



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPETININGA

ANEXO DE DESCRITIVO COMPLETO

Ref.: PP 174/2016 – Processo 265/2016

Obs: Os produtos deverão ser entregues com validade longa.

Abreviações utilizadas segundo ABNT: L = litro; Kg = quilograma

Equipe de Nutrição Escolar
Silmara Amaral - RT
Tatiana Olivato/ Cristina Muguíuda/Mauren

ANEXOS ESTOCÁVEIS

| ⇒ AÇÚCAR CRISTAL – item 1 | |
|-------------------------------|---|
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Açúcar obtido por fabricação direta nas usinas, a partir da cana-de-açúcar, na forma cristalizada, contendo no mínimo 99,3% de carboidrato por porção, livre de fermentação. |
| EMBALAGEM | Primária: Saco polietileno atóxico – Embalagem de 2 a 5 kg Secundária: Embalagem deverá ser plástica, reforçada, transparente, que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem - Deve atender a legislação vigente. NOTA - Produto legalmente isentos de registro Validade - mínima de 01 ano a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 30 dias |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS Resolução RDC n.º 278 de 22/09/05 – ANVISA/MS |
| INSTRUÇÃO | Teor mínimo de sacarose no mínimo 99,0% p/p, resíduo mineral fixo máximo 0,2% p/p, isento de matérias terrosa, de parasitas e de detritos. |

| ⇒ AÇÚCAR REFINADO DE 1ª QUALIDADE – item 2 | |
|--|---|
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Açúcar obtida da cana de açúcar, com aspecto, cor e cheiro próprios, com teor de sacarose mínimo de 98,5% pp, admitindo umidade máxima de 0,03% pp, sem fermentação, isento de sujidades. |
| EMBALAGEM | Primária: Saco polietileno atóxico – Embalagem de 1 a 5 kg Secundária: Embalagem deverá ser plástica, reforçada, transparente, que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem - Deve atender a legislação vigente. NOTA - Produto legalmente isentos de registro Validade - mínima de 01 ano a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 30 dias |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; |

| | |
|------------------|--|
| | Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; |
| | Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; |
| | Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS |
| | Resolução RDC n.º 278 de 22/09/05 – ANVISA/MS |
| INSTRUÇÃO | Teor mínimo de sacarose no mínimo 99,0% p/p, resíduo mineral fixo máximo 0,2% p/p, , isento de matérias terrosa, de parasitas e de detritos. |

| | |
|---------------------------------|--|
| ⇒ AMIDO DE MILHO- item 3 | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Obtido pela moagem de grão de milho em bom estado de conservação |
| EMBALAGEM | Primária: de 0,5Kg a 1Kg Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem - Deve atender a legislação vigente. NOTA - Produto legalmente dispensado de registro. Validade - mínima de 06 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não devera ser superior a 30 dias da data de fabricação. |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS |

| | |
|--|---|
| ⇒ ARROZ tipo 1 de 1ª qualidade - item 4 | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Grãos comestível de arroz “in natura”, proveniente da espécie Oryza sativa |
| CLASSIFICAÇÃO | Beneficiado, Polido, Longo Fino (“Agulhinha”), tipo 1 , medindo 6 mm |
| EMBALAGEM | Primária: Saco de polietileno atóxico resistente - Embalagem individual 5 Kg. Secundária: Embalagem deverá ser plástica, reforçada, transparente, que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente NOTA: Produto legalmente isenta de registro Validade - mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Resolução n.º 94/76 – CNNPA/MS Portaria n.º 29 de 02/09/85 - MA; Portaria n.º 269 de 17/11/88 e Anexos – MA; Resolução n.º 23 de 15/03/00 - ANVISA/MS; Lei n.º 99/72 de 25/05/00; Decreto n.º 3664 de 17/11/00 – MA; Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; Resolução RE n.º 94 de 21/05/05 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 278 de 22/09/05 – ANVISA/MS. |
| INSTRUÇÃO | Procedência: Deve ser de procedência nacional Safrá: Corrente Teste e Cocção: Deve obter os seguintes resultados: Positivo: 100% dos grãos cozidos Volume: mínimo de 3,0 vezes |

| | |
|--------------------------------------|---|
| ⇒ ARROZ PARBOILIZADO – item 5 | |
| COMPOSIÇÃO | Grãos comestível de arroz “in natura”, COM TEOR MAXIMO DE UMIDADE DE 15%. |

| | | | | | | | | |
|--|---|--|---|---|--|--|--|---|
| OBRIGATÓRIA | | | | | | | | |
| EMBALAGEM | <p>Primária: Saco de polietileno atóxico resistente - Embalagem individual 5Kg.</p> <p>Secundária: Embalagem deverá ser plástica, reforçada, transparente, que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente</p> <p>NOTA: Produto legalmente isento de registro</p> <p>Validade - mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.</p> | | | | | | | |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | <table border="1"> <tr><td>Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS;</td></tr> <tr><td>Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS;</td></tr> <tr><td>Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS;</td></tr> <tr><td>Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS;</td></tr> <tr><td>Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS;</td></tr> <tr><td>Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS;</td></tr> <tr><td>Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS</td></tr> </table> | Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; | Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; | Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; | Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; | Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; | Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; | Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS |
| Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; | | | | | | | | |
| Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; | | | | | | | | |
| Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; | | | | | | | | |
| Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; | | | | | | | | |
| Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; | | | | | | | | |
| Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; | | | | | | | | |
| Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS | | | | | | | | |
| INSTRUÇÃO | <p>Procedência: Deve ser de procedência nacional</p> <p>Safra: Corrente</p> <p>Teste e Cocção:</p> <p>Deve obter os seguintes resultados:</p> <p>Positivo: 100% dos grãos cozidos</p> <p>Volume: mínimo de 3,0 vezes</p> | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|--|---|--|---|---|--|--|--|---|
| ⇒ AVEIA EM FLOCOS FINOS – item 6 | | | | | | | | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Aveia em flocos finos, com glúten. | | | | | | | |
| EMBALAGEM | <p>Primária: de 0,2 kg a 0,5kg</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto</p> <p>Rotulagem - Deve atender a legislação vigente.</p> <p>NOTA - Produto legalmente dispensado de registro.</p> <p>Validade - mínima de 06 meses a partir da data de entrega.</p> | | | | | | | |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | <table border="1"> <tr><td>Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS;</td></tr> <tr><td>Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS;</td></tr> <tr><td>Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS;</td></tr> <tr><td>Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS;</td></tr> <tr><td>Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS;</td></tr> <tr><td>Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS;</td></tr> <tr><td>Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS</td></tr> </table> | Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; | Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; | Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; | Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; | Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; | Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; | Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS |
| Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; | | | | | | | | |
| Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; | | | | | | | | |
| Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; | | | | | | | | |
| Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; | | | | | | | | |
| Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; | | | | | | | | |
| Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; | | | | | | | | |
| Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS | | | | | | | | |

| | |
|---|---|
| ⇒ BARRA DE CEREAIS COM CHOCOLATE- item 7 | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Aveia em flocos, flocos de arroz e/ou de cevada e/ou de trigo e/ou de milho tostados, açúcar, e cacau que caracteriza o sabor. |
| COMPOSIÇÃO OPCIONAL | Outras substâncias alimentícias aprovadas, que não descaracterizem o produto e sejam declaradas no rótulo. As barrinhas poderão ter alegação de “com cobertura de chocolate/” com cacau”. |
| EMBALAGEM | <p>Individual: material flexível, constituído de laminado PET (poliéster) metalizado/PEBD (polietileno de baixa densidade) ou laminado PET (poliéster) metalizado/PEBDL (polietileno de baixa densidade linear) ou laminado PET / BOPP (polietileno biorientado) metalizado ou laminado BOPP / BOPP metalizado, resistente, termossoldada ou vedada hermeticamente.</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> |

| | |
|---------------------------|---|
| | Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro Peso Líquido Unitário da Barra: 25 (vinte e cinco) gramas, sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos. |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS |

| | |
|---|--|
| ⇒ BARRA DE CEREAIS DIET – item 8 | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Flocos de cereais (farinhas de arroz e de milho, extrato de malte, maltodextrina e sal) sorbitol, aveia em flocos ,polidextrose, maltodextrina, |
| COMPOSIÇÃO OPCIONAL | Outras substâncias alimentícias aprovadas, que não descaracterizem o produto e sejam declaradas no rótulo. NOTA: Contém glicose, frutose e sacarose naturalmente proveniente dos ingredientes |
| COMPOSIÇÃO ISENTA (DE) | Isenta de açúcar (sacarose) |
| EMBALAGEM | Individual: material flexível, constituído de laminado PET (poliéster) metalizado/PEBD (polietileno de baixa densidade) ou laminado PET (poliéster) metalizado/PEBDL (polietileno de baixa densidade linear) ou laminado PET / BOPP (polietileno biorientado) metalizado ou laminado BOPP / BOPP metalizado, resistente, termossoldada ou vedada hermeticamente. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro Peso Líquido Unitário da Barra: 25 (vinte e cinco) gramas, sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos. |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS |

| | |
|--------------------------------------|--|
| ⇒ BOLACHA AGUA E SAL – item 9 | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Farinha de trigo, gordura vegetal, amido, extrato de malte, sal , açúcar, leite, fermento biológico e estabilizante lecitina de soja. |
| EMBALAGEM | Primária: mínimo de 0,14 Kg e máximo 1 kg Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem - Deve atender a legislação vigente. Validade - mínima de 08 meses da data de fabricação , data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; |

| | | |
|--|---|--|
| | Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS | |
|--|---|--|

| | | |
|--|--|--|
| ⇒ BOLACHA AVEIA E MEL – item 10 | | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AVEIA (FARINHA E FLOCOS), AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, MARGARINA, MEL, FERMENTO QUÍMICO, SAL, LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTES. | |
| EMBALAGEM | Primária: mínimo de 0,14 kg e máximo 1 kg Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem - Deve atender a legislação vigente. Validade - mínima de 8 meses. | |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; | |
| | Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; | |
| | Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; | |
| | Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; | |
| | Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; | |
| | Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; | |
| | Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS | |

| | | |
|------------------------------------|---|--|
| ⇒ BOLACHA MAISENA – item 11 | | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Farinha de trigo, sal, gordura vegetal, amido, açúcar. | |
| COMPOSIÇÃO OPCIONAL | Leite (ou soro) , aditivos permitido pela legislação, exceto os corantes artificiais e outros ingredientes desde que declarado no rótulo. | |
| COMPOSIÇÃO ISENTA (DE) | Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína isolada ou proteína texturizada de soja) | |
| EMBALAGEM | Primária: mínimo de 0,14 kg a 1kg Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem - Deve atender a legislação vigente. Validade - mínima de 8 meses da data de fabricação data de entrega que não deverá ser superior a 20 dias da data de fabricação | |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; | |
| | Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; | |
| | Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; | |
| | Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; | |
| | Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; | |
| | Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; | |
| | Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS | |

| | | |
|---|---|--|
| ⇒ BOLACHA ROSQUINHA CHOCOLATE- item 12 | | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Farinha de trigo, sal , gordura vegetal, amido , açúcar, chocolate ou cacau em pó. | |
| COMPOSIÇÃO OPCIONAL | Leite (ou soro), Aditivos permitidos, pela legislação, exceto os corantes artificiais, e outros ingredientes, desde que declarados no rótulo. | |
| COMPOSIÇÃO ISENTA (DE) | Soja(extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) | |
| EMBALAGEM | Primaria : mínimo de 0,3 kg a 1 kg Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente Validade - mínima de 8 meses da data de fabricação data de entrega que não deverá ser superior a 20 dias da data de fabricação | |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; | |
| | Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; | |

| | |
|------------------|--|
| | Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; |
| | Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; |
| | Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; |
| | Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; |
| | Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS |
| INSTRUÇÃO | Permitido que o biscoito seja do tipo amanteigado. |

