

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE SEMIPERECÍVEIS PARA UTILIZAÇÃO NOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTOS	LEGISLAÇÕES
Açafrão (cúrcuma) em pó. Apresentar cor pardo-avermelhada; odor forte e característico; aspecto de aglomerado filamentosos em pó homogêneo; conter somente açafrão/cúrcuma na composição; não apresentar sujidades, larvas, parasitas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Linha Food Service.	Resolução nº 12 de 1978. RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.
Açúcar mascavo. Apresentar coloração do amarelo-queimado ao castanho, resultante de maior ou menor resíduo de melaço aderido aos cristais de sacarose; sabor, odor e textura característicos; não passar por nenhum processo de refinamento; não conter sujidades ou insetos misturados ao produto.	RDC nº 20697/2019, de 02 de janeiro de 2020.
Açúcar refinado. Possuir ótima capacidade de dissolução; apresentar coloração branca, sabor, odor e textura característicos; não conter sujidades ou insetos misturados ao produto.	Resolução nº 12 de 1978. RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005.
Adoçante dietético natural. Apresentar consistência líquida branca ou transparente. Não conter, ainda que em pequenas quantidades, presença de qualquer substância adoçante não especificada na legislação. Apresentar cor, odor e sabor característicos. Não serão aceitos adoçantes artificiais (ex. acesulfame de potássio, aspartame, sacarina, ciclamato) ou a mistura de artificiais com naturais; serão aceitos apenas adoçantes naturais (ex. estévia, xilitol, sorbitol).	RDC nº 623, de 9 de março de 2022. ANVISA nº 818, de 28 de setembro de 2023.
Alecrim seco. Apresentar cor verde-acinzentada; sabor, odor e textura característicos; conter somente alecrim na composição; não apresentar sujidades, larvas, parasitas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.	Resolução nº 276, 22 de setembro de 2005.
Amendoim inteiro e/ou triturado, torrado, sem casca e sem sal. Apresentar cor bege-claro; sabor, odor e textura característicos; não apresentar bolores, sujidades, insetos e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde, assim como qualquer outro tipo de grão misturado ao amendoim. Para grãos inteiros: estarem íntegros, sem ou com mínimas quebras, uniformes, sem manchas. Não devem conter mais de 5% (cinco por cento) de grãos mofados e ardidos. O teor de aflatoxinas não deve estar acima do limite estabelecido na legislação específica vigente.	Instrução Normativa nº 32 de 2016.
Amido de milho. Apresentar cor branca; textura de pó fino e sem grumos; sabor e odor característicos; não apresentar sujidades e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. O produto não deve estar visualmente úmido, rançoso ou fermentado. Não apresentar mistura de amido com fécula.	Resolução nº 12, de 1978.
Arroz branco tipo 1, classe longo fino. <u>Antes do preparo:</u> conter grãos íntegros; ausência de insetos vivos e/ou matérias estranhas prejudiciais à saúde; ausência ou quantidade muito baixa de grãos quebrados e quirera (máximo 0,10%/peso), grãos mofados e ardidos (máximo 0,15%/peso) e grãos picados e manchados (máximo 1,75%/peso). <u>Após o preparo:</u> apresentar aparência solta e firme; cor branca; odor, sabor e textura característicos.	Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009.
Arroz integral tipo 1, classe longo fino, não polido. <u>Antes do preparo:</u> não conter cascas soltas dos grãos de arroz; conter grãos íntegros; ausência de insetos vivos e/ou matérias estranhas prejudiciais à saúde; apresentar ausência ou quantidade muito baixa de matérias estranhas e impurezas (máximo 0,05%/peso); grãos mofados, ardidos e enegrecidos (máximo 0,20%/peso) e grãos quebrados e quireras (máximo	Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009. Resolução DC/ANVISA, nº 493 de 15 de abril de 2021.

2,50%/peso). <u>Após o preparo</u> : apresentar aparência solta e firme; cor marrom-claro; odor, sabor e textura característicos.	
Arroz parboilizado tipo 1, classe longo fino, polido. <u>Antes do preparo</u> : conter grãos íntegros e sem manchas; ausência de insetos vivos e/ou matérias estranhas prejudiciais à saúde; ausência ou quantidade muito baixa de matérias estranhas e impurezas (máximo 0,05%/peso); grãos mofados, ardidos e enegrecidos (máximo 0,20%/peso) e grãos quebrados e quireras (máximo 4,50%/peso). <u>Após o preparo</u> : apresentar aparência solta e firme; cor clara; odor, sabor e textura característicos.	Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009.
Aveia em flocos finos, médios e grossos, tipo 1. Apresentar cor bege-clara, sabor e odor característicos e aspecto de grãos laminados, em partículas pequenas, médias e grandes. Devem ser isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Conter apenas aveia em flocos na composição.	Portaria nº 191, de 14 de abril de 1975.
Azeite de dendê. Ser constituído de óleo de palma bruto não refinado. Acidez máxima de 0,2% (10mg KOH/g). Deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.	Resolução nº 270, de 22 de setembro de 2005.
