

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

ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTOS	LEGISLAÇÕES
<b>Abacate margarida, geada, fortuna ou quintal;</b> inteiro. Apresentar maturação próxima a 85%. F.C. máximo 1,40	
<b>Abacaxi pérola ou havaí;</b> médio ou graúdo; inteiro; com coroa; maturação adequada para consumo imediato. F.C. máximo 1,75	Instrução Normativa nº 1, de 01 de fevereiro de 2002 – MAPA.
<b>Abóbora vermelha seca,</b> variedade pescoço/menina; não apresentar rachadura. F.C. máximo 1,40	
<b>Abóbora cabotiá/japonesa;</b> inteira, arredondada-achatada; casca verde-escura rígida e polpa amarelo-alaranjada. F.C. máximo 1,40	
<b>Abobrinha branca ou verde,</b> extra ou extra A; inteira; firme. F.C. máximo 1,08	
<b>Acelga (couve chinesa)</b> cabeça; folhas sem manchas ou podridão; não estar murcha. F.C. máximo 1,19	
<b>Agrião;</b> folhas sem manchas amareladas ou passadas; não estar murcho. F.C. máximo 1,28	
<b>Aipim (mandioca/macaxeira) amarelo ou branco;</b> com casca; inteiro; escovado e lavado; não estar passado ou com pontos escurecidos no interior. F.C. máximo 1,41	
<b>Aipim (mandioca/macaxeira) selecionado;</b> descascado; de coloração uniforme; cortado em toletes; higienizado; de fácil cozimento; congelado ou embalado à vácuo; sem sujidades, larvas, parasitas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico, resistente, hermeticamente selado ou a vácuo. Embalagem de 1 kg.	Instrução Normativa Conjunta nº 9, de 12 de novembro de 2002 – MAPA.
<b>Alface americana;</b> folhas consistentes e quebradiças; não deve estar excessivamente firme; não apresentar rasgos ou pontos escurecidos. F.C. máximo 1,25	
<b>Alface crespa;</b> folhas tenras; não apresentar sabor amargo, rasgos ou pontos escurecidos. F.C. máximo 1,21	
<b>Alface lisa;</b> apresentar folhas lisas, soltas e macias; não apresentar sabor amargo, rasgos ou pontos escurecidos. F.C. máximo 1,21	
<b>Alface roxa;</b> folhas tenras; não apresentar sabor amargo, rasgos ou pontos escurecidos. F.C. máximo 1,21	
<b>Alho inteiro, roxo;</b> calibre acima de 6; extra; dentes uniformes; sem manchas escurecidas; sem defeitos externos e internos; não estar murcho, mofado, brotado ou passado; com película. F.C. máximo 1,08	Portaria nº 435, de 18 de maio de 2022 – MAPA.
<b>Alho extra descascado;</b> bulbilhos inteiros; sem defeito; refrigerado; tamanho e coloração uniformes; sem material terroso, sujidades, larvas, parasitas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico, resistente, hermeticamente selado. Embalagem de 1 kg.	Portaria nº 154, de 08 de agosto de 2019 – MAPA. Portaria nº 435, de 18 de maio de 2022 – MAPA.
<b>Alho poró extra;</b> folhas longas, largas e suculentas; caule tenro; não estar amarelado. F.C. máximo 1,10	
<b>Almeirão comum;</b> folhas sem pontos escurecidos ou amarelados; não estar murcho. F.C. máximo 1,22	

