3.2	RDC 263/2005 – ANVISA/MS	
3.3	RDC 14/2014 – ANVISA/MS	
3.4	RDC 42/2013 – ANVISA/MS	
4	VALIDADE	
4.1	Mínima de 3 dias.	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1	Embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada.	
5.2	Máximo 2kg	
5.6	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento
Educativo
Departamento de Nutrição e Alimentação



6 ROTULAGEM (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

6.1 No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional.



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento
Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



PRODUTO: CUCA E BOLO SIMPLES SEM RECHEIO	
1	CARACTERIZAÇÃO
Deve ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, em perfeito estado de conservação e de acordo com as boas práticas de fabricação. Não é tolerado o emprego de corantes na sua confecção. Deve se apresentar sem indícios de fermentação e em perfeito estado de conservação, estarem ausente de sujidades, parasitos, larvas e qualquer outro organismo, microrganismo e substância que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. O seu aspecto deverá ser de massa cozida ou assada, sem sinais de queimaduras, com ou sem recheio, com cor, cheiro e sabor próprios. Deve utilizar farinha de trigo advinda da agricultura familiar. Não deverá possuir recheio nem cobertura que leve leite, creme de leite, nata, chantilly, leite condensado e ovos crus em sua composição. Alimento dispensado da obrigatoriedade de registro no MS (ANVISA RDC 278/2005).	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	ausência (crítico)
2.4 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5 Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana	Máximo 225 em 225g (crítico)
2.6 Características sensoriais	
2.6.1 Aspecto	Massa cozida, assada ou torrada, sem recheio ou massa mole
2.6.2 Cor	Característica
2.6.3 Sabor e odor	Característicos
2.7 Coliformes a 45°C/g	Máximo 10 (crítico)
2.8 <i>Salmonella sp</i> /25g	Ausência
2.9 Bolores e Leveduras	10 ³ UFC/g (crítico)
2.10 Clostrídios sulfito redutores (a 46°C)	Máximo: 10 ³ UFC/g (crítico)
2.11 <i>Bacillus cereus</i>	Máximo 10 ³ UFC/g (crítico)
2.12 Estafilococos coagulase positiva	Máximo: 10 ³ UFC/g (crítico)
3	REFERÊNCIAS
RDC 12/2001 - ANVISA/MS	
RDC 14/2014 – ANVISA/MS	
RDC 278/2005 – ANVISA/MS	
4	VALIDADE
4.1 Mínimo: 3 dias.	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
5.1 Deve estar acondicionada em embalagem plástica, descartável e resistente, atóxica, bem fechada ou em bandeja de isopor coberto com filme plástico.	
5.2 Máximo: 2kg	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	
6	ROTULAGEM (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
6.1 No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de	



ingredientes, procedência e informação nutricional.

PRODUTO: DOCE DE FRUTAS EM PASTA/GELEIA

1 CARACTERIZAÇÃO

Produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de vegetais com açúcares, com ou sem adição de água, pectina, ajustador do pH e outros ingredientes e aditivos permitidos por estes padrões até uma consistência apropriada, sendo finalmente, acondicionada de forma a assegurar sua perfeita conservação. Podem apresentar pedaços de vegetais (frutas, tubérculos e outras partes comestíveis apropriadas para elaboração do doce).

O produto deve ser preparado de frutas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos, de animais ou vegetais, e de fermentação. Deve estar isento de pedúnculos e de cascas, mas pode conter fragmentos da fruta, dependendo da espécie empregada no preparo do produto. Não pode ser colorido e nem aromatizado artificialmente. É tolerada a adição de acidulantes e de pectina para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural de pectina ou de acidez da fruta.

Alimento dispensado da obrigatoriedade de registro no MS (ANVISA RDC 278/2005).

2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.4 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5 Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana	25 em 100g (crítico)
2.6 Características sensoriais	
2.6.1 Aspecto	Aspecto de base gelatinosa, de consistência tal, que quando extraídas de seus recipientes, sejam capazes de se manterem no estado semissólido. As geleias transparentes que não contiverem em sua massa pedaços de frutas devem apresentar elasticidade ao toque, retornando à sua forma primitiva após ligeira pressão.
2.6.2 Cor	Característico da fruta de origem
2.6.3 Sabor e odor	Doce, semi-ácido, de acordo com a fruta de origem



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento
Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



2.7.1 Sólidos solúveis totais	Mínimo: 62º Brix Máximo: 65º Brix
2.8 Ácido sórbico e seus sais (Na ou K)	Máximo 0,1 g/100 g (crítico)
2.9 Ácido benzóico e seus sais	Máximo 0,1 g/100 g (crítico)
2.10 Metabisulfito de sódio	Máximo 0,01 g/100 g (crítico)
2.11 Contaminante inorgânico - Arsênio	Máximo 0,30 mg/kg (crítico)
2.12 Contaminante inorgânico - Chumbo	Máximo 0,20 mg/kg (crítico)
2.13 Bolores e Leveduras	Máximo 10 ⁴ UFC/g (crítico)
3	REFERÊNCIAS
	RDC 12/1978 – ANVISA/ M.S.
	RDC 42/2013 - ANVISA/ M.S.
	RDC 14/2014 - ANVISA/ M.S.
	RDC 8/2013 - ANVISA/ M.S.
4	EMBALAGEM PRIMÁRIA (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
	5.1 Plástica ou vidro transparente, íntegra, atóxica e bem fechada
	5.2 Máximo: 2Kg
	5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)
5	VALIDADE
	5.1 Mínimo de 20 dias.
6	ROTULAGEM (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
	6.1 No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto (nome da fruta acrescido do sufixo “ada”, quando se tratar de “doce em massa” ou a expressão “doce em massa” seguida do nome da fruta ou a expressão “doce” seguida do vegetal), a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes ,procedência e informação nutricional.



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento
Educativo
Departamento de Nutrição e Alimentação



PRODUTO: FARINHA DE MANDIOCA BRANCA/ FARINHA DE MANDIOCA TORRADA OU BIJU		
1	CARACTERIZAÇÃO	
É o produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (<i>Manibot utilissima</i>) previamente descascada, lavada, fragmentada em seguida moída e peneirada isentas do radical cianeto. O produto submetido à nova torração é denominado "farinha de mandioca torrada". Alimento isento da obrigatoriedade de registro sanitário segundo a RDC ANVISA Nº 27, de 06 de agosto de 2010.		
2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2	Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3	Características sensoriais (antes do preparo)	
2.3.1	Aspecto	Característico
2.3.2	Cor	Característico
2.3.3	Aroma	Característico (ausência de odor ranço)
2.4	Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5	Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.6	Ácaros	máximo 5 ácaros de acordo com as recomendações das metodologias (crítico)
2.7	Acidez	Máximo 3,0% NaOH molar (crítico)
2.8	Umidade	Máximo 13,0g/100g (crítico)
2.9	Resíduo mineral fixo	Máximo 1,5 g/100g (crítico)
2.10	Proteínas	Mínimo 1,0g /100g (crítico)
2.11	Coliformes a 45° C	Máximo 10 ² NMP/g (crítico)
2.12	<i>Salmonella sp/25g</i>	Ausência (crítico)
2.13	<i>B.cereus/g</i>	Máximo 3x10 ³ /g (crítico)
3	REFERÊNCIAS	
3.1	RDC 14/2014 – ANVISA/MS	
3.2	RDC 42/2013 – ANVISA/MS	
3.3	PORTARIA nº 554, de 30 de Agosto de 1995 - MAPA	
3.4	Instrução Normativa nº 52 – 08/11/2011	
3.5	RDC 12/2001 – ANVISA/MS	
4	VALIDADE E FABRICAÇÃO	
4.1	Mínimo de 150 dias a partir da data de entrega	
4.2	Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data da entrega do lote	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1	Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente, fechado por termossoldagem OU embalagem de papel tipo kraft virgem, branco, atóxico, resistente e impresso	
5.2	Máximo 1 kg	
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)	
6	ROTULAGEM (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
6.1	No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.	