Azeitona verde em conserva, sem caroço, inteira ou fatiada. Apresentar cor verde uniforme; sabor, odor e textura característicos; ser composto por azeitonas selecionadas e não trituras; conter somente azeitonas verdes fatiadas, água, sal, acidulante e conservante na composição. O líquido deve estar límpido e claro. Linha Food Service.	Resolução nº 352, de 23 de dezembro de 2002.
Batata desidratada em flocos. Apresentar cor amarelada/clara; sabor, odor e textura característicos; não apresentar sujidades e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Linha Food Service.	Resolução nº 263, de 22 de setembro de 2005.
Bolacha doce tipo maisena. Apresentar cor bege, textura crocante, sabor doce, odor característico, sem recheio ou revestimento, inteiras ou com mínimas quebras.	Resolução nº 12, de 1978.
Café torrado e moído. Café em pó homogêneo, torrado e moído, de qualidade tipo tradicional. Constituído por grãos de café predominantemente arábica, dos tipos 6 a 8 - grupo II, categoria I - sabor mais suave e acentuado, aromático, segundo a Classificação Oficial Brasileira. O total de matéria estranha e impureza deve ser de no máximo 1,0% (um por cento) e ausente de elementos estranhos. Deve apresentar qualidade global igual ou superior a 4,5 pontos. A embalagem deve conter as instruções e indicações de uso (modo de preparação, tipo de torra), bem como o lote do produto e instruções de conservação. Apresentar selo ABIC.	Portaria nº 570, de 9 de maio de 2022.
Canela em pó. Apresentar cor de pardo-amarelada-escura a marrom-claro; sabor e odor característicos, aspecto de pó fino; conter somente canela na composição; não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.	Resolução nº 12, de 1978.
Canela em rama (casca). Apresentar cor de pardo-amarelada-escura a marrom-claro; sabor, odor e textura característicos; as ramas devem estar íntegras, sem manchas e/ou bolores; conter somente canela em rama na composição; não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.	Resolução nº 12, de 1978.
Catchup, sabor tradicional. Apresentar cor vermelha, aspecto de líquido viscoso, textura homogênea, sabor suave e odor característico; conter somente polpa de tomate, açúcar, sal, vinagre, condimentos e especiarias na composição; não conter	Resolução nº 12, de 1978.

corantes artificiais; não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Linha Food Service.	
Chá, sabores erva-doce, camomila, mate, hortelã e erva cidreira. Ser composto por folhas e brotos são e limpos, procedentes de espécimes vegetais genuínos. Deve estar isento de folhas previamente esgotadas, sujidades, parasitos e larvas. Não pode ser colorido artificialmente. Sabor, odor e cor característicos. Poderão ser utilizados sachês de chá, desde que aprovados pela fiscalização.	Resolução nº 12, de 1978. 4 Resolução nº 519, de 26 de junho de 1998.
Chá misto, sabores de morango e maçã. Estar isento de sujidades, parasitos e larvas. Não pode ser colorido artificialmente. Sabor, odor e cor característicos. Poderão ser utilizados sachês de chá, desde que aprovados pela fiscalização.	Resolução nº 12, de 1978. Resolução nº 519, de 26 de junho de 1998.
Champignon em conserva fatiado. Apresentar cor branca ou creme; aspecto de botão, globular, são, consistentes, isentos de manchas ou marcas de parasitos, irregular, com haste grossa; sabor e odor característicos; apresentar ausência ou quantidade muito baixa de cogumelos triturados (máximo 0,50%/peso); não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde; o líquido de conserva deve estar límpido e claro. Não podem apresentar-se fermentados e, quando lavados, não devem apresentar odores estranhos. Linha Food Service.	Resolução nº 272, de 22 de setembro de 2005. Resolução nº 12, de 1978.
Chimichurri. Apresentar em sua composição apenas um conjunto de diversos temperos naturais secos (ex.: cebola, alho, salsa, cebolinha, orégano, pimentão, tomate, manjerição, mostarda, louro e noz moscada). Não conter pimenta, sal, açúcar e nenhum outro ingrediente adicionado. Não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.	Resolução nº 12, de 1978.
Chocolate em pó, sabor tradicional. Conter na composição no mínimo 30% de cacau; apresentar cor marrom-escura; textura de pó homogêneo; sabor doce e levemente amargo e odor característico; ser de fácil diluição; não apresentar sujidades, matéria terrosa, parasitas, larvas, casca de sementes de cacau e de outros detritos vegetais e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde; para uso culinário em geral. Linha Food Service.	Resolução nº 12, de 1978.
Chocolate granulado. Apresentar cor marrom uniforme e brilhante, sem manchas brancas ou irregularidades na textura, sabor e odor característicos, conter cacau em pó na formulação. Não apresentar sujidades, matéria terrosa, parasitas, larvas, casca de sementes de cacau e de outros detritos vegetais e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.	
Coco ralado puro sem açúcar. Apresentar cor branca, odor e sabor característicos; conter apenas coco ralado puro e conversante na composição; não apresentar cheiro e sabor alterado ou rançoso, sujidades, parasitos e larvas.	Resolução nº 12, de 1978.
Colorau/colorífico em pó. Apresentar cor vermelho-intensa, aspecto de pó fino e homogêneo, sabor doce ou picante característico e odor característicos; apresentar como base principal o urucum; não apresentar sujidades, larvas, parasitas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Linha Food Service.	Resolução nº 12, de 1978.
Cominho em pó. Apresentar cor verde-pardacenta, odor aromático, aspecto de pó fino e homogêneo e sabor característico; conter somente cominho na composição; não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.	Resolução nº 12, de 1978.

Cravo da Índia inteiro. Apresentar cor pardo-negra, sabor pungente característico, odor fortemente aromático característico e aspecto de botão floral maduro e dessecado; conter somente cravo da Índia na composição; não apresentar bolores, sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.	Resolução nº 12, de 1978.
Creme de leite esterilizado ou UHT. Deve ser obtido a partir do leite de vaca. Cremoso, de cor branco ou levemente amarelado. Apresentar sabor e cor característicos, suaves, não rançosos, nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos. Conter preferencialmente entre 20 a 49.9% de matéria gorda. Contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidade superior aos limites estabelecidos pela legislação específica. Deve ser ausente de qualquer tipo de impureza ou elementos estranhos.	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.
Creme de maionese industrial, sabor tradicional. Apresentar cor clara, sabor suave, odor e textura característicos; não conter gordura trans na composição; não apresentar qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Linha Food Service.	Resolução nº 12, de 1978. Resolução nº 276, de 22 de setembro de 2005.
Curry em pó. Apresentar cor amarela ou amarelo-esverdeada ou amarelo-alaranjada, sabor picante, odor característico e aspecto de pó fino e homogêneo. Não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.	Resolução nº 12, de 1978.
Doce de leite. Conter leite pasteurizado e/ou leite em pó reconstituído como principal ingrediente. Não conter amido ou xarope de glicose na formulação. Possuir textura cremosa, porém firme; cor e sabor característicos. Sem cristais perceptíveis sensorialmente. Deve ser ausente de qualquer tipo de impureza ou elementos estranhos. Linha Food Service.	Portaria nº 354, de 04 de setembro de 1997. Portaria nº 855, de 27 de setembro de 2010.
Ervas finas. Apresentar em sua composição apenas um conjunto de diversos temperos naturais secos, tais como sálvia, salsa, tomilho, alecrim, orégano, manjerição, salsa e manjerona. Não conter sal, açúcar e nenhum outro ingrediente adicionado. Não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.	Resolução nº 12, de 1978.
Ervilha em conserva. Apresentar cor verde, sabor e odor característicos, textura firme, aparência de grãos inteiros; não apresentar grãos mofados e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde; apresentar ausência ou quantidade muito baixa de grãos enegrecidos (máximo 0,50%/peso); apresentar líquido da conserva límpido e claro. Conter apenas ervilha e água na composição. Não conter adição de sódio. Linha Food Service.	Resolução nº 13, de 15 de julho de 1977. Resolução nº 272, de 22 de setembro de 2005.
Ervilha seca partida, tipo 1. Apresentar cor esverdeada; odor, sabor e textura característicos; grãos inteiros, sem ou com mínimas quebras, sem manchas e/ou bolores; apresentar ausência ou quantidade mínima de matérias estranhas (máximo 0,5%/peso) e de grãos mofados ou ardidos (máximo 0,5%/peso); não apresentar insetos vivos e carunchos e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.	Portaria nº 65, de 16 de fevereiro de 1993.
Espeto de madeira para churrasco, tipo roliço. Apresentar coloração característica (clara); comprimento de aproximadamente 25 cm; não apresentar farpas e/ou fiapos, manchas e/ou bolores e odor forte; conter somente uma das pontas finas/pontiagudas; ser resistente.	
Extrato de tomate concentrado. Apresentar cor vermelha, aspecto de massa mole, sabor e odor característicos; não apresentar alto teor de acidez; conter somente tomate, açúcar e sal na composição; apresentar no máximo 1% de açúcar total e 5%	Resolução nº 272, de 22 de setembro de 2005. Resolução nº 12, de 1978.

de cloreto de sódio; não apresentar qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Linha Food Service.	
Farinha de arroz. Conter em sua lista de ingredientes apenas farinha de arroz. Apresentar cor de branco a bege-claro, aparência de pó fino e sabor característicos; não apresentar sujidades, matéria terrosa e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.	RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005.
Farinha de aveia. Conter em sua lista de ingredientes apenas farinha de aveia. Apresentar cor bege-claro, aparência de pó fino e sabor característicos; não apresentar sujidades e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Não conter mais que 15% de umidade.	Resolução nº 191, de 14 de abril de 1975. Resolução nº 263, de 22 de setembro de 2005.
Farinha de grão-de-bico. Conter em sua lista de ingredientes apenas grão-de-bico. Apresentar cor bege, aparência de pó fino e sabor característico; não apresentar sujidades e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.	
Farinha de mandioca torrada, tipo 1, classe fina. Conter em sua lista de ingredientes apenas farinha de mandioca. Apresentar cor bege; sabor, odor e textura característicos; não apresentar sujidades e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde; não conter amidos misturados ao produto.	Instrução Normativa nº 52, de 7 de novembro de 2011.
Farinha de milho flocada (tipo biju) amarela. Apresentar maior porcentagem de flocos inteiros no pacote; apresentar cor amarela, textura crocante e sabor e odor característicos; não apresentar sujidades e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde, como também outros amidos misturados ao produto.	Resolução nº 604, de 10 de fevereiro de 2022.
Farinha de rosca (de pão), tipo 1, classe fina. Apresentar cor de branco a bege-claro, aparência de pó fino e sabor característicos; não apresentar sujidades e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.	Resolução nº 263, de 22 de setembro de 2005.
Farinha de trigo especial, tipo 1. Apresentar cor branca, aparência de pó fino, sabor e odor característicos; deve ser composta exclusivamente da moagem do miolo do grão de trigo, fortificada com ferro (entre 4,0 a 9 mg/100 g) e ácido fólico alimentícios (entre 140 a 220 mcg/100 g); não apresentar sujidades e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde e outros amidos misturados ao produto.	Portaria nº 354, de 18 de julho de 1996. Resolução nº 604, de 10 de fevereiro de 2022.
Farinha de trigo integral. Apresentar cor marrom-claro; aparência de pó fino e sabor e odor característicos; conter somente a farinha integral fina na composição; não apresentar sujidades e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde e outros amidos misturados ao produto.	Portaria nº 354, de 18 de julho de 1996. Resolução nº 604, de 10 de fevereiro de 2022. Resolução nº 493, de 15 de abril de 2021.
Farinha de trigo para quibe. Conter aparência de trigo fragmentado e cor marrom; sabor e odor característicos; conter somente grão integral de trigo, quebrado e torrado na composição; não apresentar sujidades e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde e outros amidos misturados ao produto.	
Feijão carioca (de cor ou classe cores, tipo 1) e Feijão preto (classe preto, tipo 1). Os grãos devem estar inteiros, sem ou com mínimas quebras; apresentar ausência ou quantidade mínima de grãos ardidos, mofados ou germinados (máximo 1,5%/peso), total de matérias estranhas (máximo 0,5%/peso), defeitos leves (máximo 2,5%/peso), grãos de classes diferentes da declarada (máximo 3%/peso); ausência de	Instrução Normativa, nº 12 de 28 de março de 2008.

insetos e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde; ausência de grãos carunchados; apresentar cor, odor, sabor e textura característicos.	
Feijão cavalo (classe cores, grupo 1, tipo 1), Feijão branco (classe branco, grupo 1, tipo 1) e Feijão fradinho (classe cores, grupo 2, tipo 1). Os grãos devem estar inteiros, sem ou com mínimas quebras, não devem estar ardidos, carunchados ou germinados; apresentar ausência ou quantidade mínima de sujidades (máximo 0,5%/peso); não apresentar insetos e/ou mofos misturados ao produto; apresentar cor, odor, sabor e textura característicos.	Instrução Normativa, nº 12 de 28 de março de 2008.
Fermento biológico seco. Apresentar cor variando de branco a castanho-claro; odor e textura característicos; aspecto de pó, grânulos, escamas ou cilindros de tamanhos variáveis; sem sabor; não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde; para uso em massas; assegurar ótimo crescimento das massas (deve, no mínimo, dobrar o tamanho da massa). Apresentar a levedura e outros microrganismos utilizados em processos de tecnologia alimentar que envolvem fermentação. Máximo de 12% de umidade.	Resolução nº 779, de 01 de março de 2023.
Fermento em pó químico. Apresentar cor branca; odor e textura característicos; aspecto de pó fino; sem sabor; não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde; para uso em massas; assegurar ótimo crescimento das massas. Devem ser formulados com as substâncias autorizadas na legislação vigente.	Resolução nº 779, de 01 de março de 2023.
Fubá de milho amarelo, tipo fino. Produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Apresentar cor amarela, textura de pó sem grumos e sabor e odor característicos; não apresentar sujidades e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.	Resolução nº 263, de 22 de setembro de 2005.
Grão-de-bico, tipo 1. Os grãos devem estar inteiros, sem ou com mínimas quebras, sem manchas e/ou bolores, claros e uniformes, médios e redondos; não apresentar sujidades, grãos carunchados e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde; apresentar cor bege; odor, sabor e textura característicos.	
Leite condensado. Apresentar cor amarelo-claro; consistência viscosa e semilíquida; sabor doce e característico; odor característico e não estranho; textura homogênea com ausência de arenosidade; o produto não deve conter amido e mais que 50% da sua composição em açúcares; não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Linha Food Service.	Instrução Normativa, nº 47 de 25 de outubro de 2018.