| | |
|--|---|
| ⇒ BOLOCHA ROSQUINHA DE COCO – item 13 | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Farinha de trigo, sal , gordura vegetal , amido , açúcar, leite (ou soro), coco ralado. |
| COMPOSIÇÃO OPCIONAL | Leite (ou soro), Aditivos permitidos, pela legislação, exceto os corantes artificiais, e outros ingredientes, desde que declarados no rótulo. |
| COMPOSIÇÃO ISENTA (DE) | Soja(extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) |
| EMBALAGEM | Primária : mínimo de 0,3 kg a 1 kg . Secundária : Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem : Deve atender a legislação vigente Validade - mínima de 8 meses da data de fabricação |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS |
| INSTRUÇÃO | Permitido que o biscoito seja do tipo amanteigado. |

| | |
|---|---|
| ⇒ CHOCOLATE CONFEITADO (TIPO CONFETE) – item 14 | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Açúcar, Massa de Cacau, Manteiga de Cacau, Gordura Vegetal, Leite em pó Integral. |
| EMBALAGEM | Embalagem primária: pacote plástico de 200g a 1 Kg. Validade mínima: 06 meses. |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS |

| | |
|------------------------------------|--|
| ⇒ CHOCOLATE EM PÓ – item 15 | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Obtido a partir de simples mistura de açúcar, cacau em pó (32 %) e aromatizante. CHOCOLATE EM PÓ 32% de cacau. Ingredientes básicos: cacau em pó solúvel (mínimo de 32%), açúcar, aromatizante, outros ingredientes que não descaracterizem o produto e permitidos na legislação e outros aditivos permitidos na legislação. O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura ou lactose. Não poderá conter a adição de gordura e óleos estranhos à qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas estranhas. Características organolépticas: aspecto: pó homogêneo; cor própria; cheiro: característico; sabor: doce, próprio. Validade mínima: 10 meses a partir da data de fabricação. Data de |

| | |
|-------------------------------|--|
| | entrega: não poderá ser superior a 45 dias da data de fabricação. Embalagem: sacos de polietileno atóxico. Obs.: apresentar junto com as amostras: ficha técnica do produto. Produto nacional, embalagens de 1 kg |
| COMPOSIÇÃO OPCIONAL | Adição de ferro, vitaminas e minerais (dentro do padrão legal vigente) |
| COMPOSIÇÃO ISENTA (DE) | Matérias estranhas, sujidades, parasitos ou larvas |
| EMBALAGEM | Primária: Sacos de polietileno metalizado resistente e termossoldado de 1 kg Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem - Deve atender a legislação vigente. Validade - mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 45 dias. |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS |
| INSTRUÇÃO | Deve ser produto de procedência nacional . |

⇒ **CHOCOLATE GRANULADO – item 16**

| | |
|-------------------------------|---|
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Açúcar, gordura vegetal, glicose em pó, amido, cacau em pó |
| EMBALAGEM | Embalagem primária: pacote plástico de 200g a 1 Kg. Validade mínima: 06 meses. |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS |

⇒ **COCO RALADO – item 17**

| | |
|-------------------------------|---|
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Produto obtido do fruto do coqueiro (Cocos nucifera), por processo tecnológico adequado e separado parcialmente da emulsão óleo/água (leite de coco) por processos mecânicos. Coco ralado, úmido, sem açúcar |
| EMBALAGEM | Embalagem primária de polipropileno transparente ou metalizada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem 1kg. |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS |

⇒ **ERVILHA EM CONSERVA- item 18**

| | |
|-------------------------------|--|
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Ervilhas debulhadas, cruas, reidratadas ou pré cozidas, imersa em líquido apropriado (salmoura) |
| EMBALAGEM | Primária Embalagem cartonada de multi camadas, ou aluminizada, impressa 280 g a 400 g líquido, 200 g a 280 g drenado Embalagem Secundária - De mercado, que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem - Deve atender a legislação vigente. NOTA: Produto legalmente isentos de registro. Validade - mínima de 18 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deveser superior a 45 dias da data de fabricação. |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS |

| | |
|--------------------------------------|--|
| ⇒ EXTRATO DE TOMATE – item 19 | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Tomates maduros, são e limpos. |
| COMPOSIÇÃO OPCIONAL | Sal e ou açucares |
| COMPOSIÇÃO ISENTA (DE) | Pele e sementes |
| EMBALAGEM | Primária Embalagem Lata ou tetra pak – mínimo de 0,34kg a 0,520Kg Secundária – Caixa de papelão ondulado impressa Rotulagem - Deve atender a legislação vigente. NOTA: Produto legalmente isento de registro Validade - mínima de 18 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deveser superior a 45 dias da data da entrega. NOTA_ Apresentar Laudo de análise Físico Químicas e microbiológicas e microscópicas em alimentos. |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS |

| | |
|-------------------------------------|--|
| ⇒ FARINHA DE MILHO – item 20 | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Obtido pela ligeira torração do grão de milho, previamente macerado, socado e peneirado. |
| EMBALAGEM | PRIMÁRIA - Saco de polietileno transparente -Embalagem de 1kg SECUNDÁRIA - Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. ROTULAGEM - Deve atender a legislação vigente. Validade - mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deveser superior a 30 dias da data de fabricação. |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS |
| ⇒ FARINHA DE TRIGO – item 21 | |

| | | |
|-------------------------------|---|--|
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Obtida do grão de trigo moído e beneficiado, sem fermento | |
| EMBALAGEM | <p>Primária – Saco plástico transparente e atóxico ou embalagem de papel. Embalagem de 1 kg</p> <p>Secundária – Embalagem de mercado, que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem - Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Validade - mínima de 10 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deveser superior a 30 dias da data de fabricação.</p> | |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | <p>Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS</p> | |

| | | |
|--|---|--|
| ⇒ FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 – item 22 | | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Grão comestível de feijão “ in natura” Constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formato naturais maduros, limpos e secos. | |
| CLASSIFICAÇÃO | Anão de cores, carioquinha - Tipo 1 | |
| EMBALAGEM | <p>Primária - Saco de polietileno transparente. Embalagem individual 1 K.</p> <p>Secundária - Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem - Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Validade - mínima de 04 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deveser superior a 30 dias da data de fabricação.</p> | |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | <p>Resolução n.º 34/76 – CNNPS/MS;</p> <p>Portaria n.º 329 de 02/09/85 – MA;</p> <p>Portaria n.º 161 de 24/07/87 – MA;</p> <p>Lei Federal n.º 9972 de 25/05/00, regulamentada pelo Decreto n.º 3664 de 17/11/00;</p> <p>Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS;</p> <p>Instrução Normativa n.º 42 de 05/07/02 – ANVISA/MS</p> <p>Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC n.º 347 de 16/12/02 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS;</p> <p>RE n.º 2300 de 15/09/05 – ANVISA/MS.</p> | |