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento
Educaional
Departamento de Nutrição e Alimentação



PRODUTO: FARINHA DE MILHO	
1	CARACTERIZAÇÃO
Farinha de milho é o produto obtido pela torração do grão de milho (<i>Zea mays</i> , L.), desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado, devendo ser classificada como farinha simples. Devem ser fabricadas a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Produzido dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação e proveniente de estabelecimento sob inspeção.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3	Características sensoriais
2.3.1 Aparência	Característica
2.3.2 Cor	Amarelo ou branco
2.3.3 Odor	Característico
2.3.4 Sabor	Característico
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.6 Ácaros	máximo 5 ácaros de acordo com as recomendações das metodologias (crítico)
2.7 Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana	Até 50 em 50g (crítico)
2.8 Umidade	Máximo 14%p/p (crítico)
2.9. Resíduo mineral fixo	Máximo 1,0% (crítico)
2.10 Proteínas	Máximo 6% (crítico)
2.11 Acidez	Máximo 2% (crítico)
2.12 <i>Salmonella</i> sp/25g	Ausência (crítico)
2.13 Coliformes a 45°C	Máximo 10 ² g(crítico)
2.14 <i>Bacillus cereus</i>	Máximo 3x10 ³ g (crítico)
3	REFERÊNCIAS
Resolução - CNNPA nº 12, de 1978	
RDC nº42/2012	
RDC 12/2001 – ANVISA/MS	
RDC 14/2014 – ANVISA/MS	
4	VALIDADE E FABRICAÇÃO
4.1 Mínimo de 150 dias a partir da entrega	
4.2 Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data da entrega do lote	
4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
5.1 Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente, fechado por termossoldagem	
5.2 Máximo 1 kg	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)	
6	ROTULAGEM (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
6.1 No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.	



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento
Educaional
Departamento de Nutrição e Alimentação



PRODUTO: FARINHA DE TRIGO BRANCA – tipo 1	
1 CARACTERIZAÇÃO	
A farinha de trigo é o produto obtido pela moagem, exclusivamente, do grão de trigo (<i>Triticum vulgares</i>) beneficiado. A farinha de trigo tipo 1 é adquirida a partir do cereal limpo e desgerminado. Este produto deve ser enriquecido com ferro e ácido fólico com registro no Ministério da saúde. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Características sensoriais (antes do preparo)	
2.3.1 Aspecto	Pó fino branco
2.3.2 Cor	Característico
2.3.3 Aroma	Característico
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5 Indicativo de falhas de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.6 Ácaros	máximo 5 ácaros de acordo com as recomendações das metodologias (crítico)
2.7 Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana	Até 75 em 50g (crítico)
2.8 Proteínas	Mínimo 10,0g/100g (crítico)
2.9 Ferro	Mínimo 4,2mg/100g (crítico)
2.10 Ácido fólico	Mínimo 150,0 / Máximo 0,50mg/kg (crítico) µg/100g (crítico)
2.11 Resíduo mineral fixo	Máximo 0,40g/100g (crítico)
2.12 Umidade	Máximo 13,0g/100g (crítico)
2.17 <i>Salmonella sp</i> /25g	Ausência (crítico)
2.18 <i>B.cereus</i> /g	Máximo 3x10 ³ /g (crítico)
2.19 Coliformes a 45°C	Máximo 10 ² /g (crítico)
3 REFERÊNCIAS	
3.1 RDC nº12/1978 ANVISA/MS	
3.2 RDC 14/2014 – ANVISA/MS	
3.3 RDC 42/2013 – ANVISA/MS	
3.4 RDC 344/2002 –ANVISA/MS	
3.5 RDC 12/2001 ANVISA	
4 VALIDADE E FABRICAÇÃO	
4.1 Validade mínima de 6 meses	
4.2 Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data da entrega do lote	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1 Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente OU embalagem de papel tipo kraft virgem, branco, atóxico, resistente e impresso	
5.2 Máximo 1 kg	



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento
Educativo
Departamento de Nutrição e Alimentação



5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

6 ROTULAGEM (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

6.1 No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos $2.8 \pm 1,0g/100g$, $2.9 \pm 0,4g/100g$; $2.10 \pm 30\mu g/100g$; $2.11 \pm 0,1g/100g$; $2.12 \pm 1,0g/100g$.



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento
Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



PRODUTO: FEIJÃO CARIOCA - até tipo 2		
1	CARACTERIZAÇÃO GERAL	
É o produto obtido a partir de grãos sadios provenientes das espécies <i>Phaseolus vulgaris L.</i> , grupo I, classe cores, tipo carioquinha . O produto deverá estar limpo, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; deverá apresentar tamanho, cor e formato uniforme. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.		
2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	presença
2.2	Peso líquido declarado no rótulo	mínimo 99% (tolerável)
2.3	Características sensoriais (Após preparo)	
2.3.1	Aspecto	característico
2.3.2	Cor	grãos de feijão marrom claro, para carioca e preto, para preto ambos com caldo grosso da cor do feijão
2.3.3	Sabor	característico
2.3.4	Aroma	característico (ausência de odores estranhos)
2.4	Matéria estranha prejudicial à saúde humana	ausência (crítico)
2.5	Indicativos de falhas das boas práticas de fabricação (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5.1	Insetos vivos	ausência (crítico)
2.5.2	Matéria terrosa	ausência (tolerável)
2.6	Classificação	até tipo 2 (crítico)
2.7	Classe diferente da declarada	ausência (crítico)
2.8	Umidade	máximo 16,0g/100g (crítico)
2.9	Contaminante inorgânico - Arsênio	Máximo 0,10mg/kg (crítico)
2.10	Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,20mg/kg (crítico)
2.11	Contaminante inorgânico – Cádmi	Máximo 0,10mg/kg (crítico)
2.14	Teste de cocção em água por 30 minutos (em pressão após 12 horas de molho)	positivo
3	REFERÊNCIAS	
3.1	Instrução Normativa 12/2008 - MAPA	
3.2	RDC 12/2001 – ANVISA/MS	
3.2	RDC 14/2014 – ANVISA/MS	
3.3	RDC 42/2013 – ANVISA/MS	
4	VALIDADE E FABRICAÇÃO	
4.1	Validade mínima de 6 meses	
4.2	Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data da entrega do lote	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1	Pacote plástico atóxico, incolor, transparente, termo-soldado, resistente	
5.2	Máximo 1 kg	
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento
Educativo
Departamento de Nutrição e Alimentação



6 ROTULAGEM (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

6.1 No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.8: $\pm 1,4$ g/100g ; 2.9: $\pm 0,01$ mg/kg; 2.10: $\pm 0,02$ mg/kg; 2.11: $\pm 0,01$ mg/kg



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento
Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



PRODUTO: FEIJÃO PRETO - até tipo 2		
1	CARACTERIZAÇÃO GERAL	
É o produto obtido a partir de grãos sadios provenientes das espécies <i>Phaseolus vulgaris L.</i> , grupo I, classe preto, tipo preto . O produto deverá estar limpo, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; deverá apresentar tamanho, cor e formato uniforme. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.		
2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	presença
2.2	Peso líquido declarado no rótulo	mínimo 99% (tolerável)
2.3	Características sensoriais (Após o preparo)	
2.3.1	Aspecto	característico
2.3.2	Cor	grãos de feijão marrom claro, para carioca e preto, para preto ambos com caldo grosso da cor do feijão
2.3.3	Sabor	característico
2.3.4	Aroma	característico (ausência de odores estranhos)
2.4	Matéria estranha prejudicial à saúde humana	ausência (crítico)
2.5	Indicativos de falhas das boas práticas de fabricação (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5.1	Insetos vivos	ausência (crítico)
2.5.2	Matéria terrosa	ausência (tolerável)
2.6	Classificação	até tipo 2 (crítico)
2.7	Classe diferente da declarada	ausência (crítico)
2.8	Umidade	máximo 16,0g/100g (crítico)
2.9	Contaminante inorgânico - Arsênio	Máximo 0,10mg/kg (crítico)
2.10	Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,20mg/kg (crítico)
2.11	Contaminante inorgânico – Cádmiu	Máximo 0,10mg/kg (crítico)
2.14	Teste de cocção em água por 30 minutos (em pressão após 12 horas de molho)	positivo
3	REFERÊNCIAS	
3.1	Instrução Normativa 12/2008 - MAPA	
3.2	RDC 12/2001 - ANVISA	
3.2	RDC 14/2014 – ANVISA/MS	
3.3	RDC 42/2013 – ANVISA/MS	
4	VALIDADE E FABRICAÇÃO	
4.1	Validade mínima de 6 meses	
4.2	Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data da entrega do lote	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1	Pacote plástico atóxico, incolor, transparente, termo-soldado, resistente	
5.2	Máximo 1 kg	
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	
6	ROTULAGEM (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
6.1	No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade,	



procedência e informação nutricional.

