

63	PÃO DE FORMA COM CASCA. PACOTE COM 500G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PCT	1000
64	PÃO PARA CACHORRO QUENTE. PACOTE COM 10 UNIDADES. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PCT	1.000
65	OVOS MÉDIOS COM 30 UNIDADES DE 1ª QUALIDADE.	BAND	325
66	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR MARACUJÁ.	KG	54
67	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR ACEROLA.	KG	354
68	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR GOIABA.	KG	354
69	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR ABACAXI.	KG	354
70	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR CAJÁ.	KG	54
71	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR CAJU.	KG	300
72	ALFACE FOLHA CRESPA VERDE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	UND	908
73	ABACATE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	UND	50
74	ABACAXI (MÉDIA), PESO APROXIMADO POR UNIDADE, (KG 1,100 À 1,200). FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTO DE ODOR, PÚTRIDO OU FERMENTADO.	UND	404

75	ACEROLA 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	KG	400
76	ALHO – ORIGEM: NACIONAL; GRUPO ROXO: SUB-GRUPO: NOBRE; CLASSE 5; TIPO ESPECIAL. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTO DE ODOR, PÚTRIDO OU FERMENTADO. EMBALAGEM PLÁSTICA COM IDENTIFICAÇÃO DA MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. PACOTE DE 200G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	KG	25
77	BANANA PRATA 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	KG	598
78	BATATA DOCE DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	KG	260
79	BATATA INGLESA DE 1ª QUALIDADE. TAMANHO PADRÃO MÉDIO. SEM BROTAMENTO, RACHADURAS PROFUNDAS, PODRIDÕES E CORAÇÃO NEGRO, MANCHA NEGRA. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. DE COLHEITA RECENTE.	KG	706
80	BETERRABA DE 1ª QUALIDADE. . FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	KG	300

81	CEBOLA PÊRA CASCA FINA SECA DE 1ª QUALIDADE. . FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	KG	706
82	CENOURA GRAUDA DE 1º QUALIDADE. . FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	KG	706
83	CHEIRO VERDE DE 1ª QUALIDADE. . FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	PAR	1328
84	CHUCHU DE 1ª QUALIDADE. TAMANHO MÉDIO, COR VERDE E SEM ESPINHOS, NO PONTO DE MATURAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM MANCHAS, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. DE COLHEITA RECENTE.	KG	524
85	GOIABA DE 1º QUALIDADE TAMANHO MÉDIO. . FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	KG	200
86	JERIMUM DE 1ª QUALIDADE. . FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	KG	484
87	FOLHAS DE LOURO DE 1º QUALIDADE.	PCT	25



88	LARANJA - PÊRA, TAMANHO PADRÃO MÉDIO. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. DE COLHEITA RECENTE.	KG	448
89	MAÇÃ NACIONAL DE 1º QUALIDADE. . FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	KG	448
90	MACAXEIRA DE 1º QUALIDADE. . FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	KG	100
91	MAMÃO FORMOSA NÃO MOLE CASCA LISA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	KG	624
92	MARACUJÁ DE 1º QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	KG	300
93	MELANCIA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	KG	304
94	MELÃO MADURO DE 1ª QUALIDADE. . FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	KG	354

95	LIMÃO DE 1ª QUALIDADE. . FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	KG	10
96	PIMENTÃO VERDE DE 1ª QUALIDADE. . FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	KG	334
97	REPOLHO - LISO, DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, IN NATURA, INTEIRO, SEM DEFEITOS. APRESENTAR GRAU DE EVOLUÇÃO SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA E UNIFORMIDADE NO TAMANHO, AROMA E COR. DE COLHEITA RECENTE.	KG	444
98	TOMATE DE 1ª QUALIDADE. . FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	KG	486

4

10

99	<p>PEIXE FRESCO - CAVALA EM POSTA E DESVICERADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO.. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.</p>	KG	1.684
100	<p>FILE DE PEIXE TILÁPIA, DE 1ª QUALIDADE, CONGELADO, SEM PELE E ESPINHAS, LIMPO COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDIADAS E PARASITAS, PESANDO APROXIMADAMENTE 100G CADA PRODUZIDO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE: I.N. 83 DE 21.11.2003, ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO ATOXICO CONTENDO 01(UM) KG DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA CONTENDO 18</p>	KG	1086

2

2

	A 20 KG DO PRODUTO.		
101	<p>CARNE BOVINA DE 1ª - COXÃO MOLE OU PATNHO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO.. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.</p>	KG	1586



102	<p>CARNE BOVINA DE 1ª – LOMBO PAULISTA OU LAGARTO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO.. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.</p>	KG	1086
-----	--	----	------

8



103	<p>CARNE BOVINA DE 2ª – COM OSSO, SEM NERVOS E SEM PELE, RESFRIADA, EMBALADA EM SACOS INDIVIDUAIS. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO.. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.</p>	KG	1000
-----	--	----	------

2

104

CARNE BOVINA DE 2ª PARA COZIDO, SEM OSSO E SEM PELE, MÁXIMO DE 15 % DE GORDURA, RESFRIADA E EMBALADA EM SACOS INDIVIDUAIS. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO.. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.

