

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL PARA UTILIZAÇÃO NOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

ESPECIFICAÇÃO DE CARNES

ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTOS	LEGISLAÇÕES
Apresentado em peça , de carne suína selecionada, com baixo teor de gordura, resfriado, embalado a vácuo.	Portaria SDA nº 701, de 17 de novembro de 2022 – MAPA.
Bacon em manta , defumado, com pouca camada de gordura, resfriado, embalado a vácuo.	Portaria SDA nº 748, de 8 de fevereiro de 2023.
Bife de copa lombo suíno , com pouca gordura, resfriado, embalado a vácuo.	
Bife de coxão mole , sem gordura, resfriado, embalado a vácuo.	
Bife de patinho , resfriado, embalado a vácuo. Não deve passar por amaciamento mecânico.	
Bife de posta vermelha , sem excesso de gordura, resfriado, embalado a vácuo.	
Bisteca suína com osso (osso de no máximo 15g), sem excesso de gordura, preferencialmente congelada.	
Contrafilé bovino sem osso , sem capa de contrafilé, com pequena camada de gordura (de no máximo 1 cm), resfriado, embalado a vácuo.	
Copa lombo suíno , sem excesso de gordura, sem osso, congelado, embalado a vácuo.	
Costela bovina sem osso , magra, resfriada, embalada a vácuo.	
Costelinha suína defumada em manta , curada, inteira, sem excesso de gordura, resfriada, embalada a vácuo.	
Coxa e sobrecoxa de frango com osso , sem excesso de gordura e pele, sem dorso, preferencialmente resfriada.	
Filé de pescada/merluza/tilápia sem pele , congelado, podendo ser glaciado (com limite máximo de glaciamento de 12% do peso líquido declarado). Não apresentar sinal de recongelamento ou descongelamento.	Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017 – MAPA. Instrução Normativa nº 53, de 01 de setembro de 2020 – MAPA.
Linguiça calabresa defumada , inteira, embalada a vácuo.	Instrução Normativa SDA nº 4, de 31 de março de 2000. Instrução Normativa SDA nº 33, de 05 de setembro de 2017 (Alterar o subitem 4.1.2. do Anexo III da Instrução Normativa nº 4 de 31 de março de 2000). Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Linguiça.
Lombo suíno em peça , sem excesso de gordura, sem osso e sem pele, resfriado, embalado a vácuo.	Instrução Normativa SDA nº 21, de 31 de julho de 2000.

Músculo mole bovino em cubos (cubos entre 25 a 30g), limpo, sem gordura, resfriado, embalado a vácuo.	
Paleta bovina em cubos (cubos entre 25 a 30g), limpa, sem gordura, resfriada, embalada a vácuo.	
Patinho bovino moído , limpo, com teor máximo de 4% de gordura, resfriado, embalado à vácuo, em pacotes de 5 kg. Mantido entre 0°C e 4°C.	Portaria SDA nº 664, de 30 de setembro de 2022. Portaria SDA nº 1076, de 14 de março de 2024 – MAPA.
Peito de frango com osso , sem excesso de pele e gordura, sem costela do dorso, resfriado.	
Peito de frango sem osso , sem pele e sem sassami, preferencialmente resfriado.	
Peito de frango tipo sassami , congelado.	
Pernil suíno em cubos (cubos entre 25 a 30g), sem pele, sem excesso de gordura, resfriado, embalado a vácuo.	
Pernil suíno em peça , sem excesso de gordura, preferencialmente congelado .	
Posta vermelha bovina em peça , sem excesso de gordura, resfriada, embalada a vácuo.	
Presunto cozido fatiado , resfriado, embalado a vácuo.	Portaria SDA nº 765, de 6 de abril de 2023.

