



ANEXO V – CRITÉRIOS PARA ANÁLISE DAS AMOSTRAS

As amostras dos alimentos serão analisadas com base ao PRODUTO atender o disposto na legislação de alimentos estabelecida pelos órgãos regulamentadores: a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, o Ministério da Saúde – MS, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA e, também, dos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade.

O produto deverá ser apresentado de forma sã, em bom estado de conservação, isento de fermentação e mofos, odores estranhos, ou substâncias nocivas à saúde.

Serão observadas a análise sobre a técnica dietética, a observação da rotulagem conforme normas da ANVISA, a cocção quando for o caso, o tempo de cozimento, a análise sensorial.

Segue abaixo lista com gêneros alimentícios a serem analisados.

Item	Descrição	Crítérios para Análise
2	ALIMENTO ACHOCOLATADO, EMBALAGEM COM 400 G	Achocolatado instantâneo em pó. Produto preparado com o cacau obtido por processo tecnológico adequado e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias. Ingredientes básicos: cacau em pó solúvel (mínimo de 32%), açúcar refinado, aromatizante, outros ingredientes que não descaracterizem o produto e permitido na legislação e outros aditivos permitidos na legislação. Deverá ser obtidas de matérias primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosas, de parasitas, detritos de animais, cascas de semente de cacau e outros detritos vegetais. Aspecto: pó homogêneo, cor próprio do tipo, cheiro característico e sabor doce. Deverá constar no rótulo - não contém glúten e estar de acordo com a resolução RDC nº 264, de 22 de setembro de 2005, resolução CNNPA nº 12/1978 e resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Produto livre de transgênicos. Embalagem com no mínimo 400g.
5	AVEIA EM FLOCOS FINOS	Aveia em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE JÓIA – PODER EXECUTIVO
“TERRA DAS NASCENTES”

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

6	CACAU EM PÓ SEM AÇÚCAR	Contendo 100% DE CACAU. O produto deve ser obtido de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais; deverá ser solúvel em líquidos quentes e frios e ter indicação para o preparo de bebidas. ISENTO DE AÇÚCAR, LEITE E DERIVADOS, BEM COMO DE TRAÇOS DE LEITE. SEM GLÚTEN, CORANTE OU GORDURA TRANS. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterize o produto, os quais deverão ser declarados. Não poderá conter adição de gordura ou óleos estranhos a qualquer tipo de chocolate, bem como à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas. Aparência: pó fino homogêneo, sem grumos, cor, sabor e odor próprios. Apresentando informações quanto ao número do lote, informação nutricional, data de validade, dispostas diretamente na embalagem do produto.
7	CAFÉ SOLÚVEL GRANULADO	Tipo 1, tradicional, torrado e granulado, com certificado de selo de pureza ABIC. Isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem deve estar íntegra. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS.
14	EXTRATO DE TOMATE	Deve ser preparados com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Massa mole, cor vermelha com cheiro e sabor próprios, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978 e rotulada de acordo com a resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE JÓIA – PODER EXECUTIVO
“TERRA DAS NASCENTES”

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

16	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO 1	Farinha de trigo especial - tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro próprio e sabor próprio. Deverá obedecer a resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002 e estar rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002. Embalagem de 5 kg.
17	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL	Farinha de trigo especial - tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor característica, cheiro próprio e sabor próprio. Deverá obedecer a resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002 e estar rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002. Embalagem de 1 kg.
18	FEIJÃO PRETO TIPO 1	Feijão preto, tipo 1. De qualidade, constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica à variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. De acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978. Embalagem de 1 kg. Feijão preto, tipo 1. De qualidade, constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica à variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. De acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978. Embalagem de 1 kg.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE JÓIA – PODER EXECUTIVO
“TERRA DAS NASCENTES”

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

19	FERMENTO BIOLÓGICO SECO	Fermento biológico seco, instantâneo - produto obtido de culturas puras de leveduras (<i>saccharomyces cerevisias</i>) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo. Desidratado, instantâneo e embalado a vácuo em saco laminado. Deverá estar de acordo com a resolução CNNPA nº 38/1977 e rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Embalagem de 125g.
20	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ	Fermento em pó químico - produto formado por substância ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. No rótulo deverá constar a designação "fermento químico" e a recomendação "conserva ao abrigo de umidade" ou "conserva em ambiente seco". Necessária rotulagem nutricional obrigatória. A data de validade deverá constar na embalagem. Deverá estar de acordo com a resolução CNNPA nº 38/1977 e rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Embalagem com 100 g.
25	MACARRÃO COM OVOS	Macarrão espaguete com ovos ou parafuso com ovos, fabricada a partir de matérias primas selecionadas de boa qualidade com ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sem conservante e aromatizantes, ao ser posta na água, não deve turvá-la antes da cocção, com



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE JÓIA – PODER EXECUTIVO
“TERRA DAS NASCENTES”

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

		rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes o peso. Embalagem contendo no mínimo 500 g
27	MASSA CABELO DE ANJO COM OVOS	Massa com ovos, tipo cabelo de anjo, fabricada a partir de matérias primas selecionadas de boa qualidade com ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sem conservante e aromatizantes, ao ser posta na água, não deve turvá-la antes da cocção, com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes o peso. Embalagem contendo no mínimo 500 g
35	SUCRILHOS SABOR MILHO, EMBALAGEM COM 200 G	Cereal matinal, sem açúcar, do tipo sucrilhos. Cereais integrais (trigo, aveia, arroz, milho). Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto, sabor, e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxico, bem vedados, com embalagem plástica contendo até 220g do produto. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega.
47	CARNE BOVINA MOIDA, INPECIONADA, COM 5% DE GORDURA	Carne bovina, moída, magra - isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físico-químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de micro-organismos, em pacotes de 0,5 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega.
48	CARNE BOVINA PALETA	Carne bovina paleta, de 1ª qualidade, constando o número de inscrição no SIF, SIE ou SIM. Aspecto não pegajoso, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE JÓIA – PODER EXECUTIVO
“TERRA DAS NASCENTES”

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

		Embalada em embalagem plástica própria de 1 kg, contendo prazo de validade, nome do fabricante.
49	CARNE BOVINA PATINHO, TIPO BIFE	Carne bovina patinho bife de 1ª qualidade, constando o número de inscrição no SIF, SIE ou SIM. Aspecto não pegajoso, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio. Embalada em embalagem de 1 kg plástica própria, contendo prazo de validade, nome do fabricante.
50	CARNE DE FRANGO NATURA CONGELADA – TIPO COXA e SOBRECOXA	Coxa e sobrecoxa de frango, com osso, congelada, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do frango. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Validade mínima após a entrega 8 meses.
63	PEITO DE GALINHA COM OSSO	Carne de frango, Tipo Peito de Frango resfriado com osso, com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, registro no SIF ou SISPOA, prazo de validade não inferior a 12 meses.

Kauana Aosani Cerri
Nutricionista