KG

886

B

105	<p>CARNE MOÍDA DE 1<sup>o</sup> QUALIDADE – PATINHO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO.. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.</p>	KG	158
-----	--	----	-----

40

106	<p>CARNE BOVINA DE 1ª COM OSSO (BISTECA). PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO.. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.</p>	KG	86
-----	---	----	----

*Handwritten signature*



107	<p>CARNE BOVINA, TIPO ALCATRA NACIONAL OU CHAN DE DENTRO, NO MAXIMO 10% DE GORDURA, RESFRIADOS E EMBALADOS EM SACOS INDIVIDUAIS. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO.. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.</p>	KG	1500
108	<p>CARNE SUÍNA LOMBO (PEÇA INTEIRA), MAXIMO DE 7% DE GORDURA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA.O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC NºS 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO,</p>	KG	500

→

B



	DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE.		
109	<p>CARNE DE PORCO - BISTECA SUÍNA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO..PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA.O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC NºS 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, , IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE</p>	KG	564

50

110	<p>CORTES ESPECIAIS DE FRANGO - CORTE TIPO SOBRECOXA ESPECIFICAÇÃO: SOBRECOXA ESPECIFICAÇÃO: SEM PELE, COM ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR AMARELO ROSADO, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC NºS 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM INDIVIDUAL EM BANDEJA DE ISOPOR ENVOLVIDA COM SACO DE POLIETILENO, CONTENDO APROX. 1KG (UM QUILO) DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA CONTENDO 18 A 20KG DO PRODUTO.</p>	BANDEJA 1KG	2358
-----	---	----------------	------



111	<p>CORTES ESPECIAIS DE FRANGO - PEITO. CORTE TIPO PEITO SEM OSSO E SEM PELE CONGELADO ESPECIFICAÇÃO: FILÉ DE PEITO, SEM PELE, COM ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR AMARELO ROSADO, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS E ODOUR CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC NºS 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM INDIVIDUAL EM BANDEJA DE ISOPOR ENVOLVIDA COM SACO DE POLIETILENO, CONTENDO APROX. 1KG (UM QUILO) DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA CONTENDO 18 A 20KG DO PRODUTO.</p>	BANDEJA 1KG	2358
-----	---	----------------	------



112	<p>FÍGADO BOVINO - 1º QUALIDADE COM COR CARACTERÍSTICA, CONGELADO, SEM PELE, COM APROXIMADAMENTE 120G, NÃO PODE ESTAR SECO NEM CONTER TUBEROSIDADE OU VESÍCULA BILIAR. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO.. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.</p>	KG	376
-----	--	----	-----

2

2

113	<p>LINGÜIÇA FRESICAL - 1º QUALIDADE. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO..O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC NºS 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, , IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE</p>	KG	34
114	<p>LINGÜIÇA TOSCANA - 1º QUALIDADE. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO..O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC NºS 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, , IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE</p>	KG	200

115	SALSICHA. SALSICHA PESANDO APROX. 40 GRAMAS, EM PACOTES DE 5 KG, CONGELADA. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO. NÃO SERÁ ACEITO PRODUTO QUE APRESENTE SUPERFÍCIE ÚMIDA E/OU PEGAJOSA, EXSUDATO LIQUIDO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COMINDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. VALIDADE MINIMA DE 06 MESES.	KG	80
116	CARNE DE CHARQUE - DIANTEIRA, COM NO MÁXIMO 25% DE GORDURA SEM PONTA DE AGULHA E SEM CONSERVANTE NITRATO E NITRITO. EMBALAGEM EM PACOTE DE 500GR. REGISTRO DIPOA/MS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PCT	250
117	LINGÜIÇA CALABRESA - 1ª QUALIDADE. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO.. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	KG	200



118	<p>COSTELA DE PORCO SALGADA PARA FEIJOADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA.O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.ºS 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA N.º 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI N.º 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE</p>	KG	150
119	<p>CARNE DE SOL, COM COR CARACTERÍSTICA, RESFRIADA, SEM SEBO E NERVOS, DESOSSADA, EMBALADA EM SACOS INDIVIDUAIS. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO..PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA.O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.ºS 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA N.º 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI N.º 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE</p>	KG	700