



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

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO V – CRITÉRIOS PARA ANÁLISE DAS AMOSTRAS

Item	Descrição	Crítérios para Análise
4	ALIMENTO ACHOCOLATADO, EMBALAGEM COM 400 G	Achocolatado instantâneo em pó. Produto preparado com o cacau obtido por processo tecnológico adequado e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias. Ingredientes básicos: cacau em pó solúvel (mínimo de 32%), açúcar refinado, aromatizante, outros ingredientes que não descaracterizem o produto e permitido na legislação e outros aditivos permitidos na legislação. Deverá ser obtidas de matérias primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosas, de parasitas, detritos de animais, cascas de semente de cacau e outros detritos vegetais. Aspecto: pó homogêneo, cor próprio do tipo, cheiro característico e sabor doce. Deverá constar no rótulo - não contém glúten e estar de acordo com a resolução RDC nº 264, de 22 de setembro de 2005, resolução CNNPA nº 12/1978 e resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Produto livre de transgênicos. Embalagem com no mínimo 400g.
5	EXTRATO DE TOMATE, EMBALAGEM COM 850 G	Extrato de tomate 850g - deve ser preparados com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Massa mole, cor vermelha com cheiro e sabor próprios, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978 e rotulada de acordo com a resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Embalagens lata de 850g.
7	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, EMBALAGEM DE 5KG	Farinha de trigo especial - tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro próprio e sabor próprio. Deverá obedecer a resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002 e estar rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002. Embalagem de 5 kg.
8	FEIJAO PRETO TIPO 1,	Feijão preto, tipo 1. De qualidade, constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor



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

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

	EMBALAGEM COM 01 KG	característica à variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. De acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978. Embalagem de 1 kg.
9	FERMENTO BIOLOGICO SECO, EMBALAGEM COM 125 G	Fermento biológico seco, instantâneo - produto obtido de culturas puras de leveduras (<i>saccharomyces cerevisias</i>) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo. Desidratado, instantâneo e embalado a vácuo em saco laminado. Deverá estar de acordo com a resolução CNNPA nº 38/1977 e rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Embalagem de 125g.
10	FERMENTO QUIMICO EM PO, EMBALAGEM COM 100 G	Fermento em pó químico - produto formado por substância ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lheso volume e a porosidade. No rótulo deverá constar a designação "fermento químico" e a recomendação "conserva ao abrigo de umidade" ou "conserva em ambiente seco". Necessária rotulagem nutricional obrigatória. A data de validade deverá constar na embalagem. Deverá estar de acordo com a resolução CNNPA nº 38/1977 e rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Embalagem com 100 g.
12	MACARRAO COM OVOS, EMBALAGEM COM 500 G	Macarrão tipo caseiro, com ovos. Pacote com no mínimo 500 gramas. Submetido ao processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, embalagem de 500 g
33	CARNE BOVINA MOIDA, INPECIONADA, COM 5% DE GORDURA, EM EMBALAGEM	Carne bovina, moída, magra - isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físico-químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de micro-organismos, em pacotes de



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

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

	LAMINADA COM 1/2 KG	0,5 kg ou 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega.
36	CAFÉ SOLUVEL GRANULADO, EMBALAGEM COM 200 G	Café em pó torrado e moído - com selo de pureza abic, selo pqc superior e selo pcs. Deverá ser constituído por grãos exclusivamente 100% arábica, em pó homogêneo, torrado e moído, tipo exportação, moagem média, aroma intenso, encorpado. Deverá constar na embalagem externa rótulo com registro de identificação do lote, data de fabricação, prazo de validade e códigos de barra, de acordo com a legislação vigente: resolução anvisa nº 277, de 22/09 de 2005, RDC nº 12 de 02/01 de 2001, RDC nº 175 de 22/07 de 2003 e instrução normativa nº 16, de 24/05 de 2010 do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Acondicionado em embalagem interna tipo vácuo puro. Embalagem 500 g.
38	MASSA CABELO DE ANJO COM OVOS, EMBALAGEM COM 500 G	Macarrão tipo cabelo de anjo - enriquecido com ferro e ácido fólico, vitaminado. Composto de matéria prima de primeira qualidade, sãs e limpas. Isento de material terroso e parasitas. Embalado em pacotes com 500g. Prazo de validade de 6 meses.
40	SUCRILHOS SABOR MILHO, EMBALAGEM COM 200 G	Cereal matinal, sem açúcar, do tipo sucrilhos. Cereais integrais (trigo, aveia, arroz, milho). Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto, sabor, e cheiro característico, livre de sujidades e substancias nocivas. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxico, bem vedados, com embalagem plástica contendo até 220g do produto. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega.