



ANEXO I - FOLHETO DESCRITIVO

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS

1. CORTES CONGELADOS DE FRANGO - FILÉ DE PEITO DE FRANGO SEM PELE CONGELADO OU PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO CONGELADO

a) PRODUTO/DESCRIÇÃO: Deverá se apresentar sob a forma de **filé de peito de frango, sem pele e sem osso congelado ou peito de frango congelado sem pele, sem osso**, sem cartilagem e íntegro. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária e com registro no S.I.F ou D.I.P.O.V.A. para itens fabricados no Distrito Federal ou registro no SIF ou no SISBI/POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de origem Animal) para itens fabricados em outro Município e/ou Estado. Deverá manter as características de frango fresco. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias, de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos e com registro no setor adequado, conforme legislação. **Não deverá conter pele, osso, cartilagem e tempero.** Livre de contaminantes químicos, físicos e biológicos (parasitas, fungos ou microorganismo patogênicos tais como: *Aeromonas sp.*, *Shewanella putrefacins*, *Brochorix thermosphaca*, *Salmonella sp.*, *Clostridium botulinum*, *C. perfringens*, *Campylobacter sp.*; *Escherichia coli enterohemorrágica*, *Listeria monocytogenes*) ou de qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto não deverá apresentar contaminação cruzada com outros gêneros alimentícios.

b) CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS A SEREM VERIFICADAS PELA COMISSÃO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS:

Coloração	Amarelo-rosado
Odor cru	Próprio, suave, não azedo
Consistência/ textura	Próprio
Aspecto cru	Próprio, não amolecido, não pegajoso

c) CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICA/MICROSCÓPICA A SEREM ANALISADAS E IDENTIFICADAS EM LAUDO LABORATORIAL:

Matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica.	Ausência (crítico)
Insetos.	Ausência (crítico)
Sujidades, parasitas e larvas.	Ausência
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência
Filmes plásticos, fragmentos de vidro ou quaisquer objetos rígidos.	Ausência
Detritos de animais e vegetais ou outras substâncias estranhas que indique a utilização de ingredientes em condições insatisfatórias ou tecnologia de processamento inadequado	Ausência

* **OBS:** A presença de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas será indicativa de riscos à saúde humana e indicativa de falhas das Boas Práticas. Nos casos da detecção de matérias prejudiciais a saúde humana, as mesmas deverão ser claramente especificadas.

d) CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS A SEREM ANALISADAS E IDENTIFICADAS EM LAUDO LABORATORIAL:

Coliformes a 45°C	10 ⁴
-------------------	-----------------

Padrões: RDC N° 12, 02/01/2001.

e) CARACTERÍSTICAS DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL EM 100G DO PRODUTO A SEREM ANALISADAS E IDENTIFICADAS EM LAUDO LABORATORIAL:

Gorduras Totais	Máximo 5,0g
Proteínas	Mínimo 21g

f) APRESENTAÇÃO:

- **Embalagem primária:** Deverá ser de material plástico de polietileno, transparente permitindo a visualização do produto, atóxica, resistente e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá evitar a quebra, deformação ou descaracterização do produto.
- **Informações obrigatórias na embalagem primária:** Devem vir em etiqueta adesiva indelével e duradoura contendo nome do produto, peso líquido, modo de preparo (quando aplicável), recomendações de conservação após abertura, nome do produtor e endereço do fabricante, data de validade conforme legislação, número do lote e informações nutricionais, conforme legislação vigente e código de defesa do consumidor. As informações devem ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando informações claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa.
- Se o produto apresentar traços de possíveis ingredientes/aditivos alergênicos e/ou lactose, os mesmos deverão estar identificados no produto, conforme legislação vigente e discriminados na Ficha Técnica.
- **Peso Líquido Unitário:** O **peso líquido** por pacote deverá ser **de 1,0 (um) kg**. A variação do peso entre o produto congelado e o descongelado **não poderá ultrapassar 6% (seis por cento)**. **INSPECIONADO PELO SIF/DIPOVA.**
- **Embalagem secundária:** Caixas de papelão ondulado, reforçado, fechadas com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento.

g) PRAZO DE VALIDADE: **mínimo de 06 (seis) meses** a partir da data da entrega do produto nas Unidades Escolares da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal.

h) ROTULAGEM: A rotulagem deverá estar de acordo com os regulamentos técnicos de rotulagem específicos para o respectivo produto alimentício, observar as recomendações da RDC n° 360/2003, 359/2003, 259/2002, 123/2004, Lei 10.674/2003 e legislações vigentes, quando aplicável, e estar em conformidade com o Código de Defesa do Consumidor. Serão recusadas as embalagens com diversos formatos e diferentes das especificações na proposta. **Não serão aceitos rótulos destacáveis nas embalagens primárias. Os rótulos das embalagens primárias e secundárias deverão ser de material indelével, litografado e duradouro.**

* **OBS:** Obter e apresentar o Registro do Rótulo no órgão competente, quando aplicável.

i) **ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:** O produto deverá ser armazenado à temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativo) ou inferior e transportado em temperatura inferior a -12°C, em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. A temperatura deverá estar de acordo com a recomendação do fabricante, como especificado na embalagem na hora da entrega. **O produto e o transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.** O veículo de transporte em carroceria fechada, refrigerado (respeitando a temperatura do produto) com Certificado de Vistoria Concedido pela Autoridade. **O motorista e o ajudante deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na Unidade Escolar.**