ANEXO VII

FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES	
ABACAXI	Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidas manchas, defeitos na casca, mofos e partes podres.
ABOBRINHA VERDE	Cor verde brilhante e fresca. Isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.
ALFACE CRESPA FRESCA	Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.
ALHO NACIONAL	Alho em cabeça in natura, graúdo, tipo comum, cabeça inteiro, fisiologicamente desenvolvido, sem danos mecânicos ou causados por pragas.
BANANA CATURRA/NANICA	De segunda qualidade, grau médio de amadurecimento, ser fresca, firme e sã, isenta de podridão, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
BATATA DOCE	Tamanho médio, íntegra e fresca, sã, sem defeitos, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
BATATA INGLESA	Tamanho médio, Fresca, íntegra e firme, sem pontos amolecidos, esmagados, perfurados, mofos e sem brotar.
BATATA SALSA	Fresca, compacta e firme. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Isenta de danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
BERINJELA	Boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, firme e intacta, sem lesões como rachaduras, perfurações e cortes.
BETERRABA	Tamanho médio, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.
BRÓCOLIS	Fresco, de primeira qualidade, coloração verde-escura e compacta, firme, em perfeito estado de desenvolvimento. Não poderá estar murcho e passado. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
CAQUI CHOCOLATE	Ser fresco, íntegro e limpo, sem partes amolecidas ou apodrecidas, sem rompimento da casca, podridão ou dano profundo, não deve estar passado ou imaturo.
CEBOLA	Tamanho médio, íntegra e firme, sem pontos amolecidos, esmagados, perfurados ou apodrecidos. Não serão aceitos produtos pútridos ou fermentados.

CENOURA	Fresca, íntegra, firme, sem pontos amolecidos, esmagados, perfurados e sem podridão.
CHUCHU	De primeira qualidade, tamanho regular, compacto e firme, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas.
COUVE FLOR	Com coloração branca a branco-creme; in natura, produção recente, viçosa, deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, não murcha, isenta de bolor, umidade, podridão, larvas e ferimentos.
COUVE MANTEIGA	De primeira qualidade, em maço de aproximadamente 300g, com coloração própria, com folhas verdes intactas, firmes, bem desenvolvidas e sem estar murchas ou amareladas. Isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
GOIABA	Fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.
LARANJA PERA	Tamanho médio, a fruta deve ser fresca, firme e sã; aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; médio amadurecimento; sem danos ou lesões graves de origem física, mecânica ou biológica; não apresentar defeitos, perfurações, rachaduras, cortes, pontos amolecidos ou apodrecidos na casca.
MAÇA GALA	Coloração vermelha, casca lisa e brilhante. Sem partes apodrecidas. Grau de amadurecimento apropriado para consumo, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
MAMÃO FORMOSA	Com coloração da casca amarelo-alaranjada, polpa alaranjada. Deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração e não apresentar defeitos como podridão, ferimento, imaturo ou com defeito de polpa;
MANGA	De 1ª qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típico da variedade e uniformidade no tamanho e na cor, não será permitidos perfurações, rachaduras e corte, acondicionada em embalagem resistente.
MARACUJÁ AZEDO	Maracujá extra fresco, de primeira, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvido. Isento de sujidades, parasitas e larvas.
MELÂNCIA	Produção recente, madura,firme, coloração uniforme da casca, isenta de bolor, umidade e manchas, não poderá estar murcha, unidade aproximadamente até 10 kg.
MELÃO	Amarelo, formato ovalado a elíptico, com casca pouco rugosa a rugosa e de cor amarelada, polpa branco-esverdeada a creme. Deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração. Não apresentar: defeitos de podridão, passado, imaturo ou ferido.
MILHO VERDE SEM PALHA	In natura, grãos tipo amarelo, produção recente, macio, isento de umidade ou murchos.
MOLHO DE TOMATE	Polpa de Tomate, açúcar, sal, óleo de soja, temperos naturais e conservante. Sem pimenta, sem amido e sem corantes. Brix mínimo de 8°. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias após a data de fabricação.

MORANGO	Frutos maduros, sem manchas, defeitos de formação, podridão, murchos, isentos de bolor, pesando aproximadamente 10 a 20 gramas a unidade.
PEPINO JAPONÊS	Pepino de coloração da casca verde escuro. Deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração. Não murcho, passado, sem ferimentos, podridão, deformação grave e dano por praga na polpa ou casca.
PERA	Formato oblongo, coloração da casca amarela a verde-amarelada, polpa branca. Deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração. Não apresentar defeitos como ferimento, mancha, podridão, murcho ou com defeitos na polpa.
PIMENTÃO VERDE EXTRA	De primeira qualidade, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, tamanho médio e coloração uniforme.
REPOLHO VERDE/ROXO	Tamanho médio, folhas intactas e presas, sem partes apodrecidas. Folhas intactas e de coloração uniforme. Isento de material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
TANGERINA PONCÃ	Tamanho médio, com grau de amadurecimento apropriado para consumo, deve estar íntegra, sem ferimentos, manchas ou defeitos, firmes e com brilho, polpa intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte; ausência de sujidades, parasitas, amassados e sinais de apodrecimento.
TOMATE	Com tamanho médio e coloração uniforme, suficientemente desenvolvido, com polpa intacta e limpa; livre de manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca; sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes).
UVA	Boa qualidade, tamanho e cor uniforme, com polpa firme, isento de enfermidades, livres de residuos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem fisica ou mecanica, rachaduras e cortes.
VAGEM	Casca verde clara, safra nova, casca fina, lisa e firme, apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, não passado, murcho, isenta de bolor, umidade, ferimento ou podridão.
Minimamente processados	
ABÓBORA DESCASCADA, PICADA E EMBALADA Á VÁCUO	Produto descascado, cru e cortado, 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. Deve ser embalado e congelado, ser produzido segundo as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. Embalagem primária, plástica, atóxica, asséptica e transparente, resistente, devidamente vedada por termo soldagem. No rótulo impresso deverão constar no mínimo: a denominação do produto, temperatura de conservação, lote, advertências de acordo com regulamentos específicos (por exemplo, contém glúten) e informação nutricional.
CUCA/BOLO SIMPLES	De boa qualidade, aspecto sensorial normal, ausência de produtos químicos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, transparente. Rótulo com discriminação dos ingredientes e com data de fabricação e validade.
PÃO CASEIRO	Aspecto do pão deve ser de massa cozida, miolo poroso, leve e homogêneo. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados, aqueles com aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes, como fungos e bolores. Acondicionado em pacote plástico resistente e atóxico. Deve conter rótulo/etiqueta

	identificando no mínimo: nome do produto, sabor, peso, nome do agricultor fabricante, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade.
PÃO CASEIRO FATIADO	Aspecto do pão deve ser de massa cozida, miolo poroso, leve e homogêneo. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados, aqueles com aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes, como fungos e bolores. Acondicionado em pacote plástico resistente e atóxico. Deve conter rótulo/etiqueta identificando no mínimo: nome do produto, sabor, peso, nome do agricultor fabricante, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade.
BOLACHA CASEIRA	Embalagem integra, sem danificações. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Produto deve ser fresco, com data de fabricação não superior a 15 dias da data de entrega. Embalagens atóxicas de 375 gramas. Não deve ser utilizado gorduras tipo trans: gordura vegetal, gordura de vegetal de girassol, gordura vegetal de soja, gordura de soja parcialmente hidrogenada, gordura hidrogenada de soja, gordura parcialmente hidrogenada.
DOCE DE ABÓBORA	Doce fabricado com matérias-primas (frutas, polpa de frutas) sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação. Sem adição de aditivos alimentares. Não pode ter presença de mofos ou bolores. Embalagem de vidro hermeticamente fechado, com tampa metálica. No rótulo deve constar obrigatoriamente, denominação de venda, ingredientes, conteúdo líquido, identificação de origem, identificação de lote, prazo de validade, condições e temperatura de conservação, também deve estar de acordo com regulamentos específicos em relação às advertências (por exemplo, contém ou não contém glúten) e à informação nutricional.
DOCE DE FRUTAS/GELEIA	Geléia de frutas sabores variados, com polpa e pedaços de frutas. Embalagem: acondicionadas em baldes de até 1 kg. Validade: prazo mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produto.
DOCE DE LEITE	Doce de leite pastoso, 1º linha, 100% puro, textura homogênea, pasta compacta, acondicionada em embalagem original de fábrica. Pote de 400g.
MEL ATÉ 1 KG	Centrifugado, decantado. Armazenado em embalagem hermeticamente fechada, pote de 1kg, com registro do produto no órgão competente.
POLPA DE FRUTA CONGELADA	Ingrediente principal 100% (cem por cento) da fruta, não fermentado, não alcoólico, sem conservantes e preparadas com frutas sadias e limpas. No rótulo deve constar obrigatoriamente, denominação de venda, ingredientes, conteúdo líquido, identificação de origem, identificação de lote, prazo de validade, condições e temperatura de conservação, também deve estar de acordo com regulamentos específicos em relação às advertências (por exemplo, contém ou não contém glúten) e à informação nutricional. Embalagem plástica, atóxica e hermeticamente vedada.
VEGETAIS EM CONSERVA	Produzida com vegetais selecionados, limpos e sadios. Os vegetais deverão manter sua cor, odor e sabor característico. Características físicas, químicas e organolépticas deverão estar em conformidade com a legislação vigente. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para consumo;

	componentes do produto; peso líquido; informações nutricionais; número de registro do produto no órgão competente.
Origem animal	
FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO/RESFRIADO	Características técnicas: filé de tilápia eviscerado sem cabeça, sem pele, "sem espinhas". O produto deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta anormal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas. Deverá apresentar odor, sabor e cor característicos da espécie. Deverá constar peso, data de processamento, número de registro do produto no órgão competente.
MANTEIGA	Manteiga com sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens com identificação, data de fabricação e validade, lote, registro no órgão competente, peso líquido mínimo de 200g e máximo de 1kg, validade de, no mínimo, 4 meses.
OVOS	Ovo in natura peso mínimo 50g, casca limpa, intacta, isenta de umidade externa anormal, mogo ou cheiro desagradável. Com registro nos órgãos de inspeção sanitária.
SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA COM OSSO	Coxa e sobrecoxa de frango, congelado, de boa qualidade, com odor e textura característicos de um produto de boa qualidade apresentado em embalagens transparentes resistentes com fechamento à vácuo ou bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, SIP OU SIM), data de fabricação e validade. Embalados de 500g a 2 kg.
Arroz/feijão/farinha	
ARROZ POLIDO ATÉ TIPO 2	Arroz polido, beneficiado, embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente contendo 05 kg, validade mínima de 12 meses.
FARINHA DE MILHO FLOCOS AMARELO	Farinha de milho, flocos amarelos, de granulação média, isenta de impurezas, sem sujidade e bolor com concentração de flocos inteiros, embalagem plastificada de até 01 kg, validade mínima de 06 meses.
FEIJÃO CORES	Tipo 1, grãos sadios,isentos de grãos ardidos, mofos, insetos, impurezas, embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente, contendo 1kg, validade mínima de 06 meses.
FEIJÃO PRETO	Tipo 1,grãos sadios,isentos de grãos ardidos, mofos, insetos, impurezas, embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente, contendo 1kg, validade mínima de 06 meses.
MACARRÃO PARAFUSO MASSA COM OVOS	Macarrão Parafuso, massa com ovos, produto contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais (urucum e Curcuma), teor de umidade máxima 13%, características organolépticas próprias e especificação no rótulo, o tempo de cocção deve ser em torno de 10 minutos, embalagem em polipropileno ou polietileno atóxico, resistente, transparente, de 500 gr a 1 kg, validade mínima de 12 meses.