Leite de coco tradicional. Produto obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro. Sem adição de açúcares. Cor branca a amarelada, sabor e odor característicos. Acidez máxima de 5,0 %, mL/100g.	Resolução nº 83, de 15 de setembro de 2000.
Leite Integral (3% de gordura), UHT. Apresentar cor branca; sabor e odor característicos, acondicionado em embalagem tipo "Tetra Pak" de 1 litro; apresentar registro no SIF/SIP.	Portaria nº 370, de 04 de setembro de 1997.
Leite integral ou semidesnatado sem lactose. Apresentar cor branca; sabor e odor característicos, acondicionado em embalagem tipo "Tetra Pak" de 1 litro; apresentar registro no SIF/SIP. Conter 0% de lactose na formulação - Informação deve constar no rótulo.	Portaria nº 370, de 04 de setembro de 1997. Resolução nº 135, de 8 de fevereiro de 2017.
Lentilha seca, tipo 1, classe misturada. Os grãos devem estar inteiros, sem ou com mínimas quebras, sem manchas e/ou bolores; não apresentar sujidades, insetos, grãos carunchados e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde; apresentar	Portaria nº 65, de 16 de fevereiro de 1993.

cor entre marrom-claro e cor esverdeada; apresentar odor, sabor e textura característicos.	
Louro em folha. Apresentar cor verde-pardacenta, odor aromático e sabor característico; as folhas devem estar limpas, secas e sem bolores (sãs); aproximadamente 80% das folhas devem estar inteiras; conter somente louro na composição; não apresentar sujidades, insetos e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.	Resolução nº 12, de 1978. Resolução nº 276, de 22 de setembro de 2005.
Milho verde em conserva. Apresentar cor amarela, sabor e odor característicos, textura firme, aparência de grãos inteiros; conter somente grãos de milho verde selecionados e água na composição; não conter adição de sódio; não apresentar grãos mofados e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde; apresentar ausência ou quantidade muito baixa de grãos enegrecidos (máximo 0,50%/peso); apresentar líquido da conserva límpido e claro. Linha Food Service.	Resolução nº 352, de 23 de dezembro de 2002. Instrução Normativa nº 60, de 22 de dezembro de 2011.
Macarrão espaguete, fusilli (parafuso), penne e ave-maria (para sopa), sem ovos. Apresentar cor amarelada, sabor e odor característicos; conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais (urucum e/ou cúrcuma) na composição; não conter ovos, não apresentar sujidades e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.	Resolução nº 14, de 21 de fevereiro de 2000.
Macarrão espaguete, fusilli (parafuso) e penne integral, sem ovos. Apresentar cor marrom, sabor e odor característicos; conter somente sêmola integral de trigo durum e água na composição; não conter ovos, não apresentar sujidades e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.	Resolução nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. Resolução nº 493, de 15 de abril de 2021.
Macarrão de arroz. Conter apenas farinha de arroz e água na composição. Apresentar coloração de branca a bege-claro, odor e sabor característicos; não apresentar sujidades e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.	Resolução nº 14, de 21 de fevereiro de 2000.
Manjerição seco (desidratado). Apresentar cor verde, sabor e odor característicos; conter somente manjerição na composição; não apresentar sujidades, insetos, bolores e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.	Resolução nº 12, de 1978. Resolução nº 276, de 22 de setembro de 2005.
Manteiga com sal. Apresentar consistência sólida, pastosa à temperatura de 20° C, de textura lisa uniforme, untosa, com distribuição uniforme de água (umidade). Matéria gorda composta exclusivamente de gordura láctea e ter obrigatoriamente como ingrediente creme pasteurizado obtido a partir do leite da vaca. Conter no mínimo 80% de lipídeos, cor branco-amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração. De sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho; para uso geral. Conter cloreto de sódio até o máximo de 2g/100g de manteiga. Estar ausente de qualquer tipo ou elementos estranhos.	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
Manteiga sem sal. Apresentar consistência sólida, pastosa à temperatura de 20° C, de textura lisa uniforme, untosa, com distribuição uniforme de água (umidade). Matéria gorda composta exclusivamente de gordura láctea e ter obrigatoriamente como ingrediente creme pasteurizado obtido a partir do leite da vaca. Conter no mínimo 82% de lipídeos, cor branco-amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração. De sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho; para uso geral. Não conter sal. Estar ausente de qualquer tipo ou elementos estranhos. Linha Food Service.	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
Margarina vegetal, cremosa, sem sal. Apresentar cor amarela ou branco-amarelada e homogênea; aspecto de emulsão plástica ou fluída, homogênea e uniforme; sabor	Instrução Normativa, nº 66 de 10 de dezembro de 2019.

e odor característicos; conter no mínimo 60% de lipídios na composição; não conter na composição produtos de origem animal; não conter sal; apresentar ótimo derretimento e dissolução; para uso geral. Linha Food Service.	
Massa para lasanha, festonada, seca. Apresentar cor amarelada; sabor, odor e textura característicos; as massas devem apresentar ausência ou o mínimo de quebras; conter apenas sêmola de trigo e corantes naturais (urucum e/ou cúrcuma) na composição; não apresentar sujidades, larvas, parasitas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Pode conter ovos na composição desde que haja outra opção da massa para a preparação vegana.	Resolução nº 14, de 21 de fevereiro de 2000.
Massa fresca para lasanha. Apresentar cor amarelada; sabor, odor e textura característicos. Massa pronta para o forno, ser ausente de gordura trans e estar adequadamente refrigerada. Não apresentar sujidades, mofo e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Pode conter ovos e leite na composição desde que haja outra opção da massa para a preparação vegana.	Resolução nº 14, de 21 de fevereiro de 2000.
Massa fresca para nhoque. Apresentar cor amarelada; sabor, odor e textura característicos. Ser a base de batata e ausente de gordura trans; estar adequadamente refrigerada. Não apresentar sujidades, mofo e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Pode conter ovos e leite na composição desde que haja outra opção da massa para a preparação vegana.	Resolução nº 14, de 21 de fevereiro de 2000.
Massa fresca para pastel. Apresentar cor amarelada; sabor, odor e textura característicos; ser ausente de gordura trans e adequadamente refrigerada. Massa em rolo ou qualquer outra forma (quadrada, redonda) no tamanho que atenda o peso pronto estipulado do pastel. Não apresentar sujidades, mofo e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Pode conter ovos e leite na composição desde que haja outra opção da massa para a preparação vegana.	Resolução nº 14, de 21 de fevereiro de 2000.
Mel. Apresentar cor variável de quase incolor a pardo-escura, sabor e odor característicos. Não ser adicionado de xaropes de açúcar ou glicose de milho. Não conter qualquer tipo de aditivos. Conter carimbo SIF, SIM ou SIE na embalagem.	Instrução Normativa, nº 11 de 20 de outubro de 2000.
Milho para canjica. Classe branca, tipo 1, grupo misturada, subgrupo despelculada. Apresentar grãos secos e inteiros; os grãos devem apresentar cor branca e não escurecida e/ou com bolores; apresentar sabor e odor característicos; não conter sujidades, insetos e/ou matéria estranha prejudicial à saúde.	Portaria nº 109, de 24 de fevereiro de 1989. Resolução nº 263, de 22 de setembro de 2005.
Molho de mostarda amarela. Apresentar cor castanho-amarelada, aspecto líquido viscoso, textura homogênea, sabor característico e odor pungente; conter apenas semente de mostarda amarela e/ou polpa de mostarda amarela, vinagre, água, sal, açúcar, corantes naturais e especiarias na composição; não conter amido de milho; não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Linha Food Service.	Resolução nº 276, de 22 de setembro de 2005.
Molho de pimenta, com polpa de pimenta vermelha moída. Apresentar cor vermelha, consistência de molho, sabor e odor característicos; apresentar grau de ardência mediano; conter somente polpa de pimentas, vinagre, água, açúcar e sal, além dos conservantes na composição; não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.	Resolução nº 276, de 22 de setembro de 2005.
Molho de soja (shoyu), tradicional. Apresentar cor entre caramelo e rubi-escuro; sabor e odor característicos; conter como base na composição soja fermentada, trigo, sal e água; não apresentar sabor excessivamente salgado ou sabor forte de soja	Resolução nº 276, de 22 de setembro de 2005.

fermentada; não apresentar sujidades, larvas, parasitas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.	
Molho inglês. Apresentar cor marrom-escura; sabor e odor característicos; conter como base na composição molho de soja, extrato de tomate, açúcar e vinagre, podendo conter outros condimentos que não descaracterizem o produto; não apresentar sabor excessivamente ácido; não apresentar sujidades, larvas, parasitas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.	Resolução nº 276, de 22 de setembro de 2005.
Noz moscada em pó. Apresentar cor castanho-claro; sabor picante e fracamente amargo; odor forte e aromático e aspecto de pó fino homogêneo; conter somente noz moscada na composição; não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.	Resolução nº 276, de 22 de setembro de 2005.
Óleo de soja, refinado, tradicional, sem aromas e/ou condimentos. Apresentar aspecto límpido, sem impurezas e homogêneo; cor, odor e sabor característicos; conter somente o óleo refinado de soja e antioxidantes na composição.	Instrução Normativa nº 49, de 22 de dezembro de 2006.
Orégano seco (desidratado). Apresentar cor verde-pardacenta, sabor e odor característicos e aspecto de folhas ovaladas secas; apresentar somente orégano na composição; não conter sumidades florais, sujidades, insetos e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.	Resolução nº 276, de 22 de setembro de 2005.
Pão de hot-dog, de milho e de cenoura. Apresentar sabor e odor característicos. Apresentar maciez, miolo elástico e homogêneo, casca fina e macia. Ter no mínimo 50g. Devem ser frescos, sem partes queimadas ou mal-assadas e sem sinal de mofo ou elementos estranhos.	Resolução nº 90, de 18 de outubro de 2000.
