

	ITEM	DESCRIÇÃO
QUEIJOS I - Grupo 01	1	QUEIJO BRANCO DO TIPO COALHO. PRODUZIDO, EMBALADO E ENTREGUE EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.
QUEIJOS I - Grupo 01	2	QUEIJO CREMOSO TIPO CREAM CHEESE, OBTIDO DE LEITE PASTEURIZADO, DE SABOR SUAVE, FRESCO, COM TEXTURA ESPALHÁVEL. EMBALADO E ENTREGUE EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.
QUEIJOS I - Grupo 01	3	QUEIJO, TIPO MUSSARELA, DE 1ª QUALIDADE, COM INGREDIENTES LEITE, CONSERVAÇÃO 0 A 10°C. PRODUTO PRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR. APRESENTAÇÃO EM BARRA DE 1KG, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA APROPRIADA, TRANSPARENTE, LIMPA, RESISTENTE E INVIOLÁVEL. A EMBALAGEM ORIGINAL DEVERÁ SER A VÁCUO E CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE,
		QUEIJO TIPO PARMESÃO- INGREDIENTES BÁSICOS: QUEIJO PARMESÃO E CONSERVADOR, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PRODUTO PRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E

<p>QUEIJOS I - Grupo 01</p>	<p>4</p>	<p>PRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR. APRESENTAÇÃO EM BARRA DE 1KG, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA APROPRIADA E INVOLÁVEL, QUE DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA ANVISA E INMETRO. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. CONSERVAÇÃO EM AMBIENTE REFRIGERADO</p>
<p>QUEIJOS I - Grupo 01</p>	<p>5</p>	<p>(QUEIJO MINAS MEIA CURA) QUEIJO MINAS MEIA CURA OU MINAS PADRÃO, EM PEÇA, OBTIDO DE LEITE PASTEURIZADO, SEM MATURAÇÃO, EMBALADO INDIVIDUALMENTE, EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE OU MATERIAL COMPATÍVEL, PRÓPRIA PARA USO ALIMENTAR, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM RÓTULO IMPRESSO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>
		<p>(RICOTA) RICOTA FRESCA, NÃO-MATURADA, OBTIDA DO SORO DO LEITE DE VACA, MASSA BRANCA, CONSISTÊNCIA MACIA E QUEBRADIÇA, SABOR SUAVE E CREMOSO, COM TEXTURA LEVE, BAIXO TEOR DE GORDURA, SEM PASSAR POR PROCESSO DE DEFUMAÇÃO, SEM INGREDIENTES ADICIONAIS. EMBALADO COM FILME PLÁSTICO</p>

<p>QUEIJOS I - Grupo 01</p>	<p>6</p>	<p>COM BARREIRA TERMOENCOLHÍVEL ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, NO QUAL TENHA SIDO APLICADO VÁCUO PARCIAL PERMITINDO A PERFEITA ADERÊNCIA DO CONTINENTE AO CONTEÚDO QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM RÓTULO IMPRESSO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NAS UNIDADES REQUISITANTE.</p>
<p>QUEIJOS II - Grupo 02</p>	<p>7</p>	<p>(QUEIJO COTTAGE - QUEIJO CREMOSO TIPO FRESCO, COM TEXTURA CREMOSA E GRUMOSA, DE COR BRANCA, SABOR LIGEIRAMENTE ÁCIDO E SALGADO, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>
		<p>(QUEIJO MUSSARELA DE BÚFALA) QUEIJO MUSSARELA DE BÚFALO EM FORMATO DE BOLAS, OBTIDO DE LEITE PASTEURIZADO, FRESCO, COM TEXTURA FIRME, NA COR BRANCA. DEVE VIR EM EMBALAGENS LACRADAS CONTENDO O QUEIJO O SORO. O PLÁSTICO DEVE SER TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE QU</p>

<p>QUEIJOS II - Grupo 02</p>	<p>8</p>	<p>ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE OU MATERIAL COMPATÍVEL (PRÓPRIA PARA USO ALIMENTAR) QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM RÓTULO IMPRESSO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>
<p>QUEIJOS II - Grupo 02</p>	<p>9</p>	<p>(QUEIJO BRIE) QUEIJO BRIE. EMBALADO EM FILME PLÁSTICO, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE OU EM EMBALAGEM INDIVIDUAL, COM RÓTULO IMPRESSO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO</p>
		<p>(QUEIJO GORGONZOLA) QUEIJO GORGONZOLA, MASSA SEMICOZIDA, SABOR FORTE E ACENTUADO, COM VEIOS AZUIS-ESVERDEADOS DEVIDO A AÇÃO DO FUNGO PENICILIUUM ROQUEFORTI, COM PONTO IDEAL DE MATURIDADE, COM TEXTURA CREMOSA, LEVEMENTE QUEBRADIÇA, EMBALADO EM FILME PLÁSTICO, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE OU QUE NÃO TENHA SIDO APLICADO</p>

<p>QUEIJOS II - Grupo 02</p>	<p>10</p>	<p>RESISTENTE, NO QUAL TENHA SIDO APLICADO VÁCUO PARCIAL, PERMITINDO A PERFEITA ADERÊNCIA DO CONTINENTE AO CONTEÚDO QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM RÓTULO IMPRESSO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>
<p>QUEIJOS II - Grupo 02</p>	<p>11</p>	<p>(QUEIJO GRUYERE) QUEIJO GRUYERE, ORIGINADO DO LEITE PASTEURIZADO, MATURADO, MASSA SEMIDURA, COM OLHADURAS PEQUENAS, TEXTURA LIGEIRAMENTE GRANULOSA, Densa e compacta, consistência aveludada, sabor levemente picante e suave, cor amarela, casca dura, seca e de cor castanho-ferrugem. EMBALADO EM FILME PLÁSTICO, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, NO QUAL TENHA SIDO APLICADO VÁCUO PARCIAL, PERMITINDO A PERFEITA ADERÊNCIA DO CONTINENTE AO CONTEÚDO QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM RÓTULO IMPRESSO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. MARCA REFERÊNCIA DE QUALIDADE: SERRABELLA OU SIMILAR.</p>
<p>QUARTO TRASEIRO SUINA CARACTERÍSTICAS</p>		

CARNES I - Grupo 03	12	ADICIONAIS: RESFRIADA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3(DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97). POSSUIR REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. TEMPERATURA DE ENTREGA 18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 4 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA
CARNES I - Grupo 03	13	QUARTO DIANTEIRO SUINA CARACTERISTICAS ADICIONAIS: RESFRIADA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3(DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97). POSSUIR REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. TEMPERATURA DE ENTREGA 18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 4 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA
CARNES I - Grupo 03	14	QUARTO TRASEIRO BOVINA CARACTERISTICAS ADICIONAIS: RESFRIADA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3 (DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97). POSSUIR REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. TEMPERATURA DE ENTREGA 18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 4 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA
CARNES I - Grupo 03	15	QUARTO DIANTEIRO BOVINA CARACTERISTICAS ADICIONAIS: RESFRIADA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3(DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97). POSSUIR REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. TEMPERATURA DE ENTREGA 18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 4 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA
		QUARTO TRASEIRO CAPRINO. CARACTERISTICAS ADICIONAIS: RESFRIADA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. ATÓXICO: E SUAS

CARNES I - Grupo 03	16	CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3(DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97). POSSUIR REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. TEMPERATURA DE ENTREGA 18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 4 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA
CARNES I - Grupo 03	17	QUARTO DIANTEIRO CAPRINO. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: RESFRIADA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3(DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97). POSSUIR REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. TEMPERATURA DE ENTREGA 18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 4 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA
CARNES I - Grupo 03	18	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CARNE DE SOL, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM OSSO, RESFRIADA E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3(DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97). POSSUIR REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. TEMPERATURA DE ENTREGA
CARNES I - Grupo 03	19	Carne bovina magra (coxão mole), primeira qualidade, com selo de inspeção federal (SIF). Validade mínima 04 meses, data de fabricação não superior a 30 dias.
CARNES I - Grupo 03	20	Carne Bovina Moída, Patinho, 1kg. Carne bovina, tipo patinho, de 1ª qualidade, moída, resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. odor: próprio tipo de corte: característico da peça conforme o padrão

		descrito na portaria n 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U. de 18/11/88, seção 1. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até
CARNES I - Grupo 03	21	Carne de frango, tipo coxa e sobrecoxa congelado características adicionais do congelado, temperatura de entrega -18°C. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir data de entrega.
CARNES I - Grupo 03	22	Carne suína in natura, tipo lombo, apresentação desossado e congelado
CARNES I - Grupo 03	23	Carne suína in natura, tipo paleta, apresentação desossada e congelada
CARNES I - Grupo 03	24	Frango (peito) Congelado, embalagem de 1kg. Carne de frango, tipo filé de peito, características adicionais sem osso, congelado, sem pele, sem tempero. Prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.

CARNES I - Grupo 03	25	CARNE DE BOI INDUSTRIALIZADA DE 1ª QUALIDADE, TIPO FÍGADO, APRESENTAÇÃO CONGELADO, TEMPERATURA DE ENTREGA -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA.
CARNES I - Grupo 03	26	FRANGO(INTEIRO)-CONGELADO, LIMPO, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS,ODOR; PRÓPRIO, EMBALADAS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO IMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. TEMPERATURA DE ENTREGA -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 5 MESES A PARTIR DATA DE
CARNES II - Grupo 04	27	BACON, INDUSTRIALIZADO, DE 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS NORMAIS DE CONSERVAÇÃO, ESTANDO ISENTO DE SUJIDADES DE QUALQUER NATUREZA, PARASITAS E BOLORES. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS QUE DEVEM APRESENTAR RÓTULO COM AS DEVIDAS ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 250G
CARNES II - Grupo 04	28	SALAME, TIPO BLANQUETE DE PERU, INGREDIENTES CARNE DE PERU, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3 (DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97). POSSUIR REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. TEMPERATURA DE ENTREGA -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA.
		LINGUIÇA DEFUMADA, TIPO CALABRESA LINGUIÇA; DEFUMADA; CALABRESA; PREPARADA COM CARNE

CARNES II - Grupo 04	29	NÃO MISTA, TOUCINHO E CONDIMENTOS; COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA; ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO,C/VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES A CONTAR DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-
CARNES II - Grupo 04	30	PRESUNTO SUÍNO SEM CAPA DE GORDURA EM PEÇA, COM VALIDADE MÍNIMA DE DOIS MESES. NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR AS SEGUINTE INFORMações: MARCA COMERCIAL, NOME E DESCRIÇÃO DO PRODUTO, E DEMAIS DIZERES OBRIGATÓRIOS, CONFORME LEGISLAÇÃO EM VIGOR. TEMPERATURA DE ENTREGA -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA.
CARNES II - Grupo 04	31	PRESUNTO, TIPO CARNE DE PERU, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS BAIXO TEOR DE GORDURA. TEMPERATURA DE ENTREGA -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 4 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA.
CARNES II - Grupo 04	32	PRESUNTO TIPO CARNE SUÍNA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM CAPA DE GORDURA. TEMPERATURA DE ENTREGA -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA.
CARNES II - Grupo		Bacon em pedaços, embalagem de 1 Kg. Bacon de origem suína, sem couro, fatiado, embalado a vácuo de 1ª qualidade. ingredientes: barriga suína

CARNES II - Grupo 04	33	vácuo, de 1ª qualidade, ingredientes: barriga salina, salmoura, estabilizante, antioxidantes e conservantes. Validade: no mínimo, 30 dias a partir da data de entrega
CARNES II - Grupo 04	34	Linguiça Calabresa, 1kg. Linguiça defumada tipo calabresa; embalagem a vácuo, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura, inspecionado pelo SIF. Validade mínima 05 meses, data de fabricação não superior a 30 dias.
CARNES II - Grupo 04	35	Presunto (peça inteira), ingredientes carne de peru, características adicionais baixo teor de gordura. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da
CARNES II - Grupo 04	36	SALAME INTEIRO EMBALAGEM 500G, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: MARCA COMERCIAL, NOME E DESCRIÇÃO DO PRODUTO, E DEMAIS DIZERES OBRIGATÓRIOS, CONFORME LEGISLAÇÃO EM VIGOR. TEMPERATURA DE ENTREGA -18°C
CARNES II - Grupo 04	37	SALSICHA -HOT DOG, COMPOSTA DE CARNE DE FRANGO, FRESCA, C/ CONDIMENTOS TRITURADOS, MISTURADOS E COZIDOS, ACONDICIONADA EM SISTEMA CRY-O-VAC, TEMPERATURA CONSERVAÇÃO 10°C PRAZO DE VALIDADE 120 DIAS

		CONSERVAÇÃO EM 07 MESES DE VALIDADE DE 12 MESES
	36	CHOCOLATE EM BARRA BRANCO TIPO COBERTURA, COM EMBALAGEM DE 1 KG IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO COM MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.
	37	CHOCOLATE EM BARRA AO LEITE TIPO COBERTURA, COM EMBALAGEM DE 1 KG IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO COM MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.
CHOCOLATES - Grupo 05	38	CHOCOLATE EM BARRA MEIO AMARGO TIPO COBERTURA, COM EMBALAGEM DE 1 KG IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO COM MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.
CHOCOLATES - Grupo 05	39	CACAU EM PÓ 70% : CHOCOLATE EM PÓ 70% (CACAU/AÇÚCAR), VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. PACOTES DE 200 GRAMAS.

<p>CHOCOLATES - Grupo 05</p>	<p>40</p>	<p>CACAU EM PÓ: CHOCOLATE EM PÓ PURO (CACAUS/AÇÚCAR), VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES E DATA DE VALIDADE DE NO MININO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. PACOTES DE 200 GRAMAS.</p>
	<p>36</p>	<p>CHOCOLATE EM PASTILHAS SABOR MENTA TIPO NOBRE, CONTENDO 1000 GRAMAS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADEMÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DADATA DE ENTREGA DO PRODUTO</p>
	<p>37</p>	<p>CHOCOLATE EM PASTILHAS SABOR MORANGO TIPO NOBRE, CONTENDO 1000 GRAMAS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADEMÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DADATA DE ENTREGA DO PRODUTO</p>
	<p>38</p>	<p>CHOCOLATE EM PASTILHAS SABOR CAPUCCINO TIPO NOBRE, CONTENDO 1000 GRAMAS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADEMÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DADATA DE ENTREGA DO PRODUTO</p>
		<p>CHOCOLATE EM PASTILHAS SABOR CHOCOLATE AO</p>

	38	LEITE TIPO NOBRE, CONTENDO 1000 GRAMAS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADEMÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DADATA DE ENTREGA DO PRODUTO
	39	CHOCOLATE EM BARRA AMARGO TIPO NOBRE, CONTENDO 1000 GRAMAS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADEMÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DADATA DE ENTREGA DO PRODUTO
	40	CHOCOLATE EM BARRA AO LEITE TIPO NOBRE, CONTENDO 1000 GRAMAS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADEMÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DADATA DE ENTREGA DO PRODUTO
CHOCOLATES - Grupo 05	41	CHOCOLATE EM BARRA BRANCO TIPO NOBRE, CONTENDO 1000 GRAMAS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADEMÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DADATA DE ENTREGA DO PRODUTO
CHOCOLATES -		CHOCOLATE EM PÓ INSTANTÂNEO, DE 400 G. INGREDIENTES INDISPENSÁVEIS: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ 70%, COM AROMA NATURAL, SEM CORANTES ARTIFICIAIS. APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR CHOCOLATE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS

CHOCOLATES - Grupo 05	42	FORMULADO COM GLÚTEN, COMPOSIÇÃO AÇÚCAR/CACAU 70% /MALTODEXTRINA/ITAMINAS/EMULSIFICANTE/ DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM O PRAZO DE VALIDADE DE NO MINIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.
CHOCOLATES - Grupo 05	43	CHOCOLATE GRANULADO COLORIDO, FEITO DE CACAU, EM EMBALAGENS DE 200G. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ÓRGÃOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA.
CHOCOLATES - Grupo 03	41	CHOCOLATE GRANULADO NA COR AZUL, FEITO DE CACAU, EM EMBALAGENS DE 200G. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ÓRGÃOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA.
CHOCOLATES - Grupo 03	41	CHOCOLATE GRANULADO NA COR VERMELHO, FEITO DE CACAU, EM EMBALAGENS DE 200G. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ÓRGÃOS DE

		VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA.
CHOCOLATES - Grupo 04	42	CHOCOLATE GRANULADO NA COR PRETA E BRANCA, FEITO DE CACAU, EM EMBALAGENS DE 200G. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ÓRGÃOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR
CHOCOLATES - Grupo 05	43	CHOCOLATE GRANULADO NA COR BRANCA, FEITO DE CACAU, EM EMBALAGENS DE 200G. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ÓRGÃOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR
CHOCOLATES - Grupo 05	45	PASTA DE CHOCOLATE COM AVELA, INGREDIENTES: AÇÚCAR, ÓLEO VEGETAL (PALMA, COLZA), AVELÃS, CACAU EM PÓ, LEITE DESNATADO EM PÓ, LACTOSE, SORO DE LEITE, EMULSIFICANTE: LECITINA DE GIRASSOL E AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE BAUNILHA. CONTÉM TRAÇOS DE SOJA, DE AMENDOIM E DE OUTRAS FRUTAS SECAS DE CASCA. EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 200G VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA
PRODUTOS LÁCTEOS - Grupo 06	46	LEITE CONDENSADO- PRODUZIDO COM LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR E LACTOSE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 395 GRAMAS, QUE DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA ANVISA E

		INMETRO. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO, COM
PRODUTOS LÁCTEOS - Grupo 06	47	CREME DE LEITE PASTEURIZADO 300 GRAMAS –100% DE ORIGEM ANIMAL, EMBALADO EM LATAS LIMPAS, ISENTAS DE FERRUGEM, NÃO AMASSADAS, NÃO ESTUFADAS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO ACONDICIONADO EM LATA, PESANDO 300 GRAMAS. APRESENTANDO TEOR DE MATÉRIA GORDA MÍNIMA DE 25%. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES
PRODUTOS LÁCTEOS - Grupo 06	48	CREME DE LEITE FRESCO 7 NATA- EMBALAGEM 300G)CREME DE LEITE FRESCO, PASTEURIZADO, SABOR SUAVE, CONSISTÊNCIA FIRME, EMBALADO EM POTES DE POLIETILENO COM APROXIMADAMENTE 3KG DE PESO LÍQUIDO, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, COM TAMPA RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO
PRODUTOS LÁCTEOS - Grupo 06	49	(DOCE DE LEITE, EM PASTA - EMBALAGEM 400G) DOCE DE LEITE CREMOSO OU EM PASTA. EMBALADO EM POTES PLÁSTICOS LIMPOS, NÃO AMASSADOS, NÃO ESTUFADOS, COM LACRE EM ALUMÍNIO E TAMPA EM POLIETILENO, RESISTENTE QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 400G. ACONDICIONADOS EM CAIXAS LACRADAS, LIMPAS, SECAS, NÃO VIOLADAS E RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER
PRODUTOS LÁCTEOS - Grupo 06	50	(IOGURTE NATURAL INTEGRAL - POTE 200G) IOGURTE INTEGRAL, NATURAL, OBTIDO DE LEITE PASTEURIZADO, SEM ADIÇÃO DE POLPA DE FRUTAS OU SABORIZANTES, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, COM CONSISTÊNCIA CREMOSA OU FIRME, EM EMBALAGEM DE FILME DE POLIETILENO, COM VALIDADE MÁXIMO DE 30 DIAS, A PARTIR DA DATA DE RECEBIMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

<p>PRODUTOS LÁCTEOS - Grupo 06</p>	<p>51</p>	<p>MANTEIGA COM SAL, CONTENDO 500 GRAMAS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA</p>
<p>PRODUTOS LÁCTEOS - Grupo 06</p>	<p>52</p>	<p>(MANTEIGA SEM SAL - EMBALAGEM 200G) MANTEIGA SEM SAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDA DO CREME DE LEITE (NATA) PADRONIZADO, PASTEURIZADO E MATURADO, COM 200G, COM TEOR MÍNIMO DE 80% DE LIPÍDEOS, EMBALAGENS RETANGULARES COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/ DIPOA. VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 6 MESES.</p>
<p>PRODUTOS LÁCTEOS - Grupo 06</p>	<p>53</p>	<p>Bebida láctea fermentada com polpa de fruta, sabor morango. Embalagem de 900g, contendo Informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. Não serão aceitos produtos com embalagens estufadas, furadas, amassadas ou em condições anormais. Temperatura para conservação de 0 a 10 °c. Validade mínima 45 dias, data de fabricação não superior a 07 dias. Com selo SIF.</p>
<p>PRODUTOS LÁCTEOS - Grupo 06</p>	<p>54</p>	<p>Creme de Leite, embalagem de 200g, com gordura láctea - mínimo 35%, embalagem tetrapack, conservado em ambiente seco e arejado. Com data de fabricação, validade e lote. Validade de no mínimo 06 meses e com data de envase não superior a 60 dias.</p>
		<p>NATA - FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO E CHEIRO CARACTERÍSTICO, LIVRE DE SUJIDADES E</p>

PRODUTOS LÁCTEOS - Grupo 06	55	SUBSTANCIAS NOCIVAS. EMBALAGEM: 300G CADA UNIDADE. DATA DE VALIDADE MÍNIMA 6 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.
PRODUTOS LÁCTEOS - Grupo 06	56	(REQUEIJAO CREMOSO TIPO BISNAGA- EMBALAGEM 1,5 QUILOGRAMAS) REQUEIJÃO CREMOSO, PRODUZIDO COM LEITE PASTEURIZADO, SABOR FORTE, LEVEMENTE SALGADO, CONSISTÊNCIA FIRME, ESPALHÁVEL. EMBALAGEM REDONDA DE PROLIPROPILENO REUTILIZÁVEL, COM 1,5 QUILOGRAMAS, ATÓXICA, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE, COM RÓTULO IMPRESSO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA
PRODUTOS LÁCTEOS - Grupo 06	57	(REQUEIJAO CREMOSO LIGHT - POTES 250G) REQUEIJÃO CREMOSO LIGHT, PRODUZIDO COM LEITE PASTEURIZADO, SABOR FORTE, LEVEMENTE SALGADO, CONSISTÊNCIA FIRME, ESPALHÁVEL. EMBALAGEM: COPO DE VIDRO, COM 250G, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, COM RÓTULO IMPRESSO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE
LEITES - Grupo 07	58	LEITE SEMI DESNATADO, COM BAIXO TEOR DE LACTOSE, NO MÍNIMO 90% MENOS LACTOSE, EM EMBALAGEM TETRA PAK E COM 1 (UM) LITRO. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE
LEITES - Grupo 07	59	(LEITE DESNATADO - EMBALAGEM DE 1 LITRO) LEITE DE VACA, SEM ADULTERAÇÕES, DESNATADO, COM NO MÁXIMO 0,5 % DE GORDURA, LÍQUIDO, COR BRANCA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LONGA VIDA UHT/ UAT (ULTRA ALTA TEMPERATURA), EM CAIXA

		CARTONADA DE 1 LITRO, VALIDADE ATE 4 MESES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, LEITE EM PO DESNATADO, SOLUVEL, INSTANTANEO, NÃO PODENDO SER MODIFICADO.
LEITES - Grupo 07	60	ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 400 GRAMAS, CONFECCIONADA EM PAPEL OU LATA, ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO NO CORPO DA EMBALAGEM, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO. SE EMBALADO EM LATA, ESTA NÃO DEVE ESTAR AMASSADA, ENFERRUJADA OU ESTUFADA. NÃO DEVE CONTER PEREJURACÕES
LEITES - Grupo 07	61	LEITE DE VACA EM PO INTEGRAL INSTANTÂNEO, APRESENTAÇÃO ACONDICIONADO EM LATA DE 400 GR. A LATA DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA PORTARIA Nº 369 DE 01/09/1997 DO
LEITES - Grupo 07	62	LEITE DE VACA, TIPO UHT, INTEGRAL. LEITE LONGA VIDA INTEGRAL TETRAPAK, CAIXAS DE 1000ML. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E O NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/ DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA PORTARIA Nº 369 DE
LEITES - Grupo 07	63	LEITE IN NATURAL PASTEURIZADO EM SACO DE UM LITRO TIPO A, PESO LIQUIDO DE 1000ML, EMBALAGEM DE PLASTICA RESISTENTE, TEOR DE GORDURA DE 3% EMBALAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO M.A. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE

LEITES - Grupo 07	64	<p>VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. A LEITE IN NATURAL PASTEURIZADO EM SACO DE UM LITRO TIPO B, PESO LIQUIDO DE 1000ML, EMBALAGEM DE PLASTICA RESISTENTE, TEOR DE GORDURA DE 3% EMBALAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO M.A. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. A</p>
LEITES - Grupo 07	65	<p>LEITE ZERO LACTOSE, PESO LÍQUIDO 1LITRO, EMBALAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO M.A. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA</p>
TEMPEROS CONDIMENTOS E CONSERVAS - Grupo 08	66	<p>CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO NATURAL, MATÉRIA- PRIMA LOURO, ASPECTO FÍSICO FOLHA SECA, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL.</p>
TEMPEROS CONDIMENTOS E CONSERVAS - Grupo 08	68	<p>(GLICOSE DE MILHO - EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 350 GRAMAS) XAROPE DE GLICOSE DE MILHO, É UMA SOLUÇÃO CONCENTRADA, TRANSPARENTE DE ALTA VISCOSIDADE, OBTIDA DE AÇÚCARES DE MILHO ATRAVÉS DE UM AVANÇADO PROCESSO TECNOLÓGICO. PURA, LIVRE DE SUJIDADES E CONTAMINANTES. EMBALAGEM PLÁSTICA MATERIAL ATÓXICO, APRESENTANDO</p>

		<p>EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE. DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA</p>
<p>TEMPEROS CONDIMENTOS E CONSERVAS - Grupo 08</p>	69	<p>MANJERONA, CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO NATURAL, MATÉRIA PRIMA MANJERONA, ASPECTO FÍSICO DESIDRATADA, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL, EM EMBALAGEM DE 1 KG.</p>
<p>TEMPEROS CONDIMENTOS E CONSERVAS - Grupo 08</p>	70	<p>MOLHO PIMENTA, COMPOSIÇÃO ÁGUA/PIMENTA VERMELHA MOÍDA/VINAGRE DE ÁLCOOL/SAL, APLICAÇÃO ALIMENTOS, TIPO USO CULINÁRIA EM GERAL, APRESENTAÇÃO LÍQUIDA, EM GARRAFA DE 150 ML. APRESENTANDO EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE. DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA</p>
<p>TEMPEROS CONDIMENTOS E CONSERVAS - Grupo 08</p>	71	<p>MOLHO DE SOJA, TIPO SHOYO, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PET COM 900 ML. ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE, LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER</p>
<p>TEMPEROS CONDIMENTOS E CONSERVAS - Grupo 08</p>	72	<p>MOLHO DE TOMATE, TRADICIONAL, CONTENDO 600 gramas, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 1 ANO A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.</p>

<p>TEMPEROS CONDIMENTOS E CONSERVAS - Grupo 08</p>	<p>73</p>	<p>MOLHO INGLÊS, 900ML, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PET COM 900 ML. ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE, LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER AS</p>
<p>TEMPEROS CONDIMENTOS E CONSERVAS - Grupo 08</p>	<p>74</p>	<p>MOSTARDA EM GRÃO, 200 GRAMAS</p>
<p>TEMPEROS CONDIMENTOS E CONSERVAS - Grupo 08</p>	<p>75</p>	<p>NOZ MOSCADA, MOÍDA DE 500 GRAMAS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.</p>
<p>TEMPEROS CONDIMENTOS E CONSERVAS - Grupo 08</p>	<p>76</p>	<p>PIMENTA DO REINO BRANCA, PRODUTO NATURAL, APRESENTAÇÃO MOIDA, SELECIONADO E TRITURADO; PARA USO EM CÁRNEOS COMO FERMENTADOS, EMBUTIDOS, COZIDOS, MATURADOS (SALAME, PRESUNTO, LINGÜIÇA, APRESUNTADO, OUTROS). VALIDADE 12 MESES, COM DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA DO FABRICANTE</p>

<p>TEMPEROS CONDIMENTOS E CONSERVAS - Grupo 08</p>	<p>77</p>	<p>PIMENTA DO REINO, APRESENTAÇÃO GRÃOS, TIPO ROSA</p>
<p>TEMPEROS CONDIMENTOS E CONSERVAS - Grupo 08</p>	<p>78</p>	<p>(SAL GROSSO – EMBALAGEM 1 KG) SAL DE GRAU ALIMENTÍCIO, NÃO IODADO, CONSTITUÍDO POR CRISTAIS DE CLORETO DE SÓDIO DE GRANULOMETRIA DE TAMANHO DIFERENCIADO (CRISTAIS GRANDES). OBTIDO ATRAVÉS DAMOAGEM DE SAL IN NATURA SEGUIDADE PROCESSO DE PURIFICAÇÃO POR LAVAGENS SUCESSIVAS E SEPARAÇÃO/SELEÇÃO DOS CRISTAIS. TODO O PROCESSO É RIGIDAMENTE CONTROLADO, DE MODO A FORNECER UM SAL REFINADO COM</p>
<p>TEMPEROS CONDIMENTOS E CONSERVAS - Grupo 08</p>	<p>79</p>	<p>SAL REFINADO-IODADO, COM NO MÍNIMO 96,95% DE CLORETO DE SÓDIO E SAIS DE IODO, PRODUTO REFINADO, IODADO, COM GRANULAÇÃO UNIFORME E COM CRISTAIS BRANCOS, COM DOSAGEM DE SAIS DE IODO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO FEDERAL ESPECÍFICA – EMBALAGEM EM PLÁSTICO DE POLIETILENO DE 1 KG</p>
<p>TEMPEROS CONDIMENTOS E CONSERVAS - Grupo 08</p>	<p>80</p>	<p>VINAGRE DE ÁLCOOL, GARRAFA DE 750 ML, EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.</p>
<p>TEMPEROS</p>		

CONDIMENTOS E CONSERVAS - Grupo 08	81	VINAGRE, MATERIA-PRIMA ARROZ, ACIDEZ 4, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO, ASPECTO VISUAL LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS, 500 ML
TEMPEROS CONDIMENTOS E CONSERVAS - Grupo 08	82	VINAGRE, MATERIA-PRIMA VINHO TINTO DE MAÇA, TIPO NEUTRO, ACIDEZ 4 PER, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO, ASPECTO VISUAL LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ÓRGÃOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM LEGISLAÇÃO
TEMPEROS CONDIMENTOS E CONSERVAS - Grupo 08	83	VINAGRE, MATERIA-PRIMA VINHO BRANCO, TIPO NEUTRO, ACIDEZ 4 PER, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO, ASPECTO VISUAL LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ÓRGÃOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM LEGISLAÇÃO VIGENTE
TEMPEROS CONDIMENTOS E CONSERVAS - Grupo 08	84	VINAGRE, MATÉRIA-PRIMA ACETO BALSÂMICO, TIPO NEUTRO, ACIDEZ 4, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO, ASPECTO VISUAL LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS, 1 LITRO
TEMPEROS CONDIMENTOS E CONSERVAS -	85	(WASABI EM PASTA - EMBALAGEM DE 200 gramas) RAÍZ FORTE JAPONESA. COR VERDE. APRESENTAÇÃO EM PASTA. EMBALAGEM CONTENDO APROXIMADAMENTE 200Gramas DO PRODUTO. PARA USO EM SASHIMI, SUSHI, SOBA,

Grupo 08		UDON, CARNES E OUTROS. PRODUZIDO, EMBALADO E ENTREGUE EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE
TEMPEROS CONDIMENTOS E CONSERVAS - Grupo 08	86	CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO INDUSTRIAL, MATÉRIA-PRIMA ALHO, ASPECTO FÍSICO PASTA, 500 gramas
TEMPEROS CONDIMENTOS E CONSERVAS - Grupo 08	87	(ALHO-PORRO OU ALHO PORRO - EMBALAGEM 300 GRAMAS) VERDURAIN NATURA, TIPO ALHO PORRO, ESPÉCIE COMUM. CULTIVAR BEM DESENVOLVIDA. DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO FRESCO, TURGESCENTE, SÃOS E NÃO QUEIMADAS (PELO FRIO, POR EXEMPLO); LIMPA, TENRA E HIDRATADA (NÃO MURCHA), COM FOLHAS ÍNTEGRAS, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICAS À CADA VARIEDADE, SEM FOLHAS AMARELADAS, SEM PODRIDÃO, ISENTOS DE SUJIDADES
TEMPEROS CONDIMENTOS E CONSERVAS - Grupo 08	88	(CARDAMOMO EM PÓ - EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 50 G) CARDAMOMO, PLANTA CUJO NOME CIENTÍFICO É Elettaria cardamomum, EM PÓ, PARA USO ALIMENTÍCIO, DE ORIGEM NATURAL, COM ODORES CARACTERÍSTICOS, SEM MOFOS E ISENTOS DE IMPUREZAS. ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO E LIMPO. EMBALAGEM APRESENTANDO EXTERNAMENTE DADOS DE
TEMPEROS CONDIMENTOS E CONSERVAS - Grupo 08	89	PIMENTA BIQUINHO - EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 200 GRAMAS VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.

<p>TEMPEROS CONDIMENTOS E CONSERVAS - Grupo 08</p>	<p>90</p>	<p>(TOMATE SECO – EMBALAGEM 110 G)TEMPERADOS, INTEIRIÇOS, EMCONSERVA DE AZEITE E TEMPEROS,ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE VIDRO LIMPA, RESISTENTE, VEDADAHERMETICAMENTE, ATÓXICA, ISENTADE FERRUGEM, CONTENDOAPROXIMADAMENTE 110 G DE PESODRENADO. EMBALAGEMAPRESENTANDO EXTERNAMENTE DADOSDE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA,INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERODE LOTE DATA DE VALIDADE QUANTIDADE</p>
<p>TEMPEROS CONDIMENTOS E CONSERVAS - Grupo 08</p>	<p>91</p>	<p>CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO INDUSTRIAL, MATÉRIA-PRIMA AÇAFRÃO/CURRY, ASPECTO FÍSICO PÓ. VALIDADE MÍNIMA 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM 500 GRAMAS</p>
<p>TEMPEROS CONDIMENTOS E CONSERVAS - Grupo 08</p>	<p>92</p>	<p>(ALCAPARRAS – EMBALAGEM 100 G)MITUDAS, EM CONSERVA,ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DEVIDRO OU FOLHA DE FLANDRES, LIMPA,RESISTENTE, VEDADAHERMETICAMENTE, ATÓXICA, ISENTADE FERRUGEM, NÃO AMASSADA,CONTENDO APROXIMADAMENTE 100 GDE PESO LÍQUIDO DRENADO.EMBALAGEM APRESENTANDOEXTERNAMENTE DADOS DEIDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA,INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERODE LOTE DATA DE</p>
<p>TEMPEROS CONDIMENTOS E CONSERVAS - Grupo 08</p>	<p>93</p>	<p>CONDIMENTO, MATÉRIA-PRIMA AMENDOIM, TIPO TORRADO, APRESENTAÇÃO SEM CASCA, BOA QUALIDADE, ISENTO DE SUJIDADES, EM EMBALAGENS DE 500Gramas, QUE DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTOE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ÓRGÃOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. PRAZO DE VALIDADE MINIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE</p>
		<p>AZEITE DE ENDÊ EM EMBALAGENS DE</p>

<p>TEMPEROS CONDIMENTOS E CONSERVAS - Grupo 08</p>	<p>94</p>	<p>AZEITE DE OLIVA, EM EMBALAGENS DE 500 ML. AS EMBALAGENS DEVEM CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p>
<p>TEMPEROS CONDIMENTOS E CONSERVAS - Grupo 08</p>	<p>95</p>	<p>AZEITE DE OLIVA, CONTENDO 500 ML, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO</p>
<p>TEMPEROS CONDIMENTOS E CONSERVAS - Grupo 08</p>	<p>96</p>	<p>AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM COM ACIDEZ MÁXIMA DE 0,8% (EM ÁCIDO OLEÍCO) -PARA TEMPERAR ALIMENTOS; EMBALAGEM COM 500 ML. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA</p>
<p>TEMPEROS CONDIMENTOS E CONSERVAS - Grupo 08</p>	<p>97</p>	<p>AZETONA VERDE, EM CONSERVA INTEIRA SEM CAROÇO, EM CONSERVA, PREPARADA COM OS FRUTOS CURADOS NA VARIEDADE PRETA, IMERSOS EM SALMOURA DE CONCENTRAÇÃO APROPRIADA, EM RECIPIENTES HERMÉTICOS, COLORAÇÃO UNIFORMES SUBMETIDOS AO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, ATENDENDO AS CONDIÇÕES GERAIS DO CÓDIGO SANITÁRIO DE ALIMENTOS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM COM 500 G DEVENDO SER CONSIDERADO COMO</p>
<p>TEMPEROS CONDIMENTOS E</p>		<p>CALDO DE GALINHA, EMBALAGEM DE 1KG , COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE</p>