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.8: $\pm 1,4$ g/100g ; 2.9: $\pm 0,01$ mg/kg; 2.10: $\pm 0,02$ mg/kg; 2.11: $\pm 0,01$ mg/kg

Análise de resíduos de Agrotóxicos – Feijão Carioca/ Preto*

Cultura	Agrotóxico (1)	LMR (mg/kg) (2)
Feijão Carioca/ Preto	Acefato	0,02
	Acetamiprido	0,1
	Bifentrina	0,5
	Carboxina	0,2
	Carbofurano	0,1
	Carbendazim	2,0
	Carbossulfano	0,05
	Cletodim	0,5
	Clotianidina	0,02
	Diclofope	0,02
	Diquate	0,5
	Difenoconazol	0,03
	Fluasifope –P-butilico	1,0
	Fomesafem	0,05
	Fenoxaprope-P	0,05
	Flutriafol	0,1
	Furatiocarbe	0,03
	Fipronil	0,01
	Flumioxazina	0,05
	Fluazinam	0,1
	Fludioxonil	0,04
	Glifosato	0,05
	Imazapir	0,02
	Imidacloprido	0,07
	Metalaxil-M	0,01
	Paraquate	0,05
	Pendimetalina	0,1
Pencicrom	0,05	
Piraclostrobina	0,1	
Metolacolor	0,05	
Tiabendazol	0,01	
Outros agrotóxicos não autorizados pela ANVISA	Ausência	

(1) Os demais agrotóxicos não listados não são autorizados para a cultura e, portanto, não deverão ser encontrados.

(2) LMR (Limite Máximo de Resíduo) em atendimento as determinações legais da ANVISA. Todos os parâmetros são críticos.

* Esta análise de resíduo de Agrotóxicos deverá ser realizada uma vez (dê preferência na primeira entrega) durante o período de execução do contrato, para cada produto. Caso seja necessária a realização desta análise em mais de uma entrega, a contratante fará solicitação ao laboratório contratado.



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento
Educaional
Departamento de Nutrição e Alimentação



PRODUTO: FILÉ DE PEIXE CONGELADO

1 CARACTERIZAÇÃO

Caracteriza-se por carne de peixe limpa, clara, sem pele, escamas, espinha e vísceras. Oriundas através do processo de filetagem. Deverá apresentar-se congelado, na temperatura de no máximo -8°C no momento do recebimento pelas escolas. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 15% do peso líquido do produto descongelado e drenado. O produto final não deve conter materiais estranhos a sua composição e deverá estar isento de microrganismos capazes de constituir perigo a saúde do consumidor. Deve estar livre de odores e sabores estranhos. Os peixes permitidos são FILÉS sem espinhos, tilápia, pacu, bagre, pescada e pescadinha. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM)/SISBI e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. A embalagem deve conter até 3 kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso). Embalagens transparentes com fechamento hermético com embalagens de polietileno, atóxico. Validade mínima de 30 dias.

2 ANÁLISES MÍNIMAS

Antes do preparo

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	presença
2.2 Certificado de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE)	presença
2.3 Peso líquido declarado no rótulo	mínimo 99%
2.4 Peso líquido do produto desglaciado/glaciado	máximo 10,0g/100g (crítico)
2.5 Características sensoriais	
2.5.1 Aspecto	próprio, não amolecido e pegajoso
2.5.2 Cor	própria, sem manchas esverdeadas, livre de descolorações ou enegrecimentos (crítico)
2.5.3 Odor	Próprio (crítico)
2.6 Matéria estranha prejudicial à saúde humana (pesquisa de parasitos e sujidades)	ausência (crítico)
2.7 Matérias estranhas indicativas de falhas em boas práticas de fabricação - descrever	Ausência (crítico)
2.8 Tecidos inferiores (cartilagens, escamas, vísceras, espinhas)	ausência (crítico)
2.9 Proteínas	mínimo 14,0 g/100g (crítico)
2.10 Gorduras totais	máximo 8,0 g/100g (crítico)
2.11 Resíduo Mineral Fixo	máximo 4,0 g/100g (crítico)
2.12 Contaminante inorgânico – Arsênio	máximo 1,00 mg/kg (crítico)
2.13 Contaminante inorgânico – Chumbo	máximo 0,30 mg/kg (crítico)
2.14 Contaminante inorgânico - Cádmiu	máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.15 Contaminante inorgânico – Mercúrio	máximo 0,50 mg/kg (crítico)
2.16 <i>Salmonella sp/25g</i>	ausência (crítico)
2.17 <i>Staphylococcus aureus</i> (coagulase positiva)	máximo 10 ³ UFC/g (crítico)

3 REFERÊNCIAS

- 3.1 RDC 12/2001 – ANVISA/M.S.
- 3.2 RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.
- 3.4 Instrução Normativa 22/2005 - MAPA
- 3.5 RDC 42/2013 – ANVISA/M.S.



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento
Educativo
Departamento de Nutrição e Alimentação



4	VALIDADE
4.1	Mínimo de 30 dias
4.2	No momento do recebimento devendo estar em temperatura < -18°C .
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
5.1	Embalagens transparentes com fechamento hermético, de polietileno, atóxico
5.2	Máximo 3 kg
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)
6	ROTULO (ver também Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
6.1	No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento
Educaional
Departamento de Nutrição e Alimentação



PRODUTO: IOGURTE LÍQUIDO

1	CARACTERIZAÇÃO	
<p>É o produto lácteo adicionado de outras substâncias alimentícias, obtidas por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, através de fermentação láctica mediante ação de cultivos de microrganismos específicos como: proto simbióticos de <i>Streptococcus salivarius subsp. Thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus</i>, aos quais podem acompanhar de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. Ingredientes obrigatórios: Leite (<i>in natura</i>, pasteurizado, esterilizado, reconstituído, integral, semidesnatado e desnatado). Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) /SISBI e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada e farinhas. Pode conter: frutas em pedaços/polpa/suco e outros preparados à base de frutas, mel, cereais, chocolate, frutas secas. Deve conter 1 litro. Pacotes de polietileno, atóxico, virgem, hermeticamente fechado. Validade mínima de 07 dias a 4° C.</p>		
2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2	Volume líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3	Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.4	Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5	Características sensoriais	
2.5.1	Aspecto	Consistência firme, pastosa, semissólida ou líquida
2.5.2	Cor	Branca ou de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou corante(s) adicionado(s).
2.5.3	Odor e Sabor	Característico ou de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou substância(s) Aromatizante(s)/saborizante(s) adicionada(s).
2.6	Acidez em ácido láctico	0,6 a 1,5 g/100g
2.7	Corantes artificiais	Ausência
2.8	Conservante, sorbato de potássio	Ausência
2.9	Coliformes 45°C	Ausência
2.10	<i>Salmonella sp</i> /25mL	Ausência (crítico)
3	REFERÊNCIAS	
CP 16/2000 – ANVISA/M.S.		
IN 46/2007 – MAPA		
RDC 12/2001 – ANVISA/M.S.		
RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.		
RDC 278/2005 – ANVISA/M.S.		
4	VALIDADE	
4.1	Mínimo de 07 dias a 4°C	
4.2	No momento do recebimento a temperatura não deve estar acima de 4°C.	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento
Educativo
Departamento de Nutrição e Alimentação



5.1 Pacotes de polietileno, atóxico, virgem, hermeticamente fechado.	
5.2 Embalagem de 1 Litro	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)	
6	ROTULAGEM (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
6.1 No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional.	

