



ANEXO III – 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 mofo, 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
4	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.
8	ARROZ BRANCO, TIPO 01,	Características técnicas: grupo: beneficiado, subgrupo: polido, classe: longo fino, tipo 1. O produto deve conter no



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

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

	EMBALAGEM COM 05 KG	mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada empapamento. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes, em polietileno transparente. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias na data da entrega. Embalagem com no mínimo 5kg.
9	AVEIA EM FLOCOS FINOS, EMBALAGEM COM 170 GR	Aveia em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação.
12	CACAU EM PÓ SEM AÇÚCAR, EMBALAGEM COM 200 GR	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.



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

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

13	CAFÉ SOLÚVEL GRANULADO, EMBALAGEM COM 200 GR	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	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, EMBALAGEM COM 500 GR	Deve ser de grãos selecionados 100% arábica de sabor intenso, com ponto de torra tradicional e intensidade 8, acondicionado em embalagem interna a vácuo e embalagem externa em caixa, embalagem com 500 g. Produto com certificado tradicional de pureza e qualidade – ABIC e gestão de qualidade ISO 9001. Deverá constar na embalagem data de fabricação, lote e prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.
34	EXTRATO DE TOMATE, EMBALAGEM COM 800 GR	Deve ser preparados com frutos maduros, escolhidos, são, 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.
36	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO 1, EMBALAGEM COM 5 KG	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.
37	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL,	Farinha de trigo especial - tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido a partir de cereal limpo



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

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

	EMBALAGEM COM 01 KG	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.
38	FEIJÃO PRETO TIPO 1, EMBALAGEM COM 01 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.
39	FERMENTO BIOLÓGICO SECO, EMBALAGEM COM 125 GR	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.
40	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, EMBALAGEM COM 100 GR	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



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

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

		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.
51	MACARRÃO COM OVOS, EMBALAGEM COM 500 GR	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 rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes o peso. Embalagem contendo no mínimo 500 g
54	MASSA CABELO DE ANJO COM OVOS, EMBALAGEM COM 500 GR	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
98	CARNE BOVINA MOÍDA, EMBALAGEM COM 500 GR	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.



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

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

99	CARNE BOVINA PALETA, EMBALAGEM COM 01 KG	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. Embalada em embalagem plástica própria de 1 kg, contendo prazo de validade, nome do fabricante.
100	CARNE BOVINA PATINHO, TIPO BIFE, EMBALAGEM COM 01 KG	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.
101	CARNE DE GALINHA, PEITO SEM OSSO, EMBALAGEM COM 01 KG	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.
102	CARNE DE GALINHA, TIPO COXA e SOBRECOXA DESOSSADA, EMBALAGEM COM 01 KG	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.