CONDIMENTOS E CONSERVAS - Grupo 08	98	FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO
TEMPEROS CONDIMENTOS E CONSERVAS - Grupo 08	99	CONDIMENTO CANELA EM PAU, CANELA EM CASCA OU CANELA EM RAMA, CONDIMENTO NATURAL, ALIMENTAÇÃO. PACOTE COM 20 G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO
TEMPEROS CONDIMENTOS E CONSERVAS - Grupo 08	100	CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO MOÍDA, MATÉRIA-PRIMA CANELA, ASPECTO FÍSICO PÓ, APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO. EM EMBALAGENS DE 50G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO
TEMPEROS CONDIMENTOS E CONSERVAS - Grupo 08	101	CONDIMENTO, MATÉRIA-PRIMA CASTANHA, TIPO CAJU, APRESENTAÇÃO ASSADA, SEM CASCA, BOA QUALIDADE, ISENTO DE SUJIDADES, EM EMBALAGENS DE 1,0KG, QUE DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ÓRGÃOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. PRAZO DE
TEMPEROS CONDIMENTOS E CONSERVAS - Grupo 08	102	CATCHUP-COMPOSTO A BASE DE POLPA E SUCO DE TOMATE, SAL, AÇÚCAR E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ADMITINDO NO MÍNIMO 35% DE RESÍDUOS SECOS, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES E SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO,

		ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TETRAPAK COM 02KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO
TEMPEROS CONDIMENTOS E CONSERVAS - Grupo 08	103	COLORÍFICO EM PÓ. EMBALAGEM DE 500 G. FINO, HOMOGÊNEO, OBTIDO DE FRUTOS MADUROS DE URUCUM, LIMPOS, DESSECADOS E MOÍDOS, DE COLORAÇÃO AVERMELHADA, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, HERMETICAMENTE VEDADO E RESISTENTE. PRAZO DE VALIDADEMÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO
TEMPEROS CONDIMENTOS E CONSERVAS - Grupo 08	104	Atum - lata de 170g, em óleo comestível, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 06 meses e com data de envase não superior a 60 dias.
TEMPEROS CONDIMENTOS E CONSERVAS - Grupo 08	105	Caldo de carne em pó, embalado em pacote de 1kg, prazo de validade de no mínimo 12 meses, com data de fabricação não superior a 30 dias.
TEMPEROS CONDIMENTOS E CONSERVAS - Grupo 08	106	Catchup tipo tradicional – embalagem tetra pak de 1,0 kg. Catchup industrializado tradicional, de consistência pastosa, composto por tomate, açúcar, sal e condimentos, Acondicionada em frasco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter dados de identificação e procedência, rotulagem nutricional e prazo de validade.

<p>TEMPEROS CONDIMENTOS E CONSERVAS - Grupo 08</p>	<p>107</p>	<p>Colorau em pó, sem sal, tipo industrial para aplicação culinária em geral, pacote com 100g. Validade de no mínimo 12 meses e com data de envase não superior a 60 dias.</p>
<p>TEMPEROS CONDIMENTOS E CONSERVAS - Grupo 08</p>	<p>108</p>	<p>Extrato de tomate deve estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. As embalagens não devem estar amassadas; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas claras ou escuras e ferrugem, na parte interna. Embalado em embalagem tetra pak de 1.0kg. Prazo</p>
<p>TEMPEROS CONDIMENTOS E CONSERVAS - Grupo 08</p>	<p>109</p>	<p>Molho Inglês, com 150mL. Composição básica vinagre, açúcar e sal. Ingredientes complementares E.carne, M.soja, condimentos, especiarias, corante.</p>
<p>TEMPEROS CONDIMENTOS E CONSERVAS - Grupo 08</p>	<p>110</p>	<p>CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO INDUSTRIAL, MATÉRIA-PRIMA COMINHO, ASPECTO FÍSICO PÓ, PRAZO DE VALIDADEMÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM 250 GRAMAS</p>
		<p>CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO INDUSTRIAL</p>

<p>TEMPEROS CONDIMENTOS E CONSERVAS - Grupo 08</p>	<p>111</p>	<p>CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO INDUSTRIAL, MATÉRIA-PRIMA CRAVO DA ÍNDIA, EMBALAGEM DE 1 KG CONDIMENTO INDUSTRIAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO</p>
<p>OVOS - Grupo 09</p>	<p>112</p>	<p>(GEMA DE OVO PASTEURIZADA – EMBALAGEM DE 1KG) GEMA DE OVO PASTEURIZADA, EM EMBALAGEM LONGA VIDA, ASSÉPTICA, CONTENDO 1 KG DE PRODUTO. O PRODUTO DEVE SER MANTIDO EM LOCAL SECO, REFRIGERADO (0 A 5°C) E LIMPO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, E PROTEGIDO DE INSETOS E ROEDORES. EMBALAGEM APRESENTANDO EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE OVO BRANCO, MÉDIO, DE GALINHA, FRESCO, CASCA FIRME E HOMOGENEA, LISO, LIMPO, SEM RACHADURA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: CAIXA COM 30 (TRINTA) UNIDADES. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE</p>
<p>OVOS - Grupo 09</p>	<p>113</p>	<p>INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, REGISTRO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA</p>
<p>OVOS - Grupo 09</p>	<p>114</p>	<p>(CLARA DE OVO PASTEURIZADA – EMBALAGEM DE 1KG) CLARA DE OVO PASTEURIZADA, EM EMBALAGENS LONGA VIDA, ASSÉPTICAS, CONTENDO 1 KG DE PRODUTO (PESO CORRESPONDENTE A 30 CLARAS). O PRODUTO DEVE SER MANTIDO EM LOCAL SECO, REFRIGERADO (0 A 5°C) E LIMPO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, E PROTEGIDO DE INSETOS E ROEDORES. EMBALAGEM APRESENTANDO EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES</p>
<p>FRUTOS DO MAR - Grupo 10</p>	<p>115</p>	<p>CRUSTÁCEO IN NATURA, ESPÉCIE CAMARÃO, APRESENTAÇÃO INTEIRO COM CABEÇA E CASCA,</p>

Grupo 10		GÊNERO ROSA, REF. 11/15
FRUTOS DO MAR - Grupo 10	116	CRUSTÁCEO IN NATURA, ESPÉCIE CAMARÃO, APRESENTAÇÃO INTEIRO COM CABEÇA E CASCA, GÊNERO ROSA, REF. 21/25
FRUTOS DO MAR - Grupo 10	117	CRUSTÁCEO IN NATURA, ESPÉCIE CAMARÃO, APRESENTAÇÃO INTEIRO COM CABEÇA E CASCA, GÊNERO ROSA, REF. 51/60
FRUTOS DO MAR - Grupo 10	118	PEIXE IN NATURA, ESPÉCIE CAVALA, FRESCO, APRESENTAÇÃO POSTA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS, APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO
FRUTOS DO MAR - Grupo 10	119	CRUSTÁCEO IN NATURA, ESPÉCIE LAGOSTA, APRESENTAÇÃO INTEIRO

FRUTOS DO MAR - Grupo 10	120	CRUSTÁCEO IN NATURA, ESPÉCIE LULA, APRESENTAÇÃO INTEIRO, TAMANHO GRANDE
FRUTOS DO MAR - Grupo 10	121	MOLUSCO IN NATURA, ESPÉCIE MEXILHÃO
FRUTOS DO MAR - Grupo 10	122	PEIXE IN NATURA, ESPÉCIE PARGO, APRESENTAÇÃO INTEIRO
FRUTOS DO MAR - Grupo 10	123	CRUSTÁCEO IN NATURA, ESPÉCIE POLVO, APRESENTAÇÃO LIMPO

FRUTOS DO MAR - Grupo 10	124	Filé de peixe, tipo Merluza, de primeira qualidade, sem espinhas, íntegro, congelado por processo rápido, não apresentando qualquer sinal de descongelamento; Para congelamento (6 graus); Embalado em saco plástico transparente contendo 1kg, dados do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e registro no órgão competente do ministério da agricultura.
FRUTOS DO MAR - Grupo 10	125	PEIXE IN NATURA, ESPÉCIE SALMÃO, APRESENTAÇÃO INTEIRO, FRESCO
FRUTOS DO MAR - Grupo 10	126	PEIXE IN NATURA, ESPÉCIE TILÁPIA, APRESENTAÇÃO INTEIRO, FRESCO
AÇÚCARES - Grupo 11	127	GLAÇUCAR, EMBALAGEM COM 500 GRAMAS, HERMETICAMENTE VEDADA E RESISTENTE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.
		AÇÚCAR- OBTIDO DA CANA DE AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM TEOR DE SACAROSE MÍNIMO DE

AÇÚCARES - Grupo 11	128	98,5%, SEM FERMENTAÇÃO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E DE ENXOFRE, ACONDICIONADO EM PACOTE DE 01 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA. PACOTE DE 1 KG
AÇÚCARES - Grupo 11	129	(AÇÚCAR DE CONFETEIRO - EMBALAGEM 500G) CONTENDO SACAROSE E AMIDO DE MILHO, COM ASPECTO SÓLIDO E CRISTAIS BEM DEFINIDOS, COR BRANCA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS DO PRODUTO, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, SEM UMIDADE, SEM EMPEDRAMENTOS, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. EMBALAGEM EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE CONTENDO 500G DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO
AÇÚCARES - Grupo 11	130	AÇÚCAR DEMERARA 500GRAMAS, DE ORIGEM VEGETAL, CONSTITUÍDO FUNDAMENTALMENTE POR SACAROSE DE CANA-DE-AÇÚCAR, RESULTANTE DA PURGAÇÃO DO AÇÚCAR MASCADO, COM ASPECTO SÓLIDO, GRANULADO, DE COR AMARELA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS DO PRODUTO, COM AUSÊNCIA DE INSETOS, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA RESISTENTE QUE GARANTA A
AÇÚCARES - Grupo 11	131	AÇÚCAR, TIPO MASCADO, COMPOSIÇÃO ORIGEM VEGETAL, SACAROSE DE CANA-DE-AÇÚCAR, APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS 100% NATURAL COM FERVURA DE MELADO, EMBALAGEM DE 500G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA
AÇÚCARES - Grupo 11	132	(AÇÚCAR REFINADO - EMBALAGEM 1KG). CONTENDO NO MÍNIMO 98,5% DE SACAROSE, COM ASPECTO SÓLIDO E CRISTAIS BEM DEFINIDOS, COR BRANCA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS DO PRODUTO, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, SEM UMIDADE, SEM EMPEDRAMENTOS, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA,

		DE PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, COM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA RESISTENTE QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO. CONTENDO 01/LIM
AÇÚCARES - Grupo 11	133	Adoçante, aspecto físico líquido transparente, ingredientes sucralose, prazo validade 1 ano, tipo dietético, características adicionais: bico dosador, frasco 100ml.
AÇÚCARES - Grupo 11	134	Rapadurinha de cana-de-açúcar, obtida pela concentração a quente do caldo de cana, fabricada com matéria prima não fermentada, isentada de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais, acondicionados em embalagem plásticas atóxica. As rapadurinhas deverão ser acondicionadas em saco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 1 Kg, contendo 40 rapadurinhas de 25g. Deve constar data de fabricação e prazo de validade de no
AÇÚCARES - Grupo 11	135	Doce de banana (tipo mariola), unidade de 25 g, embalagem com 20 unidades, pacote de 500 g. Deve constar data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses.
AÇÚCARES - Grupo 11	136	Doce de goiaba (mariola), unidade de 25 g, embalagem com 20 unidades, pacote de 500 g. Deve constar data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses.