<b>Banana caturra;</b> deve vir em buquês ou pencas; casca amarelada com as pontas verdes; unidades uniformes e sem pontos escurecidos; peso unitário de 140g. F.C. máximo 1,70	
<b>Banana da terra;</b> deve vir em buquês ou pencas; unidades uniformes; coloração da casca amarela com pontos escurecidos (madura para consumo imediato, sem estar passada). F.C. máximo 1,80	
<b>Batata bolinha;</b> lavada; firme; inteira; não estar brotada ou esverdeada; não apresentar sabor amargo. F. C. máximo 1,00	
<b>Batata comum;</b> extra; lavada; firme; inteira; não estar brotada ou esverdeada. F.C. máximo 1,14	Portaria nº 69, de 21 de fevereiro de 1995 – MAPA. Instrução Normativa nº 27, de 17 de julho de 2017 – MAPA.
<b>Batata doce rosada ou branca;</b> extra; lavada; firme; inteira; não estar brotada ou esverdeada. F.C. máximo 1,16	
<b>Batata especial para fritura, variedade asterix</b> (casca rosada); lavada; firme; inteira; não estar brotada ou esverdeada. F.C. máximo 1,10	
<b>Batata-salsa (mandioquinha);</b> extra AA; lavada; firme; inteira; tamanho mínimo de 9cm e não superior a 25cm; com coloração amarelo intensa; não apresentar partes amolecidas, ferimentos ou pontos escurecidos. F.C. máximo 1,20	
<b>Berinjela comum (de coloração roxo-escuro brilhante);</b> extra A; firme; inteira; não apresentar ferimento ou dano por praga; não estar passada; não apresentar sabor amargo. F.C. máximo 1,11	
<b>Beterraba; extra A;</b> sem folha; firme; inteira; coloração vermelho-arroxeadada; não apresentar ferimento; não estar passada. F.C. máximo 1,22	
<b>Brócolis ramoso ou de cabeça;</b> sem excesso de talos e folhas; não estar amarelado ou murcho. F.C. máximo 1,31	
<b>Caqui fuyu;</b> coloração amarelo-alaranjado; inteiro; não estar passado ou imaturo; selecionado; peso unitário de 130g. F. C. máximo 1,10	
<b>Cebola;</b> extra; com coloração uniforme; não apresentar mofo, manchas, ferimentos, podridão ou brotamento. F.C. máximo 1,19	Portaria nº 119, de 03 de junho de 2019 – MAPA. Portaria nº 486, de 05 de setembro de 2022 – MAPA.
<b>Cebolinha;</b> extra; não estar amarelada ou murcha. F. C. máximo 1,04	Resolução nº 12, de 24 de julho de 1978 – CNNPA.
<b>Cenoura,</b> sem folhas; inteira; firme; comprimento entre 16 a 24cm; coloração laranja intensa; não apresentar grande área de cor verde/arroxeadada. F.C. máximo 1,14	
<b>Chicória roxa;</b> folhas sem manchas ou pontos de podridão; não estar murcha. F.C. máximo 1,18	
<b>Chuchu;</b> extra; não estar brotado, murcho, passado e/ou amarelado; apresentar formato uniforme. F.C. máximo 1,30	
<b>Couve manteiga;</b> folhas inteiras, sem danos; não estar amarelada ou murcha. F.C. máximo 1,25	
<b>Couve-flor;</b> firme; inteira; com botões florais bem fechados; sem excesso de talos e folhas; não apresentar manchas escurecidas. F.C. máximo 1,31	
<b>Escarola (chicória);</b> folhas inteiras; não estar amarelada ou murcha. F.C. máximo 1,18	
<b>Espinafre;</b> talos firmes; não estar amarelado ou murcho. F.C. máximo 1,13	

<b>Gengibre</b> ; raiz inteira; firme; não apresentar podridão; não estar passado. F.C. máximo 1,11	
<b>Hortelã</b> ; não apresentar podridão; não estar amarelado ou murcho. F. C. máximo 1,05	Instrução Normativa nº 159, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.
<b>Inhame</b> ; firme; inteiro; não apresentar podridão ou ferimento; não estar passado. F.C. máximo 1,33	
<b>Kiwi, variedade nacional</b> ; inteiro; não estar murcho ou imaturo; maturação adequada para consumo imediato; selecionado; peso unitário de 90g. F.C. 1,11	Portaria nº 34, de 16 de janeiro de 1998 – MAPA.
<b>Laranja, variedade pera</b> ; inteira; não estar murcha ou imatura; selecionada; não estar seca (ou seja, deve conter % de suco acima de 45%); peso unitário de 140g. F.C. máximo 1,47	Portaria SARC nº 691, de 21 de novembro de 2002 – MAPA.
<b>Limão, variedade tahiti</b> ; inteiro; não estar seco (ou seja, deve conter % de suco acima de 40%). F.C. máximo 1,01	Portaria SARC nº 692, de 21 de novembro de 2002 – MAPA.
<b>Maçã vermelha nacional</b> , variedades gala, fuji, red e eva; firme; inteira; não apresentar ferimento, amassado e/ou interior escurecido; selecionada; peso unitário de 130g. F.C. máximo 1,15	Instrução Normativa nº 5, de 09 de fevereiro de 2006 – MAPA.
<b>Mamão, variedades formosa, papaya, calimosa</b> ; inteiro; grau de maturação: de 75 a 100% da superfície da casca amarelada; não apresentar defeito de polpa. F.C. máximo 1,42	Instrução Normativa nº 4, de 22 de janeiro de 2010 – MAPA.
<b>Manga, variedades tommy e palmer</b> ; extra; inteira; grau de maturação: polpa amarelo alaranjada; não apresentar defeito grave de polpa ou casca. F.C. máximo 1,36	Instrução Normativa nº 38, de 19 de dezembro de 2012 – MAPA.
<b>Manjeriço</b> ; fresco; não estar passado, amarelado ou murcho. F.C. máximo 1,04	Instrução Normativa nº 159, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.
<b>Maracujá azedo</b> ; extra; coloração amarela uniforme; não apresentar defeito grave de polpa ou casca; selecionado. F.C. máximo 3,80	
<b>Melancia, variedade comum</b> ; extra; não apresentar polpa branca; não estar oca no interior ou apresentar rachadura; não estar imatura; F.C. máximo 1,64	
<b>Melão, variedade amarelo/comum</b> ; extra; inteiro; não apresentar dano profundo; não estar passado ou imaturo. F. C. máximo 1,40	
<b>Morango</b> ; fresco; extra; bem desenvolvido; inteiro; apresentar cálice e sépalas; com polpa compacta e firme; não apresentar bolores; não estar passado ou imaturo; estar livre de resíduos de agroquímicos de colheita recente. Devidamente embalado. F.C. máximo 1,12	Instrução Normativa Conjunta nº 09, de 12 de novembro de 2002 – ANVISA.  Portaria nº 373, de 05 de agosto de 2021 – MAPA.
<b>Nabo, variedades redondo ou comprido</b> ; inteiro; sem deformação grave ou ferimento. F.C. máximo 1,11	
<b>Nectarina, variedade nacional</b> ; extra; inteira; maturação adequada para consumo imediato; não apresentar defeito de polpa; selecionada; peso unitário de 120g. F.C. máximo 1,15	
<b>Ovo de galinha, branco ou vermelho</b> ; classe A; grande (pesar entre 48g e 57,99g por unidade); casca sem rachadura e lisa; armazenado em bandeja apropriada. Apresentar rótulo contendo, no mínimo: nome e marca; nome, endereço e CNPJ do produtor/embalador; data de embalagem e de vencimento; classificação segundo coloração da casca, peso e classe de qualidade; peso líquido; número de registro no SIF/DIPOA; instruções de conservação, transporte e armazenamento.	Portaria SDA nº 747, de 6 de fevereiro de 2023 – MAPA.
<b>Pepino, variedade comum</b> ; extra; inteiro; não apresentar coloração amarelada (passado); não estar murcho. F.C. máximo 1,30	

<b>Pera, variedade nacional;</b> extra; inteira; maturação adequada para consumo imediato; casca firme, sem ser dura; não apresentar mancha escura ou defeito de polpa; não estar murcha; selecionada; peso médio unitário 130g. F.C. máximo 1,07	Instrução Normativa nº 3, de 2 de fevereiro de 2006 – MAPA.
<b>Pêssego, variedade nacional;</b> extra; inteiro; maturação adequada para consumo imediato; não apresentar defeito de polpa; não estar murcho ou passado; selecionado; peso unitário de 120g. F.C. máximo 1,05	
<b>Pimentão, variedades amarelo, verde e vermelho;</b> inteiro; não estar murcho; F.C. máximo 1,26	
<b>Quiabo, variedade comum;</b> apresentar cor verde intensa; não estar fibroso ou murcho; F.C. máximo 1,22	
<b>Rabanete;</b> inteiro; sem folhas; apresentar cor vibrante; não estar murcho, nem escurecido na casca e no interior; F.C. máximo 1,14	
<b>Radite;</b> não apresentar manchas; não estar murcho ou amarelado. F.C. máximo 1,22	
<b>Repolho, variedades verde e roxo;</b> inteiro; não apresentar pontos escurecidos; sem excesso de folhas de cobertura. F.C. máximo 1,27	
<b>Rúcula;</b> não estar murcha ou amarelada; sem pontos escurecidos. F.C. máximo 1,23	
<b>Salsa/salsinha;</b> não estar murcha ou amarelada; sem pontos escurecidos. F.C. máximo 1,04	
<b>Salsão;</b> inteiro; tenro; sem pontos escurecidos; não estar murcho ou amarelado; não estar fibroso. F.C. máximo 1,15	
<b>Tangerina, variedades murgote e ponkan;</b> selecionada; não estar seca (ou seja, deve conter % de suco acima de 35% para a ponkan e 42% para a murgote); peso unitário de 150g. F.C. máximo 1,40	Portaria SARC nº 690, de 21 de novembro de 2002 – MAPA.
<b>Tomate, para molho;</b> preferencialmente variedades débora ou italiano; extra; maturação de 90 %. F.C. máximo 1,09	
<b>Tomate, para salada;</b> preferencialmente variedades carmem ou caqui; extra; maturação de 70%. F. C. máximo 1,04	
<b>Vagem; variedades manteiga ou macarrão;</b> tenra; extra; não estar passada (amarelada), murcha ou fibrosa. F.C. máximo 1,05	

**Observações:**

- Todos os itens devem ser entregues frescos; limpos; com cor, sabor e odor característicos. Devem estar isentos de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos aderidos ou outra substância contaminante. Não estar passados, imaturos ou com queimaduras graves de sol. Não apresentar podridão, pontos amassados, ferimentos, manchas, danos por pragas ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
- Todos os produtos devem seguir a Instrução Normativa Conjunta nº 02, de 07 de fevereiro de 2018 – ANVISA-MAPA.
- Produtos embalados devem seguir a Instrução Normativa nº 9, de 12 de novembro de 2002 – ANVISA.
- Os produtos devem estar de acordo com as atualizações pertinentes referentes às respetivas legislações.