Observação - Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6: $\pm 0,1$ g/100g



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento
Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



PRODUTO: LEITE PASTEURIZADO

1 CARACTERIZAÇÃO

Leite pasteurizado é o leite fluído elaborado a partir do Leite Cru Refrigerado na propriedade rural, que apresente as especificações de produção, de coleta e de qualidade dessa matéria-prima contidas em Regulamento Técnico próprio e que tenha sido transportado a granel até o estabelecimento processador. Deve ser classificado quanto ao teor de gordura como integral, padronizado a 3% m/m (três por cento massa/massa) e submetido a tratamento térmico na faixa de temperatura de 72 a 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) durante 15 a 20s (quinze a vinte segundos), seguindo-se resfriamento imediato em aparelhagem a placas até temperatura igual ou inferior a 4°C (quatro graus Celsius) e envase em circuito fechado no menor prazo possível, sob condições que minimizem contaminações. A expedição do leite pasteurizado deve ser conduzida sob temperatura máxima de 4°C (quatro graus Celsius), mediante seu acondicionamento adequado, e levado ao comércio distribuidor através de veículos com tanques providos de isolamento térmico e dotadas de unidade frigorífica, para alcançar os pontos de distribuição com temperatura não superior a 5°C (cinco graus Celsius). Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) /SISBI e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente.

Não é permitida a utilização de Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração.

2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99%
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	ausência (crítico)
2.4 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5 Características sensoriais	
2.5.1 Aspecto	Líquido
2.5.2 Cor	Branca
2.5.3 Aroma e sabor	Característicos, sem sabores nem odores estranhos
2.6 Características físicas, químicas e microbiológicas	
2.6.1 Teste para fosfatase	Negativo
2.6.2 Teste para peroxidase	Positivo
2.6.3 Gordura	3,0 g/100 g
2.6.4 Acidez	0,14 a 0,18 g ác. Láctico/100 mL
2.6.5 Sólidos Não Gordurosos	Mínimo 8,4 g/100 g
2.6.6 Índice Crioscópico máximo	-0,530 oh (-0,512°C)
2.6.7 Contaminante inorgânico - Arsênio	Máximo: 0,05mg/kg
2.6.8 Contaminante inorgânico - Chumbo	Máximo: 0,02mg/kg
2.6.9 Contaminante inorgânico - Cádmiio	Máximo: 0,05 mg/kg
2.6.10 Coliformes a 45°C/mL	Máximo 4 NMP/mL
2.6.11 <i>Salmonella sp</i> /25mL	Máximo 2 NMP/mL

3 REFERÊNCIAS

RDC 12/2001 – ANVISA/ M.S.

RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.

IN nº 51/2002 MAPA

nº 68/2006 MAPA



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento
Educativo
Departamento de Nutrição e Alimentação



4	VALIDADE
4.1	Mínima de 5 dias < 5°C
4.2	No momento do recebimento a temperatura não deve estar acima de 5°C.
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
5.1	Pacotes de polietileno, atóxico, hermeticamente fechado .
5.2	Embalagem de 1 Litro
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)
6	ROTULAGEM (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
6.1	O produto deve ser rotulado como "leite pasteurizado Integral", "leite pasteurizado Padronizado", segundo o tipo correspondente. Deve ser usado o termo "Homogeneizado" quando for o caso.
6.2	No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6.4: $\pm 0,02$ g/100mL; 2.6.5: 1,0 g/100g; 2.6.7 e 2.6.9: 0,05mg/kg;

2.6.8: 0,002 mg/kg.



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento
Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



PRODUTO: MEL		
1	CARACTERIZAÇÃO	
<p>O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização nem espuma superficial. Não deverão ser adicionado de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e/ou sintéticos. O aspecto do produto deverá ser: líquido denso, viscoso, translúcido ou parcialmente cristalizado. A cor: levemente amarelada a castanho-escuro. O cheiro adocicado e o sabor próprio. Deverá estar ausente de sujidades, parasitos, larvas e qualquer outro organismo, microorganismo e substância que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana e registrada, no mínimo, no órgão municipal de inspeção competente. Poderá conter cristais de glicose com a forma de lâminas largas, irregulares ou alongadas. É permitido o aquecimento do mel até o máximo de 70°C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. O mel não purificado poderá apresentar partículas de cera.</p> <p>Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.</p> <p>Alimento dispensado da obrigatoriedade de registro no MS</p>		
2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2	Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3	Matéria estranha prejudicial à saúde humana	ausência (crítico)
2.4	Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5	Características sensoriais	
2.5.1	Aspecto	Líquido denso, viscoso, translúcido ou parcialmente cristalizado
2.5.2	Cor	Levemente amarelada a castanho-escuro
2.5.3	Cheiro	Próprio
2.5.4	Sabor	Próprio
2.6	Características físicas e químicas	
2.6.1	Umidade	Máximo 20 g/100g
2.6.2	Acidez	Máximo 50 mEq/kg
2.6.3	Sacarose aparente	Máximo 6 g/100 g
2.6.4	Açúcares redutores (açúcar invertido)	Mínimo 65 g/100 g
2.6.5	Resíduo mineral fixo	Máximo 0,6 g/100 g
2.6.6	Sólidos insolúveis em água	Máximo 0,1 g/100 g
2.6.7	Atividade diastásica	Mínimo 8 (escala de Göthe)
2.6.8	Hidroximetilfurfural	Máximo 60 mg/kg
2.7	Contaminante inorgânico - Arsênio	Máximo: 0,30mg/kg
2.8	Contaminante inorgânico - Chumbo	Máximo: 0,30mg/kg
2.9	Contaminante inorgânico - Cádmiu	Máximo: 0,10 mg/kg
2.10	Grãos de pólen	Presença
2.11	Coliformes a 45°C/mL	Máximo 10 ² NMP/mL (crítico)
2.12	<i>Salmonella sp</i> /25g	Ausência (crítico)
3	REFERÊNCIA	
Portaria Nº 6/1985		
IN nº 11/2000 - MAPA		



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento
Educativo
Departamento de Nutrição e Alimentação



MAPA IN 22/2005	
RDC 12/2001 – ANVISA/M.S.	
RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.	
RDC 278/2005 – ANVISA/M.S.	
RDC 42/2013 – ANVISA/M.S.	
4	VALIDADE
4.1 Mínimo de 24 meses..	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
5.1 Plástica transparente, virgem, íntegra, atóxica e bem fechada.	
5.2 Máximo 1 Kg	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)	
6	ROTULAGEM (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
6.1 No rótulo deve constar no mínimo a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade e procedência. O mel proveniente de abelhas indígenas deverá trazer no rótulo indicação clara de sua procedência	

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6.1: 2,0 g/100g; 2.6.2: 5,0 mEq/kg; 2.6.3: 0,3 g/100g; 2.6.4: 5,0 g/100g; 2.6.5: 0,06 g/100g; 2.6.6: 0,01g/100g; 2.6.7: 0,8; 2.6.8: 6 mg/kg; 2.7 e 2.8: 0,03 mg/kg; 2.9: 0,01 mg/kg.



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento
Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



PRODUTO: MILHO DE PIPOCA	
1	CARACTERIZAÇÃO
Os grãos provenientes da espécie <i>Zea mays</i> L., subespécie <i>mays</i> , com capacidade de estourar, transformando-se em pipoca, quando submetidos à temperatura de aproximadamente 180°C. Sendo classificado em tipo 1. O milho deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvido, são, limpo e seco, observadas as tolerâncias estabelecidas na Tabela 1 da Instrução Normativa 60/2011.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	99% (tolerável)
2.3	Características sensoriais (Após preparo)
2.3.1 Aparência	Característica
2.3.2 Cor	Característica
2.3.3 Odor	Característico
2.3.4 Sabor	Característico
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.6 Insetos vivos	Ausência (crítico)
2.7 Matéria terrosa	Ausência (tolerável)
2.8 Classificação	Até tipo 2
2.8 Umidade	Máximo 14%p/p (crítico)
2.9 Arsênio	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.10 Chumbo	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.11 Cádmio	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.12 Fumonisinas (B1+B2)	2000 LMT (ug/kg)
2.13 Zearalenona	150 LMT (ug/kg)
3	REFERÊNCIAS
RDC nº 138/2017	
RDC nº 42/2012	
Instrução Normativa 60/2011	
Instrução Normativa 61/2011	
RDC nº 14/14 - ANVISA	
4	VALIDADE E FABRICAÇÃO
4.1 Validade mínima de 6 meses	
5	EMBALAGEM PRIMARIA (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
5.1 Pacote plástico atóxico, incolor, transparente, termo soldado, resistente	
5.2 Máximo 1 kg	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	
6	ROTULAGEM (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
6.1 No rótulo deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade , procedência e informação nutricional.	



