

	OPCIONAL: 1) Outras substâncias alimentícias aprovadas que o caracterizem, que devem ser declaradas no rótulo, e proteína de soja, desde que não altere suas características sensoriais. 2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões dalegislação. 3) <u>Poderão ser apresentados bolos integrais individuais</u> , com as seguintes especificações: Ingredientes Obrigatórios: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou, farinha integral (trigo ou centeio ou aveia ou linhaça ou girassol ou gergelim ou soja ou quinoa, ou a mistura de dois ou mais tipos) e/ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo e/ou farinha de linhaça e/ou fibra de linhaça e/ou farelo de linhaça e/ou farinha de aveia e/ou farelo de aveia e/ou fibra de aveia e/ou fibra de quinoa e/ou outra fonte de fibra alimentar, fermento químico, açúcar, ovo, gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans) ou óleo vegetal. O produto poderá conter: - Gorduras Trans: ≤ 0,1 g na porção de 40g - Sódio: ≤ 499 mg / 100 g - Fibra Alimentar: ≥ 1,7 g na porção de 40g Conforme o sabor do bolo, abaixo identificado, sua massa deverá conter, ainda: Chocolate: conter chocolate ou cacau em pó. Abacaxi: conter abacaxi (suco e/ou polpa) e/ou aroma de abacaxi. Laranja: conter laranja (suco e/ou polpa e/o desidratada) e/ou aroma de laranja e/ou óleo de laranja. Coco: conter coco ralado desidratado, e/ou leite de coco e/ou aroma de
--	--

	coco. Baunilha: conter aroma de baunilha. Cenoura: conter cenoura. Fubá ou Milho: conter fubá de milho, farinha de milho ou sêmola de milho Limão: conter limão (suco e/ou polpa) e/ou aroma de limão. Mesclado de Chocolate com Coco ou Mesclado Chocolate com Baunilha: a massa escura deve conter chocolate ou cacau em pó, e a massa clara, coco e/ou aroma de coco ou aroma de baunilha. Canela: conter canela em pó ou aroma de canela
	ISENTO: Não deverão ser utilizados em sua composição, leite e/ou soro de leite e corantes artificiais na massa.
INSTRUÇÃO	Deve apresentar-se em perfeito estado de conservação, sem indícios de fermentação, e ter forma e tamanho uniformes.
EMBALAGEM	Primária: filme de polipropileno atóxico podendo ser metalizado. Secundária: De mercado, que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
PESO	Peso Líquido Unitário: 40g, sendo tolerada, no caso de peso inferior ou superior, uma variação de até 5%.
LEGISLAÇÃO	Lei Federal nº 8543 de 23/12/92; Resolução nº 383 de 05/08/99 - ANVISA/MS; Resolução nº 387 de 05/08/99 - ANVISA/MS; 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 - ANVISA/MS; Resolução RDC 14, de 28/03/2014 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Portaria nº 31 de 13/01/98 - SVS/MS; Resolução RDC nº 54, de 12/11/12 – ANVISA/MS; Resolução – RDC nº 26, de 02/07/15 – ANVISA/MS.

CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA	
	OBRIGATÓRIA: Carne bovina proveniente da espécie bovina,

COMPOSIÇÃO	humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro (Contrafilé, Filé Mignon, Alcatra, Coxão mole, Coxão duro, Lagarto, Patinho). Gordura animal (máximo de 5%), água (máximo de 3%). NOTA1: O produto poderá também alternativamente ser congelado pelo sistema IQF (Individual Quick Frozen) ou através de túneis de congelamento contínuo. NOTA2: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
EMBALAGEM	Embalagem Primária: Fechamento a vácuo, termoencolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente, com a identificação dos cortes utilizados.
PESO	Deverá ser embalada imediatamente após a moagem e submetida ao congelamento rápido ou ultrarrápido, devendo cada pacote do produto ter o peso máximo de 1 (um) quilograma. Excepcionalmente, embalagens com peso superior a 1 kg deverão ter espessura que preserve a integridade e qualidade do produto.
LEGISLAÇÃO	Decreto 30.691 de 29/03/52 - RIISPOA–MA; Portaria nº 05 de 08/11/88 - SIPA/DIPOA; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA Resolução RDC 14, de 28/03/2014 - ANVISA/MS; Resolução – RDC nº 26, de 02/07/15 – ANVISA/MS.

CARNE SUÍNA CONGELADA EM CUBOS CORTE PERNIL	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Carne proveniente de machos e fêmeas de espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em cubos, congelada e aparada. Deverá ser apresentada em cubos, corte pernil com dimensões aproximadas de 2 cm de lado devidamente aparados e sem pele, com lipídios totais de no máximo 5%. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
	OPCIONAL: 1) Poderão ser aprovadas outros tipos de apresentação e corte; 2) O produto poderá também alternativamente ser congelado pelo sistema IQF (Individual Quick Frozen) ou através de túneis de congelamento contínuo.
EMBALAGEM	Primária: Deverá ser aprovada para contato com alimentos, conforme opções a seguir: - Opção 1: Saco plástico flexível, termoencolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo. - Opção 2: Saco plástico rígido, permeável ao vapor de água e ao oxigênio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente
LEGISLAÇÃO	Decreto 30.691 de 29/03/52, RIISPOA - M.A.; Resolução nº 1, de 09/01/03 – MAPA; Portaria nº 711, de 01/11/95 – MAPA; Instrução Normativa nº 03, de 17/01/00 – MAPA; Instrução Normativa nº 17, de 29/05/13 – MAPA; Resolução - RDC nº 42, de 29/08/13; Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01, ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA; Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA. Lei Federal nº 10674, de 16/05/03;

	Resolução – RDC nº 26, de 02/07/15 – ANVISA/MS.
--	---

MARGARINA SEM SAL
Óleos vegetais líquidos e preferencialmente interesterificados, leite ou seus constituintes ou derivados, água e outros componentes que o caracterizam. OBRIGATÓRIA: O produto poderá conter na porção de 10 g:- - Gorduras Trans: ≤ 0,1 g - Sódio: ≤ 5 mg
Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
Gordura láctea, quando presente, não deve exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais.
Primária: Potes de polipropileno.ou polietileno de alta densidade Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.
Portaria nº 372 de 04/09/97 - MAA; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/–S; Resolução RDC nº 23 de 15/02/05 – ANVISA/MS; Resolução RDC 14, de 28/03/2014 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA; Resolução – RDC nº 26, de 02/07/15 – ANVISA/MS.