Pão francês. Conter obrigatoriamente farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água; casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme, de textura e granulação fina não uniforme, sabor e odor característicos. Ter no mínimo 50g. Devem ser frescos, sem partes queimadas ou mal-assadas e sem sinal de mofo ou elementos estranhos.	Resolução nº 90, de 18 de outubro de 2000.
Pão integral. Conter no mínimo 30% de ingredientes integrais e a quantidade dos ingredientes integrais deve ser superior à quantidade dos ingredientes refinados. Apresentar sabor e odor característicos. Ter no mínimo 50g. Devem ser frescos, sem partes queimadas ou mal-assadas e sem sinal de mofo ou elementos estranhos.	Resolução nº 90, de 18 de outubro de 2000. Resolução nº 493 de 15 de Abril de 2021.
Palito para dente, de madeira. Apresentar coloração característica (clara), formato roliço, duas pontas finas e comprimento de aproximadamente 6,5cm; não apresentar farpas e/ou fiapos, manchas e/ou bolores e odor forte; ser resistente.	
Páprica defumada. Conter apenas pimentas doce desidratadas e moídas e aroma de fumaça na composição. Possuir cor e odor característicos. Não conter amido e nenhum outro ingrediente adicionado. Não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.	Resolução nº 276, de 22 de setembro de 2005.
Páprica doce. Conter apenas pimentas doce desidratadas e moídas. Possuir cor e odor característicos. Não conter amido e nenhum outro ingrediente adicionado. Não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.	Resolução nº 276, de 22 de setembro de 2005.
Páprica picante. Conter apenas pimentas picantes desidratadas e moídas. Possuir cor e odor característicos. Não conter amido e nenhum outro ingrediente adicionado. Não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.	Resolução nº 276, de 22 de setembro de 2005.

Pimenta-do-reino preta moída. Apresentar cor cinza-escuro e mesclado de partículas acinzentadas; odor pungente; sabor picante; aspecto de pó heterogêneo, grosso ou fino; conter somente a pimenta-do-reino preta moída na composição; não apresentar sujidades, larvas, parasitas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.	Resolução nº 276, de 22 de setembro de 2005.
Pimenta síria. Conter apenas pimenta jamaica, pimenta-do-reino, canela, cravo e noz moscada na formulação. Apresentar coloração terrosa quente. Não conter adição de amidos. Sabor e odor característicos. Não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.	Resolução nº 276, de 22 de setembro de 2005.
Polvilho azedo e doce. Apresentar cor branca, na forma de pó fino, suave e homogêneo; apresentar sabor, odor e textura característicos. Conter apenas amido de mandioca na composição. Não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.	Instrução Normativa, nº 23 de 14/12/2005. Ofício-circular nº 1, de 2022.
Pó para flan, sem leite, nos sabores papaya e baunilha. Apresentar pó de cor, odor e textura característicos; não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Após o preparo o produto deve apresentar boa geleificação para corte, cor, sabor e odor característicos de cada sabor. Linha Food Service.	Resolução nº 273, de 22 de setembro de 2005.
Pó para gelatina sabores diversos. Apresentar pó de cor, odor e textura característicos; não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Após o preparo o produto deve apresentar boa geleificação para corte, cor, sabor e odores característicos de cada sabor. Linha Food Service.	Portaria nº 384, de 25 de agosto de 2021. Resolução nº 273, de 22 de setembro de 2005.
Pó para pudim, sem leite, nos sabores chocolate, baunilha e caramelo. Apresentar pó de cor, odor e textura característicos; não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Após o preparo o produto deve apresentar boa geleificação para corte, cor, sabor e odores característicos de cada sabor. Linha Food Service.	Resolução nº 273, de 22 de setembro de 2005.
Pó para refresco sabor uva. Apresentar cor roxa/vinho, aspecto de pó fino e homogêneo, sabor doce e de uva, odor característico; rendimento aproximado de 10 litros para 1 kg de pó; apresentar boa diluição em água fria, sem formação de grumos; não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Linha Food Service.	Instrução Normativa nº 17, de 19 de junho de 2013.
Proteína texturizada de soja (PTS), média, granulada, clara e escura. Apresentar cor marrom de tonalidade nas versões clara e escura, aparência de grânulos e sabor e odor característicos; não apresentar sujidades, insetos e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Conter somente PTS e não conter corantes artificiais na composição.	Resolução nº 14, de 28 de junho de 1978.
Proteína texturizada de soja (PTS), grossa, em pedaços, clara e escura. Apresentar cor marrom-claro ou escuro, sabor e odor característicos; não apresentar sujidades, insetos e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Conter somente PTS e não conter corantes artificiais na composição.	Resolução nº 14, de 28 de junho de 1978.
Queijo parmesão ralado. Apresentar cor ligeiramente amarelada; aspecto consistente; sabor salgado; odor suave e característico; não conter outros tipos de queijos misturados ao parmesão, bem como qualquer tipo de amido; não apresentar sujidades, larvas, parasitas, mofos/bolores e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.	Portaria nº 353, de 04 de setembro de 1997.

Quinoa em grão. Os grãos devem estar inteiros, sem ou com mínimas quebras, sem manchas e/ou bolores, claros e uniformes, pequenos e redondos; não apresentar sujidades, grãos carunchados e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde; apresentar cor bege; odor, sabor e textura característicos.	
Quirera de milho amarelo (canjiquinha), classe fina 1. Apresentar cor amarela, textura fina e sabor e odor característicos; não apresentar sujidades e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.	Portaria nº 109, de 24 de fevereiro de 1989.
Sagu pérola, tipo 1, grupo II, subgrupo pérola. Apresentar cor branca antes do preparo e transparente após o preparo; aparência de grânulos, com grãos inteiros e sem manchas; sabor, odor e textura característicos; não apresentar sujidades, insetos e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.	Instrução Normativa nº 23, de 2005.
Sal refinado iodado. Apresentar cor branca; sabor salino-salgado próprio; aspecto de cristais com granulação fina e uniforme; não apresentar odor; o teor de iodo deve ser de no mínimo 15 mg e máximo 45 mg por kg de sal; não conter sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.	Resolução nº 23, de 2013. Decreto nº 75.697, de 6 de maio de 1975.
Semente de linhaça. As sementes devem estar inteiras, sem ou com mínimas quebras, sem manchas e/ou bolores e uniformes; sem sal, não apresentar sujidades ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde; apresentar cor bege; odor, sabor e textura característicos.	Instrução Normativa nº 60, de 10 de dezembro de 2009.
Soja em grão, grupo 1, tipo 1, classe amarela. Apresentar grãos inteiros, sem ou com mínimas quebras, uniformes, sem manchas e/ou bolores; não apresentar sujidades, insetos, matérias estranhas e/ou mofos misturados ao produto. Após o preparo, o produto deve apresentar aparência solta e firme; cor, odor, sabor e textura característicos.	Instrução Normativa nº 11, de 15 de maio de 2007.
Tomate seco. Deve conter na formulação apenas tomate e ingredientes naturais que façam parte do processo de obtenção do tomate seco. Apresentar sabor e odor característicos. Não conter manchas e/ou bolores, nem apresentar sujidades e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. O tomate seco deve ser preferencialmente produzido na unidade. Pode ser comprado pronto, desde que a marca seja previamente apresentada e aprovada pela equipe de fiscalização.	
Tomilho seco (desidratado). Apresentar cor verde-pardacenta, sabor, textura e odor característicos; apresentar somente tomilho na composição; não conter sumidades florais, sujidades, insetos e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.	Resolução nº 276, de 22 de setembro de 2005.
Trigo em grão, grupo 1, tipo 1. Apresentar cor marrom; odor e sabor característicos; grãos uniformes, sem ou mínima quantidade de grãos quebrados, sem manchas e/ou bolores; não apresentar sujidades, insetos e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.	Instrução Normativa, nº 38 de 2010.
Uva passa. Apresentar coloração preta/roxa-escura uniforme e brilhante, sabor doce frutado, macia, suculenta e aroma característico. Conter na formulação apenas uva preta desidratada, sem semente. Não apresentar sinais de descoloração, bolor ou mofo e pragas visíveis a olho nu.	Resolução nº 272, de 22 de setembro de 2005. Resolução nº 623, de 9 de março de 2022.
Vinagre de vinho tinto tradicional. Apresentar cor arroxeada; aspecto límpido, homogêneo e sem depósitos no fundo do frasco, sabor ácido e odor característico; acidez mínima de 4%; não apresentar sujidades, larvas, parasitas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.	Instrução Normativa nº 6, de 3 de abril de 2012.

Vinagre de álcool, não aromatizado. Apresentar cor transparente; aspecto translúcido, límpido, homogêneo e sem depósitos no fundo do frasco; sabor ácido e odor característico; acidez mínima de 4%; não apresentar sujidades, larvas, parasitas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.	Instrução Normativa nº 6, de 3 de abril de 2012.
Vinho tinto de mesa seco. Apresentar cor entre vermelho e roxo-vivo, sabor suave e odor característico; apresentar graduação alcoólica entre 8,6 a 14% em volume; conter na composição preferencialmente as uvas Bordô e Isabel; não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.	Instrução Normativa nº 54, de 18 de novembro de 2009. Instrução normativa nº 67, de 5 de novembro de 2018.

Observações:

- Todas as embalagens dos itens listados devem estar íntegras, limpas e atóxicas. Não devem transmitir sabores e odores ao produto e não devem estar rasgadas/quebradas/enferrujadas/estufadas/amassadas e/ou abertas. Deverão ser originais do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo informação nutricional, denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade.
- Com exceção dos molhos shoyu e inglês, nenhum outro ingrediente poderá conter glutamato monossódico na composição.
- Os produtos devem estar de acordo com as atualizações pertinentes referentes às respectivas legislações.