| | | |
|-------------------------------|--|--|
| ⇒ FEIJÃO PRETO item 23 | | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Grão comestível de feijão “ in natura” tipo 1 , isento de sujidades, Constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formato naturais maduros, limpos e secos. | |
| EMBALAGEM | <p>Primária - Saco de polietileno transparente. Embalagem individual 1 Kg.</p> <p>Secundária - Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem - Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Validade - mínima de 06 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deveser superior a 30 dias da data de fabricação</p> | |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | <p>Resolução n.º 34/76 – CNNPS/MS;</p> <p>Portaria n.º 329 de 02/09/85 – MA;</p> <p>Portaria n.º 161 de 24/07/87 – MA;</p> <p>Lei Federal n.º 9972 de 25/05/00, regulamentada pelo Decreto n.º 3664 de 17/11/00;</p> <p>Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS;</p> <p>Instrução Normativa n.º 42 de 05/07/02 – ANVISA/MS</p> <p>Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS;</p> | |

| | |
|--|--|
| | Resolução RDC n.º 347 de 16/12/02 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; RE n.º 2300 de 15/09/05 – ANVISA/MS. |
|--|--|

| | |
|---|---|
| ⇒ FERMENTO QUIMICO EM PÓ – item 24 | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Formado de substancias que por influência do calor e ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, contendo em sua formulação bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocalcico. |
| EMBALAGEM | Primaria –Embalagem de mercado – Peso líquido de 100g a 250g. Secundaria - Embalagem de mercado que preserve a integridade do produto. NOTA: Produto com registro no órgão competente. Validade – mínima de 12 meses da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 30 dias da data de fabricação. |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS |

| | |
|---|---|
| ⇒ FLOCOS DE BATATA DESIDRATADA – item 25 | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | flocos de batata desidratado, leite em pó, sal. Produto para reconstituição em agua. |
| EMBALAGEM | Primária: 1 kg Secundária: Rotulagem - Deve atender a legislação vigente. NOTA - Produto legalmente dispensado de registro. Validade - - mínima de 06 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não devera ser superior a 30 dias da data de fabricação. |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS |

| | |
|--|---|
| ⇒ FLOCOS DE MILHO AÇÚCARADO – item 26 | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | FLOCOS DE MILHO E AÇUCAR |
| EMBALAGEM | Primária – mínimo de 0,4 Kg e máximo 1 kg. Secundária – Embalagem de mercado, que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem - Deve atender a legislação vigente. Validade - mínima de 4 meses no ato da entrega. |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS |

| | |
|-------------------------------|--|
| ⇒ FUBÁ – item 27 | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | obtido pela moagem da parte comestível dos grãos de milho, desgerminados e sadios. Enriquecido com ferro e ácido fólico. |
| EMBALAGEM | PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente. Embalagem de 01 kg. SECUNDÁRIA: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto ROTULAGEM - Deve atender a legislação vigente. Validade - mínima de 06 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deveser superior a 20 dias da data de fabricação. |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS RESOLUÇÃO Nº 344 - 13/12/02 |

| | |
|--|---|
| GELATINA EM PÓ (MORANGO, ABACAXI, UVA, FRAMBOESA, AMORA) – item 28 | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Gelatina em pó, açúcar e aromatizantes |
| COMPOSIÇÃO OPCIONAL | Aditivos permitidos pela legislação, assim como corantes nos sabores específicos e outros ingredientes que não descaracterizem o produto, que deverão ser declarados no rótulo. |
| COMPOSIÇÃO ISENTA (DE) | deve ser evitada a utilização do corante artificial amarelo tartrazina e vermelho bordeaux. |
| EMBALAGEM | Primária: Saco plástico . Pacotes de 1 Kg Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem - Deve atender a legislação vigente. NOTA- Produto legalmente isento de registro. Validade - mínima de de 06 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deveser superior a 20 dias. |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS |

| | |
|---|--|
| ⇒ GELEIA (SABOR MORANGO, UVA) – item 29 | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Fruta inteira ou em pedaços, polpa, suco ou extratos aquosos da fruta e açúcar. |
| COMPOSIÇÃO OPCIONAL | Morango- Glicose, sacarose, frutose, xarope ou açúcar invertido, isoladamente ou em misturas adequadas; pectina e acidulantes para compensar qualquer deficiência de pectina ou de acidez da fruta; fragmentos da fruta (exceto pedúnculo e cascas) e os aditivos permitidos pela legislação. Uva- Glicose ou açúcar invertido, pectina e acidulantes para compensar qualquer deficiência de pectina ou de acidez da fruta; fragmentos da fruta (exceto pedúnculo e cascas) e os aditivos permitidos pela legislação. |
| COMPOSIÇÃO ISENTA | Pedúnculos, cascas, matéria terrosa, parasitos, detritos animais ou vegetais, |

| | |
|---------------------------|---|
| (DE) | fermentações. |
| EMBALAGEM | Primária : a) Pote de vidro com tampa de folha de flandres; b) Lata hermeticamente fechada c) Tipo Bag Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem- Deve atender a legislação vigente. Nota- Produto legalmente isento de registro. |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS |
| INSTRUÇÃO | PROPORÇÃO- 50 partes de frutas frescas (ou equivalente) para 50 partes de açúcar. |

| | |
|-------------------------------------|--|
| ⇒ LEITE CONDENSADO – item 30 | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose. |
| EMBALAGEM | Primária: A partir de 0,270Kg a 0,395Kg Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem - Deve atender a legislação vigente. Validade - mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deveser superior a 30 dias da data de fabricação. |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS |

| | |
|--|---|
| ⇒ LEITE EM PÓ ENRIQUECIDO item 31 | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Leite de vaca integral desidratado, fortificado/enriquecido com ferro e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Vitaminas A, B ² , B ₆ , C, D, e PP |
| COMPOSIÇÃO OPCIONAL | Adição de ferro, vitaminas e minerais (dentro do padrão legal vigente) |
| COMPOSIÇÃO ISENTA (DE) | Agente Conservante |
| EMBALAGEM | Primária: Sacos de polietileno metalizado resistente e termossoldado – Embalagem de 1 kg Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem - Deve atender a legislação vigente. NOTA – É obrigatório que o produto tenha REGISTRO do rótulo e do estabelecimento produtor no Ministério da Agricultura (SIF). Validade - mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deveser superior a 45 dias. |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Decreto n.º 30.691 de 29/03/52 – RISPOA/MA; Portaria n.º 369 de 04/09/97 - MAA; Portaria n.º 27 de 13/01/98 – SVS/MS; Portaria n.º 31 de 13/01/98 - SVS/MS; Instrução Normativa n.º 11 de 09/09/99 – M.A.A; Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 274 de 15/10/02 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 269 de 22/09/05 – ANVISA/MS; Instrução Normativa n.º 22 de 24/11/05 – MAPA; Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS. |
| INSTRUÇÃO | Deve ser produto de procedência nacional (conforme Instrução Normativa n.º 11 de 09/09/99) |

| | |
|--|-----------|
| | - M.A.A). |
|--|-----------|

| | |
|---|---|
| ⇒ LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO – item 32 | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Leite de vaca integral desidratado e emulsificante lecitina de soja. |
| COMPOSIÇÃO ISENTA (DE) | Agente Conservante |
| EMBALAGEM | Primária: Sacos de poliéster metalizado resistente e termos soldado – Embalagem de 1 kg Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem - Deve atender a legislação vigente. NOTA – É obrigatório que o produto tenha REGISTRO do rótulo e do estabelecimento produtor no Ministério da Agricultura (SIF). Validade - mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deveser superior a 45 dias. |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Decreto n.º 30.691 de 29/03/52 – RISPOA/MA; Portaria n.º 369 de 04/09/97 - MAA; Portaria n.º 27 de 13/01/98 – SVS/MS; Portaria n.º 31 de 13/01/98 - SVS/MS; Instrução Normativa n.º 11 de 09/09/99 – M.A.A; Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 274 de 15/10/02 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 269 de 22/09/05 – ANVISA/MS; Instrução Normativa n.º 22 de 24/11/05 – MAPA; Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS. |
| INSTRUÇÃO | Deve ser produto de procedência nacional (conforme Instrução Normativa n.º 11 de 09/09/99 – M.A.A). |

| | |
|-------------------------------|--|
| ⇒ LENTILHA – item 33 | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | 100% lentilha (produto natural) – Classe médio Tipo 1 |
| EMBALAGEM | Primária: Saco polietileno atóxico resistente termossoldado – Embalagem de 0,5 kg Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem - Deve atender a legislação vigente. NOTA - Produto legalmente dispensado de registro. Validade - mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deveser superior a 30 dias. |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS |

| | |
|--|--|
| ⇒ MACARRÃO DE ARGOLINHA – item 34 | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Farinha com ovos, procedência nacional. |
| COMPOSIÇÃO OPCIONAL | 1) massa com ovos 2) adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. 3) O macarrão com coloração natural, sem vegetais, poderá conter corantes naturais. |
| COMPOSIÇÃO ISENTA (DE) | 1) amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada 2) corantes de qualquer natureza no macarrão colorido por vegetais. |
| EMBALAGEM | Primária: Saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente. Embalagem de 0,5kg a 1Kg. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do |

| | |
|---------------------------|---|
| | <p>produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro</p> <p>Validade: mínimo 12 meses, a data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação.</p> |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | <p>Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344, de 13/12/02; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 60 de 05/09/2007, ANVISA/MS; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03; Lei Federal nº 8543 de 23/12/92.</p> |
| Instrução | Refere-se ao que o produto deve obedecer |

| | |
|---------------------------------------|---|
| ⇒ MACARRÃO AVE MARIA – item 35 | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Farinha com ovos, procedência nacional |
| COMPOSIÇÃO OPCIONAL | <p>1) massa com ovos</p> <p>2) adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação.</p> <p>3) O macarrão com coloração natural, sem vegetais, poderá conter corantes naturais.</p> |
| COMPOSIÇÃO ISENTA (DE) | <p>1) amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada</p> <p>2) corantes de qualquer natureza no macarrão colorido por vegetais.</p> |
| EMBALAGEM | <p>Primária: Saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente. Embalagem de 0,5kg a 1Kg.</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro</p> <p>Validade: mínimo de 12 meses, a data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação.</p> |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | <p>Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344, de 13/12/02; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 60 de 05/09/2007, ANVISA/MS; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03; Lei Federal nº 8543 de 23/12/92.</p> |

| | |
|--|---|
| ⇒ MACARRÃO CABELO DE ANJO – item 36 | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Farinha com ovos, procedência nacional |
| COMPOSIÇÃO OPCIONAL | <p>1) massa com ovos</p> <p>2) adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação.</p> <p>3) O macarrão com coloração natural, sem vegetais, poderá conter corantes naturais.</p> |
| COMPOSIÇÃO ISENTA (DE) | <p>1) amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada</p> <p>2) corantes de qualquer natureza no macarrão colorido por vegetais.</p> |
| EMBALAGEM | <p>Primária: Saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente. Embalagem de 0,5kg a 1Kg.</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro</p> <p>Validade: mínimo de 12 meses, a data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação.</p> |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Resolução RDC nº 12 de |

| | |
|--|---|
| | 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344, de 13/12/02; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 60 de 05/09/2007, ANVISA/MS; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03; Lei Federal nº 8543 de 23/12/92. |
|--|---|

| | |
|--------------------------------------|---|
| ⇒ MACARRÃO CONCHINHA –item 37 | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Farinha com ovos, procedência nacional |
| COMPOSIÇÃO OPCIONAL | 1) massa com ovos 2) adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. 3) O macarrão com coloração natural, sem vegetais, poderá conter corantes naturais. |
| COMPOSIÇÃO ISENTA (DE) | 1)amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada 2) corantes de qualquer natureza no macarrão colorido por vegetais. |
| EMBALAGEM | Primária: Saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente. Embalagem de 0,5kg a 1Kg. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro Validade: mínimo de 12 meses, a data de entrega não deveser superior a 45 dias da data de fabricação. |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344, de 13/12/02; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 60 de 05/09/2007, ANVISA/MS; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03; Lei Federal nº 8543 de 23/12/92. |

| | |
|---------------------------------------|---|
| ⇒ MACARRÃO ESPAGUETE – item 38 | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Farinha com ovos, procedência nacional |
| COMPOSIÇÃO OPCIONAL | 1) massa com ovos 2) adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. 3) O macarrão com coloração natural, sem vegetais, poderá conter corantes naturais. |
| COMPOSIÇÃO ISENTA (DE) | 1)amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada 2) corantes de qualquer natureza no macarrão colorido por vegetais. |
| EMBALAGEM | Primária: Saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente. Embalagem de 0,5kg a 1Kg. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro Validade: mínimo de 12 meses, a data de entrega não deveser superior a 45 dias da data de fabricação. |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344, de 13/12/02; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 60 de 05/09/2007, ANVISA/MS; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03; Lei Federal nº 8543 de 23/12/92. |

| ⇒ MACARRÃO PADRE NOSSO – item 39 | |
|---|---|
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Farinha com ovos, procedência nacional |
| COMPOSIÇÃO OPCIONAL | 1) massa com ovos 2) adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. 3) O macarrão com coloração natural, sem vegetais, poderá conter corantes naturais. |
| COMPOSIÇÃO ISENTA (DE) | 1) amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada 2) corantes de qualquer natureza no macarrão colorido por vegetais. |
| EMBALAGEM | Primária: Saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente. Embalagem de 0,5kg a 1Kg. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro Validade: mínimo de 12 meses, a data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344, de 13/12/02; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 60 de 05/09/2007, ANVISA/MS; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03; Lei Federal nº 8543 de 23/12/92. |

| ⇒ MACARRÃO PARAFUSO – item 40 | |
|--------------------------------------|---|
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Farinha com ovos, procedência nacional |
| COMPOSIÇÃO OPCIONAL | 1) massa com ovos 2) adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. 3) O macarrão com coloração natural, sem vegetais, poderá conter corantes naturais. |
| COMPOSIÇÃO ISENTA (DE) | 1) amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada 2) corantes de qualquer natureza no macarrão colorido por vegetais. |
| EMBALAGEM | Primária: Saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente. Embalagem de 0,5kg a 1Kg. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro Validade: mínimo de 12 meses, a data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344, de 13/12/02; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 60 de 05/09/2007, ANVISA/MS; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03; Lei Federal nº 8543 de 23/12/92. |

| ⇒ MACARRÃO PENNE – item 41 | |
|-----------------------------------|--|
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Farinha com ovos, procedência nacional |
| COMPOSIÇÃO OPCIONAL | 1) massa com ovos |

| | |
|-------------------------------|---|
| | 2) adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. 3) O macarrão com coloração natural, sem vegetais, poderá conter corantes naturais. |
| COMPOSIÇÃO ISENTA (DE) | 1) amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada 2) corantes de qualquer natureza no macarrão colorido por vegetais. |
| EMBALAGEM | Primária: Saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente. Embalagem de 0,5kg a 1Kg. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro Validade: mínimo de 12 meses, a data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344, de 13/12/02; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 60 de 05/09/2007, ANVISA/MS; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03; Lei Federal nº 8543 de 23/12/92. |

| | |
|-------------------------------|---|
| ⇒ MAIONESE – item 42 | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Óleo vegetal, água, ovos pasteurizados, vinagre, Suco de Limão, amido modificado e sal. |
| EMBALAGEM | Embalagem primária: vidro, pote plástico ou plástico laminado com 150g a 500g. Embalagem secundária: caixas de papelão. Validade mínima: 08 meses, a data de entrega não deverá ser superior a 30 dias da data de fabricação. |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Resolução nº 382 de 05/08/99 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 276 de 22/09/05 - ANVISA/MS |

| | |
|--|---|
| ⇒ MARGARINA (PONTO A PONTO) 80% DE LIPÍDEOS – item 43 | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Óleos vegetais líquidos e hidrogenados, leite ou seus constituintes ou derivados, sal, água, 15000 UI de Vitamina A por Kg, Estabilizante: Mono e Diglicerídios e Lecitina de soja. Corantes Naturais de Urucum. e Curcuma sem gordura trans. Com teor de lipídeos na margem de 80%. |
| INSTRUÇÃO | Gordura Láctea, quando presente, não deve exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. |
| EMBALAGEM | Primária : Saco polipropileno Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem- Deve atender a legislação vigente. Nota- Produto com registro |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS |

| | |
|---|---|
| ⇒ MARIA MOLE (PÓ PARA PREPARO) – item 44 | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Açúcar, gelatina, estabilizante estearoil 2 lactil lactado de sódio e aromatizante. |

| | |
|----------------------------|---|
| COMPOSIÇÃO OPCIONAL | Sabores coco, morango, chocolate |
| EMBALAGEM | Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto . Mínimo de 50 g. e máximo 80 g. Rotulagem - Deve atender a legislação vigente. Validade - mínima de de 06 meses a partir da data de fabricação |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS |

| | |
|---|--|
| ⇒ MASSA ALIMENTICIA DE MILHO – item 45 | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | A base de milho , isento de Glúten |
| COMPOSIÇÃO OPCIONAL | Não poderão conter grãos e derivados de trigo, aveia, centeio, cevada , e malte. |
| EMBALAGEM | Primária: Embalagem de BOPP / PP formato flow-pack com etiqueta tipo abre e fecha, Embalagem de 0,5 kg Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem - Deve atender a legislação vigente. Validade – mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03. Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA. Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS. Instrução Normativa nº 16, de 23/08/05, MAPA Instrução Normativa nº 28 de 12/06/07, MAPA |

| | |
|--------------------------------------|---|
| ⇒ MILHO PARA PIPOCA – item 46 | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Milho, grãos de 1º qualidade, beneficiado. Limpo |
| EMBALAGEM | Primária: saco de polietileno, resistente, atóxico, selado. Embalagem de 0,5 kg Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem - Deve atender a legislação vigente. Validade - mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deveser superior a 30 dias. |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS |

| | |
|---|--|
| ⇒ MISTURA PARA PREPARO BOLO SABOR ABACAXI | |
| ⇒ MISTURA PARA PREPARO BOLO SABOR CHOCOLATE – itens 47e 48 | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite em pó integral, ovo em pó, amido de milho, emulsificante, fermento químico. |
| OPCIONAL | Conter outros ingredientes como linhaça, castanha. |

| | | | | | | | | |
|--|---|--|---|---|--|--|--|---|
| EMBALAGEM | <p>Primária – embalagem de mercado peso mínimo 1 kg</p> <p>Secundária- Embalagem de mercado, que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem- Deve atender a legislação vigente</p> <p>Validade- mínima de 06 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não devera ser superior a 30 dias da data de fabricação.</p> <p>Produto deverá ser livre de gordura trans</p> | | | | | | | |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | <table border="1"> <tr><td>Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS;</td></tr> <tr><td>Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS;</td></tr> <tr><td>Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS;</td></tr> <tr><td>Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS;</td></tr> <tr><td>Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS;</td></tr> <tr><td>Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS;</td></tr> <tr><td>Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS</td></tr> </table> | Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; | Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; | Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; | Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; | Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; | Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; | Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS |
| Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; | | | | | | | | |
| Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; | | | | | | | | |
| Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; | | | | | | | | |
| Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; | | | | | | | | |
| Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; | | | | | | | | |
| Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; | | | | | | | | |
| Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS | | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|--|---|---|--|--|--|---|
| ⇒ MISTURA PARA BOLO/ TORTA SALGADO – item 49 | | | | | | | | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Farinha de trigo enriquecida com ferro, e ácido fólico, sal, fermento em pó químico e que contenha glúten. | | | | | | | |
| COMPOSIÇÃO OPCIONAL | Amido,, ovo, óleo vegetal e ou gordura vegetal, condimentos, temperos e outros ingredientes que não descaracterizem o produto e outros aditivos permitidos pela legislação. | | | | | | | |
| EMBALAGEM | <p>Primária - Saco de polietileno, atóxico, hermeticamente fechado ou aluminizada, contendo mínimo de 1 kg e máximo 2 kg.</p> <p>Secundária- Embalagem de mercado, que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem- Deve atender a legislação vigente</p> <p>Validade- mínima de 06 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não devera ser superior a 30 dias da data de fabricação.</p> | | | | | | | |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | <table border="1"> <tr><td>Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS;</td></tr> <tr><td>Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS;</td></tr> <tr><td>Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS;</td></tr> <tr><td>Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS;</td></tr> <tr><td>Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS;</td></tr> <tr><td>Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS;</td></tr> <tr><td>Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS</td></tr> </table> | Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; | Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; | Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; | Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; | Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; | Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; | Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS |
| Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; | | | | | | | | |
| Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; | | | | | | | | |
| Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; | | | | | | | | |
| Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; | | | | | | | | |
| Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; | | | | | | | | |
| Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; | | | | | | | | |
| Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS | | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|--|---|--|---|---|--|--|--|---|
| ⇒ MISTURA IOGURTE MORANGO – item 50 | | | | | | | | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | AÇUCAR, LEITE EM PÓ, AMIDO MODIFICADO, LEITE Fermentado pó vitaminas A,C,B1,B2 , niacina, ferro, zinco, aroma igual de iogurte e frutas, . | | | | | | | |
| EMBALAGEM | <p>Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, contendo mínimo de 1 kg</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto</p> <p>Rotulagem - Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Validade - mínima de 12 meses</p> | | | | | | | |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | <table border="1"> <tr><td>Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS;</td></tr> <tr><td>Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS;</td></tr> <tr><td>Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS;</td></tr> <tr><td>Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS;</td></tr> <tr><td>Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS;</td></tr> <tr><td>Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS;</td></tr> <tr><td>Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS</td></tr> </table> | Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; | Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; | Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; | Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; | Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; | Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; | Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS |
| Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; | | | | | | | | |
| Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; | | | | | | | | |
| Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; | | | | | | | | |
| Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; | | | | | | | | |
| Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; | | | | | | | | |
| Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; | | | | | | | | |
| Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS | | | | | | | | |

| | |
|---|--|
| ⇒ MISTURA PARA PÃO DE QUEIJO – item 51 | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Polvilho, amido, gordura vegetal modificada, leite em pó, ovo em pó, queijo, sal e aromatizante natural. |

| | |
|---------------------------|---|
| EMBALAGEM | Primária: Saco de polietileno, resistente, atóxico contendo mínimo de 1 kg e máximo 2 kg. Secundária: Rotulagem – Embalagem de mercado que preserve a integridade do produto. Validade - - mínima de 06 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deveser superior a 30 dias da data de fabricação. |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS |

| | |
|-------------------------------|---|
| ⇒ ÓLEO -item 52 | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Óleo de soja refinado, antioxidante |
| COMPOSIÇÃO OPCIONAL | Acido cítrico |
| COMPOSIÇÃO ISENTA (DE) | Mistura de outros óleos, gorduras e outras matérias estranhas ao produto |
| EMBALAGEM | Primária : Plástica transparente ou latas de flandres. Embalagem de 900 ml a 5litros. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem- Deve atender a legislação vigente. Nota- Produto legalmente dispensado de registro. |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS |

| | |
|-------------------------------|---|
| ⇒ ÓLEO -item 53 | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Óleo de girassol, antioxidante |
| COMPOSIÇÃO OPCIONAL | Acido cítrico |
| COMPOSIÇÃO ISENTA (DE) | Mistura de outros óleos, gorduras e outras matérias estranhas ao produto |
| EMBALAGEM | Primária : Plástica transparente ou latas de flandres. Embalagem de 900 ml a 5litros. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem- Deve atender a legislação vigente. Nota- Produto legalmente dispensado de registro. |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS |

| | |
|-------------------------------|---|
| ⇒ ORÉGANO – item 54 | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Constituído de folhas sãs, limpas e secas, triturada. |

| | |
|---------------------------|--|
| EMBALAGEM | <p>Primária: Acondicionado em saco de polietileno , integro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Pacote de 10g a 50g.</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto</p> <p>Rotulagem - Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Validade – o produto devera apresentar validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega na unidade.</p> |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | <p>Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS</p> |

| | |
|--|---|
| ⇒ PÊSSEGO EM CONSERVA – item 55 | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Pêssego sem caroço, em metades, em concentração de calda. |
| EMBALAGEM | <p>Primária: Embalado em lata limpa, isenta de ferrugem, não amassada , não estufada. , impressa 800 g a 900 g liquido, 400 g a 500 g drenado</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto</p> <p>Rotulagem - Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Validade - mínima de 12 meses a data de entrega não devera ser superior a 30 dias da data de fabricação.</p> |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | <p>Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS</p> |
| ⇒ PIPOCA DOCE CAMELIZADA (20 A 35 GR) –item 56 | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Canjica especial de milho e açúcar, 100% natural, sem conservantes. |
| EMBALAGEM | <p>Primária- Saco de polietileno com gramagem de 30 a 35 g.</p> <p>Rotulagem- Deve atender a legislação vigente</p> |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | <p>Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS</p> |

| | |
|---|--|
| ⇒ POLPA DE FRUTA (PONTO A PONTO) Sabores- (abacaxi, abacaxi com hortelã, uva, morango, laranja, pêssego, melancia, acerola, caju, manga, goiaba) – item 57 | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Polpa de fruta congelada, sabores |
| COMPOSIÇÃO OPCIONAL | Ácidos e adição de vitaminas e minerais, permitidos pela legislação |
| EMBALAGEM | <p>Primária: Embalagem plástica, atóxica, resistente, mínimo de 0,2 Kg e máximo 1 kg.</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto</p> <p>Rotulagem - Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Validade- 24 meses a partir da data de fabricação.</p> <p>Nota- Obrigatório o registro do rótulo e do estabelecimento produtos no Ministério da Agricultura.</p> |

| | |
|---------------------------|--|
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; |
| | Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; |
| | Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; |
| | Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; |
| | Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; |
| | Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; |
| | Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS |

| | |
|----------------------------------|---|
| ⇒ QUEIJO RALADO – item 58 | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Ralado fino, cheiro e sabor próprio, preparado a partir de matéria prima sã e limpa. |
| EMBALAGEM | Primária – Filme de poliéster metalizado com polietileno, resistente, hermeticamente lacrado, ou de polietileno atóxico, resistente termossoldado.- Embalagem 100g. Secundária - Embalagem de mercado que preserve a integridade do produto. NOTA: Produto com registro no órgão competente. Validade – mínima de 04 meses da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 20 dias da data de fabricação. |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; |
| | Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; |
| | Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; |
| | Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; |
| | Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; |
| | Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; |
| | Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS |

| | |
|-------------------------------|---|
| ⇒ SAL – item 59 | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Cloreto de sódio antiemectante e iodo |
| EMBALAGEM | Primária : Saco polietileno atóxico e resistente. Embalagem de 1kg Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem- Deve atender a legislação vigente. Nota- Produto com registro |
| INSTRUÇÃO | Teor mínimo de cloreto de sódio sobre substancias seca = 98,5% |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 ANVISA/MS Resolução RDC nº 130 de 26/05/03 ANVISA/MS Decreto n 75697 de 06/05 03 – ANVISA / MS |

| | |
|--|---|
| ⇒ SUCO DE FRUTA INTEGRAL LONGA VIDA (200 ML) – item 60 | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | No mínimo 40% fruta, água e açúcar |
| EMBALAGEM | Primária: tetra mínimo de 0,2 lt Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem - Deve atender a legislação vigente. Validade - Produto com validade de 06 meses, sendo que a data de entrega não deverá ser superior a 30 dias da data de fabricação. |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Resolução n.º 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; |
| | Resolução n.º 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; |
| | Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; |
| | Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; |
| | Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; |

| | | |
|--|--|--|
| | Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; | |
| | Resolução RDC n.º 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS | |

| | | |
|------------------------------------|---|--|
| ⇒ VINAGRE DE MAÇÃ – item 61 | | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Fermentado acético de álcool, fermentado acético de vinho (branco tinto) ou maça, conservador , corante natural, água | |
| EMBALAGEM | Primaria – Plástica atóxica transparente. Embalagem 750 ml. Secundaria: Embalagem de mercado que preserve a integridade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente Nota: Produto com registro. | |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Portaria nº. 28 de 17/06/86 SVS/MS | |
| | Resolução RDC nº 359 de 23/12/03- ANVISA / MS | |
| | Lei nº 7678 de 08/11/88 | |

| | | |
|---------------------------------------|---|--|
| ⇒ TEMPERO ALHO E SAL – item 62 | | |
| COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA | Produto Desidratado, destinado Temperar Alimentos; Obtido Da Mistura de Sal; Alho; Podendo Conter Aromatizantes Naturais e Aditivos; Permitidos Pela Legislação; Com Aspecto Cor, cheiro e Sabor Próprios; Isento de Sujidades, parasitas e Larvas; | |
| EMBALAGEM | Primaria – Potes plásticos. Embalagem 300 g a 500g. Secundaria: Embalagem de mercado que preserve a integridade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente Nota: Produto com registro. | |
| LEGISLAÇÃO VIGENTE | Resolução FNDE nº 32 de 10/08/ MS | |
| | Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 ANVISA/MS | |
| | 2006 Resolução nº 12/78 (12/42) CNNPA/MS | |
| | Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA/ | |
| | Resolução RDC nº 216 de 15/09/2004 | |
| | Portaria SVS/MS nº 326 de 30/07/97 | |