OVO DE GALINHA	
OBRIGATÓRIO	Proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial . Nota: Registro obrigatório no MAPA (SIF)
INSTRUÇÃO	Deve apresentar a seguinte classificação, segundo: Cor da Casca = Branca ou avermelhada ou marrom; Peso = Tipo 3 (Grande); Peso da Dúzia = 660g; Peso Unitário Mínimo = 55g; Qualidade = Classe A.
EMBALAGEM	Primária: Embalagens / bandejas de mercado, novas. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.
LEGISLAÇÃO	Decreto Federal nº 30.691 de 29/03/52, e suas alterações; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução nº 01 de 09/01/03 - MA. Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005, do M.A.A., Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002.

PÃES	
COMPOSIÇÃO	Tipos: 1) Tipo Bisnaguinha tradicional 2) Tipo Bisnaguinha integral 3) Hot Dog 4) Hot dog integral 5) Para Hambúrguer 6) de Forma tradicional 7) de Forma Integral COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: 1) Todos os tipos, exceto os integrais: Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), fermento biológico, sal, água e outros ingredientes que os caracterizem, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo. 2) Pães integrais: Farinha integral (trigo ou centeio ou aveia ou linhaça ou girassol ou gergelim ou soja ou quinoa) e/ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo e/ou farinha de linhaça e/ou fibra de linhaça e/ou farelo de linhaça e/ou farinha de aveia e/ou farelo de aveia e/ou fibra de aveia e/ou fibra de quinoa e/ou outra fonte de fibra alimentar. Deve conter ainda fermento biológico, sal e água e outros ingredientes que os caracterizem, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo .

COMPOSIÇÃO OPCIONAL: 1) Pão Integral: Farinha de trigo Tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, grãos de soja, grãos de trigo, farinha de centeio, fubá de milho (enriquecido com ferro e ácido fólico), óleo de girassol, extrato de malte, açúcar. 2) Todos os tipos: adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação.	
INSTRUÇÃO	ISENTA: Corantes de qualquer natureza e aromas artificiais ISENTA PREFERENCIALMENTE: leite, soro de leite e/ou lactose. TODOS OS TIPOS: Os pães deverão ser preferencialmente isentos de gordura trans ou conter, no máximo, 0,1 grama na porção de 50 gramas, INTEGRAIS: Teor mínimo de fibras alimentares: 3 gramas em 100g, mas preferencialmente mínimo de 5 g em 100 g
EMBALAGEM	Primária: Saco de polietileno atóxico. 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	Peso Líquido do Pão Hot Dog e de Hambúrguer = 50g, (cinquenta gramas), mas preferencialmente 40 g, sendo que, no caso de peso inferior, será tolerada uma variação de até 5%. Peso Líquido do pão tipo bisnaguinha (tradicional e integral): 18 (dezoito) g a 20 (vinte) g (sendo que, no caso de peso inferior, será tolerada uma variação de até 5% Peso Líquido do Pão de Forma (tradicional e integral) = 25g (vinte e cinco gramas) cada fatia, sendo que, no caso de peso inferior, será tolerada uma variação de até 10%.
LEGISLAÇÃO	Resolução nº 383 de 05/08/99 - ANVS/MS; 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 - ANVISA/MS; Resolução RDC 14, de 28/03/2014 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03; Lei Federal nº 8543 de 23/12/92; Resolução – RDC nº 26, de 02/07/15 – ANVISA/MS.

PEIXE: FILÉ DE PESCADA; FILÉ DE MERLUZA; FILÉ DE POLACA DO ALASCA; FILÉ DE ALABOTE E FILÉ DE SOLHA	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Filé de Pescada: Peixes da família Sciaenidae, íntegros, limpos, eviscerados, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras, em filés obtidos através da secção longitudinal. Os filés devem ser submetidos a processo de congelamento rápido e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos). Filé de Merluza: Peixes da família Merlucciidae e da espécie <i>Theragra chalcogramma</i> , íntegros, limpos, eviscerados, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras, em filés obtidos através de secção longitudinal. Os filés devem ser submetidos a processo de congelamento rápido e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos). Filé de Polaca do Alasca: Peixes da espécie <i>Theragra chalcogramma</i> , íntegros, limpos, eviscerados, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras, em filés obtidos através de secção longitudinal. Os filés devem ser submetidos a processo de congelamento rápido e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos). Filé de Alabote: Peixes das espécies: <i>Atheresthes stomias</i> (<i>Alabote Dente Curvo</i>),ou <i>Hippoglossus stenolepis</i> (Alabote do Pacífico), ou <i>Hippoglossus hipoglossus</i> (Alabote do Atlântico), ou <i>Reinhardtius hippoglossoides</i> (Alabote-da-Groenlândia), íntegros, limpos, eviscerados, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras, em filés obtidos através da secção longitudinal. Os filés devem ser submetidos a processo de congelamento rápido e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos).