

FICHA TÉCNICA DE ALIMENTO

Processo Licitatório

Data: 11/06/2026

51. MARGANIRA COM SAL – MÍN. 500G | CREMOSY



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | MARGARINA COM SAL – EMBALAGEM MÍN. 500G |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com no mínimo 500g |
| Categoria | Laticínio / Gordura láctea / Produto refrigerado |
| Características Gerais | Margarina com sal obtida exclusivamente de creme de leite pasteurizado (nata), com adição de cloreto de sódio (sal), teor mínimo de gordura láctea de 80%, cor amarelo-pálida homogênea, textura firme a fria e cremosa à temperatura ambiente, aroma e sabor característicos de manteiga com sal suave. Marca de referência: Tourinho. Produto de estabelecimento com Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) registrado no MAPA. |
| Aspecto | Produto de cor amarelo-pálida uniforme, textura firme e homogênea ao corte, sem granulação excessiva, sem manchas brancas ou acinzentadas, sem separação de fases (água ou soro visível), sem mofo ou alteração superficial. Embalagem íntegra, sem amassados profundos, com rótulo da marca Tourinho legível e completo. |
| Padrão de Qualidade | Teor mínimo de gordura láctea: 80% (m/m). Umidade máxima: 16% (m/m). Sal (NaCl): entre 0,5% e 2,0%. Acidez máxima: 3,0 mL NaOH 0,1N/10g. Índice de peróxidos: $\leq 0,5$ meq O_2 /kg de gordura. Ausência de gorduras vegetais, corantes artificiais ou conservantes não declarados. Conforme IN MAPA nº 08/2004 (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Manteiga). Produto com SIF ou SIE ativo. |
| Maturação | Não se aplica. Produto industrializado submetido a processo de batida, malaxagem e salga controlados, sem necessidade de maturação adicional. Manteiga de creme doce (fresh cream butter). |
| Acondicionamento | Creme vegetal com 50% de lipídios (gordura) |
| Transporte | Veículo frigorífico com temperatura entre 2°C e 8°C, com cadeia do frio mantida do fabricante até o destino. Não transportar junto com produtos de odor forte (queijos maturados, peixes, embutidos com condimentos intensos), pois a manteiga absorve odores com facilidade. Embalagens empilhadas conforme limite do fabricante. |
| Armazenamento | Manter refrigerado entre 2°C e 8°C, ao abrigo da luz e de produtos com odor intenso. Após aberto, manter em recipiente fechado ou com filme plástico, refrigerado, e consumir em até 15 dias. Não congelar repetidamente. Validade mínima de 4 meses para produto fechado a partir da data de fabricação. |
| Critério de Rejeição | Rejeitar o produto nas seguintes situações: odor rançoso, azedo ou estranho; coloração acinzentada, esverdeada ou com manchas; presença de mofo (qualquer quantidade); textura excessivamente granulada ou com separação de soro visível; embalagem violada, amassada profundamente ou sem lacre de segurança; ausência da marca Tourinho ou do registro SIF/SIE no rótulo; peso líquido inferior a 200g; temperatura de entrega superior a 8°C; prazo de validade vencido. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 30 (trinta) dias de vida útil restante no ato da entrega, com produto mantido sob refrigeração entre 2°C e 8°C. |
| Legislação Aplicável | IN MAPA nº 08/2004 (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Manteiga); Decreto nº 9.013/2017 – RIISPOA; Lei nº 1.283/1950 (inspeção de produtos de origem animal); RDC ANVISA nº 12/2001 (padrões microbiológicos); RDC nº 429/2020 (rotulagem nutricional); RDC nº 727/2022 (rotulagem frontal); Lei nº 8.543/1992 (rotulagem de alimentos embalados). |

52. ARROZ POLIDO AGULHINHA – LONGO FINO TIPO 1 – 5KG | CARRIJO



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|--|
| Produto | ARROZ POLIDO AGULHINHA – LONGO FINO TIPO 1 – EMBALAGEM 5KG Marca de Referência: Carrijo |
| Unidade de Fornecimento | Saco com 5kg (peso líquido) |
| Categoria | Cereal beneficiado / Mercearia |
| Características Gerais | Arroz branco polido (<i>Oryza sativa</i> L.), subgrupo longo fino (agulhinha), Tipo 1, grãos inteiros de comprimento $\geq 6\text{mm}$ e relação comprimento/largura $\geq 2,75$, cor branca uniforme, translúcida a levemente opaca, sem odor estranho. Produto enriquecido com ferro e ácido fólico conforme legislação. Marca de referência: Carrijo. Produto beneficiado em estabelecimento registrado no MAPA. |
| Aspecto | Grãos inteiros, brancos, uniformes, polidos, sem manchas escuras, sem grãos amarelados, sem presença de pedras, torrões, insetos vivos ou mortos, fragmentos de casca ou materiais estranhos. Ausência de odor estranho (mofo, rancidez ou fermentação). Embalagem plástica laminada íntegra, com solda bem vedada, rótulo da marca Carrijo legível e sem sinais de violação ou umidade. |
| Padrão de Qualidade | Tipo 1 – Subgrupo Longo Fino (Agulhinha): grãos inteiros $\geq 80\%$; grãos quebrados (quirera) $\leq 8\%$; grãos gessados + manchados + rajados $\leq 2\%$; grãos verdes $\leq 0,5\%$; matérias estranhas e impurezas $\leq 0,10\%$; grãos amarelados $\leq 0,5\%$. Umidade máxima: 14%. Comprimento do grão: $\geq 6,0\text{mm}$. Relação comprimento/largura: $\geq 2,75$. Enriquecido com ferro (mín. 4,2mg/100g) e ácido fólico (mín. 150mcg/100g) conforme IN MAPA nº 28/2001. Conforme IN MAPA nº 06/2009 (Regulamento Técnico do Arroz). |
| Maturação | Não se aplica. Produto beneficiado (descascado, polido e enriquecido) industrialmente. Recomenda-se que o arroz tenha no mínimo 30 dias de beneficiamento para melhor desempenho culinário (redução da goma superficial e menor pegajosidade após o cozimento). |
| Acondicionamento | Saco plástico laminado multicamadas (BOPP/PE ou similar), com solda hermética e resistência adequada ao peso de 5kg. Embalagem deve conter obrigatoriamente: marca (Carrijo), denominação de venda (Arroz Polido Agulhinha Longo Fino Tipo 1), peso líquido (5kg), lista de ingredientes com declaração de enriquecimento (ferro e ácido fólico), informação nutricional, registro no MAPA, CNPJ do beneficiador, data de fabricação/beneficiamento, data de validade e instruções de conservação. |
| Transporte | Veículo seco, limpo, coberto e ventilado, sem mistura com produtos químicos, agrotóxicos, produtos de limpeza ou de odor forte. Sacos empilhados sobre paletes, respeitando a altura máxima de empilhamento indicada na embalagem. Proteger de umidade, luz solar direta e calor excessivo durante o transporte. |
| Armazenamento | Armazenar em local seco, fresco, arejado e ao abrigo da luz solar (temperatura ideal entre 15°C e 25°C, umidade relativa máxima de 70%). Empilhar sobre paletes, afastado das paredes e do piso. Após abertura da embalagem, transferir para recipiente fechado e consumir em até 30 dias. Validade mínima de 12 meses para o produto fechado. |
| Critério de Rejeição | Rejeitar o produto nas seguintes situações: embalagem violada, rasgada, com umidade ou solda comprometida; presença de insetos vivos ou mortos, larvas ou carunchos; odor de mofo, ranço ou fermentação; coloração amarelada ou escurecida dos grãos em quantidade acima do permitido; excesso de grãos quebrados visível; presença de pedras, torrões ou materiais estranhos; ausência da marca Carrijo ou do registro MAPA no rótulo; peso líquido inferior a 5kg; umidade acima de 14%; prazo de validade vencido. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 60 (sessenta) dias de vida útil restante no ato da entrega, com produto armazenado em condições adequadas de temperatura e umidade. |
| Legislação Aplicável | IN MAPA nº 06/2009 (Regulamento Técnico do Arroz – padrão de identidade e qualidade); IN MAPA nº 28/2001 (enriquecimento de farinhas e produtos derivados com ferro e ácido fólico); RDC ANVISA nº 263/2005 (cereais, amidos e farinhas); RDC nº 429/2020 (rotulagem nutricional); RDC nº 727/2022 (rotulagem frontal); Lei nº 8.543/1992 (rotulagem de alimentos); Lei nº 9.972/2000 (classificação de produtos vegetais). |

53 . FEIJÃO PRETO – TIPO 1 – 1KG | BOCACHEIA



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | FEIJÃO PRETO – TIPO 1 – EMBALAGEM 1KG |
| Unidade de Fornecimento | Saco com 1kg (peso líquido) |
| Categoria | Leguminosa seca beneficiada / Mercearia |
| Características Gerais | Feijão preto (<i>Phaseolus vulgaris</i> L., variedade preta), grãos secos e beneficiados, Tipo 1, coloração preta brilhante uniforme, tegumento liso, tamanho médio homogêneo, sabor e aroma característicos após cozimento. Produto amplamente utilizado na culinária brasileira, especialmente na feijoada. Marca de referência: Bocabem. Produto beneficiado em estabelecimento registrado no MAPA. |
| Aspecto | Grãos inteiros, cor preta brilhante e uniforme, secos, sem grãos mofados, carunchados, germinados ou com coloração alterada (esbranquiçados, avermelhados ou manchados em excesso). Ausência de pedras, torrões, fragmentos de vagem, insetos vivos ou mortos, terra ou qualquer material estranho. Sem odor de mofo, ranço ou fermentação. Embalagem plástica laminada íntegra, solda vedada, rótulo da marca Bocabem legível e completo. |
| Padrão de Qualidade | Tipo 1: grãos inteiros bem formados $\geq 95\%$ (m/m); grãos partidos, quebrados ou amassados $\leq 3\%$; grãos com mancha ou desbotados $\leq 4\%$; grãos carunchados ou com orifício de caruncho $\leq 0,5\%$; grãos mofados $\leq 0,5\%$; grãos germinados $\leq 0,5\%$; matérias estranhas e impurezas $\leq 0,10\%$; umidade máxima: 14%. Grãos de outras variedades (mistura): $\leq 1\%$. Conforme IN MAPA nº 12/2008 (Regulamento Técnico do Feijão) e suas atualizações. |
| Maturação | Não se aplica. Produto seco e beneficiado industrialmente. Recomenda-se que os grãos tenham no máximo 12 meses desde a colheita, pois grãos mais antigos (hard-to-cook) apresentam maior tempo de cozimento e menor qualidade culinária. A safra e o ano de colheita devem estar declarados no rótulo quando exigido pela legislação. |
| Acondicionamento | Saco plástico laminado multicamadas (BOPP/PE ou similar), transparente ou com janela, com solda hermética e resistência adequada ao peso de 1kg. Embalagem deve conter obrigatoriamente: marca (Bocabem), denominação de venda (Feijão Preto Tipo 1), peso líquido (1kg), lista de ingredientes (feijão preto), informação nutricional, registro no MAPA, CNPJ do beneficiador/embalador, data de fabricação/embalagem, data de validade e instruções de conservação. |
| Transporte | Veículo seco, limpo, coberto e ventilado, sem mistura com produtos químicos, agrotóxicos, produtos de limpeza ou de odor forte. Caixas ou fardos empilhados sobre paletes, respeitando a altura máxima de empilhamento. Proteger de umidade, chuva, luz solar direta e calor excessivo durante o transporte. |
| Armazenamento | Armazenar em local seco, fresco, arejado e ao abrigo da luz solar e de pragas (temperatura ideal entre 15°C e 25°C, umidade relativa máxima de 65%). Empilhar sobre paletes, afastado das paredes (mín. 50cm) e do piso (mín. 20cm). Realizar inspeção periódica para detectar presença de carunchos (<i>Callosobruchus maculatus</i>). Após abertura da embalagem, transferir para recipiente fechado e consumir em até 6 meses. |
| Critério de Rejeição | Rejeitar o produto nas seguintes situações: embalagem violada, rasgada, com umidade ou solda comprometida; presença de insetos vivos ou mortos (especialmente carunchos), larvas ou teias; odor de mofo, ranço ou fermentação; coloração dos grãos alterada (esbranquiçados em quantidade superior ao permitido, ou com mofo visível); excesso de pedras, torrões ou materiais estranhos; ausência da marca Bocabem ou do registro MAPA no rótulo; peso líquido inferior a 1kg; umidade acima de 14%; grãos com orifícios de caruncho em quantidade acima do limite; prazo de validade vencido. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 60 (sessenta) dias de vida útil restante no ato da entrega, com produto armazenado em condições adequadas de temperatura e umidade. Safra preferencialmente do ano corrente ou do ano anterior. |

