

## ANEXO IV

### PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DOS ALIMENTOS

#### FARINHA DE TAPIOCA

##### 1. CARACTERIZAÇÃO

É o alimento obtido pela secagem em tacho aberto, de pequenos grânulos arredondados provenientes da fécula de mandioca (Manihotspp). Os grânulos de apresentam com coloração homogênea branca ou levemente caramelada, bastante leve e com textura macia. As informações constantes em rótulo devem ser seguidas conforme o item 2, disposto em legislação vigente.

##### 2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM:

I - relativas à classificação do produto:

- a) grupo II - Tapioca
- b) subgrupo, quando for o caso;
- c) tipo;

II - relativas ao produto e ao seu responsável:

- a) denominação de venda do produto (a expressão "farinha de tapioca" seguida da marca comercial do produto, quando houver);
- b) identificação do lote e data de acondicionamento, que serão de responsabilidade do embalador;
- c) nome empresarial, registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF), o endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto;
- d) acidez do produto.
- e) Data de validade
- f) Modalidade: Agricultura Familiar
- g) Nome do grupo formal

##### 3. ANÁLISES MÍNIMAS

Estado do Pará  
Município de Acará  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ACARÁ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características organolépticas	Próprias
Sujidades, larvas e parasitos	Ausência
Umidade %	< 15%
Cinzas %	< 0,2

#### 4. ANÁLISES COMPLEMENTARES

<u>Salmonellasp. em 25 g</u>	Ausência (crítico)
<u>Bacilluscereus</u>	Máximo 10 <sup>3</sup> /g (crítico)
<u>Estap. Coag. Positiva</u>	Máximo 10 <sup>3</sup> /g (crítico)

#### 5. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

Matéria prejudicial à saúde humana: é aquela matéria detectada macroscopicamente e ou microscopicamente, relacionada ao risco à saúde humana e abrange:

- insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- parasitos;
- excrementos de insetos e ou de outros animais;
- objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.

A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

#### 6. REFERÊNCIAS

- Resolução - RDC Nº 175/2003- ANVISA
- IN MAPA, de 23/2005
- Resolução - 12/2001 - ANVISA.
- Resolução RDC Nº 14/2014 – ANVISA
- Resolução RDC Nº 240/2018- ANVISA
- Resolução RDC Nº 263/2005 – ANVISA
- Resolução RDC Nº 259/2002- ANVISA
- Resolução RDC Nº 136/2017 - ANVISA





- Portaria ADEPARA Nº 2841 DE 13/08/2014

## FARINHA MANDIOCA SEM CORANTE SECA MÉDIA

### 1. CARACTERIZAÇÃO

O produto obtido de raízes de mandioca, do gênero Manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. As informações constantes em rótulo devem ser seguidas conforme o item 2, disposto em legislação vigente.

### 2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

I - relativas à classificação do produto:

- a) grupo, sendo essa informação de responsabilidade do fabricante do produto;
- b) classe, quando for o caso;
- c) tipo;

II - relativas ao produto e ao seu responsável:

- a) denominação de venda do produto (a expressão "farinha de mandioca" seguida da marca comercial do produto, quando houver);
- b) identificação do lote e data de acondicionamento, que serão de responsabilidade do embalador;
- c) nome empresarial, registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF), o endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto;
- d) acidez do produto.
- e) Data de fabricação
- f) Data de validade
- g) Modalidade: Agricultura Familiar
- h) Nome do grupo formal

### 3. ANÁLISES MÍNIMAS

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características organolépticas	Normal ou Característico
Acidez	5,0 meqNaOH (0,1N)/100g (máximo)
Umidade	13%
Teor de Amido (%)	≥ 86

Estado do Pará  
Município de Acará  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ACARÁ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



Teor de Cinzas (%)	≤ 1,4
Fibra Bruta (g/100g)	≤ 2,3
Cascas e Entrecascas (g/100g)	≤ 1,5
Matéria Estranha	Ausência na amostra de trabalho (1 Kg)

#### 4. ANÁLISES COMPLEMENTARES

Coliformes a 45°C/g	10 <sup>3</sup>
B. cereus/g	10 <sup>3</sup>
Salmonellasp/25g	Aus

#### 5. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

Matéria prejudicial à saúde humana: é aquela matéria detectada macroscopicamente e ou microscopicamente, relacionada ao risco à saúde humana e abrange:

- insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- parasitos;
- excrementos de insetos e ou de outros animais;
- objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.

A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

#### 6. REFERENCIAS

- Instrução Normativa 52/2011 – MA
- Resolução - RDC N° 175/2003- ANVISA
- Resolução RDC N° 12/2001 –ANVISA
- Resolução RDC N° 259, de 20/09/02
- Resolução RDC N° 360, de 23/12/03
- Resolução RDC N°14/2014 – ANVISA
- Resolução RDC N° 240/2018– ANVISA
- Resolução RDC N° 263/2005- ANVISA
- Resolução RDC N° 136/2017 - ANVISA
- Portaria ADEPARA N° 2841 DE 13/08/2014



## FRUTAS IN NATURA

### 1. CARACTERIZAÇÃO

É o produto procedente da frutificação de uma planta genuína e sã, destinado ao consumo "in natura", designado, simplesmente, por seu nome comum (Ex: laranja, banana, pêsego, etc.). Devem ser transportados limpos e em ambientes refrigerados ou frescos.

### 2. ANÁLISES MÍNIMAS

Grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie	Presença
Grau de maturação tal que suporte manipulação, transporte e conservação para consumo mediato e imediato	Presença
Características organolépticas	Próprias da espécie
Lesões físicas e mecânicas	Ausência
Substâncias terrosas, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos a casca	Ausência
Parasitas e larvas	Ausência

### 3. ANÁLISES COMPLEMENTARES

Resíduos de fertilizantes	Ausência
Bactérias do grupo coliforme a 45°C/g	Máximo 5x10 <sup>2</sup>
Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, em 1g	Ausência
Salmonellasp, em 25g	Ausência

### 4. REFERÊNCIAS:

- Resolução RDC nº 12 de 2 de janeiro de 2001 – ANVISA;
- Resolução RDC Nº14/2014- ANVISA;
- Decreto nº 1380 Nº 1380/2015 – ADEPARÁ
- Resolução 12/78 – CNNPA/MS;

### - LEGUMES:

#### 1. CARACTERIZAÇÃO

É o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas utilizados como alimentos.

#### 2. ANÁLISES MÍNIMAS

Desenvolvimento fisiológico adequado	Presença (tolerável)
--------------------------------------	----------------------

Estado do Pará  
Município de Acará  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ACARÁ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



Características organolépticas	Póprias (crítico)
Doenças e lesões microbianas	Ausência (crítico)
Larvas e parasitos vivo	Ausência (crítico)
Lesões mecânicas que comprometem o produto	Ausência (tolerável)
Índice de peróxidos	Máximo 5,0 mEq/Kg (tolerável)

### 3. ANÁLISES COMPLEMENTARES

Resíduos pesticidas	Ausência acima dos limites toleráveis (crítico)
Vibriocholerae	Ausência (crítico)
<i>Salmonellasp</i> , em 25 g	Ausência (crítico)
Coliformes fecais	Ausência (crítico)

### 4. REFERÊNCIAS

- Resolução RDC nº 12 de 2 de janeiro de 2001 – ANVISA;
- Resolução RDC Nº14/2014- ANVISA;
- Decreto nº 1380 Nº 1380/2015 – ADEPARÁ
- Resolução 12/78 – CNNPA/MS;

### - VERDURA:

#### 1. CARACTERIZAÇÃO

É a parte verde de diferentes espécies de plantas, principalmente das utilizadas como alimentos. Devem ser transportados limpos e em ambientes refrigerados ou frescos.

#### 2. ANÁLISES MÍNIMAS

Desenvolvimento fisiológico adequado	Presença (tolerável)
Características organolépticas	Próprias (crítico)
Doenças e lesões microbianas	Ausência (crítico)
Larvas e parasitas vivos	Ausência (crítico)
Lesões mecânicas que comprometam o produto	Ausência (crítico)

#### 3. ANÁLISES COMPLEMENTARES

Resíduos pesticidas	Ausência acima dos limites toleráveis (crítico)
---------------------	---



Estado do Pará  
Município de Acará  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ACARÁ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



Vibriocholerae	Ausência (crítico)
<i>Salmonellasp</i> , em 25 g	Ausência (crítico)
Coliformes a 45°C	Ausência (crítico)

#### 4. REFERÊNCIAS

- Resolução 12/78 – CNNPA/MS;
- Resolução RDC nº 12 de 2 de janeiro de 2001 – ANVISA;
- Resolução RDC Nº14/2014- ANVISA;
- Decreto nº 1380 Nº 1380/2015 - ADEPARÁ

#### - POLPA DE FRUTA CONGELADA:

##### 1. CARACTERIZAÇÃO

É o produto obtido pela retirada da polpa ou do sumo das frutas por processos tecnológicos adequados. Deve ser pasteurizada e armazenada a temperatura inferior a -15°C.

##### 2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM:

- 1) Denominação na embalagem: polpa de açaí médio
- 2) o nome do agricultor familiar e o endereço do estabelecimento familiar rural onde foi produzido;
- 3) o número do registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
- 4) os ingredientes, em ordem decrescente de volume;
- 5) o número do lote e o prazo de validade da polpa ou do suco de fruta; e
- 6) o conteúdo líquido, expresso em massa (gramas ou quilogramas) ou em volume (mililitros ou litros);
- 7) a expressão "Indústria Brasileira", por extenso ou abreviada;
- 8) modalidade: agricultura familiar.

##### 3. ANÁLISES MÍNIMAS

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença (tolerável)
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência (tolerável)
Características organolépticas	Próprias (crítico)
Sujidades, larvas e parasitos	Ausência (crítico)
Elementos histológicos da fruta	Presença (tolerável)
Corantes artificiais	Ausência (crítico)
Aromatizantes	Ausência (crítico)
Sólidos Solúveis °Brix	Mínimo 5 (tolerável)
Coliformes fecais	Máximo 1/g (crítico)
Bolores e leveduras	Máximo 1 02/g (crítico)



Estado do Pará  
Município de Acará  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ACARÁ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

#### 4. REFERÊNCIAS

- Resolução RDC N° 259/2002- ANVISA
- Resolução RDC N° 136/2017 - ANVISA
- Resolução n°12/2001 – ANVISA
- Resolução RDC N°14/2014- ANVISA
- Portaria ADEPARA N° 2841 DE 13/08/2014
- IN MAPA n° 37, de 01/10/18;
- IN MAPA n° 49, de 26/09/18;
- Resolução RDC N° 175/2003- ANVISA
- Decreto n° 10.026, de 25 de setembro de 2019

  
Dra. Cláudia T. de Albuquerque  
CRN. 795

---

Cláudia Teixeira Albuquerque  
CRN – 795