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento
Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



PRODUTO: MOLHO DE TOMATE		
1	CARACTERIZAÇÃO	
<p>É o produto elaborado a partir da polpa de tomate (<i>Lycopersicon esculentum</i>), adicionados de cebola (<i>Allium cepa L.</i>) e alho (<i>Allium sativum L.</i>), temperos naturais que conferem sabor especial ao produto. Deve apresentar-se sob a forma líquida ou pastosa. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Pode conter: até 1% de açúcar e até 2,5% de cloreto de sódio. Não pode conter: corantes artificiais, conservantes, pele, sementes, pimenta. Embalagem atóxica, asséptica, vidro ou aluminizada termoselada (bag) de até 1 kg, hermeticamente fechado. Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada de armazenamento. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso).</p>		
2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2	Volume declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3	Vazamento a 55°C/ 5 dias	Ausência (crítico)
2.4	Varição de pH entre as unidades não incubadas e as incubadas a 35° C/10dias e 55° C/5dias	< 0,5 unidades de pH (crítico)
2.5	Incubação a 35°C/ 10 dias	Sem alteração (crítico)
2.6	Incubação a 55°C/ 5 dias	Sem alteração (crítico)
2.7	Características sensoriais	
2.7.1	Aspecto	Líquido levemente consistente, com presença de especiarias
2.7.2	Sabor	Característico
2.7.3	Cor	Vermelha com presença de especiarias
2.7.4	Aroma	Característico
2.8	Elementos histológicos da polpa do tomate	Presença (crítico)
2.9	Falhas em boas práticas de fabricação	conforme critérios da RDC 14/14
2.9.1	Elementos histológicos e amidos estranhos ao produto	Ausência (crítico)
2.9.2	Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana	máximo 10 fragmentos/100 g (crítico)
2.9.3	Fragmento de pelo de roedor	máximo 01 fragmento/100 g (crítico)
2.9.4	Filamentos de micélios	Máximo 40,0% (crítico)
2.9.5	Outras falhas – descrever	ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 14/14)
2.10	Elementos histológicos de pimenta	Ausência (crítico)
2.11	Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.13	Acidez em ácido cítrico	Máximo 1,2 g/100g (crítico)
2.14	Sódio (Na)	Máximo 450 mg/100 g (crítico)
2.15	Corantes artificiais	Ausência (crítico)
3	REFERÊNCIAS	
3.1	RDC 12/2001 – ANVISA/MS	
3.2	RDC 14/2014 – ANVISA/MS	



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento
Educativo
Departamento de Nutrição e Alimentação



3.3 RDC 276/2005 – ANVISA/MS	
4	VALIDADE
4.1 Mínima de 30 dias.	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
5.1 Atóxica, asséptica, vidro ou aluminizada termoselada(bag)	
5.2 Máximo 1 kg	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)	
6	ROTULAGEM (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
6.1 No rótulo deve constar no mínimo a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes e procedência.	

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.13: $\pm 0,2$ g/100g e 2.14: ± 45 mg/100g.



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento
Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



PRODUTO : OVO

1 CARACTERIZAÇÃO

Pela designação "ovo" entende-se o ovo de galinha em casca, sendo os demais acompanhados da indicação da espécie de que procedem. Quanto ao grupo, podem ser do grupo 1 ou 2 (com a casca de cor branca ou avermelhada). Quanto à classe, podem pertencer à classe A ou B. Para as classes A e B será tolerada, no ato da amostragem a percentagem de até 5% (cinco por cento) de ovos da classe imediatamente inferior. Quanto ao tipo, poderão ser do Tipo I (extra) ou Tipo II (grande). Não serão aceitos ovos do tipo inferior ao 2, ou seja, seu peso deverá ser maior ou igual a 55g. Os ovos devem ser acondicionados em bandejas ou caixas padrões. Na embalagem de ovos é proibido acondicionar em um mesmo envase, caixa ou volume ovos de grupos, classes e tipos diferentes. O produto deverá apresentar registro, no mínimo, em órgão estadual de inspeção competente. Todos os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção do Paraná (SIP) e estarem em conformidade com a Legislação Vigente.

2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Características sensoriais	
2.2.1 Aspecto	Ovos intactos, sem rachaduras, orifícios, limpos
2.2.2 Aroma/Odor	característico, sem aromas estranhos
2.2.3 Cor	gema : amarela clara: transparente
2.2.4 Textura	Casca firme (não quebrar ao encaixe do ovo à palma e dedos da mão)
2.3 Tipo	I (extra) ou II (grande) (crítico)
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	ausência (crítico)
2.5. Falhas em boas práticas de fabricação – descrever	ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 14/14)
2.6 Contaminante inorgânico – Arsênio	máximo 0,50 mg/kg (crítico)
2.7 Contaminante inorgânico – Chumbo	máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.8 Salmonella sp/25g	ausência (crítico)

3 REFERÊNCIAS:

- 3.1 RDC 12/2001 – ANVISA
- 3.2 Portaria nº 1/1990 – MAPA
- 3.3 Decreto nº 56.585/1965
- 3.4 RDC 35/2009 - ANVISA
- 3.5 RDC 42/2013 – ANVISA/M.S.
- 3.6 RDC 14/2014 – ANVISA/MS

4. VALIDADE

4.1 Validade mínima de 18 dias contado a partir da data de entrega

5. EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

5.1 Deve ser do tipo estojo ou bandeja filmada, própria para acondicionamento de ovos, estar intacta e limpa. Deverá permitir a aeração dos ovos. Em embalagem tipo estojo, deverão estar impressas as seguintes informações: identificação da granja de produção, endereço para contato com produtor, data de postura, data de validade, informação nutricional, carimbo do SIF ou SIP. Se bandeja filmada, deverá conter rótulo em papel por dentro do filme, com as seguintes informações: identificação da granja de produção, endereço para contato com produtor, data de postura, data de validade, informação nutricional, carimbo do SIF ou SIP.

5.2 Máximo 30 ovos

5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, tipo e peso).

6. ROTULAGEM (ver também Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

6.1 No rótulo deve constar no mínimo a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade e procedência.

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.5: $\pm 0,05$ mg/kg e 2.6: $\pm 0,01$ mg/kg.



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento
Educaional
Departamento de Nutrição e Alimentação



PRODUTO: PÃO CASEIRO FATIADO

1 CARACTERIZAÇÃO

É o produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes. Deve utilizar obrigatoriamente farinha advinda da agricultura familiar.

O pão do tipo caseiro deve ser fresco, fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, respeitando-se as boas práticas de fabricação, deve estar isento de matéria terrosa, parasitos e qualquer outro organismo, microrganismo e substância que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e o emprego de material corante. No fabrico do pão podem ser utilizadas outras farinhas, desde que tragam a designação de sua origem. Devem ser preferencialmente do tipo integral, de milho, centeio, batata, aipim, inhame, pinhão, abobora, beterraba, aveia, cenoura, espinafre, desde que tragam a designação desses ingredientes. Também poderá ser fornecido pão sem glúten. Composto pelos seguintes ingredientes: batata, farinha de arroz e farinha de milho. O aspecto do pão deverá ser de massa cozida, o miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Alimento dispensado da obrigatoriedade de registro no MS (ANVISA RDC 278/2005).

2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	ausência (crítico)
2.4 Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana	Máximo 225 em 225 (crítico)
2.5 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.6 Características sensoriais	
2.6.1 Aspecto	O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados.
2.6.2 Cor	A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com oTipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo.
2.6.3 Sabor e odor	Próprios
2.7 Coliformes a 45°C/g	10 ² /g (crítico)
2.8 <i>Salmonella sp</i> /25g	Ausência em 25g
2.9 Bolores e Leveduras	máximo: 10 ³ UFC/g(crítico)
2.10 Umidade	Máximo 38,0g/100g

3 REFERÊNCIAS

RDC 12/2001 - ANVISA/M.S.
RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.
RDC 278/2000 – ANVISA/M.S.
RDC 90/2000 - ANVISA/M.S.

4 VALIDADE

Mínima de 3 dias

5 EMBALAGEM PRIMÁRIA (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

5.1 Cada unidade deve estar acondicionada individualmente em embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada.



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento
Educaional
Departamento de Nutrição e Alimentação



5.2	Até 2kg (fatiados)
5.3	Pães de 25 a 50g cada (inteiros)
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	
5	ROTULAGEM (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional.	

Observação: Tolerância analítica para o parâmetro físico-químico 2.10: 3,0 g/100g.

PRODUTO: POLPA DE FRUTA CONGELADA		
1	CARACTERIZAÇÃO	
<p>Polpa de fruta congelada deve ser 100% natural, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos, insetos, microrganismos, detritos animais ou vegetais e outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem acréscimo de qualquer tipo de substância. As características sensoriais devem ser próprias da fruta com que foi preparada.</p> <p>Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto 6.871/2009). Alimento dispensado da obrigatoriedade de registro na ANVISA (RDC 278/2005).</p> <p>Devem ser descascados, crus e picados, obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Processamento Mínimo de Vegetais.</p> <p>Não pode conter: açúcar adicionado, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes.</p> <p>As frutas permitidas para polpa são somente: abacaxi, acerola, goiaba, manga, maracujá, morango, pêssego, amora, juçara, melão, kiwi, pera, uva, pitanga congeladas e ainda mix destas frutas, observando que, quando utilizado melão, o mix deverá ser composto com outra fruta cítrica.</p>		
2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2	Volume líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3	Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.4	Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5	Características sensoriais	Próprias
2.5.1	Aspecto	Próprio, líquido espesso
2.5.2	cor	
2.5.2.1	Abacaxi	Variando do branco ao marfim
2.5.2.2	Acerola	Variando de amarelo ao vermelho
2.5.2.3	Goiaba	Variável de branco a vermelho
2.5.2.4	Manga	Amarelo
2.5.2.5	Maracujá	De amarelo a alaranjado
2.5.2.6	Morango	Variável de rosado ao vermelho
2.5.2.7	Pêssego	De amarelo ao alaranjado
2.5.2.8	Amora	Roxa
2.5.2.9	Juçara	Roxo violáceo ou verde claro
2.5.2.10	Melão	Variando de amarelo ao alaranjado
2.5.2.11	Kiwi	Verde
2.5.2.12	Pera	Variando do branco ao marfim
2.5.2.13	Uva	Vinho
2.5.2.14	Pitanga	Vermelha



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento
Educaional
Departamento de Nutrição e Alimentação



2.5.3 Aroma	Próprio de acordo com a fruta
2.6 Sólidos solúveis em °brix, a 20°C	
2.6.1 Abacaxi	Mínimo 11,0° Brix
2.6.2 Acerola	Mínimo 5,5° Brix
2.6.3 Goiaba	Mínimo 7,0° Brix
2.6.4 Manga	Mínimo 11,0° Brix
2.6.5 Maracujá	Mínimo 11,0° Brix
2.6.6 Morango	Ausência de descrição para polpa, somente para suco
2.6.7 Pêssego	Ausência de descrição, somente para suco
2.6.8 Amora	Mínimo 7,5° Brix
2.6.9 Juçara	Mínimo 40,0° Brix
2.6.10 Melão	Mínimo 7,0° Brix
2.6.11 Kiwi	Mínimo 10,0° Brix
2.6.12 Pera	Mínimo 8,0° Brix
2.6.13 Uva	Mínimo 14,0° Brix
2.6.12 Pitanga	Mínimo 6,0° Brix
2.7 Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	
2.7.1 Abacaxi	Mínimo 0,3g/100g
2.7.2 Acerola	Mínimo 0,8g/100g
2.7.3 Goiaba	Mínimo 0,4g/100g
2.7.4 Manga	Mínimo 0,3g/100g
2.7.5 Maracujá	Mínimo 2,5g/100g
2.7.6 Morango	Ausência de descrição para polpa, somente para suco
2.7.7 Pêssego	Ausência de descrição para polpa, somente para suco
2.7.8 Amora	Mínimo 1,3g/100g
2.7.9 Juçara	0,3 – fino g/100g 0,4 – médio g/100g 0,4 – grosso g/100g
2.7.10 Melão	Mínimo 0,14 g/100g
2.7.11 Kiwi	1,3g/100g
2.7.12 Pera (ácido málico)	0,2g/100g
2.7.13 Uva	0,41g/100g
2.7.14 Pitanga	0,9g/100g
2.8 ph	
2.8.1 Abacaxi	
2.8.2 Acerola	Mínimo: 2,80
2.8.3 Goiaba	Mínimo: 3,5 (crítico) Máximo: 4,2 (crítico)



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento
Educaional
Departamento de Nutrição e Alimentação



2.8.4 Manga	Mínimo: 3,3 (crítico) Máximo 4,5 (crítico)
2.8.5 Maracujá	Mínimo: 2,7 (crítico) Máximo: 3,8 (crítico)
2.8.6 Morango	Ausência de descrição para polpa, somente para suco
2.8.7 Pêssego	Ausência de descrição, somente para suco
2.8.8 Amora	Mínimo: 2,80 (crítico)
2.8.9 Juçara	Mínimo:4,0 Máximo: 6,20
2.8.10 Melão	Mínimo:4,5
2.8.10 Kiwi	Mínimo: 2,8
2.8.11 Pera	Ausência de descrição
2.8.12 Uva	Mínimo: 2,9
2.8.13 Pitanga	Mínimo: 2,5 (crítico) Máximo: 3,4 (crítico)
2.9 Açúcares naturais totais (g/100g)	
2.9.1 Abacaxi	Máximo: 15g/100g (crítico)
2.9.2 Acerola	Mínimo: 4,00g/100g Máximo: 9,50g/100g (crítico)
2.9.3 Goiaba	15,00g/100g
2.9.4 Manga	Máximo: 17,00g/100g (crítico)
2.9.5 Maracujá	Máximo: 18,00g/100g (crítico)
2.9.6 Morango	Ausência de descrição para polpa, somente para suco
2.9.7 Pêssego	Ausência de descrição, somente para suco
2.9.8 Amora	Mínimo: 4g/100g
2.9.9 Juçara	Máximo: 40g/100g
2.9.10 Melão	
2.9.10 Kiwi	Ausência de descrição
2.9.11 Pera	Máximo: 12,5 g/100g (crítico)
2.9.12 Uva	Máximo : 20,0 g/100g
2.9.13 Pitanga	Máximo: 9,5g/100g (crítico)
2.10 Sólidos totais (g/100g)	
2.10.1 Abacaxi	Ausência de descrição
2.10.2 Acerola	6,5g/100g
2.10.3 Goiaba	9g/100g
2.10.4 Manga	14g/100g
2.10.5 Maracujá	11g/100g
2.10.6 Morango	Ausência de descrição para polpa, somente para suco
2.10.7 Pêssego	Ausência de descrição, somente para suco
2.10.8 Amora	8g/100g
2.10.9 Juçara	Ausência de descrição
2.10.10 Melão	Máximo 12g/100g



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento
Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



2.10.10 Kiwi	10,5g/100g
2.10.11 Pera	8,5g/100g
2.10.12 Uva	Mínimo 15 g/100g
2.10.13 Pitanga	Mínimo 7g/100g
2.11 Corantes artificiais	Ausência
2.12 Metabisulfito de sódio	Ausência
2.13 Coliformes a 45°C/g	10 ² NMP/g (crítico)
2.14 <i>Salmonella sp</i> /25g	Ausência (crítico)
3	REFERÊNCIAS
Instrução Normativa nº 01/2000 – MA.	
RDC 12/2001 – ANVISA/M.S.	
RDC 12/1978 – ANVISA/M.S	
RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.	
PORTARIA Nº 58/2016	
4	VALIDADE E FABRICAÇÃO
4.1 Validade mínima de 24 meses < -18°C	
4.2 Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data da entrega do lote	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
5.1 Embalagem plástica, atóxica e asséptica	
5.2 Embalagem até 1kg	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)	
6	ROTULAGEM (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
6.1 No rótulo impresso deverá constar no mínimo: a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta, seguida da expressão "congelada", data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura de armazenamento.	

Observação - Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6: $\pm 1,0^\circ$ Brix; 2.7: $\pm 0,1$ g/100g; 2.8: $\pm 0,1$; 2.9: $\pm 1,0$ g/100g; 2.10: $\pm 1,0$ g/100g .



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento
Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



PRODUTO: REQUEIJÃO - sem amido

1 CARACTERIZAÇÃO

Entende-se por Requeijão o produto obtido pela fusão da massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite opcionalmente adicionada de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. O produto poderá estar adicionado de condimentos, especiarias e/ou outras substâncias alimentícias. A denominação Requeijão está reservado ao produto no qual a base láctea não contenha gordura e/ou proteína de origem não láctea. Devendo ser Requeijão (ingredientes obrigatórios: Leite ou leite reconstituído) ou requeijão cremoso (ingredientes obrigatórios: leite ou leite reconstituído, creme e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil). Produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Deverá ser envasado com materiais adequados para as condições de armazenamento previstas e que confirmam ao produto uma proteção adequada. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) /SISBI e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. **NÃO PODE CONTER AMIDO**

2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso Líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Características Sensoriais	
2.3.1 Aspecto	Textura cremosa, fina, lisa
2.3.2 Cor	Característico
2.3.3 Aroma	Característico
2.2.4 Sabor	Á creme levemente ácido, opcionalmente salgado
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Ausência (crítico)
2.7 Gorduras Totais no extrato seco g/ 100g	45,0 a 54,9 Mín. 55,0 Mín. 25,0 a 59,9
2.8 Umidade g/ 100g	Máx. 60,0 Máx. 65,0 Máx. 58,0
2.11 <i>Estafilococos coagulase positiva/g</i>	Máximo 10 ³ g (crítico)
2.12 Coliformes/g (45°C)	Máximo 10/g (crítico)

3 REFERÊNCIAS

- 3.1 RDC 12/2001 – ANVISA/MS
- 3.2 RDC 14/2014 – ANVISA/MS
- 3.3 Portaria MA - 359, de 04/09/1997
- 3.4 DECRETO 29.651 08/06/1951

4 VALIDADE E FABRICAÇÃO

- 4.1 Mínimo 2 meses
- 4.2 Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data de entrega do lote
- 4.3 No momento do recebimento a temperatura deve estar a 5°C.

5 EMBALAGEM PRIMÁRIA (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

- 5.1 Pote plástico de polietileno com tampa e lacre cinta ou lacre em abas, resistente, pigmentado, termossoldado, resistente ao transporte e armazenamento.
- 5.2 Máximo 1 kg
- 5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

6 ROTULAGEM (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

- 6.1 No rótulo deve constar no mínimo a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes e procedência



PRODUTO: SOBRECOPA DE FRANGO CONGELADA COM OSSO		
1	CARACTERIZAÇÃO	
<p>É o produto obtido a partir da carne de sobrecoxa do frango com presença de pele e ossos. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de boas práticas de fabricação. Não pode conter: sal, corantes artificiais, aromatizadas artificiais, conservantes, molhos e outros condimentos. Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente Deve ter registro no Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente.</p>		
2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2	Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3	Características sensoriais	
2.3.1	Aspecto	Próprias, não amolecidas e pegajosas
2.3.2	Cor	Próprias, sem manchas esverdeadas (crítico)
2.3.3	Odor	Característico (crítico)
2.4	Matérias estranhas indicativas de falhas em boas práticas de fabricação - descrever	Ausência (crítico)
2.5	Tecidos inferiores	Ausência (crítico)
2.6	Gorduras totais	Máximo 20,0g/100g (crítico)
2.7	Proteínas	Mínimo 15,0g/100g (crítico)
2.8	Nitrato	Ausência (crítico)
2.9	Nitrito	Ausência (crítico)
2.10	Contaminante inorgânico – Arsênio	máximo 0,50 mg/kg (crítico)
2.11	Contaminante inorgânico – Chumbo	máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.12	Contaminante inorgânico – Cádmiom	máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.13	Coliformes a 45°C	Máximo 5x10 ³ /g (crítico)
3	REFERÊNCIAS	
3.1	RDC 12/01– ANVISA/MS	
3.2	RDC 14/14 – ANVISA/MS	
3.3	Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO, 4ª edição revisada e ampliada, 2011	
3.4	Instrução Normativa nº 22 – 24/11/2005	
3.5	RDC 42/13 – ANVISA/MS	
4	VALIDADE	
4.1	mínima de 6 meses	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1	Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado.	
5.2	Máximo 3 kg	
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	
6	ROTULAGEM (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
6.1	No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.	

Observação 1: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6: ±2,0 g/100g; 2.7: ±1,5 g/100g; 2.10:±0,05 mg/kg; 2.11 e 2.12: 0,01 mg/kg.



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento
Educaional
Departamento de Nutrição e Alimentação



PRODUTO: SUCO DE LARANJA INTEGRAL

1 CARACTERIZAÇÃO

Bebida não fermentada e não diluída, obtida por extração da parte comestível da laranja (*Citrus sinensis L. Osbeck*) a partir da fruta madura e sã, integral, pasteurizado, na sua concentração natural, sem adição de água ou açúcar (sacarose/glicose), destinado ao consumo direto, submetido a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009) e apresentar a graduação Brix recomendada pelo MAPA. O suco não poderá conter substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. **Não pode conter:** açúcar adicionado, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes.

2 ANÁLISES MÍNIMAS

No produto concentrado:

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Volume líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.4 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5 Características sensoriais	
2.5.1 Aspecto	Próprio, líquido espesso
2.5.2 Cor	Amarela
2.5.3 Aroma	Próprio de acordo com a fruta
2.6 Sólidos solúveis a 20°C	Mínimo 10,5° Brix
2.6.1 Relação de sólidos solúveis em brix/acidez de ácido cítrico anidro	Mínimo 7,0 g/100 g
2.7 Ácido ascórbico	Mínimo 25,00 mg/100 g
2.8 Álcool etílico	Máximo 0,5 % v/v (crítico)
2.9 Açúcares totais naturais da laranja	Máximo 13 g/100g (crítico)
2.10 Corantes artificiais	Ausência (crítico)
2.11 Conservantes	
2.12.1 Sorbato de potássio	Ausência (crítico)
2.12.2 Benzoato de sódio	Ausência (crítico)
2.13 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.14 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.15 Contaminante inorgânico - Cádmio	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.16 Coliformes a 45°C/mL	Máximo: 10 ² NMP/mL (crítico)
2.17 <i>Salmonella sp</i> /25mL	Ausência (crítico)

3 REFERÊNCIAS

Portaria 86/2016 - MAPA

Decreto nº 6.871/2009

Instrução Normativa nº 01/2000 – MA.

Lei nº 8.918/1994 – MAPA

RDC 12/2001 – ANVISA/M.S.

RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento
Educativo
Departamento de Nutrição e Alimentação



4	VALIDADE
Mínimo de 5 dias	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
5.1 Embalagem atóxica, virgem, herméticamente fechada.	
5.2 Mínimo 1 litro - Máximo 1,5 litro	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)	
6	ROTULAGEM (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
6.1 No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional.	

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6: $\pm 1,0^{\circ}$ Brix; 2.6.1: 1,0 g/100g; 2.7: $\pm 2,5$ mg/100g; 2.9: $\pm 1,3$ g/kg; 2.10: $\pm 0,1$ mg/kg e 2.11 e 2.12: $\pm 0,005$ mg/kg.



PRODUTO: SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL

1 | CARACTERIZAÇÃO

É a bebida não fermentada e não diluída, obtida por extração da parte comestível da maçã (*Pyrus malus, L.*) através de processo tecnológico adequado, na sua concentração natural, sem adição de açúcar, destinado ao consumo direto. As frutas deverão ser maduros, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais e em perfeito estado de conservação. Produzido dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação e proveniente de estabelecimento sob inspeção. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009) e apresentar a graduação Brix recomendada pelo MAPA. O suco não poderá conter substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica. **Não pode conter:** açúcar adicionado, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes.

2 | ANÁLISES MÍNIMAS

No produto concentrado:

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Volume líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.4 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5 Características sensoriais	
2.5.1 Aspecto	Próprio, líquido espesso
2.5.2 Cor	Amarronzada
2.5.3 Aroma	Próprio de acordo com a fruta
2.6 Sólidos solúveis a 20°C	Mínimo 10,5° Brix
2.6.1 Relação de sólidos solúveis em brix/acidez de ácido cítrico anidro	Mínimo 7,0 g/100 g
2.7 Ácido Málico	Mínimo 0,2 mg/100 g
2.8 Álcool etílico	Máximo 0,5 % v/v (crítico)
2.9 Açúcares totais naturais da maçã	Máximo 13 g/100g (crítico)
2.10 Corantes artificiais	Ausência (crítico)
2.11 Conservantes	
2.12.1 Sorbato de potássio	Ausência (crítico)
2.12.2 Benzoato de sódio	Ausência (crítico)
2.13 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.14 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.15 Contaminante inorgânico - Cádmio	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.16 Coliformes a 45°C/mL	Máximo: 10 ² NMP/mL (crítico)
2.17 <i>Salmonella sp</i> /25mL	Ausência (crítico)

3 | REFERÊNCIAS

Portaria 86/2016 - MAPA
Decreto nº 6.871/2009
Instrução Normativa nº 01/2000 – MA.
Lei nº 8.918/1994 – MAPA
RDC 12/2001 – ANVISA/M.S.
RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento
Educativo
Departamento de Nutrição e Alimentação



4	VALIDADE
Mínimo de 180 dias	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
5.1 Embalagem atóxica, virgem, herméticamente fechada.	
5.2 Mínimo 1 litro - Máximo 1,5 litro	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)	
6	ROTULAGEM (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
6.1 No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional.	

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6: $\pm 1,0^{\circ}$ Brix; 2.6.1: 1,0 g/100g; 2.7: $\pm 2,5$ mg/100g; 2.9: $\pm 1,3$ g/kg; 2.10: $\pm 0,1$ mg/kg e 2.11 e 2.12: $\pm 0,005$ mg/kg.



PRODUTO: SUCO DE TANGERINA INTEGRAL

1 CARACTERIZAÇÃO

É a bebida não fermentada e não diluída, obtida por extração da parte comestível tangerina (*Citrus Reticulata*) através de processo tecnológico adequado, na sua concentração natural, sem adição de açúcar, destinado ao consumo direto. As frutas deverão ser maduras, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais e em perfeito estado de conservação. Produzido dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação e proveniente de estabelecimento sob inspeção. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009) e apresentar a graduação Brix recomendada pelo MAPA. O suco não poderá conter substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica.
Não pode conter: açúcar adicionado, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes.

2 ANÁLISES MÍNIMAS

No produto concentrado:

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Volume líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.4 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5 Características sensoriais	
2.5.1 Aspecto	Próprio, líquido espesso
2.5.2 Cor	Alaranjada
2.5.3 Aroma	Próprio de acordo com a fruta
2.6 Sólidos solúveis a 20°C	Mínimo 10,5° Brix
2.6.1 Relação de sólidos solúveis em brix/acidez de ácido cítrico anidro	Mínimo 9,2 g/100 g
2.7 Ácido Cítrico	Mínimo 0,2 mg/100 g
2.9 Açúcares totais naturais da tangerina	Máximo 13 g/100g (crítico)
2.10 Corantes artificiais	Ausência (crítico)
2.11 Conservantes	
2.12.1 Sorbato de potássio	Ausência (crítico)
2.12.2 Benzoato de sódio	Ausência (crítico)
2.13 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,20 mg/kg (crítico)
2.14 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,50mg/kg (crítico)
2.15 Contaminante inorgânico - Cádmio	Máximo 0,250mg/kg (crítico)
2.16 Coliformes a 45°C/mL	Máximo: 10 ² NMP/mL (crítico)
2.17 <i>Salmonella sp</i> /25mL	Ausência (crítico)

3 REFERÊNCIAS

Portaria 86/2016 - MAPA

Decreto nº 6.871/2009

Instrução Normativa nº 01/2000 – MA.

Lei nº 8.918/1994 – MAPA

RDC 12/2001 – ANVISA/M.S.

RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento
Educativo
Departamento de Nutrição e Alimentação



4	VALIDADE
4.1	Mínimo de 180 dias.
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
5.1	Embalagem atóxica, virgem, hermeticamente fechada
5.2	Mínimo 1 litro - Máximo 1,5 litro
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)
6	ROTULAGEM (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
6.1	No rótulo deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento
Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



PRODUTO: SUCO DE UVA INTEGRAL

1 | CARACTERIZAÇÃO

Suco de uva é a bebida não fermentada e não diluída, obtida do mosto simples, sulfitado ou concentrado de uva sã, fresca e madura, sendo tolerada a graduação alcoólica até 0,5% Vol. A designação "Integral" ou "Simples" sera privativa do suco de uva sem adição de açúcares e na sua concentração natural. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA Portaria 55/2004) e apresentar a graduação Brix recomendada pelo MAPA. Obtida da parte comestível da uva (*Vitis ssp*). As frutas deverão ser maduras, limpas, isentas de matérias terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais e em perfeito estado de conservação. Produzido dentro das normas de boas praticas de fabricação e proveniente de estabelecimento sobinspeção. **Não pode conter:** açúcar adicionado, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes.

2 | ANÁLISES MÍNIMAS

No produto concentrado:

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Volume líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.4 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5 Características sensoriais	
2.5.1 Aspecto	Próprio, líquido espesso
2.5.2 Cor	Roxa
2.5.3 Aroma	Próprio de acordo com a fruta
2.6 Sólidos solúveis a 20°C	Mínimo 10,5° Brix
2.6.1 Relação de sólidos solúveis em brix/acidez de ácido cítrico anidro	Mínimo 7,0 g/100 g
2.7 Ácido Tartárico	Mínimo 0,3 mg/100 g
2.8 Álcool etílico	Máximo 0,5 % v/v (crítico)
2.9 Açúcares totais naturais da Uva	Máximo 13 g/100g (crítico)
2.10 Corantes artificiais	Ausência (crítico)
2.11 Conservantes	
2.12.1 Sorbato de potássio	Ausência (crítico)
2.12.2 Benzoato de sódio	Ausência (crítico)
2.13 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.14 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.15 Contaminante inorgânico - Cádmiio	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.16 Coliformes a 45°C/mL	Máximo: 10 ² NMP/mL (crítico)
2.17 <i>Salmonella sp</i> /25mL	Ausência (crítico)

3 | REFERÊNCIAS

Portaria 86/2016 - MAPA

Decreto nº 6.871/2009

Instrução Normativa nº 01/2000 – MA.

Lei nº 8.918/1994 – MAPA

RDC 12/2001 – ANVISA/M.S.

RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento
Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



4	VALIDADE
Mínimo de 180 dias.	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
5.1 Embalagem atóxica, virgem, herméticamente fechada.	
5.2 Mínimo 1L - Máximo 1,5 litro	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)	
6	ROTULAGEM (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
6.1 No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional.	

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6: $\pm 1,0^{\circ}$ Brix; 2.6.1: 1,0 g/100g; 2.7: $\pm 2,5$ mg/100g; 2.9: $\pm 1,3$ g/kg; 2.10: $\pm 0,1$ mg/kg e 2.11 e 2.12: $\pm 0,005$ mg/kg.