54. MILHO PARA CANJICA BRANCA – EMBALAGEM 500G



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|--|
| Produto | MILHO PARA CANJICA BRANCA – EMBALAGEM 500G |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 500g |
| Categoria | Cereal seco beneficiado / Mercadoria |
| Características Gerais | Zea mays (milho branco), grãos secos inteiros, descascados e sem gérmen, cor branca uniforme, usados para preparo de canjica (mungunzá), pamonha e outros pratos tradicionais. |
| Aspecto | Grãos inteiros, brancos, uniformes, secos, sem insetos, sem mofo, sem pedras ou impurezas, embalagem íntegra e solda vedada. |
| Padrão de Qualidade | Grãos inteiros ≥ 90%; umidade máxima 14%; ausência de insetos e matérias estranhas; conforme RDC ANVISA nº 263/2005 e padrão de identidade MAPA. |
| Maduração | Não se aplica. Grãos secos, maduros e beneficiados industrialmente. |
| Acondicionamento | Saco plástico laminado selado hermeticamente, peso líquido de 500g, com rótulo completo (marca, ingredientes, validade, registro MAPA, CNPJ e informação nutricional). |
| Transporte | Veículo seco, limpo e ventilado; protegido de umidade, calor e pragas. |
| Armazenamento | Local seco, fresco e arejado (15°C–25°C, UR máx. 65%); sobre paletes; validade mínima de 12 meses. |
| Critério de Rejeição | Grãos com mofo, insetos vivos ou mortos, umidade acima do limite, presença de pedras, embalagem violada ou prazo vencido. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 60 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | RDC ANVISA nº 263/2005; IN MAPA nº 60/2011 (milho); RDC nº 429/2020; Lei nº 8.543/1992. |

55. CANJIQUINHA DE MILHO AMARELA PURA – EMBALAGEM 1KG



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|--|
| Produto | CANJIQUINHA DE MILHO AMARELA PURA – EMBALAGEM 1KG |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 1kg |
| Categoria | Cereal seco beneficiado / Mercearia |
| Características Gerais | Zea mays, grãos de milho amarelo triturados (quirera de milho fina/média), cor amarela intensa, textura granulada, 100% milho sem adição de outros cereais, usada para preparo de canjiquinha, mingau e sopas. |
| Aspecto | Granulado uniforme, amarelo, seco, sem grumos, sem insetos, sem impurezas, embalagem íntegra. |
| Padrão de Qualidade | Produto 100% milho amarelo; umidade máxima 14%; ausência de amidos de outros cereais; conforme RDC ANVISA nº 263/2005 e IN MAPA nº 60/2011. |
| Maturação | Não se aplica (produto beneficiado industrialmente). |
| Acondicionamento | Saco plástico laminado selado, peso líquido 1kg, com rótulo completo. |
| Transporte | Veículo seco, limpo e ventilado; protegido de umidade e pragas. |
| Armazenamento | Local seco, fresco e arejado (15°C–25°C); validade mínima de 12 meses. |
| Critério de Rejeição | Produto com mofo, insetos, odor rançoso, umidade excessiva, embalagem violada ou prazo vencido. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 60 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | RDC ANVISA nº 263/2005; IN MAPA nº 60/2011; RDC nº 429/2020; Lei nº 8.543/1992. |

56. FUBÁ DE MILHO – EMBALAGEM 1KG



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|--|
| Produto | FUBÁ DE MILHO – EMBALAGEM 1KG |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 1kg |
| Categoria | Farinha de cereal / Mercadoria |
| Características Gerais | Milho (Zea mays) moído fino, cor amarela intensa, textura fina e uniforme, enriquecido com ferro e ácido fólico conforme legislação, sem adição de outros amidos. |
| Aspecto | Farinha fina, amarela, solta, sem grumos, sem impurezas, sem odor de rancidez, embalagem íntegra e solda vedada. |
| Padrão de Qualidade | Enriquecido com ferro (mín. 4,2mg/100g) e ácido fólico (mín. 150mcg/100g); umidade máxima 14%; conforme RDC ANVISA nº 263/2005 e IN MAPA nº 08/2005 (fubá de milho). |
| Maturação | Não se aplica (produto industrializado). |
| Acondicionamento | Saco plástico laminado selado, 1kg, com rótulo completo incluindo declaração de enriquecimento. |
| Transporte | Veículo seco, limpo e ventilado; protegido de umidade. |
| Armazenamento | Local seco, fresco e arejado (15°C–25°C); validade mínima de 12 meses. |
| Critério de Rejeição | Produto com odor rançoso, grumos por umidade, coloração alterada, insetos ou embalagem violada. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 60 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | RDC ANVISA nº 263/2005; IN MAPA nº 08/2005; IN MAPA nº 28/2001 (enriquecimento); RDC nº 429/2020. |

57. FARINHA DE MESA FINA (MANDIOCA) – CRUA, FINA, TIPO 1 – EMBALAGEM 1KG



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|--|
| Produto | FARINHA DE MESA FINA (MANDIOCA) – CRUA, FINA, TIPO 1 – EMBALAGEM 1KG |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 1kg |
| Categoria | Farinha de mandioca / Mercadoria |
| Características Gerais | Mandioca (Manihot esculenta) desidratada, moída e peneirada, tipo fina (granulometria fina), crua (não torrada), Tipo 1, cor branca ou levemente creme, textura solta e uniforme. |
| Aspecto | Farinha fina, branca ou creme-clara, solta, sem grumos, sem impurezas, sem coloração amarronzada (que indicaria torra), sem insetos, embalagem íntegra. |
| Padrão de Qualidade | Tipo 1: umidade máxima 13%; acidez máxima 3,0 mL NaOH 0,1N/100g; ausência de amido de outras fontes; granulometria fina (100% passa em peneira de 2mm); conforme IN MAPA nº 52/2011 (farinha de mandioca). |
| Maturação | Não se aplica (produto industrializado). |
| Acondicionamento | Saco plástico laminado selado hermeticamente, 1kg, com rótulo completo (tipo, granulometria, validade, MAPA, CNPJ). |
| Transporte | Veículo seco, limpo e ventilado; protegido de umidade. |
| Armazenamento | Local seco, fresco e arejado (15°C–25°C); validade mínima de 12 meses. |
| Critério de Rejeição | Produto com grumos por umidade, odor azedo ou fermentado, coloração amarronzada intensa, insetos ou embalagem violada. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 60 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | IN MAPA nº 52/2011 (farinha de mandioca); RDC ANVISA nº 263/2005; RDC nº 429/2020; Lei nº 8.543/1992. |

58. FERMENTO QUÍMICO EM PÓ – EMBALAGEM 100G



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|--|
| Produto | FERMENTO QUÍMICO EM PÓ – EMBALAGEM 100G |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 100g (lata ou frasco) |
| Categoria | Fermento / Aditivo culinário / Mercearia |
| Características Gerais | Mistura de bicarbonato de sódio, amido de milho e sais ácidos (fosfato monocálcico e/ou pirofosfato de sódio), pó branco fino, ação química de liberação de CO ₂ na presença de calor e umidade para crescimento de massas. |
| Aspecto | Pó branco fino e uniforme, seco, sem grumos, sem odor estranho, embalagem (lata ou frasco) íntegra e hermeticamente fechada. |
| Padrão de Qualidade | Poder de fermentação mínimo: 12% de CO ₂ liberado; amido de milho como carga inerte; ausência de alumínio (produto sem sulfato de alumínio e sódio, salvo declaração); conforme RDC ANVISA nº 263/2005. |
| Maturação | Não se aplica (produto industrializado). |
| Acondicionamento | Lata de metal ou frasco plástico com tampa de rosca hermética, 100g, com rótulo completo e orientação de uso. |
| Transporte | Veículo seco, limpo e ventilado; protegido de umidade (reage com vapor d'água). |
| Armazenamento | Local seco, fresco e bem vedado (15°C–25°C); validade mínima de 18 meses. |
| Critério de Rejeição | Produto com grumos por umidade, perda de ação fermentativa (massa não cresce), embalagem violada ou amassada, prazo vencido. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 60 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | RDC ANVISA nº 263/2005; RDC ANVISA nº 45/2010 (aditivos); RDC nº 429/2020; Lei nº 8.543/1992. |

59. FARINHA DE TRIGO ESPECIAL SEM FERMENTO – EMBALAGEM 1KG



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | FARINHA DE TRIGO ESPECIAL SEM FERMENTO – EMBALAGEM 1KG |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 1kg |
| Categoria | Farinha de trigo / Mercearia |
| Características Gerais | Farinha de trigo (<i>Triticum aestivum</i>) beneficiada, tipo especial (refinada, branqueada), sem adição de fermento, cor branca, textura fina e uniforme, enriquecida com ferro e ácido fólico. |
| Aspecto | Farinha branca fina e solta, sem grumos, sem insetos, sem odor estranho, embalagem íntegra. |
| Padrão de Qualidade | Tipo Especial: umidade máxima 15%; cinzas máx. 0,60% (base seca); glúten úmido mín. 24%; enriquecida com ferro (mín. 4,2mg/100g) e ácido fólico (mín. 150mcg/100g); conforme IN MAPA nº 08/2005 (farinha de trigo). |
| Maturação | Não se aplica (produto industrializado). Recomenda-se farinha com mínimo de 10 dias de maturação pós-moagem para melhor desempenho em panificação. |
| Acondicionamento | Saco plástico laminado selado ou embalagem multicamadas, 1kg, com rótulo completo incluindo declaração de enriquecimento e ausência de fermento. |
| Transporte | Veículo seco, limpo e ventilado; protegido de umidade e pragas. |
| Armazenamento | Local seco, fresco e arejado (15°C–25°C, UR máx. 65%); validade mínima de 12 meses. |
| Critério de Rejeição | Produto com grumos, odor estranho, presença de insetos ou larvas, coloração amarelada, embalagem violada ou prazo vencido. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 60 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | IN MAPA nº 08/2005 (farinha de trigo); IN MAPA nº 28/2001 (enriquecimento); RDC ANVISA nº 263/2005; RDC nº 429/2020. |

60. FARINHA PARA QUIBE (TRIGO BURGOL) – EMBALAGEM 500G



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | FARINHA PARA QUIBE (TRIGO BURGOL) – EMBALAGEM 500G |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 500g |
| Categoria | Cereal beneficiado / Mercadoria |
| Características Gerais | Trigo durum (<i>Triticum durum</i>) pré-cozido e triturado (burgol), granulometria fina ou média, cor bege uniforme, sabor neutro de trigo, específico para preparo de quibe, tabule e pratos árabes. |
| Aspecto | Grânulos uniformes, bege, secos, sem grumos, sem insetos, sem impurezas, sem odor rançoso, embalagem íntegra. |
| Padrão de Qualidade | Umidade máxima 14%; enriquecido com ferro e ácido fólico conforme legislação; granulometria declarada no rótulo (fina ou média); conforme RDC ANVISA nº 263/2005. |
| Maturação | Não se aplica (produto pré-cozido e industrializado). |
| Acondicionamento | Saco plástico laminado selado, 500g, com rótulo completo. |
| Transporte | Veículo seco, limpo e ventilado. |
| Armazenamento | Local seco, fresco e arejado (15°C–25°C); validade mínima de 12 meses. |
| Critério de Rejeição | Produto com umidade, insetos, mofo, odor rançoso ou embalagem violada. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 60 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | RDC ANVISA nº 263/2005; IN MAPA nº 08/2005; RDC nº 429/2020; Lei nº 8.543/1992. |

61. MASSA DE ESPAGUETE – EMBALAGEM 500G



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|--|
| Produto | MASSA DE ESPAGUETE – EMBALAGEM 500G |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 500g |
| Categoria | Massa alimentícia seca / Mercearia |
| Características Gerais | Massa alimentícia seca longa (espagete nº 8), feita com sêmola de trigo durum ou farinha de trigo enriquecida, cor amarela uniforme, formato cilíndrico longo. |
| Aspecto | Massa uniforme, amarela, seca, sem quebra excessiva, sem mofo, sem insetos, sem pontos escuros em excesso, embalagem íntegra. |
| Padrão de Qualidade | Enriquecida com ferro (mín. 4,2mg/100g) e ácido fólico (mín. 150mcg/100g); umidade máxima 13%; conforme RDC ANVISA nº 263/2005 e IN MAPA nº 08/2005. |
| Maturação | Não se aplica (produto industrializado seco). |
| Acondicionamento | Embalagem plástica selada ou caixa com janela plástica, 500g, com rótulo completo. |
| Transporte | Veículo seco, limpo e ventilado; protegido de umidade e compressão. |
| Armazenamento | Local seco, fresco e arejado (15°C–25°C); validade mínima de 24 meses. |
| Critério de Rejeição | Produto úmido, com mofo, odor estranho, quebra excessiva (> 15%) ou embalagem violada. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 60 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | RDC ANVISA nº 263/2005; IN MAPA nº 08/2005; IN MAPA nº 28/2001; RDC nº 429/2020. |

62. MASSA PARAFUSO – EMBALAGEM 500G



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | MASSA PARAFUSO – EMBALAGEM 500G |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 500g |
| Categoria | Massa alimentícia seca / Mercearia |
| Características Gerais | Massa alimentícia seca em formato de parafuso (fusilli), feita com sêmola de trigo durum ou farinha de trigo enriquecida, cor amarela uniforme. |
| Aspecto | Massa uniforme, amarela, seca, sem quebra excessiva, sem mofo, sem insetos, embalagem íntegra. |
| Padrão de Qualidade | Enriquecida com ferro e ácido fólico; umidade máxima 13%; conforme RDC ANVISA nº 263/2005. |
| Maturação | Não se aplica (produto industrializado seco). |
| Acondicionamento | Embalagem plástica selada, 500g, com rótulo completo. |
| Transporte | Veículo seco, limpo e ventilado. |
| Armazenamento | Local seco, fresco e arejado (15°C–25°C); validade mínima de 24 meses. |
| Critério de Rejeição | Produto úmido, com mofo, odor estranho, quebra excessiva ou embalagem violada. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 60 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | RDC ANVISA nº 263/2005; IN MAPA nº 08/2005; IN MAPA nº 28/2001; RDC nº 429/2020. |

63. BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER – EMBALAGEM 400G



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|--|
| Produto | BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER – EMBALAGEM 400G |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 400g |
| Categoria | Biscoito salgado / Mercearia |
| Características Gerais | Biscoito fermentado e assado à base de farinha de trigo, gordura vegetal, sal e fermento, formato retangular, textura crocante e levemente laminada, cor dourada uniforme. |
| Aspecto | Biscoitos uniformes, dourados, crocantes, secos, sem queima, sem umidade, sem mofo, embalagem íntegra com embalagem interna lacrada. |
| Padrão de Qualidade | Sem gordura trans (0g por porção conforme declaração obrigatória); enriquecido com ferro e ácido fólico; conforme RDC ANVISA nº 263/2005. |
| Maturação | Não se aplica (produto industrializado). |
| Acondicionamento | Embalagem plástica externa com embalagem interna laminada selada (pacote ou bandeja), 400g. |
| Transporte | Veículo seco, limpo e ventilado; protegido de umidade e compressão. |
| Armazenamento | Local seco, fresco e ventilado (15°C–25°C); validade mínima de 6 meses. |
| Critério de Rejeição | Produto com umidade, mofo, odor estranho, textura murcha, embalagem interna violada ou prazo vencido. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 30 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | RDC ANVISA nº 263/2005; RDC nº 429/2020; RDC nº 727/2022; Lei nº 8.543/1992. |

64. BISCOITO DOCE TIPO MAISENA – EMBALAGEM 400G – ISENTO DE GORDURA TRANS



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|--|
| Produto | BISCOITO DOCE TIPO MAISENA – EMBALAGEM 400G – ISENTO DE GORDURA TRANS |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 400g |
| Categoria | Biscoito doce / Mercearia |
| Características Gerais | Biscoito doce tipo Maisena, à base de farinha de trigo e amido de milho, textura crocante e levemente quebradiça, sabor suave e adocicado, cor bege-dourada, isento de gorduras trans. |
| Aspecto | Biscoitos uniformes, bege-dourados, crocantes, secos, sem queima, sem umidade ou mofo, embalagem íntegra. |
| Padrão de Qualidade | Gorduras trans: 0g por porção (declaração obrigatória no rótulo); enriquecido com ferro e ácido fólico; conforme RDC ANVISA nº 263/2005 e RDC nº 727/2022. |
| Maturação | Não se aplica (produto industrializado). |
| Acondicionamento | Embalagem plástica com embalagem interna selada, 400g, com declaração de isenção de gordura trans no rótulo. |
| Transporte | Veículo seco, limpo e ventilado; protegido de umidade e compressão. |
| Armazenamento | Local seco, fresco e ventilado (15°C–25°C); validade mínima de 6 meses. |
| Critério de Rejeição | Produto com umidade, mofo, odor estranho, biscoitos quebrados em excesso, ausência de declaração de gordura trans ou embalagem violada. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 30 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | RDC ANVISA nº 263/2005; RDC nº 429/2020; RDC nº 727/2022; Lei nº 8.543/1992. |

65. BISCOITO DOCE ROSQUINHA – EMBALAGEM 350G



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|--|
| Produto | BISCOITO DOCE ROSQUINHA – EMBALAGEM 350G |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 350g |
| Categoria | Biscoito doce / Mercearia |
| Características Gerais | Biscoito doce em formato de rosquinha (anelado), à base de farinha de trigo, açúcar e gordura vegetal, textura crocante, sabor doce, podendo ser sabor coco, leite ou baunilha conforme especificação. |
| Aspecto | Biscoitos em formato de rosquinha, uniformes, dourados, crocantes, sem umidade ou mofo, embalagem íntegra. |
| Padrão de Qualidade | Produto sem gordura trans (0g/porção); enriquecido com ferro e ácido fólico; conforme RDC ANVISA nº 263/2005. |
| Maturação | Não se aplica (produto industrializado). |
| Acondicionamento | Embalagem plástica com embalagem interna selada, 350g. |
| Transporte | Veículo seco, limpo e ventilado; protegido de umidade e compressão. |
| Armazenamento | Local seco, fresco e ventilado (15°C–25°C); validade mínima de 6 meses. |
| Critério de Rejeição | Produto com umidade, mofo, odor rançoso, biscoitos quebrados excessivamente ou embalagem violada. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 30 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | RDC ANVISA nº 263/2005; RDC nº 429/2020; RDC nº 727/2022; Lei nº 8.543/1992. |