Observações:

- As especificações dos insumos descritos na tabela demonstram a qualidade mínima exigida.
- Exceto para embutidos e defumados, as carnes não devem ser entregues temperadas.
- Eventualmente, a coxa e sobrecoxa com osso pode ser substituída pela coxa e sobrecoxa sem osso, apresentando per capita mínimo de 220g.
- Todos os produtos devem seguir: o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017; a Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 – Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 272, de 14 de março de 2019.
- Todos os produtos oriundos de carne de frango devem seguir ainda a Portaria SDA nº 210, de 10 de novembro de 1998.
- Todos os produtos oriundos de carne bovina devem seguir ainda a Portaria SDA nº 210, de 10 de novembro de 1998.

Cárneos e seus derivados - <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/defesa-agropecuaria/suasa/regulamentos-tecnicos-de-identidade-e-qualidade-de-produtos-de-origem-animal-1/rtiq-carneos-e-seus-derivados-1>

Pescado e seus derivados - <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/defesa-agropecuaria/suasa/regulamentos-tecnicos-de-identidade-e-qualidade-de-produtos-de-origem-animal-1/rtiq-pescado-e-seus-derivados>

ESPECIFICAÇÃO DE QUEIJOS

ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTOS	LEGISLAÇÕES
Queijo parmesão, peça , maturado, cor homogênea ligeiramente amarelada, sabor salgado característico, consistência dura, crosta firme e não pegajosa, livre de bolores e leveduras, embalado hermeticamente e/ou a vácuo.	Portaria nº 353, de 04 de setembro de 1997 – MAPA.

Queijo muçarela, fatiado ou peça , consistência semidura, elástica, cor homogênea branco-amarelada, sem crosta, bolores e leveduras. Não é permitido saborizante/aromatizante de aroma de queijo e de creme, embalado hermeticamente e/ou a vácuo.	Portaria nº 364, de 04 de setembro de 1997 – MAPA. Portaria nº 366, de 04 de setembro de 1997 – MAPA. Portaria nº 837, de 18 de junho de 2018 – MAPA.
Queijo minas frescal, peça , cor homogênea esbranquiçada, sabor e odor suave, característico, consistência macia, sem crosta, bolores e leveduras, embalado hermeticamente e/ou a vácuo.	Portaria nº 352, de 04 de setembro de 1997 – MAPA. Instrução Normativa nº 04, de 01 de março de 2004.
Requeijão cremoso, sabor tradicional , base láctea não contendo gordura e/ou proteína de origem não láctea, cor homogênea esbranquiçada, sabor característico, embalado hermeticamente e/ou a vácuo.	Portaria nº 359, de 04 de setembro de 1997 – MAPA.
Ricota, fresca, peça , prensada, salgada, cor homogênea branco creme, sabor suave característico, consistência macia, sem crosta, bolores e leveduras, embalado hermeticamente e/ou a vácuo.	Instrução Normativa nº 65, de 21 de julho de 2020.

Observação:

Leite e seus derivados - <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/defesa-agropecuaria/suasa/regulamentos-tecnicos-de-identidade-e-qualidade-de-produtos-de-origem-animal-1/rtiq-leite-e-seus-derivados>

ESPECIFICAÇÃO DE OVOS

ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTOS	LEGISLAÇÕES
Ovo integral líquido pasteurizado , sem casca, com as mesmas proporções de clara e gema de ovo em natureza, homogeneizado e submetido ao processo de pasteurização. Cor amarela característica, ser isento de sabores e odores estranhos, apresentando sabor e odor de ovos frescos e com aspecto homogêneo, livre de chalazas, membranas e outras matérias estranhas.	Resolução nº 35, de 17 de junho de 2009. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Portaria SDA nº 728, de 26 de dezembro de 2022. Portaria SDA nº 747, de 6 de fevereiro de 2023.

Observação:

Ovos e seus derivados - <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/defesa-agropecuaria/suasa/regulamentos-tecnicos-de-identidade-e-qualidade-de-produtos-de-origem-animal-1/rtiq-ovos-e-seus-derivados>

Observação: Todos os produtos devem apresentar rotulagem e registro no DIPOA/SDA/MAPA e sempre atendendo à legislação nacional vigente.