66. ÓLEO DE SOJA – EMBALAGEM 900ML



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | ÓLEO DE SOJA – EMBALAGEM 900ML |
| Unidade de Fornecimento | Garrafa com 900ml |
| Categoria | Óleo vegetal / Mercadoria |
| Características Gerais | Óleo de soja (Glycine max) refinado, cor amarela clara, límpido, sabor neutro suave, com antioxidante tocoferóis (INS 307b). |
| Aspecto | Líquido transparente a amarelo-claro, sem sedimentos, sem turvação, embalagem plástica (PET) íntegra. |
| Padrão de Qualidade | Acidez máxima 0,3%; índice de peróxidos ≤ 10 meq/kg; índice de refração a 25°C: 1,471–1,475; conforme IN MAPA nº 49/2006 e RDC ANVISA nº 270/2005. |
| Maturação | Não se aplica (produto industrializado). |
| Acondicionamento | Garrafa PET transparente ou âmbar com tampa rosca hermética, 900ml, com rótulo completo. |
| Transporte | Veículo seco, limpo; protegido de luz solar e calor excessivo. |
| Armazenamento | Local fresco, seco e ao abrigo da luz (15°C–25°C); validade mínima de 12 meses. |
| Critério de Rejeição | Produto com odor rançoso, turvação anormal, sedimento excessivo, embalagem violada ou prazo vencido. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 60 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | IN MAPA nº 49/2006; RDC ANVISA nº 270/2005; RDC nº 429/2020; Lei nº 8.543/1992. |

67. MILHO VERDE EM CONSERVA – EMBALAGEM 200G



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | MILHO VERDE EM CONSERVA – EMBALAGEM 200G |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 200g (peso drenado) |
| Categoria | Conserva vegetal / Mercearia |
| Características Gerais | Grãos de milho verde (Zea mays) em conserva (salmoura), cozidos, cor amarela, textura tenra, embalagem lata de flandres ou vidro. |
| Aspecto | Grãos amarelos uniformes, inteiros ou levemente partidos, submersos em salmoura límpida, embalagem íntegra sem estufamento ou ferrugem. |
| Padrão de Qualidade | Peso drenado mínimo de 200g; ausência de contaminantes; pH \leq 4,5 ou produto esterilizado (pH $>$ 4,5); conforme RDC ANVISA nº 272/2005 e Resolução CNNPA nº 12/1978. |
| Maturação | Não se aplica (produto submetido a tratamento térmico industrial). |
| Acondicionamento | Lata de flandres revestida internamente ou vidro com tampa metálica hermética, peso drenado mín. 200g, com rótulo completo. |
| Transporte | Veículo seco, limpo; protegido de impactos (para latas) e luz solar. |
| Armazenamento | Local seco, fresco e ao abrigo da luz (15°C–25°C); validade mínima de 24 meses (fechado). |
| Critério de Rejeição | Lata estufada, enferrujada ou amassada nas costuras; vidro com tampa solta; produto com odor estranho, fermentação ou coloração alterada; prazo vencido. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 60 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | RDC ANVISA nº 272/2005; Resolução CNNPA nº 12/1978; RDC nº 429/2020; Lei nº 8.543/1992. |

68. SAL REFINADO IODADO – EMBALAGEM 1KG



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|--|
| Produto | SAL REFINADO IODADO – EMBALAGEM 1KG |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 1kg |
| Categoria | Condimento mineral / Mercearia |
| Características Gerais | Cloreto de sódio refinado iodado, grãos finos e uniformes, cor branca, inodoro, com adição obrigatória de iodo conforme legislação brasileira. |
| Aspecto | Grãos finos e uniformes, brancos, secos, sem impurezas visíveis, sem aglomerações excessivas, embalagem íntegra. |
| Padrão de Qualidade | NaCl \geq 97% (base seca); iodo: 15–45mg/kg (iodato de potássio); umidade máxima 0,2%; conforme Decreto nº 8.234/2014 e IN MAPA nº 42/2010. |
| Maturação | Não se aplica (produto mineral industrializado). |
| Acondicionamento | Saco plástico laminado ou caixa com embalagem interna hermética, 1kg, com rótulo incluindo teor de iodo. |
| Transporte | Veículo seco, limpo e ventilado; protegido de umidade. |
| Armazenamento | Local seco, fresco e fechado (15°C–25°C); validade mínima de 24 meses. |
| Critério de Rejeição | Produto com umidade, aglomerações excessivas, impurezas visíveis, coloração alterada ou embalagem violada. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 90 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Decreto nº 8.234/2014 (iodação do sal); IN MAPA nº 42/2010; RDC ANVISA nº 29/2010; Lei nº 6.150/1974. |

69. AÇÚCAR REFINADO – EMBALAGEM 1KG



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | AÇÚCAR REFINADO – EMBALAGEM 1KG |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 1kg |
| Categoria | Açúcar / Mercearia |
| Características Gerais | Sacarose (Saccharum officinarum) refinada, grânulos finos e brancos, pureza mínima de 99,7%, dissolução rápida, sem aglomerações. |
| Aspecto | Grânulos finos e uniformes, brancos, secos, sem impurezas, sem grumos, sem odor estranho, embalagem íntegra. |
| Padrão de Qualidade | Pol mínima 99,7°Z; umidade máxima 0,1%; cor ICUMSA máximo 45 UI; conforme IN MAPA nº 38/2010 (açúcar refinado). |
| Maturação | Não se aplica (produto industrializado). |
| Acondicionamento | Saco plástico laminado selado, 1kg, com rótulo completo. |
| Transporte | Veículo seco, limpo e ventilado; protegido de umidade. |
| Armazenamento | Local seco, fresco e ventilado (15°C–25°C); validade mínima de 24 meses. |
| Critério de Rejeição | Produto com umidade, grumos, coloração amarelada, odor estranho, insetos ou embalagem violada. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 90 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | IN MAPA nº 38/2010 (açúcar refinado); RDC ANVISA nº 271/2005; RDC nº 429/2020; Lei nº 8.543/1992. |

70. EXTRATO DE TOMATE – EMBALAGEM 350G



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | EXTRATO DE TOMATE – EMBALAGEM 350G |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 350g (lata ou caixinha) |
| Categoria | Extrato vegetal / Mercadoria |
| Características Gerais | Concentrado de tomate (<i>Lycopersicon esculentum</i>) com teor de sólidos solúveis $\geq 18^{\circ}\text{Brix}$, cor vermelho-escuro intensa, textura densa e homogênea, sabor concentrado de tomate. |
| Aspecto | Produto denso, cor vermelho-escuro uniforme, homogêneo, sem grumos, embalagem íntegra sem estufamento ou ferrugem. |
| Padrão de Qualidade | Sólidos solúveis $\geq 18^{\circ}\text{Brix}$ (extrato simples) ou $\geq 28^{\circ}\text{Brix}$ (duplo); $\text{pH} \leq 4,5$; conforme Resolução CNNPA nº 44/1977 e RDC ANVISA nº 272/2005. |
| Maturação | Não se aplica (produto submetido a concentração e tratamento térmico industrial). |
| Acondicionamento | Lata de flandres revestida (350g) ou caixinha Tetra Pak asséptica, com rótulo completo. |
| Transporte | Veículo seco, limpo; latas protegidas de impactos. |
| Armazenamento | Local seco, fresco e ao abrigo da luz (15°C – 25°C). Após abertura, refrigerar e consumir em até 3 dias. |
| Critério de Rejeição | Lata estufada, enferrujada ou com amassado nas costuras; caixinha violada; odor fermentado; coloração escurecida anormal; prazo vencido. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 60 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Resolução CNNPA nº 44/1977; RDC ANVISA nº 272/2005; RDC nº 429/2020; Lei nº 8.543/1992. |

71. VINAGRE DE VINHO TINTO – EMBALAGEM 750ML



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|--|
| Produto | VINAGRE DE VINHO TINTO – EMBALAGEM 750ML |
| Unidade de Fornecimento | Garrafa com 750ml |
| Categoria | Condimento / Mercearia |
| Características Gerais | Vinagre obtido por fermentação acética de vinho tinto (<i>Vitis vinifera</i>), cor vermelho-rubi a amarronzada, aroma frutado e ácido característico, acidez mínima de 4g/100ml. |
| Aspecto | Líquido de cor vermelho-rubi a âmbar, levemente turvo ou límpido conforme tipo (filtrado/não filtrado), embalagem íntegra. |
| Padrão de Qualidade | Acidez acética mínima: 4,0g de ácido acético/100ml; conforme IN MAPA nº 36/2012 (vinagres). |
| Maturação | Não se aplica (produto industrializado por fermentação acética controlada). |
| Acondicionamento | Garrafa de vidro ou PET com tampa rosca hermética, 750ml. |
| Transporte | Veículo seco, limpo; protegido de luz solar e calor. |
| Armazenamento | Local fresco, seco e ao abrigo da luz (15°C–25°C); validade mínima de 24 meses. |
| Critério de Rejeição | Produto com odor de acetona, turvação excessiva por contaminação, acidez abaixo de 4%, embalagem violada ou prazo vencido. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 90 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | IN MAPA nº 36/2012; RDC ANVISA nº 272/2005; RDC nº 429/2020; Lei nº 8.543/1992. |

72. VINAGRE DE ÁLCOOL – EMBALAGEM 750ML



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|--|
| Produto | VINAGRE DE ÁLCOOL – EMBALAGEM 750ML |
| Unidade de Fornecimento | Garrafa com 750ml |
| Categoria | Condimento / Merceria |
| Características Gerais | Vinagre obtido por fermentação acética de álcool etílico de origem vegetal, cor transparente a levemente amarelada, aroma ácido neutro, acidez mínima de 4g/100ml. |
| Aspecto | Líquido transparente a levemente amarelado, límpido, sem sedimento excessivo, embalagem íntegra. |
| Padrão de Qualidade | Acidez acética mínima: 4,0g de ácido acético/100ml; conforme IN MAPA nº 36/2012. |
| Maturação | Não se aplica (produto industrializado). |
| Acondicionamento | Garrafa de vidro ou PET com tampa rosca, 750ml, com rótulo completo. |
| Transporte | Veículo seco, limpo; protegido de luz e calor. |
| Armazenamento | Local fresco, seco e ao abrigo da luz (15°C–25°C); validade mínima de 24 meses. |
| Critério de Rejeição | Produto com odor de acetona, acidez abaixo de 4%, turvação por contaminação, embalagem violada ou prazo vencido. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 90 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | IN MAPA nº 36/2012; RDC ANVISA nº 272/2005; RDC nº 429/2020; Lei nº 8.543/1992. |

73. CAFÉ TORRADO E MOÍDO – EMBALAGEM 500G



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|--|
| Produto | CAFÉ TORRADO E MOÍDO – EMBALAGEM 500G |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 500g |
| Categoria | Café / Mercearia |
| Características Gerais | Café arábica e/ou conillon (Coffea arabica e/ou Coffea canephora) torrado e moído, torra média a escura, moagem fina a média, cor marrom-escura, aroma e sabor intensos e característicos. |
| Aspecto | Pó marrom-escuro uniforme, solto, seco, aroma torrado intenso e característico, sem presença de corpos estranhos, embalagem íntegra. |
| Padrão de Qualidade | Pureza mínima: 100% café (tipo puro ou com até 5% de chicória se declarado); umidade máxima 5%; catação: máximo 30% de defeitos; conforme IN MAPA nº 16/2010 (café torrado e moído). Classificação mínima: Tipo 7. |
| Maturação | Não se aplica. Produto torrado e moído industrialmente. Recomenda-se que a data de torra não ultrapasse 60 dias no ato da entrega para preservar os compostos aromáticos voláteis. |
| Acondicionamento | Embalagem laminada com válvula desgaseificadora (unidirecional) ou embalagem a vácuo, 500g, com rótulo completo (tipo, torra, moagem, data de torra e validade). |
| Transporte | Veículo seco, limpo e ventilado; protegido de luz solar, umidade e odores estranhos. |
| Armazenamento | Local seco, fresco e ao abrigo da luz (15°C–25°C); validade mínima de 12 meses (embalagem fechada). Após abertura, consumir em até 30 dias. |
| Critério de Rejeição | Produto com odor estranho ou rançoso, embalagem sem válvula ou vácuo violado, coloração muito clara (subtorra) ou queimada (supertorra), presença de corpos estranhos ou prazo vencido. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 60 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | IN MAPA nº 16/2010 (café torrado e moído); Decreto nº 6.871/2009; RDC ANVISA nº 277/2005 (café); RDC nº 429/2020; Lei nº 8.543/1992. |

74. AVEIA EM FLOCOS FINOS – EMBALAGEM 170G



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | AVEIA EM FLOCOS FINOS – EMBALAGEM 170G |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 170g |
| Categoria | Cereal / Mercearia |
| Características Gerais | Avena sativa em flocos finos, cor bege uniforme, textura leve e macia, sabor suave com leve dulçor natural, rica em fibras (beta-glucanas). |
| Aspecto | Flocos finos, bege, uniformes, secos, sem grumos, sem odor rançoso, sem insetos, embalagem íntegra. |
| Padrão de Qualidade | Flocos finos com espessura $\leq 0,6\text{mm}$; umidade máxima 12%; isento de rancidez; conforme RDC ANVISA nº 263/2005. |
| Maturação | Não se aplica (produto industrializado). |
| Acondicionamento | Saco ou caixa com embalagem interna plástica selada, 170g. |
| Transporte | Veículo seco, limpo e ventilado; protegido de umidade e calor. |
| Armazenamento | Local seco, fresco e ventilado (15°C–25°C); validade mínima de 12 meses. |
| Critério de Rejeição | Produto com odor rançoso, insetos, grumos por umidade ou embalagem violada. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 60 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | RDC ANVISA nº 263/2005; RDC nº 429/2020; Lei nº 8.543/1992. |

75. CHOCOLATE EM PÓ – EMBALAGEM 500G



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | CHOCOLATE EM PÓ – EMBALAGEM 500G |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 500g (lata ou saco) |
| Categoria | Cacau / Mercearia |
| Características Gerais | Mistura de cacau em pó e açúcar (achocolatado em pó), com teor mínimo de cacau declarado, cor marrom, aroma intenso de chocolate, solúvel em leite quente ou frio. |
| Aspecto | Pó marrom uniforme, fino, sem grumos, sem impurezas, sem odor estranho, embalagem íntegra. |
| Padrão de Qualidade | Teor de cacau mínimo de 32% para chocolate em pó (ou conforme declaração no rótulo para achocolatado); conforme RDC ANVISA nº 264/2005 (chocolate e produtos de cacau). |
| Maturação | Não se aplica (produto industrializado). |
| Acondicionamento | Lata de metal com tampa hermética ou saco laminado selado, 500g. |
| Transporte | Veículo seco, limpo; protegido de umidade e calor. |
| Armazenamento | Local seco, fresco e ao abrigo da luz (15°C–25°C); validade mínima de 12 meses. |
| Critério de Rejeição | Produto com grumos por umidade, odor estranho, coloração alterada, embalagem violada ou prazo vencido. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 60 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | RDC ANVISA nº 264/2005 (chocolate e cacau); RDC nº 429/2020; Lei nº 8.543/1992. |

76. AMIDO DE MILHO PURO – EMBALAGEM 500G



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | AMIDO DE MILHO PURO – EMBALAGEM 500G |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 500g (caixa ou saco) |
| Categoria | Amido / Mercearia |
| Características Gerais | Fécula de milho (Zea mays) refinada 100%, pó fino branco, inodoro e de sabor neutro, usado como espessante, gelificante e para preparo de mingaus e sobremesas. |
| Aspecto | Pó branco fino, uniforme, solto, seco, sem aglomerações, sem impurezas visíveis, embalagem íntegra. |
| Padrão de Qualidade | 100% amido de milho (sem mistura com outros amidos); umidade máxima 14%; conforme RDC ANVISA nº 263/2005. |
| Maturação | Não se aplica (produto industrializado). |
| Acondicionamento | Caixa com saco interno plástico ou saco laminado selado, 500g. |
| Transporte | Veículo seco, limpo e ventilado; protegido de umidade. |
| Armazenamento | Local seco, fresco e ventilado (15°C–25°C); validade mínima de 12 meses. |
| Critério de Rejeição | Produto com grumos, odor estranho, coloração amarelada, embalagem violada ou prazo vencido. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 60 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | RDC ANVISA nº 263/2005; RDC nº 429/2020; Lei nº 8.543/1992. |

77. ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO – EMBALAGEM 100ML



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO – EMBALAGEM 100ML |
| Unidade de Fornecimento | Frasco com 100ml |
| Categoria | Adoçante / Mercearia |
| Características Gerais | Adoçante dietético líquido à base de edulcorantes (sacarina sódica, ciclamato de sódio, sucralose, estévia ou mistura), poder adoçante muito superior ao açúcar, zero caloria ou valor calórico reduzido. |
| Aspecto | Líquido transparente a levemente amarelado, límpido, sem sedimento, sem odor estranho, embalagem (frasco com conta-gotas ou válvula dosadora) íntegra. |
| Padrão de Qualidade | Edulcorante(s) dentro dos limites de IDA (Ingestão Diária Aceitável) pela ANVISA; declaração obrigatória de 'contém fenilalanina' se contiver aspartame; registro na ANVISA obrigatório; conforme RDC ANVISA nº 18/1999 e IN ANVISA nº 86/2022. |
| Maturação | Não se aplica (produto industrializado). |
| Acondicionamento | Frasco plástico com conta-gotas ou válvula dosadora hermética, 100ml, com rótulo completo incluindo tipo de edulcorante e advertências legais. |
| Transporte | Veículo seco, limpo; protegido de luz solar e calor excessivo. |
| Armazenamento | Local fresco, seco e ao abrigo da luz (15°C–25°C); validade mínima de 24 meses. |
| Critério de Rejeição | Produto com odor estranho, sedimento anormal, embalagem vazando, sem registro ANVISA, ausência de advertências legais obrigatórias ou prazo vencido. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 90 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | RDC ANVISA nº 18/1999 (edulcorantes); IN ANVISA nº 86/2022; RDC nº 429/2020; RDC nº 727/2022; Lei nº 8.543/1992. |

78. FÓSFORO – CAIXA C/ 40 PALITOS – PACOTE C/ 10 CAIXAS



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | FÓSFORO – CAIXA C/ 40 PALITOS – PACOTE C/ 10 CAIXAS |
| Unidade de Fornecimento | Pacote com 10 caixas (cada cx. com 40 palitos) |
| Categoria | Utensílio / Produto de uso doméstico |
| Características Gerais | Palitos de madeira com cabeça fosforada de ignição por atrito (safety match), embalagem em caixa de papelão com faixa raspante lateral, 40 palitos por caixa, pacote com 10 caixas. |
| Aspecto | Palitos íntegros, sem umidade, cabeças fosforadas sem queda em excesso, caixas de papelão firmes, faixa raspante ativa, pacote externo íntegro. |
| Padrão de Qualidade | Produto com certificação INMETRO (obrigatória para fósforos no Brasil); conformidade com ABNT NBR 15726; taxa de ignição mínima de 90% dos palitos; embalagem com aviso de segurança. |
| Maturação | Não se aplica. |
| Acondicionamento | 10 caixinhas individuais (40 palitos cada) agrupadas em pacote plástico ou caixa de papelão, com identificação da marca e certificação INMETRO. |
| Transporte | Veículo seco, limpo; protegido de umidade e calor. Produto inflamável: respeitar normas de transporte de materiais inflamáveis (ANTT). |
| Armazenamento | Local seco, fresco, arejado e afastado de fontes de calor e produtos inflamáveis; temperatura ambiente. |
| Critério de Rejeição | Caixas com umidade, palitos que não acendem (taxa de ignição < 90%), faixa raspante inativa, ausência de certificação INMETRO, embalagem violada ou palitos partidos em excesso. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 12 meses de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | ABNT NBR 15726 (fósforos de segurança); Portaria INMETRO nº 369/2009; Decreto nº 2.657/1998 (classificação de riscos); ANTT (transporte de inflamáveis). |

79. ORÉGANO DESIDRATADO – EMBALAGEM 250G



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | ORÉGANO DESIDRATADO – EMBALAGEM 250G |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 250g |
| Categoria | Especiaria desidratada / Mercearia |
| Características Gerais | Origanum vulgare desidratado, folhas secas inteiras ou trituradas, verde-escuras, aroma e sabor intensos característicos. |
| Aspecto | Folhas secas, verdes, sem talos grossos em excesso, sem insetos, sem umidade, sem mofo, embalagem íntegra. |
| Padrão de Qualidade | Produto puro sem adulterações com outros materiais vegetais; umidade máxima 12%; conforme RDC ANVISA nº 276/2005. |
| Maturação | Não se aplica (produto desidratado industrializado). |
| Acondicionamento | Embalagem laminada hermética ou pote plástico com lacre de segurança, 250g. |
| Transporte | Veículo seco, limpo; protegido de umidade e luz. |
| Armazenamento | Local seco, fresco e ao abrigo da luz (15°C–25°C); validade mínima de 24 meses. |
| Critério de Rejeição | Produto com odor estranho, umidade, insetos, mofo, cor amarelada excessiva ou embalagem violada. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 90 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | RDC ANVISA nº 276/2005; RDC nº 429/2020; Lei nº 8.543/1992. |

80. PALMITO INTEIRO EM CONSERVA – EMBALAGEM 500G



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | PALMITO INTEIRO EM CONSERVA – EMBALAGEM 500G |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 500g (peso drenado) |
| Categoria | Conserva vegetal / Mercearia |
| Características Gerais | Palmito de pupunha (<i>Bactris gasipaes</i>) ou juçara (<i>Euterpe edulis</i>) inteiro, em salmoura acidificada, cor creme-amarelada, textura firme e sabor suave característico. |
| Aspecto | Palmitos inteiros uniformes, cor creme, submersos em salmoura límpida e levemente acidificada, embalagem (vidro ou lata) íntegra sem estufamento. |
| Padrão de Qualidade | pH \leq 4,5 (acidificado) ou produto esterilizado; peso drenado mínimo de 500g; ausência de contaminantes; conforme RDC ANVISA nº 272/2005 e Resolução CNNPA nº 12/1978. |
| Maturação | Não se aplica (produto submetido a tratamento térmico e acidificação industrial). |
| Acondicionamento | Vidro com tampa metálica hermética ou lata de flandres revestida, 500g peso drenado, com rótulo completo. |
| Transporte | Veículo seco, limpo; protegido de impactos e luz solar. |
| Armazenamento | Local seco, fresco e ao abrigo da luz (15°C–25°C); após abertura, refrigerar e consumir em até 3 dias. |
| Critério de Rejeição | Embalagem estufada, tampa solta, produto com odor de fermentação, coloração escurecida anormal, textura desintegrada ou prazo vencido. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 60 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | RDC ANVISA nº 272/2005; Resolução CNNPA nº 12/1978; RDC nº 429/2020; Lei nº 8.543/1992. |

81. PÊSSEGO EM CALDA – EMBALAGEM 450G



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | PÊSSEGO EM CALDA – EMBALAGEM 450G |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 450g |
| Categoria | Fruta em conserva / Mercearia |
| Características Gerais | Pêssego (<i>Prunus persica</i>) em metades ou fatias, em calda de açúcar, cor amarela, textura macia e sabor adocicado característico, embalagem lata ou vidro. |
| Aspecto | Frutos em metades ou fatias uniformes, cor amarela, em calda translúcida levemente dourada, embalagem íntegra sem estufamento. |
| Padrão de Qualidade | Peso drenado mínimo conforme declaração; brix da calda $\geq 14^{\circ}$; ausência de contaminantes; pH $\leq 4,5$ ou produto esterilizado; conforme RDC ANVISA nº 272/2005. |
| Maturação | Não se aplica (produto submetido a tratamento térmico industrial). |
| Acondicionamento | Lata de flandres revestida ou vidro com tampa hermética, peso total mínimo 450g. |
| Transporte | Veículo seco, limpo; latas protegidas de impactos. |
| Armazenamento | Local seco, fresco e ao abrigo da luz; após abertura, refrigerar e consumir em até 3 dias. |
| Critério de Rejeição | Lata estufada ou enferrujada; vidro com tampa solta; frutos escurecidos em excesso; odor fermentado; prazo vencido. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 60 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | RDC ANVISA nº 272/2005; Resolução CNNPA nº 12/1978; RDC nº 429/2020; Lei nº 8.543/1992. |

82. SUCO CONCENTRADO DE CAJU – EMBALAGEM 500ML



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | SUCO CONCENTRADO DE CAJU – EMBALAGEM 500ML |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 500ml |
| Categoria | Suco concentrado / Mercadoria |
| Características Gerais | Suco de caju (<i>Anacardium occidentale</i>) concentrado, cor amarelo-alaranjada, sabor intenso e adocicado com leve adstringência característica, com ou sem adição de açúcar. |
| Aspecto | Líquido amarelo-alaranjado uniforme, levemente turvo (natural), sem sedimento excessivo, embalagem íntegra. |
| Padrão de Qualidade | Sólidos solúveis $\geq 12^{\circ}\text{Brix}$ (concentrado); conforme IN MAPA nº 01/2000 (polpas e sucos concentrados); rotulagem indicando diluição recomendada. |
| Maturação | Não se aplica (produto industrializado por concentração). |
| Acondicionamento | Embalagem Tetra Pak, garrafa PET ou vidro hermética, 500ml. |
| Transporte | Veículo refrigerado (se pasteurizado não esterilizado) ou seco e limpo (se esterilizado/UHT). |
| Armazenamento | Produto fechado: temperatura ambiente (esterilizado) ou refrigerado (pasteurizado). Após aberto: refrigerar e consumir em até 5 dias. |
| Critério de Rejeição | Embalagem estufada ou violada, odor de fermentação alcoólica, coloração muito escurecida, prazo vencido. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 60 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | IN MAPA nº 01/2000; RDC ANVISA nº 272/2005; RDC nº 429/2020; Lei nº 8.543/1992. |

83. SUCO CONCENTRADO DE MARACUJÁ – EMBALAGEM 500ML



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | SUCO CONCENTRADO DE MARACUJÁ – EMBALAGEM 500ML |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 500ml |
| Categoria | Suco concentrado / Mercearia |
| Características Gerais | Suco de maracujá (<i>Passiflora edulis</i>) concentrado, cor amarelo-alaranjada intensa, sabor ácido e aromático característico, com ou sem adição de açúcar. |
| Aspecto | Líquido amarelo-alaranjado, levemente turvo, aroma intenso de maracujá, sem sedimento excessivo, embalagem íntegra. |
| Padrão de Qualidade | Sólidos solúveis $\geq 11^{\circ}\text{Brix}$; acidez total $\geq 2,5\text{g}$ de ácido cítrico/100ml (concentrado); conforme IN MAPA nº 01/2000. |
| Maturação | Não se aplica (produto industrializado). |
| Acondicionamento | Embalagem Tetra Pak, garrafa PET ou vidro, 500ml, com rótulo indicando diluição recomendada. |
| Transporte | Veículo refrigerado (pasteurizado) ou seco e limpo (esterilizado). |
| Armazenamento | Produto fechado conforme tipo; após aberto, refrigerar e consumir em até 5 dias. |
| Critério de Rejeição | Embalagem estufada ou violada, odor de fermentação, coloração muito escurecida, prazo vencido. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 60 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | IN MAPA nº 01/2000; RDC ANVISA nº 272/2005; RDC nº 429/2020; Lei nº 8.543/1992. |

84. SUCO CONCENTRADO DE UVA – EMBALAGEM 500ML



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | SUCO CONCENTRADO DE UVA – EMBALAGEM 500ML |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 500ml |
| Categoria | Suco concentrado / Mercearia |
| Características Gerais | Suco de uva (Vitis vinifera ou labrusca) concentrado, cor vinho intenso, sabor adocicado e aromático característico de uva, sem adição de água, açúcar ou conservantes. |
| Aspecto | Líquido vermelho-arroxeadado intenso, levemente turvo ou límpido, embalagem íntegra sem estufamento. |
| Padrão de Qualidade | Sólidos solúveis $\geq 14^{\circ}\text{Brix}$; acidez total $\geq 0,41\text{g}$ ácido tartárico/100ml; conforme IN MAPA nº 14/2018 (suco de uva). |
| Maturação | Não se aplica (produto industrializado). |
| Acondicionamento | Garrafa de vidro, PET ou Tetra Pak, 500ml. |
| Transporte | Veículo seco, limpo; protegido de luz solar e calor. |
| Armazenamento | Local fresco e ao abrigo da luz; refrigerar após aberto e consumir em até 5 dias. |
| Critério de Rejeição | Embalagem estufada, odor de fermentação alcoólica, sedimento excessivo ou prazo vencido. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 60 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | IN MAPA nº 14/2018; RDC ANVISA nº 272/2005; RDC nº 429/2020; Lei nº 7.678/1988. |

85. MAIONESE – EMBALAGEM 500G



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|--|
| Produto | MAIONESE – EMBALAGEM 500G |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 500g (pote ou bisnaga) |
| Categoria | Molho emulsionado / Merceria |
| Características Gerais | Emulsão de óleo vegetal, ovos (gema ou ovo inteiro), vinagre ou ácido cítrico e condimentos, textura cremosa e homogênea, cor branca a amarelo-clara, sabor levemente ácido. |
| Aspecto | Produto cremoso, homogêneo, branco-amarelado, sem separação de fases, sem grumos, embalagem (pote ou bisnaga) íntegra. |
| Padrão de Qualidade | Teor de lipídios mínimo 65% (maionese padrão) ou conforme declaração para versão light; pH $\leq 4,1$; conforme RDC ANVISA nº 276/2005 e Resolução CNNPA nº 44/1977. |
| Maturação | Não se aplica (produto industrializado). |
| Acondicionamento | Pote plástico com tampa de rosca ou bisnaga plástica, 500g, com rótulo completo e declaração de alérgenos (ovo). |
| Transporte | Veículo refrigerado entre 2°C e 8°C. |
| Armazenamento | Refrigerar entre 2°C e 8°C; validade mínima de 6 meses (fechado); após aberto, consumir em até 30 dias. |
| Critério de Rejeição | Produto com separação de fases (quebra de emulsão), odor rançoso ou azedo, coloração amarelada intensa, embalagem violada ou temperatura inadequada. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 30 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | RDC ANVISA nº 276/2005; Resolução CNNPA nº 44/1977; RDC nº 429/2020; RDC nº 26/2015 (alérgenos); Lei nº 8.543/1992. |

86. LENTILHA – EMBALAGEM 500G



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | LENTILHA – EMBALAGEM 500G |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 500g |
| Categoria | Leguminosa seca / Mercearia |
| Características Gerais | Lens culinaris, grãos secos achatados, cor marrom, laranja ou verde conforme variedade, tamanho pequeno e uniforme, alto teor proteico e de fibras. |
| Aspecto | Grãos inteiros, uniformes, secos, cor característica, sem impurezas, sem pedras, sem grãos mofados ou insetos, embalagem íntegra. |
| Padrão de Qualidade | Umidade máxima 14%; grãos inteiros $\geq 95\%$; matérias estranhas $\leq 0,10\%$; conforme RDC ANVISA nº 263/2005. |
| Maturação | Grãos secos e maduros, beneficiados industrialmente. |
| Acondicionamento | Saco plástico laminado selado, 500g, com rótulo completo. |
| Transporte | Veículo seco, limpo e ventilado. |
| Armazenamento | Local seco, fresco e ventilado (15°C–25°C); validade mínima de 24 meses. |
| Critério de Rejeição | Presença de pedras, insetos, mofo, grãos carunchados, umidade anormal ou embalagem violada. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 60 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | RDC ANVISA nº 263/2005; RDC nº 429/2020; Lei nº 8.543/1992. |

87. LOURO DESIDRATADO EM FOLHAS – EMBALAGEM MÍN. 250G



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | LOURO DESIDRATADO EM FOLHAS – EMBALAGEM MÍN. 250G |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com no mínimo 250g |
| Categoria | Especiaria desidratada / Mercearia |
| Características Gerais | Laurus nobilis, folhas secas inteiras ou parcialmente quebradas, cor verde-acinzentada, aroma e sabor intensos e característicos. |
| Aspecto | Folhas secas, uniformes, sem insetos, mofo ou impurezas, embalagem íntegra. |
| Padrão de Qualidade | Produto puro; umidade máxima 12%; teor de cinzas \leq 7%; conforme RDC ANVISA nº 276/2005. |
| Maturação | Não se aplica (produto desidratado). |
| Acondicionamento | Embalagem laminada hermética ou saco plástico de alta barreira selado, mínimo 250g, com lacre de segurança. |
| Transporte | Veículo seco, limpo; protegido de umidade e luz. |
| Armazenamento | Local seco, fresco e ao abrigo da luz (15°C–25°C); validade mínima de 24 meses. |
| Critério de Rejeição | Produto com odor estranho, insetos, umidade, mofo, coloração amarelada excessiva ou embalagem violada. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 90 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | RDC ANVISA nº 276/2005; RDC nº 429/2020; Lei nº 8.543/1992. |

88. LEITE CONDENSADO – EMBALAGEM MÍN. 395G



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | LEITE CONDENSADO – EMBALAGEM MÍN. 395G |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com no mínimo 395g (lata ou caixinha) |
| Categoria | Laticínio condensado / Mercearia |
| Características Gerais | Leite condensado com adição de sacarose, textura cremosa e densa, cor branca a levemente caramelada, sabor muito doce e aroma de leite. |
| Aspecto | Produto homogêneo, branco-creme, denso, sem grumos, sem cristalização de açúcar visível, embalagem (lata ou caixinha) íntegra sem estufamento. |
| Padrão de Qualidade | Teor de gordura mínimo 8%; sólidos totais de leite mínimo 28%; sacarose máxima 45%; umidade máxima 27%; conforme IN MAPA nº 05/2000 (leite condensado). |
| Maturação | Não se aplica (produto industrializado por concentração). |
| Acondicionamento | Lata de flandres revestida internamente ou caixinha Tetra Pak asséptica, mín. 395g. |
| Transporte | Veículo seco, limpo; protegido de impactos (lata) e calor excessivo. |
| Armazenamento | Local fresco, seco e ao abrigo da luz (15°C–25°C); validade mínima de 12 meses. Após abertura, transferir para recipiente fechado, refrigerar e consumir em até 5 dias. |
| Critério de Rejeição | Lata estufada, enferrujada ou com amassado profundo; caixinha violada; produto com odor azedo, grumos, coloração muito escurecida (caramelização excessiva) ou prazo vencido. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 60 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | IN MAPA nº 05/2000; RDC ANVISA nº 12/2001; RDC nº 429/2020; Lei nº 8.543/1992. |

89. LEITE DE COCO – EMBALAGEM 200ML



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | LEITE DE COCO – EMBALAGEM 200ML |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 200ml (caixinha ou lata) |
| Categoria | Produto de coco / Mercearia |
| Características Gerais | Extrato aquoso obtido da polpa ralada de coco maduro (Cocos nucifera), cor branca, textura líquida a semi-densa, sabor e aroma intensos e adocicados de coco. |
| Aspecto | Líquido branco homogêneo, podendo apresentar leve separação de gordura (natural), embalagem íntegra sem estufamento. |
| Padrão de Qualidade | Teor de gordura mínimo 10% (leite de coco integral); sólidos totais mínimo 12%; conforme RDC ANVISA nº 272/2005. |
| Maturação | Não se aplica (produto industrializado). |
| Acondicionamento | Caixinha Tetra Pak ou lata de flandres revestida, 200ml. |
| Transporte | Veículo seco, limpo; protegido de impactos e calor. |
| Armazenamento | Local fresco, seco (15°C–25°C); após abertura, refrigerar e consumir em até 2 dias. |
| Critério de Rejeição | Embalagem estufada ou violada, odor de ranço, coloração amarelada intensa ou prazo vencido. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 60 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | RDC ANVISA nº 272/2005; RDC nº 429/2020; Lei nº 8.543/1992. |

90. CATCHUP – EMBALAGEM 400G



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|--|
| Produto | CATCHUP – EMBALAGEM 400G |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 400g (sachê, bisnaga ou pote) |
| Categoria | Molho condimentado / Mercearia |
| Características Gerais | Molho à base de extrato de tomate, vinagre, açúcar, sal e especiarias, textura homogênea e densa, cor vermelho-escuro, sabor agridoce característico. |
| Aspecto | Molho vermelho-escuro uniforme, homogêneo, sem grumos, sem separação de fases, embalagem íntegra. |
| Padrão de Qualidade | Teor de sólidos solúveis de tomate mínimo conforme Resolução CNNPA nº 44/1977; pH $\leq 4,0$; ausência de corantes artificiais vermelhos não declarados; conforme RDC ANVISA nº 272/2005. |
| Maturação | Não se aplica (produto industrializado). |
| Acondicionamento | Bisnaga plástica, sachê laminado ou pote plástico com tampa, 400g. |
| Transporte | Veículo seco, limpo; protegido de calor e luz solar. |
| Armazenamento | Local seco, fresco (15°C–25°C); após abertura, refrigerar e consumir em até 30 dias. |
| Critério de Rejeição | Produto com odor fermentado, coloração muito escurecida, embalagem violada, separação de fases anormal ou prazo vencido. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 60 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Resolução CNNPA nº 44/1977; RDC ANVISA nº 272/2005; RDC nº 429/2020; Lei nº 8.543/1992. |

91. CHÁ MATE – CAIXA C/ 10 SACHÊS



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | CHÁ MATE – CAIXA C/ 10 SACHÊS |
| Unidade de Fornecimento | Caixa com 10 sachês |
| Categoria | Chá / Merceria |
| Características Gerais | Ilex paraguariensis (erva-mate) tostada e triturada, embalada em sachês filtrantes, sabor levemente amargo e tostado, cor amarronzada na infusão. |
| Aspecto | Sachês íntegros, hermeticamente selados, erva-mate seca e uniforme, sem mofo ou insetos, caixa íntegra. |
| Padrão de Qualidade | Produto sem adição de corantes ou aromas artificiais não declarados; umidade máxima 12%; conforme RDC ANVISA nº 277/2005 (chás e ervas). |
| Maturação | Não se aplica (produto seco/industrializado). |
| Acondicionamento | Sachês individuais de papel filtro duplo selados, acondicionados em caixa de papelão com 10 unidades. |
| Transporte | Veículo seco, limpo e ventilado; protegido de umidade e odores fortes. |
| Armazenamento | Local seco, fresco e ao abrigo da luz (15°C–25°C); validade mínima de 24 meses. |
| Critério de Rejeição | Sachês rasgados, produto com umidade, mofo, odor estranho, caixa violada ou prazo vencido. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 90 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | RDC ANVISA nº 277/2005; RDC nº 429/2020; Lei nº 8.543/1992. |

92. CHÁ DE CAMOMILA – CAIXA C/ 10 SACHÊS



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|--|
| Produto | CHÁ DE CAMOMILA – CAIXA C/ 10 SACHÊS |
| Unidade de Fornecimento | Caixa com 10 sachês |
| Categoria | Chá / Mercadoria |
| Características Gerais | Matricaria chamomilla (camomila) desidratada, flores e folhas trituradas, embaladas em sachês filtrantes, aroma floral suave e sabor levemente amargo e adocicado. |
| Aspecto | Sachês íntegros e selados, produto seco com aroma floral característico, sem mofo ou insetos, caixa íntegra. |
| Padrão de Qualidade | Produto 100% camomila ou com declaração de mistura no rótulo; umidade máxima 12%; conforme RDC ANVISA nº 277/2005. |
| Maturação | Não se aplica (produto seco/industrializado). |
| Acondicionamento | Sachês individuais selados em caixa de papelão com 10 unidades. |
| Transporte | Veículo seco, limpo e ventilado; protegido de umidade e odores. |
| Armazenamento | Local seco, fresco e ao abrigo da luz (15°C–25°C); validade mínima de 24 meses. |
| Critério de Rejeição | Sachês rasgados, umidade, mofo, odor estranho, caixa violada ou prazo vencido. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 90 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | RDC ANVISA nº 277/2005; RDC nº 429/2020; Lei nº 8.543/1992. |

93. ERVILHA EM CONSERVA – EMBALAGEM 200G



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|--|
| Produto | ERVILHA EM CONSERVA – EMBALAGEM 200G |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 200g (peso drenado) |
| Categoria | Conserva vegetal / Mercadoria |
| Características Gerais | Ervilha (<i>Pisum sativum</i>) em conserva (salmoura), cozida, cor verde uniforme, textura tenra e sabor suave característico. |
| Aspecto | Grãos verdes uniformes, inteiros, submersos em salmoura límpida, embalagem (lata ou vidro) íntegra sem estufamento. |
| Padrão de Qualidade | Peso drenado mínimo de 200g; $\text{pH} \leq 4,5$ ou produto esterilizado ($\text{pH} > 4,5$); ausência de contaminantes; conforme RDC ANVISA nº 272/2005. |
| Maturação | Não se aplica (produto submetido a tratamento térmico industrial). |
| Acondicionamento | Lata de flandres revestida ou vidro com tampa hermética, peso drenado mín. 200g. |
| Transporte | Veículo seco, limpo; latas protegidas de impactos. |
| Armazenamento | Local seco, fresco e ao abrigo da luz; após abertura, refrigerar e consumir em até 3 dias. |
| Critério de Rejeição | Lata estufada ou enferrujada; vidro com tampa solta; grãos escurecidos em excesso; odor fermentado; prazo vencido. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 60 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | RDC ANVISA nº 272/2005; Resolução CNNPA nº 12/1978; RDC nº 429/2020; Lei nº 8.543/1992. |

94. GOIABADA (DOCE DE GOIABA) – EMBALAGEM 1KG



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | GOIABADA (DOCE DE GOIABA) – EMBALAGEM 1KG |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 1kg |
| Categoria | Doce de fruta / Mercearia |
| Características Gerais | Doce de goiaba (Psidium guajava) concentrado (goiabada), cor vermelho-rosada intensa, textura firme e cortável, sabor muito doce e aromático. |
| Aspecto | Produto firme, cor vermelho-rosada uniforme, sem mofo superficial, sem cristalização excessiva de açúcar, embalagem (lata, caixinha ou embalagem plástica) íntegra. |
| Padrão de Qualidade | Sólidos solúveis $\geq 75^{\circ}\text{Brix}$; teor de fruta mínimo 40%; ausência de corantes artificiais vermelhos não declarados; conforme RDC ANVISA nº 272/2005. |
| Maturação | Não se aplica (produto industrializado por concentração). |
| Acondicionamento | Lata de flandres revestida, caixinha de madeira ou embalagem plástica rígida com tampa, 1kg. |
| Transporte | Veículo seco, limpo; protegido de calor e luz solar. |
| Armazenamento | Local seco, fresco (15°C – 25°C); após abertura, refrigerar e consumir em até 30 dias. |
| Critério de Rejeição | Produto com mofo superficial, cristalização excessiva de açúcar, odor fermentado, coloração muito escurecida ou embalagem violada. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 60 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | RDC ANVISA nº 272/2005; Resolução CNNPA nº 15/1978 (doces); RDC nº 429/2020; Lei nº 8.543/1992. |

95. AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM – LATA OU VIDRO 500ML



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|--|
| Produto | AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM – LATA OU VIDRO 500ML |
| Unidade de Fornecimento | Lata ou vidro com 500ml |
| Categoria | Óleo vegetal / Mercaria |
| Características Gerais | Azeite extravirgem de oliva (<i>Olea europaea</i>), obtido por processo mecânico a frio, acidez máxima de 0,8%, cor amarelo-esverdeada, sabor frutado e levemente amargo com retrogosto picante. |
| Aspecto | Líquido amarelo-esverdeado, límpido ou levemente turvo (extravirgem não filtrado), sem sedimento excessivo, embalagem (lata opaca ou vidro escuro) íntegra. |
| Padrão de Qualidade | Categoria Extravirgem: acidez $\leq 0,8\%$; índice de peróxidos ≤ 20 meq O_2 /kg; K232 $\leq 2,50$; K270 $\leq 0,22$; conforme IN MAPA nº 01/2012 (azeite de oliva). |
| Maturação | Não se aplica. Produto de primeira extração a frio (cold press), colhido e processado na safra declarada no rótulo. |
| Acondicionamento | Lata de flandres opaca (protege da luz) ou garrafa de vidro escuro (âmbar ou verde), 500ml, com tampa hermética e lacre de segurança. |
| Transporte | Veículo seco, limpo; protegido de luz solar direta e calor excessivo (ideal abaixo de 25°C). |
| Armazenamento | Local fresco, seco e ao abrigo da luz (15°C–20°C); validade mínima de 18 meses a partir do envase. |
| Critério de Rejeição | Produto com odor rançoso ou de azeite lampante; acidez fora do padrão; coloração muito escurecida; sedimento excessivo por oxidação; embalagem violada ou prazo vencido. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 90 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | IN MAPA nº 01/2012 (azeite de oliva); RDC ANVISA nº 270/2005; RDC nº 429/2020; Codex Alimentarius CODEX STAN 33-1981 (azeite). |

96. LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO – EMBALAGEM MÍN. 400G



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|--|
| Produto | LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO – EMBALAGEM MIN. 400G |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com no mínimo 400g (lata ou saco) |
| Categoria | Laticínio / Mercearia |
| Características Gerais | Leite integral desidratado instantâneo (aglomerado), pó branco fino de rápida dissolução em água fria ou quente, enriquecido com vitaminas A e D. |
| Aspecto | Pó branco ou levemente creme, fino, solto, instantâneo (dispersa facilmente em água fria), sem grumos, sem odor estranho, embalagem íntegra e hermeticamente fechada. |
| Padrão de Qualidade | Gordura mínima 26%; umidade máxima 4%; solubilidade instantânea (dissolução em ≤ 30s em água a 20°C); vitamina A e D adicionadas; conforme IN MAPA nº 53/2013 (leite em pó). |
| Maturação | Não se aplica (produto industrializado). |
| Acondicionamento | Lata de metal com tampa hermética ou saco laminado com válvula de fecho, mín. 400g, com rótulo completo e declaração de instantâneo. |
| Transporte | Veículo seco, limpo e ventilado; protegido de umidade e calor. |
| Armazenamento | Local seco, fresco e ventilado (15°C–25°C); validade mínima de 12 meses (fechado). Após abertura, consumir em até 3 semanas. |
| Critério de Rejeição | Produto com grumos, odor estranho, coloração amarelada, embalagem violada, amassada profundamente ou prazo vencido. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 60 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | IN MAPA nº 53/2013; RDC ANVISA nº 12/2001; RDC nº 429/2020; Lei nº 8.543/1992. |

97. COCO RALADO – EMBALAGEM 100G



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | COCO RALADO – EMBALAGEM 100G |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 100g |
| Categoria | Produto de coco / Mercearia |
| Características Gerais | Polpa de coco maduro (Cocos nucifera) ralada e desidratada, cor branca, textura seca e granulada, sabor adocicado e aroma intenso de coco, com ou sem adição de açúcar. |
| Aspecto | Rascas ou grânulos uniformes, brancos, secos, sem grumos, sem mofo, sem impurezas, embalagem íntegra. |
| Padrão de Qualidade | Umidade máxima 14% (seco) ou conforme declaração; ausência de ranço (odor de óleo oxidado); conforme RDC ANVISA nº 272/2005. |
| Maturação | Não se aplica (produto desidratado industrializado). |
| Acondicionamento | Embalagem plástica laminada selada, 100g. |
| Transporte | Veículo seco, limpo; protegido de umidade e calor. |
| Armazenamento | Local seco, fresco e ao abrigo da luz (15°C–25°C); validade mínima de 12 meses. |
| Critério de Rejeição | Produto com odor rançoso, mofo, grumos por umidade, coloração amarelada ou embalagem violada. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 60 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | RDC ANVISA nº 272/2005; RDC nº 429/2020; Lei nº 8.543/1992. |

98. CREME DE LEITE – EMBALAGEM 300G



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|--|
| Produto | CREME DE LEITE – EMBALAGEM 300G |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 300g (lata ou caixinha) |
| Categoria | Laticínio / Mercearia |
| Características Gerais | Creme de leite pasteurizado ou esterilizado, com teor de gordura mínimo de 20%, textura cremosa, cor branca a levemente amarelada, sabor neutro e suave. |
| Aspecto | Produto cremoso, homogêneo, branco-amarelado, sem grumos, sem separação excessiva de gordura, embalagem íntegra sem estufamento. |
| Padrão de Qualidade | Teor de gordura mínimo 20% (creme de leite) ou 35% (creme para bater); umidade máxima 65%; conforme IN MAPA nº 05/2000 (creme de leite). |
| Maturação | Não se aplica (produto industrializado). |
| Acondicionamento | Lata de flandres revestida ou caixinha Tetra Pak asséptica, 300g. |
| Transporte | Veículo refrigerado (pasteurizado, entre 2°C e 8°C) ou seco e limpo (esterilizado UHT). |
| Armazenamento | UHT: local fresco (15°C–25°C) fechado; após abertura, refrigerar e consumir em até 3 dias. Pasteurizado: refrigerado entre 2°C e 8°C. |
| Critério de Rejeição | Embalagem estufada ou violada; odor azedo ou rançoso; produto com grumos; coloração amarelada intensa; prazo vencido. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 30 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | IN MAPA nº 05/2000; RDC ANVISA nº 12/2001; RDC nº 429/2020; Lei nº 8.543/1992. |

99. DOCE DE LEITE – EMBALAGEM 400G



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | DOCE DE LEITE – EMBALAGEM 400G |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 400g (lata, pote ou caixinha) |
| Categoria | Laticínio doce / Mercearia |
| Características Gerais | Doce obtido por concentração de leite e açúcar com tratamento térmico (reação de Maillard), cor caramelo-amarronzada, textura cremosa e densa, sabor muito doce e aroma característico de caramelo. |
| Aspecto | Produto homogêneo, cor caramelo uniforme, textura cremosa sem cristalização excessiva de açúcar (consistência firme ou pastosa), embalagem íntegra sem estufamento. |
| Padrão de Qualidade | Umidade máxima 30%; gordura mínima 6%; sólidos de leite mínimo 28%; sacarose máxima 54%; cor e textura característicos; conforme IN MAPA nº 05/2000 (doce de leite). |
| Maturação | Não se aplica (produto industrializado por concentração e caramelização controlada). |
| Acondicionamento | Lata de flandres revestida, pote plástico com tampa de rosca ou caixinha asséptica, 400g. |
| Transporte | Veículo seco, limpo; protegido de calor e impactos (lata). |
| Armazenamento | Local fresco e seco (15°C–25°C) para produto fechado; após abertura, refrigerar entre 2°C e 8°C e consumir em até 30 dias. |
| Critério de Rejeição | Lata estufada ou enferrujada; pote violado; produto com mofo, odor fermentado, cristalização excessiva de açúcar, coloração muito escurecida (queimado) ou prazo vencido. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 60 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | IN MAPA nº 05/2000; RDC ANVISA nº 12/2001; RDC nº 429/2020; Lei nº 8.543/1992. |

100. MANJERICÃO SECO EMBALAGEM 50G



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|-------------------------|---------------------------|
| Produto | MANJERICÃO SECO EMBALAGEM |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 50g |

101. TEMPERO CHIMICHURRI - PACOTE CONTENDO 25G



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|-------------------------|-----------------------------------|
| Produto | CHIMICHURRI - PACOTE CONTENDO 25G |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 25g |

102. PIMENTA DO REINO - EMBALAGEM COM 500G



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|-------------------------|--------------------|
| Produto | PIMENTA DO REINO |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 500g |

103. PÁPRICA DEFUMADA - CONDIMENTO EM PÓ, EMBALAGEM CONTENDO 100G



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|-------------------------|--------------------|
| Produto | PÁPRICA DEFUMADA |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 100g |

104. CANELA EM PÓ - EMBALAGEM DE 50G



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|-------------------------|-------------------|
| Produto | CANELA EM PÓ |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 50g |

105. GELATINA EM PÓ - GELATINA ALIMENTÍCIA APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR VARIADO



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|-------------------------|-------------------|
| Produto | GELATINA EM PÓ |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 50g |

106 - BICARBONATO DE SÓDIO PARA USO ALIMENTÍCIO, ASPECTO FÍSICO PÓ BRANCO



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|-------------------------|----------------------|
| Produto | BICARBONATO DE SÓDIO |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 50g |

107 - FILTROS DE PAPEL PARA CAFÉ COM MICROFUROS 103, EMBALAGEM COM 30 UNIDADES



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|-------------------------|----------------------------|
| Produto | FILTROS DE PAPEL PARA CAFÉ |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 30 und |

108 - MILHO DE PIPOCA, EMBALADO EM PACOTE DE 500 G, QUALIDADE PREMIUM



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|-------------------------|--------------------|
| Produto | MILHO DE PIPOCA |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 500g |

109 - CRAVO DA ÍNDIA - EMBALAGEM DE 10 A 15 GRAMAS



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|-------------------------|-------------------|
| Produto | CRAVO DA ÍNDIA |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 15g |

110 - ALECRIM DESIDRATADO, FOLHAS PARA TEMPERO CULINÁRIO, 1 KG



| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|-------------------------|---------------------|
| Produto | ALECRIM DESIDRATADO |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem com 1kg |