AÇÚCARES - Grupo 11	137	Doce tipo cajuzinho cristalizado, embalado individualmente, com gramatura de 20 a 40 g cada unidade. Embalados individualmente em polietileno transparente, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, contendo os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.
AÇÚCARES - Grupo 11	138	(ADOÇANTE CULINARIO PARA FORNO E FOGAO EM PÓ – EMBALAGEM COM 500G) ADOÇANTE CULINÁRIO PARA FORNO E FOGÃO, EM PÓ. EMBALAGEM DE 200G. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE PELO MENOS 2 ANOS A CADA RECEBIMENTO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. SUAS CONDIÇÕES DEVEM ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 38 DE 13/01/08 DA
AÇÚCARES - Grupo 11	139	RAPADURA DE CANA-DE-AÇÚCAR- OBTIDA PELA CONCENTRAÇÃO A QUENTE DO CALDO DE CANA, FABRICADA COM MATÉRIA PRIMA NÃO FERMENTADA, ISENTADA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICAS ATÓXICA DE A 500 GRAMAS; DEVE CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.
AMÊNDOAS E SEMENTES - Grupo 12	140	SEMENTE, TIPO GERGELIM, 500 GRAMAS
		(GRÃO DE BICO – EMBALAGEM 500 G)GRÃO DE BICO EM PACOTE DE 500 G TIPO 1 NOVA DE

<p>AMÊNDOAS E SEMENTES - Grupo 12</p>	<p>141</p>	<p>BICO, EM PACOTE DE 500 G, TIPO 1, NOVA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE E ÍNTEGRA. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. SEM A PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS, CARUNCHADOS E TORRADOS. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.</p>
<p>AMÊNDOAS E SEMENTES - Grupo 12</p>	<p>142</p>	<p>LENTILHA, DE 1ª QUALIDADE, NOVA, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, COM UMIDADE PERMITIDA EM LEI, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS ESPÉCIES, ACONDICIONADO EM PACOTE DE 01 KG, COM REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO</p>
<p>AMÊNDOAS E SEMENTES - Grupo 12</p>	<p>143</p>	<p>LENTILHA, TIPO 1, TIPO CLASSE MÉDIA, APRESENTAÇÃO SECA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE 500 GRAMAS</p>
<p>AMÊNDOAS E SEMENTES - Grupo 12</p>	<p>144</p>	<p>QUINOA EM GRÃO. GRAU ALIMENTÍCIO. EMBALAGEM 250 G. MARCA DE REFERENCIA: ESPAÇO GOURMET</p>
<p>AMÊNDOAS E</p>		<p>SEMENTE, ESPÉCIE LINHAÇA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS GRÃOS FISIOLÓGICAMENTE</p>

SEMENTES - Grupo 12	145	ADICIONAIS GRÃOS FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, MADUROS. Embalagem 200 gramas
AMÊNDOAS E SEMENTES - Grupo 12	146	SOJA, EM GRÃOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PACOTE CONTENDO 1KG, CONTÉM GLUTÉN, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES, MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE.
AMÊNDOAS E SEMENTES - Grupo 12	147	TRIGO EM GRÃOS, SEM ADOÇANTES ARTIFICIAIS, LIVRE DE CORANTES ARTIFICIAIS, SEM AROMATIZANTE ARTIFICIAL, SEM LACTOSE, LIVRE DE CONSERVANTES, SEM AÇÚCAR, CONTÉM INGREDIENTES NATURAIS, PACOTE DE 1 KG.
AMÊNDOAS E SEMENTES - Grupo 12	148	AMENDOIA CRUA, EMBALAGEM DE 1 KG CONTEM INGREDIENTES NATURAIS, PARA VEGANO, SEM ADOÇANTES ARTIFICIAIS, LIVRE DE CORANTES ARTIFICIAIS, SEM AROMATIZANTE ARTIFICIAL, SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE, LIVRE DE CONSERVANTES, SEM AÇÚCAR .. CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO
BEBIDAS - Grupo 13	149	ÁGUA MINERAL, SEM G ÁS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1000ML, COM RÓTULO CONTENDO VALIDADE, PRO CEDÊNCIA E NORMAS TÉCNICAS PADRÃO, CONFORME PORTARIA DE CORRELATOS DO MINISTÉRIO DA SAÚDE

BEBIDAS - Grupo 13	150	ENERGÉTICO TIPO RED BULL OU SIMILAR LATA DE 250 ML
BEBIDAS - Grupo 13	151	REFRIGERANTE DIET DE GUARANÁ - BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, NÃO FERMENTADA, E GASEIFICADA, CO MPOSTO POR ÁGUA MINERAL GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL CONCENTRADO DE GUARANÁ, AROMA NATURAL DE GUARANÁ. EMBALAGEM DE 2 LITRO
BEBIDAS - Grupo 13	152	REFRIGERANTE DE GUARANÁ - BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, NÃO FERMENTADA, E GASEIFICADA, CO MPOSTO POR ÁGUA MINERAL GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL CONCENTRADO DE GUARANÁ, AROMA NATURAL DE GUARANÁ. EMBALAGEM DE 2 LITRO
BEBIDAS - Grupo 13	153	SUCO INDUSTRIALIZADO, APRESENTAÇÃO PRONTO PARA BEBER, À BASE DE LEITE DE SOJA E NÉCTAR DE FRUTA, SABOR VARIADOS, COMPOSTO DE SUCO E POLPA DE FRUTA CONCENTRADOS, EMBALAGEM TETRA PACK DE 200 ML, REEMBALADAS EM CAIXA DE PAPEL VEDADAS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.

<p>BEBIDAS - Grupo 13</p>	<p>154</p>	<p>SUCO, APRESENTAÇÃO CAIXA TETRAPACK, SABOR CAJÚ, TIPO CONCENTRADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS ÁGUA, AÇÚCAR, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E ANTIOXI, GARRAFA 1000 ML</p>
<p>BEBIDAS - Grupo 13</p>	<p>155</p>	<p>SUCO INSTANTANEO EM PÓ SABOR UVA COM ADIÇÃO DE AÇÚCAR 45G</p>
<p>BEBIDAS - Grupo 13</p>	<p>156</p>	<p>SUCO INSTANTANEO EM PÓ SABOR UVA DIET 45G</p>
<p>BEBIDAS - Grupo 13</p>	<p>157</p>	<p>CLUB SODA EMBALAGEM 350ML</p>
		<p>ÁGUA MINERAL COM GÁS EMBALAGEM PLÁSTICA</p>

BEBIDAS - Grupo 13	158	AGUA MIINEKAL, COMI G AS. EIMBALAGEIM PLASTICA DE 500ML, COM RÓTULO CONTENDO VALIDADE, PRO CEDÊNCIA E NORMAS TÉCNICAS PADRÃO, CONFORME PORTARIA DE CORRELATOS DO MINISTÉRIO DA SAÚDE.
BEBIDAS - Grupo 13	159	REFRIGERANT E DE LIMÃO - BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, NÃOFERMENTADA, E GASEIFICADA. EMBALAG EM DE LATA 350ML
BEBIDAS - Grupo 13	160	Polpa de frutas industrializada, pasteurizada, congelada em embalagem de 400g, contendo embalagens unitárias individualizadas de 100g cada. Com informação nutricional, número do registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rotulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Sabor Morango. Com validade de no mínimo 12 meses do dia do recebimento.
BEBIDAS - Grupo 13	161	Polpa de frutas industrializada, pasteurizada, congelada em embalagem de 400g, contendo embalagens unitárias individualizadas de 100g cada. Com informação nutricional, número do registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rotulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Sabor Cajá. Com validade de no mínimo 12 meses do dia do recebimento.
BEBIDAS - Grupo 13	162	Polpa de frutas industrializada, pasteurizada, congelada em embalagem de 400g, contendo embalagens unitárias individualizadas de 100g cada. Com informação nutricional, número do registro junto ao ministério da agricultura e código de

15		barras. O rotulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Sabor Caju. Com validade de no mínimo 12 meses do dia do recebimento.
BEBIDAS - Grupo 13	163	Polpa de frutas industrializada, pasteurizada, congelada em embalagem de 400g, contendo embalagens unitárias individualizadas de 100g cada. Com informação nutricional, número do registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rotulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Sabor Goiaba. Com validade de no mínimo 12 meses do dia do recebimento.
BEBIDAS - Grupo 13	164	Polpa de frutas industrializada, pasteurizada, congelada em embalagem de 400g, contendo embalagens unitárias individualizadas de 100g cada. Com informação nutricional, número do registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rotulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Sabor Uva. Com validade de no mínimo 12 meses do dia do recebimento.
BEBIDAS - Grupo 13	165	Chá de camomila, em sachês, composto de capítulos florais de camomila (<i>matricaria chamomilla</i>), sem glúten. Em sachês envelopados individualmente de aprox. 2g cada. Caixa com 10 sachês. Prazo de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.
BEBIDAS - Grupo 13	166	Chá de erva cidreira, uso alimentício. Em sachês envelopados individualmente de aprox. 2g cada. Caixa com 10 sachês. Prazo de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.

BEBIDAS - Grupo 13	167	Chá de erva doce, uso alimentício. Em sachês envelopados individualmente de aprox. 2g cada. Caixa com 10 sachês. Prazo de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.
BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14	168	CACHAÇA BRANCA, TIPO ARTESANAL –750ML. AGUARDENTE DE CANA"BRANCO" PRODUZIDO DE FORMAARTESANAL. GRADUAÇÃO ALCOÓLICA APROXIMADA DE 40%.
BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14	169	AGUARDENTE DE CANA/CACHAÇA ENVELHECIDA, 1 LITRO
BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14	170	LICOR AMARULA, GARRAFA 750ML

<p>BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14</p>	<p>171</p>	<p>WHISKY DO TIPO BOURBON – 1L.WHISKY, TIPO AMERICANO BOURBON.GARRAFA DE VIDRO CONTENDO 1000 ML.MARCA DE REFERÊNCIA DE QUALIDADE:JACK DANIELS.</p>
<p>BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14</p>	<p>172</p>	<p>CERVEJA PILSEN, ARTESANAL – 355 ML.CERVEJA CLARA, NACIONAL. DE BAIXAFERMENTAÇÃO, TIPO PILSEN.EMBALAGEM DE VIDRO CONTENDO 355ML. NA DATA DA ENTREGA NÃO DEVE</p>
<p>BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14</p>	<p>173</p>	<p>CHAMPAGNE BRUT DE PRIMEIRA LINHA 750 ML</p>
<p>BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14</p>	<p>174</p>	<p>LICOR DE CACAU – 720 ML. BEBIDAALCOÓLICA LICOROSA A BASE DE CACAU.GARRAFA DE VIDRO CONTENDO 720 ML.NA DATA DA ENTREGA NÃO DEVE TERSIDO ULTRAPASSADO 10% DO TEMPO DEVALIDADE DO PRODUTO. PRAZO DEENTREGA: 10 DIAS CONSECUTIVOS</p>
<p>-----</p>		<p>LICOR DE CASSIS – 720 ML. BEBIDAALCOÓLICA LICOROSA A BASE DE CASSIS.GARRAFA DE VIDRO</p>

<p>BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14</p>	<p>175</p>	<p>CONTENDO 720 ML.NA DATA DA ENTREGA NÃO DEVE TERSIDO ULTRAPASSADO 10% DO TEMPO DEVALIDADE DO PRODUTO. PRAZO DEENTREGA: 10 DIAS CONSECUTIVOS.</p>
<p>BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14</p>	<p>176</p>	<p>LICOR DE MENTA – 720 ML. BEBIDAALCOÓLICA LICOROSA A BASE DE MENTA.GARRAFA DE VIDRO CONTENDO 720 ML.NA DATA DA ENTREGA NÃO DEVE TERSIDO ULTRAPASSADO 10% DO TEMPO DEVALIDADE DO PRODUTO. PRAZO DEENTREGA: 10 DIAS CONSECUTIVOS.</p>
<p>BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14</p>	<p>177</p>	<p>CERVEJA PRETA, TIPO "MALZBIER" – 355ML. CERVEJA PRETA DO TIPO"MALZBIER", NACIONAL. EMBALAGEMDE VIDRO, CONTENDO 355 ML. NA DATADA ENTREGA NÃO DEVE TER SIDOULTRAPASSADO 10% DO TEMPO DEVALIDADE DO PRODUTO.</p>
<p>BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14</p>	<p>178</p>	<p>CERVEJA MÜNCHEN, GARRAFA DE 1000ML. CERVEJA, DE ALTA FERMENTAÇÃO, TIPO MÜNCHEN. EMBALAGEM DE VIDRO CONTENDO 1000ML. NA DATA DA ENTREGA NÃO DEVE TER SIDO ULTRAPASSADO 10% DO TEMPO DE VALIDADE DO PRODUTO. PRAZO DE ENTREGA: 10 DIAS CONSECUTIVOS TER SIDO ULTRAPASSADO 10% DO TEMPO DE VALIDADE DO PRODUTO. PRAZO DE ENTREGA: 10 DIAS CONSECUTIVOS.</p>
<p>BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14</p>	<p>179</p>	<p>PISCO – 750ML. BEBIDA ALCOÓLICA DESTILADA A PARTIR DO VINHO MOSCATEL. PRODUZIDA NO CHILE OUPERU. GARRAFA DE VIDRO CONTENDO750</p>

BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14	180	CERVEJA PORTER, GARRAFA DE 1000ML. CERVEJA, DE ALTA FERMENTAÇÃO, TIPO PORTER. EMBALAGEM DE VIDRO CONTENDO 1000ML. NA DATA DA ENTREGA NÃO DEVE TER SIDO ULTRAPASSADO 10% DO TEMPO DE VALIDADE DO PRODUTO. PRAZO DE ENTREGA: 10 DIAS CONSECUTIVOS TER SIDO ULTRAPASSADO 10% DO TEMPO DE VALIDADE DO PRODUTO. PRAZO DE ENTREGA: 10 DIAS CONSECUTIVOS.
BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14	181	RUM BRANCO, NACIONAL – 1L. BEBIDA ALCOÓLICA OBTIDA DO MELAÇO DA CANA. GARRAFA DE VIDRO CONTENDO 1L. PRAZO DE ENTREGA: 10 DIAS CONSECUTIVOS TIPO BACARDI.
BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14	182	CERVEJA STOUT, GARRAFA DE 1000ML. CERVEJA, DE ALTA FERMENTAÇÃO, TIPO STOUT. EMBALAGEM DE VIDRO CONTENDO 1000ML. NA DATA DA ENTREGA NÃO DEVE TER SIDO ULTRAPASSADO 10% DO TEMPO DE VALIDADE DO PRODUTO. PRAZO DE ENTREGA: 10 DIAS CONSECUTIVOS TER SIDO ULTRAPASSADO 10% DO TEMPO DE VALIDADE DO PRODUTO.
BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14	183	TEQUILA OURO – 750ML. DESTILADO ALCOÓLICO DE AGAVE, CONHECIDO COMO TEQUILA, DO TIPO OURO. PAÍS DE ORIGEM: MÉXICO. GARRAFA DE VIDRO CONTENDO 750ML.

BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14	184	VINHO BRANCO SECO PROVENIENTE DA UVA CHARDONNAY, 1 LITRO
BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14	185	VINHO DO PORTO RUBY 1 LITRO
BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14	186	VINHO ROSE VARIETAL 750 ml
BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14	187	VINHO TINTO CABERNET SAUVIGNON SECO, 750 ml

BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14	188	VINHO TINTO SECO MERLOT 750 ml
BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14	189	VINHO TINTO SECO VARIETAL 1 LITRO
BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14	190	VODCA – 1 L. VODKA TRIDESTILADA. GARRAFA DE VIDRO CONTENDO 1000ML. MARCA DE REFERÊNCIA DE QUALIDADE: SMIRNOFF OU ORLOFF
BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14	191	VINHO SACRAMENTAL, TIPO TINTO SECO, TEOR ALCOÓLICO BAIXO, 600 ML
BEBIDAS		VINHO SACRAMENTAL TIPO TINTO SUAVE TEOR

ALCÓOLICAS - Grupo 14	192	VINHO SACRAMENTAL, COR TINTO SUAVE, TEOR ALCOÓLICO BAIXO, 600 ML
BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14	193	VINHO, COR TINTO, CLASSE LICOROSO, TEOR AÇÚCAR SECO, 600 ML
BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14	194	VINHO, COR TINTO, CLASSE LICOROSO, TEOR AÇÚCAR SUAVE, 600 ML
BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14	195	VINHO, COR TINTO, CLASSE MESA, TEOR AÇÚCAR SECO, 750 ML
BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14	196	VINHO, COR TINTO, CLASSE MESA, TEOR AÇÚCAR SUAVE, 600 ML

BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14	197	VINHO, COR ROSADO, CLASSE LICOROSO, TEOR AÇÚCAR DOCE, 600 ML
BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14	198	VINHO, COR BRANCO, CLASSE LEVE, TEOR AÇÚCAR SECO, 600 ML
BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14	199	VINHO, COR BRANCO, CLASSE LEVE, TEOR AÇÚCAR SUAVE, 600 ML
BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14	200	VINHO, COR BRANCO, CLASSE MESA, TEOR AÇÚCAR SECO, 750 ML

<p>BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14</p>	<p>201</p>	<p>VINHO, COR BRANCO, CLASSE MESA, TEOR AÇÚCAR SUAVE, 600 ML</p>
<p>BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14</p>	<p>202</p>	<p>VINHO, COR BRANCO, CLASSE ESPUMANTE, TEOR AÇÚCAR SECO, 600 ML</p>
<p>BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14</p>	<p>203</p>	<p>VINHO, COR BRANCO, CLASSE ESPUMANTE, TEOR AÇÚCAR DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CHAMPAGNE, 600 ML</p>
<p>BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14</p>	<p>204</p>	<p>CERVEJA PALE ALE, ARTESANAL – 355ML. CERVEJA, NACIONAL, DE ALTA FERMENTAÇÃO, TIPO PALE ALE. EMBALAGEM DE VIDRO CONTENDO 355ML. NA DATA DA ENTREGA NÃO DEVEREM SER ULTRAPASSADO 10% DO TEMPO DE VALIDADE DO PRODUTO. PRAZO DE ENTREGA: 10 DIAS CONSECUTIVOS TEREM SIDO ULTRAPASSADO 10% DO TEMPO DE VALIDADE DO PRODUTO. PRAZO DE ENTREGA: 10 DIAS CONSECUTIVOS.</p>

BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14	205	BEBIDA, TIPO ICE, SABOR LIMÃO, GARRAFA TIPO LONG NECK 275ML.
BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14	206	CERVEJA PILSEN, EM LATA – 350ML. CERVEJA CLARA, NACIONAL. EMBALAGEM DE ALUMÍNIO, CONTENDO 350ML. NA DATA DA ENTREGA NÃO DEVE TER SIDO ULTRAPASSADO 10% DO TEMPO DE VALIDADE DO PRODUTO. PRAZO DE ENTREGA: 10 DIAS CONSECUTIVOS
BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14	207	ABSINTO, 700ML. ABSINTO IMPORTADO, ORIGEM PORTUGAL, BEBIDA ALCOÓLICA, À BASE DA PLANTA ABSINTO (ARTEMISIA ABSINTUM), COR VERDE. GARRAFA DE VIDRO CONTENDO 700ML. PRAZO DE ENTREGA: 15 DIAS CONSECUTIVOS
BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14	208	CERVEJA INDIAN PALE ALE, ARTESANAL – 355ML. CERVEJA, NACIONAL, DE ALTA FERMENTAÇÃO, TIPO INDIAN PALE ALE. EMBALAGEM DE VIDRO CONTENDO 355ML. VALIDADE: NA ENTREGA NÃO PODE TER SIDO ULTRAPASSADO 20% DO TEMPO DE VALIDADE DO PRODUTO
BEBIDAS ALCÓOLICAS -	209	CERVEJA TIPO Red Ale, Teor alcoólico: 6,2% – 355ML. CERVEJA, BELGA, DE ALTA FERMENTAÇÃO, TIPO Red Ale. EMBALAGEM DE VIDRO CONTENDO 355ML. VALIDADE: NA ENTREGA NÃO PODE TER

Grupo 14		355ML. VALIDADE: NA ENTREGA NAO PODE TER SIDO ULTRAPASSADO 20% DO TEMPO DE VALIDADE DO PRODUTO
BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14	210	CERVEJA Imperial Stout, Teor alcoólico: 10,5%, ARTESANAL – 355ML. CERVEJA, NACIONAL, DE ALTAFERMENTAÇÃO, TIPO Imperial Stout. EMBALAGEM DE VIDRO CONTENDO 355ML. VALIDADE: NA ENTREGA NÃO PODE TER SIDO ULTRAPASSADO 20% DO TEMPO DE VALIDADE DO PRODUTO
BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14	211	CERVEJA Vienna Lager, Teor alcoólico: 7,6%, ARTESANAL – 355ML CERVEJA, NACIONAL, DE ALTAFERMENTAÇÃO, TIPO Vienna Lager. EMBALAGEM DE VIDRO CONTENDO 355ML. VALIDADE: NA ENTREGA NÃO PODE TER SIDO ULTRAPASSADO 20% DO TEMPO DE VALIDADE DO PRODUTO
BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14	212	CERVEJA Witbier, teor alcoolico 4,9%, – 355ML L. CERVEJA, DE ALTAFERMENTAÇÃO, TIPO weissbier. EMBALAGEM DE VIDRO CONTENDO 355ML. VALIDADE: NA ENTREGA NÃO PODE TER SIDO ULTRAPASSADO 20% DO TEMPO DE VALIDADE DO PRODUTO
BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14	213	CERVEJA Red Lager, teor alcoolico 5,2%, – 355ML ou . CERVEJA, DE ALTAFERMENTAÇÃO, TIPO Red Lager. EMBALAGEM DE VIDRO CONTENDO 355ML. VALIDADE: NA ENTREGA NÃO PODE TER SIDO ULTRAPASSADO 20% DO TEMPO DE VALIDADE DO PRODUTO

BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14	214	CERVEJA HEFE DUNKEL, teor alcoolico 6%, – 355ML. CERVEJA, DE ALTAFERMENTAÇÃO, TIPO HEFE- WEISSBIER DUNKEL. EMBALAGEM DE VIDRO CONTENDO 355ML. VALIDADE: NA ENTREGA NÃO PODE TER SIDO ULTRAPASSADO 20% DO TEMPO DE VALIDADE DO PRODUTO
BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14	215	CERVEJA Lager , teor alcoolico 4,6%, – 355ML . CERVEJA, DE ALTAFERMENTAÇÃO, TIPO Lager CORONA. EMBALAGEM DE VIDRO CONTENDO 355ML. VALIDADE: NA ENTREGA NÃO PODE TER SIDO ULTRAPASSADO 20% DO TEMPO DE VALIDADE DO PRODUTO
BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14	216	SIDRA GASEIFICADA NACIONAL DOCE GARRAFA 750ML
BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14	217	WHISKY NACIONAL GARRAFA 1000ML

<p>BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14</p>	<p>218</p>	<p>BRANDY (DESTILADO DE UVAS) IMPORTADO GARRAFA DE 1000ML</p>
<p>BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14</p>	<p>219</p>	<p>CERVEJA Belgian Dark Strong Ale, teor alcoolico 8%, – 355ML . CERVEJA, DE ALTA FERMENTAÇÃO, TIPO Belgian Dark Strong Ale. EMBALAGEM DE VIDRO CONTENDO 355ML. VALIDADE: NA ENTREGA NÃO PODE TER SIDO ULTRAPASSADO 20% DO TEMPO DE VALIDADE DO PRODUTO</p>
<p>ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15</p>	<p>220</p>	<p>AMIDO DE MILHO, TIPO MAISENA, EM EMBALAGENS DE 1KG, QUE DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA</p>
<p>ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15</p>	<p>221</p>	<p>ARROZ POLIDO , TIPO 1, LONGO, CONSTITUÍDOS DE GRÃOS INTEIROS, COM UMIDADE PERMITIDA EM LEI, ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM PACOTE DE 05 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA.</p>
<p>ENGARRAFADOS,</p>		<p>ARROZ AGULHINHA TIPO 01, PCT DE 5 KG: GRUPO BENEFICIADO, CLASSE LONGO FINO, TIPO I, ISENTO DE MOFO, ODORES ESTRANHOS, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. COLORAÇÃO UNIFORME E</p>

<p>ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15</p>	<p>222</p>	<p>CARACTERÍSTICA DO ARROZ TIPO I, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO DE 5,0KG CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.</p>
<p>ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15</p>	<p>223</p>	<p>ARROZ ARBÓREO, DE EXCELENTE QUALIDADE, DO TIPO ITALIANO, USADO PARA FAZER RISOTO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, CONTENDO NA EMBALAGEM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. NÃO DEVEM APRESENTAR MANCHAS ESCURAS, BRANCAS, AVERMELHADAS OU ESVERDEADAS, NÃO DEVE ESTAR COM SABOR ARDIDO E NEM APRESENTAR PEREIRACÕES, CARLINCHOS E OUTROS</p>
<p>ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15</p>	<p>224</p>	<p>ARROZ CATETO INTEGRAL, DO TIPO CATETO E INTEGRAL (UNICAMENTE). EMBALAGENS DE 1 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO</p>
<p>ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15</p>	<p>225</p>	<p>ARROZ PARA SUSHI TIPO I PACOTE DE 1 KG.</p>
<p>ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS -</p>	<p>226</p>	<p>ARROZ PARBOILIZADO, TIPO 1, LONGO, CONSTITUÍDOS DE GRÃOS INTEIROS, COM UMIDADE PERMITIDA EM LEI, ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM PACOTE DE 01 KG.</p>

Grupo 15		PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA.
ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15	227	ARROZ SELVAGEM, GRAOS RAROS E SELECIONADOS, TEXTURA CROCANTE E A COR ESCURA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE DE 250GR, CONTENDO NA EMBALAGEM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. NÃO DEVEM APRESENTAR MANCHAS ESCURAS, BRANCAS, AVERMELHADAS OU ESVERDEADAS, NÃO DEVE ESTAR COM SABOR ARDIDO E NEM APRESENTAR PEREJURAÇÕES (AVEIA, EM FLOCOS FINOS - EMBALAGEM 500G)
ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15	228	AVEIA EM FLOCOS FINOS, EMBALADA EM PAPEL IMPERMEÁVEL, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PAPELÃO, NÃO AMASSADAS E RESISTENTES. A EMBALAGEM INTERNA DEVERÁ SER EM PACOTES PLÁSTICOS TRANSPARENTES, LIMPOS E RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 500G. ACONDICIONADAS EM
ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15	229	CAFÉ - EM PO HOMOGÊNEO, TORRADO E MOÍDO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DE CAFÉ, TIPO FORTE, APRESENTAÇÃO MOÍDO, EMBALAGEM Á VÁCUO EM PACOTE DE 500 GRAMAS, COM DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 2 MESES ANTERIORES À DATA DE ENTREGA. DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, SELO DE PUREZA DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DO CAFÉ – ABIC. O KG
ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15	230	CANJICA DE MILHO BRANCO TIPO 1, CONTENDO 80% DE GRÃOS INTEIROS, PREPARADOS COM MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS COM NO MÁXIMO DE 15% DE UMIDADE - EMB. 500G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO

<p>ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15</p>	<p>231</p>	<p>COCO RALADO, SEM AÇÚCAR, A BASE DE POLPA DE COCO DESIDRATADO. A EMBALAGEM DEVERÁ ESTAR ÍNTEGRA E CONTER TODAS AS INFORMAÇÕES DE ACORDO AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA ANVISA. EMBALAGENS COM 01KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA</p>
<p>ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15</p>	<p>232</p>	<p>EXTRATO DE TOMATE-DEVE ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÃO E DE INDICADORES DE PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. SEM CORANTES ARTIFICIAIS, ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO. AS CAIXAS NÃO DEVEM ESTAR AMASSADAS; ENFERRUJADOS E ESTUFADOS; NÃO DEVEM CONTER PERFURAÇÕES; PRINCIPALMENTE NAS COSTURAS; NÃO DEVEM SOLTAR AR COM CHEIRO AZEDO OU PODRE, QUANDO ABERTOS; NÃO DEVEM APRESENTAR MANCHAS CLARAS OU</p>
<p>ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15</p>	<p>233</p>	<p>FARINHA DE MANDIOCA-TORRADA, SECA, FINA, TIPO 01, BRANCA E AMARELA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, COM ASPECTO, ODOR, E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADO EM PACOTE DE 500G, QUE DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA</p>
<p>ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15</p>	<p>234</p>	<p>FÉCULA DE MANDIOCA, EM EMBALAGENS DE 1 KG, QUE DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE SUJIDADES E/OU PARASITAS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA</p>
		<p>FEIJAO BRANCO, TIPO 1, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, COM A UMIDADE</p>

<p>ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15</p>	<p>235</p>	<p>PERMITIDA EM LEI, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURAS DE OUTRAS ESPÉCIES. ACONDICIONADO EM PACOTE DE 500 GRAMAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA PLÁSTICA RESISTENTE AO PESO. COM REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO</p>
<p>ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15</p>	<p>236</p>	<p>FEIJAO CARIOCA, TIPO 01, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, COM UMIDADE PERMITIDA EM LEI, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS ESPÉCIES, ACONDICIONADO EM PACOTE DE 01 KG E EMBALAGEM SECUNDÁRIA PLÁSTICA RESISTENTE COM PESO LÍQUIDO DE 30KG, COM REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO</p>
<p>ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15</p>	<p>237</p>	<p>FEIJÃO PRETO, TIPO 01, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, COM UMIDADE PERMITIDA EM LEI, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS ESPÉCIES, ACONDICIONADO EM PACOTE DE 01 KG COM REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO</p>
<p>ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15</p>	<p>238</p>	<p>FEIJAO DE CORDA – EMBALAGEM 1KG)FEIJAO VERDE OU FEIJÃO-DE-CORDA, EM PACOTE DE 1KG, CLASSE CORES, NOVO DE PRIMEIRA QUALIDADE. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, RESISTENTE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. SEM PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS, CARUNCHADOS E TORRADOS. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES</p>
<p>ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15</p>		

ENGARRAFADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15	239	MASSA DE SÊMOLA TIPO TALHARIN NINHO 500G
ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15	240	MASSA ALIMENTÍCIA-TIPO SECA PARA MACARRONADA, FORMATO ESPAGUETE, DE SÊMOLA COM OVOS, COR AMARELA, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, OVOS E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES, PARASITAS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA 13%, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. EMBALAGEM COM 500 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.
ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15	241	MACARRÃO INTEGRAL TIPO PENNE – DE PRIMEIRA LINHA – EMBALAGEM DE 500G - PRODUTO OBTIDO DE FARINHA DE TRIGO 100% INTEGRAL E AGUA. AS MASSAS DEVEM SER FABRICADAS A PARTIR DE MATERIAS PRIMAS SECAS E LIMPAS, ISENTAS DE MATERIA TERROSA E DE PARASITOS. TEOR MINIMO DE FIBRAS DE 5,5G DE FIBRA ALIMENTAR POR 100G DE PRODUTO. O PRODUTO DEVERA ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECIFICAS VIGENTES
ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15	242	TORRADAS PACOTE C/ 10 TORRADAS
ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15	243	TORRADAS INTEGRAIS,, EMBALAGEM 160G.: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR, SAL, EXTRATO DE MALTE, E ESTABILIZANTE: LECITINA DE SOJA (INS 322), COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE

		IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE.
ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15	244	UVAS PASSAS SEM SEMENTES, EMBALAGEM DE 1 KG COM IDENTIFICAÇÃO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DATA DE VALIDADE.
ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15	245	LEITE DE COCO –500 ML LEITE DE COCO -LEITE DE COCO NATURAL INTEGRAL CONCENTRADO ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. ACONDICIONADO EM VIDROS APROPRIADOS COM 500 ML, EMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO LIMPAS, INTEGRADAS E RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, TIPO TRADICIONAL -COMPOSTO A BASE
ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15	246	DE OVOS PASTEURIZADOS, SAL, AÇÚCAR E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES E SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO E
ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15	247	MARGARINA VEGETAL- COM SAL, COMPOSTO DE 80% DE LIPÍDIOS, OBTIDA DA EMULSÃO DE GORDURAS E ÓLEOS ALIMENTARES VEGETAIS, PODENDO CONTER VITAMINA E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PLÁSTICO DE 500G. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE

<p>ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15</p>	<p>248</p>	<p>MARGARINA PARA FOLHADOS E CROISSANTS APLICAÇÃO ESPECIAL EM CONFEITARIA, COMPOSTA DE 80% DE LIPÍDIOS, EMBALAGENS RETANGULARES COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/ DIPOA. VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 6 MESES. EMBALAGEM 01 KG. MARCA REFERÊNCIA DE QUALIDADE: RICCA, GRADINA, AMÉLIA OU SIMILAR.</p>
<p>ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15</p>	<p>249</p>	<p>MEL DE ABELHAS, POTE/GARRAFA DE 1L EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, COM TAMPA DE LACRE, DEVE CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES, DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO DE ROTULAGENS, REGISTRO NO SIF E CISPOA OU SIM.</p>
<p>ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15</p>	<p>250</p>	<p>ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, MATÉRIA-PRIMA MILHO, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL, TIPO REFINADO, 500 ML</p>
<p>ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15</p>	<p>251</p>	<p>Arroz branco subgrupo polido, classe longo fino, agulha, tipo 1, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, com 90 a 100% de grãos inteiros. Acondicionado em embalagem de 1 kg, de polietileno transparente, original de fábrica.</p>

<p>ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15</p>	<p>252</p>	<p>Biscoito doce tipo maisena, pacote de 400g, embalagem plástica contendo informações nutricionais, lote, data de validade e fabricação.</p>
<p>ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15</p>	<p>253</p>	<p>Biscoito tipo cream cracker - pacote de 400g, embalagem plástica contendo informações nutricionais, lote, data de validade e fabricação.</p>
<p>ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15</p>	<p>254</p>	<p>Biscoito tipo Integral, pacote de 400g, embalagem plástica contendo informações nutricionais, lote, data de validade e fabricação - kit contendo 3 pacotes, sendo cada pacote de 1 marca diferente (ex: 1 pacote marca A, 1 pacote marca B e um pacote marca C).</p>
<p>ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15</p>	<p>255</p>	<p>Biscoito doce tipo Maria - pacote de 400g, embalagem plástica contendo informações nutricionais, lote, data de validade e fabricação</p>
<p>ENGARRAFADOS</p>		<p>Café EM GRÃO, de 1ª Qualidade, empacotado a vácuo puro, acondicionado em embalagem (tipo Tijolino) de 500g, classificação oficial brasileira (tipo 6 Cob.), com no máximo de 15% de</p>

<p>ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15</p>	<p>256</p>	<p>grão P.V.A (Pretos, Verdes e Ardidos), isento de bebidas rio ou riozona, ponto de terra média, moagem média/fina e informações na embalagem conforme legislação em vigor Com lote, data de validade e fabricação. Prazo de validade de no mínimo 12 meses c/ data de fabricação não superior a 30 dias.</p>
<p>ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15</p>	<p>256</p>	<p>Café torrado e moído, de 1ª Qualidade, empacotado a vácuo puro, acondicionado em embalagem (tipo Tijolino) de 500g, classificação oficial brasileira (tipo 6 Cob.), com no máximo de 15% de grão P.V.A (Pretos, Verdes e Ardidos), isento de bebidas rio ou riozona, ponto de terra média, moagem média/fina e informações na embalagem conforme legislação em vigor Com lote, data de validade e fabricação. Prazo de validade de no mínimo 12 meses c/ data de fabricação não superior</p>
<p>ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15</p>	<p>257</p>	<p>Óleo de Soja - garrafa de 900ml. Óleo vegetal comestível, matéria-prima soja, aplicação culinária em geral, tipo puro com baixa acidez. Embalado em garrafas plásticas, resistente, com data de fabricação e validade. Validade mínima 06 meses, data de fabricação não superior a 30 dias.</p>
<p>ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15</p>	<p>258</p>	<p>Ervilhas em conserva hidratadas em lata de 200g, com data de validade e fabricação. Validade de no mínimo 12 meses e com data de envase não superior a 60 dias.</p>
<p>ENGARRAFADOS, ENLATADOS E</p>		<p>Farinha de mandioca crua, farinha branca, grupo:</p>

ENGARRAFADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15	259	farinha seca, subgrupo: fina, tipo 1, 1ª qualidade, embalagem com 1kg.
ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15	260	Farinha de milho para cuscuz, tipo flocão, pacote com 500g. Validade de no mínimo 12 meses e com data de envase não superior a 60 dias.
ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15	261	Farinha de Rosca, pacote de 500g, material pão de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, aplicação culinária em geral, embalagem de papel ou filme flexível de polipropileno transparente, farinha de grau fino, deve constar na embalagem a data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 03 meses e com data de envase não superior a 30 dias.
ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15	262	Fécula de mandioca, pacote 1 Kg. Sem umidade e sem sujidades, com data de fabricação e prazo de validade
ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15	263	Feijão carioca tipo 1 - de 1ª qualidade em pacotes transparentes, em plástico íntegro, c/identificação do produto e peso líquido de 1 kg. Sem umidade e sem sujidades. Com data de fabricação, validade e lote. Validade de no mínimo 06 meses e com data

		de envase não superior a 60 dias.
ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15	264	Leite de côco, tradicional, embalagem em vidro com 200mL, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.
ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15	265	Macarrão parafuso, em pacote de peso líquido 500g, contendo informação nutricional, data de validade, fabricação e lote. Validade de no mínimo 06 meses e com data de envase não superior a 60 dias.
ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15	266	Margarina com sal cremosa, 80% de lipídios, embalagem com 3kg.
ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15	267	Margarina Vegetal, tipo Primor ou similar, 75% Lipídios. Peso líquido 15kg.

<p>ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15</p>	<p>268</p>	<p>Massa lasanha, tipo macarrão, uso convencional, características adicionais com ovos embalagem com 500g.</p>
<p>ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15</p>	<p>269</p>	<p>Milho verde em conserva - lata de 200g (peso drenado), com grãos médios, coloração amarela, macio, líquido e translúcido, livre de impurezas. Com data da fabricação e validade</p>
<p>ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15</p>	<p>270</p>	<p>Sardinha com óleo, lata com 250g (peso drenado mínimo de 165g). Validade de no mínimo 06 meses e com data de envase não superior a 60 dias.</p>
<p>ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15</p>	<p>272</p>	<p>Pão tipo hambúrguer, ingredientes farinha trigo/fermento/sal/açúcar/margarina e água, peso 100, pacote de 500g.</p>

<p>ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15</p>	<p>273</p>	<p>Aveia em flocos. Embalada em lata ou caixa de 500g, com lote, data de validade e fabricação.</p>
<p>ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15</p>	<p>274</p>	<p>Batata Palha - Batata frita tipo palha, primeira qualidade, pacote com 400g. Validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega.</p>
<p>ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15</p>	<p>275</p>	<p>Azeite de oliva 100 % extra virgem, com acidez máxima de 0,5 %, em lata de 200 ml, com data de validade e fabricação. Validade de no mínimo 06 meses e com data de envase não superior a 60 dias.</p>
<p>ENGARRAFADOS, ENLATADOS E EMPACOTADOS - Grupo 15</p>	<p>276</p>	<p>ÓLEO COMESTÍVEL–EXTRAÍDO DA SOJA POR PROCESSO DE REFINAMENTO, OBTIDO DE ESPÉCIE VEGETAL, ISENTO DE RANÇO E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, ACONDICIONADO EM FRASCO PLÁSTICO COM 900 ML, DE CARACTERÍSTICAS DE COLORAÇÃO CLARA, OBEDECENDO A REQUISITOS DE QUALIDADE, ODOR, SABOR E ISENTO DE IMPUREZAS.PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.</p>
<p>CORANTES, ESSÊNCIAS E GELATINAS</p>	<p>277</p>	<p>(ESSÊNCIA DE ABACAXI - EMBALAGEM 30ML) ESSÊNCIA DE A LÍQUIDA, COR ÂMBAR ESCURO, HOMOGÊNEA, BACAXI EMBALADA EM FRASCO PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓXICO E INODORO COM 30ML. COM EMBALAGEM PERFEITA CONTENDO</p>

<p>GELATINAS - Grupo 16</p>		<p>SUAVIL, COM ROTULAGEM PERFEITA CONTENDO IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE COM NO MÍNIMO DE 6 MESES</p>
<p>CORANTES, ESSÊNCIAS E GELATINAS - Grupo 16</p>	<p>278</p>	<p>(ESSÊNCIA DE BAUNILHA - EMBALAGEM 30ML) ESSÊNCIA DE BAUNILHA LÍQUIDA, COR ÂMBAR ESCURO, HOMOGENEA, EMBALADA EM FRASCO PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓXICO E INODORO COM 30ML, COM ROTULAGEM PERFEITA CONTENDO IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE COM NO MÍNIMO DE 6 MESES</p>
<p>CORANTES, ESSÊNCIAS E GELATINAS - Grupo 16</p>	<p>279</p>	<p>(BAUNILHA EM FAVA – UNIDADE) BAUNILHA EM FAVA, INTEIRA, SEM SINAIS DE MOFO. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES.</p>
<p>CORANTES, ESSÊNCIAS E GELATINAS - Grupo 16</p>	<p>280</p>	<p>GELATINA DE UVA, CONTENDO NO MÍNIMO 90 GRAMAS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.</p>
<p>CORANTES, ESSÊNCIAS E GELATINAS - Grupo 16</p>	<p>281</p>	<p>(GELATINA EM FOLHAS INCOLOR – EMBALAGEM COM 10 GRAMAS) É UM PRODUTO LEVEMENTE GRANULADO DE COR CLARA E ODOR CARACTERÍSTICO QUE TEM A PROPRIEDADE DE FORMAR GEL, ORIGINADA DO TRATAMENTO DE OSSOS E COURO DE ANIMAIS, GERALMENTE BOVINOS. SERVE PARA DAR CONSISTÊNCIA E FIRMEZA AO PRODUTO. UTILIZADA NO PREPARO DE</p>

		MOUSSES, PASTA AMERICANA E ELÁSTICA, SOBREMESAS DE GELATINA, GOMAS
CORANTES, ESSÊNCIAS E GELATINAS - Grupo 16	282	LIGA NEUTRA PARA SORVETE-POTE COM 100 GRAMAS CADA
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	294	FRUTA IN NATURA, TIPO ABACAXI, ESPÉCIE REDONDA, APLICAÇÃO ALIMENTAR. CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SEREM 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
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	295	ABÓBORA IN NATURA, 1ª QUALIDADE, MORANGA. DEVE APRESENTAR-SEMADURA, SECA, DE PRIMEIRA (BOA QUALIDADE), TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADA EM SACO DE POLIPROPILENO.
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	296	(ABOBRINHAS VERDE PEQUENAS)LEGUME IN NATURA, TIPO ABOBRINHA,ESPÉCIE ITALIANA; FRESCA (COLHEITARECENTE), LIMPA, FIRME (NÃO MURCHO) E PESADA, COM POLPA ABUNDANTE, DE COR CLARA, COM CASCA VERDE E MACIA. TAMANHO PEQUENO, COM COMPRIMENTO DE 150 A 200MM E DIÂMETRO ENTRE 40 E 70MM. EM BOM ESTADO (SEM MANCHAS, NÃO APODRECIDOS OU COM ALTERAÇÕES QUE OS TORNEM IMPRÓPRIOS

FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	297	ACEROLA, IN NATURA, VERMELHA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, RACHADURAS E CORTES. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	298	VERDURA IN NATURA, TIPO AIPO, ESPÉCIE COMUM
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	299	(ALECRIM) CONDIMENTO COM APRESENTAÇÃO NATURAL (FOLHAS FRESCAS), APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL; FRESCO, LIMPO, TENRO, COM COLORAÇÃO UNIFORME, COM SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, SEM PARTES SECAS, MANCHADAS, DETERIORADAS OU QUEIMADAS. SEM ALTERAÇÕES QUE OS TORNEM IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO. ISENTOS DE INSETOS, BOLORES E/OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	300	ALFACE AMERICANA DEVERÁ OBEDECER A UM PADRÃO MÍNIMO DE QUALIDADE, NÃO SERÃO TOLERADOS OS DEFEITOS EXTERNOS E INTERNOS QUE PREJUDIQUEM O CONSUMO: AMASSADO, RACHADO, INJÚRIA POR FRIO, PASSADO, PODRIDÃO, PICADA DE INSETO E QUEIMADO DO SOL. OBEDIÊNCIA À PORTARIA INMETRO Nº 157/02 E RESOLUÇÃO CVS Nº 15/91 E AS LEGISLAÇÕES PERTINENTES DA ÁREA DE ALIMENTOS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR FRESCO, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS
		FRUTA IN NATURA, TIPO AMEIXA FRESCA. CARACTERÍSTICAS: SER FRESCA, MADURA, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAREM GRAU DE MATURACÃO QUE LHE PERMITA

FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	303	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 NÃO
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	304	(ASPARGOS MAÇO) VERDURA IN NATURA, TIPO ASPARGO. CULTIVO BEM DESENVOLVIDO. DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO FRESCO, TURGESCENTE, SÃO E NÃO QUEIMADO (PELO FRIO, POR EXEMPLO); LIMPO, TENRO E HIDRATADO (NÃO MURCHO), COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, SEM PODRIDÃO. ISENTO DE SUJIDADES, DE QUAISQUER MATÉRIAS ESTRANHAS, DE CHEIRO E/OU SABOR ANORMAIS.
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	305	EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA COMPRIDA (DA TERRA). CARACTERÍSTICAS: SER FRESCOS, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAREM GRAU DE MATURAÇÃO QUE LHE 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 NÃO
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	306	(BATATA BAROA - MANDIOQUINHA OUBATATA SALSA) TUBÉRCULO IN NATURA, TIPO BATATA, ESPÉCIE SALSA. LIMPA, MADURA, FIRME, COM COLORAÇÃO AMARELADA HOMOGÊNEA, SEM RACHADURAS, SEM PODRIDÃO OU PARTES MURCHAS, SEM DEFORMAÇÕES, SEM RAÍZES LANHOSAS. CULTIVAR BEM DESENVOLVIDA, COM COMPRIMENTO ENTRE 90 E 180MM E DIÂMETRO MÉDIO DE 45MM
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	307	BATATA DOCE IN NATURA, ESPÉCIE ROXA/LAVADA, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL. CARACTERÍSTICAS: DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM RAMA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM SEM RACHADURAS E CORTES, SEM DANOS

		FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS. FORNECIMENTO POR KG., E ACONDICIONADA EM SACOS DE JUTA
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	308	LEGUME IN NATURA, TIPO BATATA INGLESA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS EXTRA, 1ª QUALIDADE, LISA, GRAÚDA, FIRME, INTACTA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORME, E ACONDICIONADA EM SACOS DE JUTA
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	309	(BERINJELAS MÉDIAS) LIMPA TENRA, FIRME, COM COLORAÇÃO UNIFORME E CARACTERÍSTICA À CADA ESPÉCIE EM ESTADO DE MATURAÇÃO PRÓPRIO PARA CONSUMO, SEM PODRIDÃO, SEM DEFORMAÇÕES, SEM PARTES MURCHAS OU AMASSADAS, SEM DANOS PROFUNDOS, SEM ENRIJECIMENTO DO FRUTO E ESCURECIMENTO DAS SEMENTES. CULTIVAR BEM DESENVOLVIDA, COM COMPRIMENTO ACIMA DE 140MM. EMBALAGENS LIMPAS, SECAS DE
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	310	LEGUME IN NATURA, TIPO BETERRABA, ESPÉCIE COMUM. DE PRIMEIRA, FRESCA, COMPACTA E FIRME, ISENTA DE ENFERMIDADES MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, TAMANHO COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	311	(BROCOLIS) LIMPO TENRO, HIDRATADO, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DO VEGETAL SAUDÁVEL, (VERDE INTENSO), COM PREDOMINÂNCIA DE BOTÕES FECHADOS EM RELAÇÃO ÀS FOLHAS, COM TALOS MACIOS, SEM PODRIDÃO, SEM AMARELADOS, CULTIVAR BEM DESENVOLVIDA. EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E

		NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	312	FRUTA IN NATURA, TIPO CAJÁ, APLICAÇÃO ALIMENTAR, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONGELADO
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	313	(CAJU) FRUTA DOCE LIMPO, MADURO, TENRO, FIRME, COM CASCA E POLPA ÍNTEGRAS, COM COLORAÇÃO ENTRE LARANJADO E O VERMELHO SEM CÍTRIZES, NÃO PASSADO. CULTIVAR BEM DESENVOLVIDA, COM CALIBRE MÉDIO DE 80MM. EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	314	CEBOLA IN NATURA, USO CULINÁRIO, TIPO BRANCA. CARACTERÍSTICAS: ESTAR ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. NÃO SERÃO PERMITIDOS RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES E MOFOS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTES EM PACOTES DE 5KG.
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	315	CEBOLINHA ---- FRESCA, DE PRIMEIRA, DE TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, DE QUALIDADE FIRME E ÍNTEGRA, ISENTA DE ENFERMIDADES MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA, PESANDO 1 KG POR MOLHO

FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	316	LEGUME IN NATURA, TIPO CENOURA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS EXTRA, DE PRIMEIRA, SEM RAMA, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, RACHADURA E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA.
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	317	CHEIRO VERDE IN NATURA, COMPOSIÇÃO COENTRO E CEBOLINHA, VARIEDADES COENTRO VERDÃO, VARIEDADES CEBOLINHA TODO ANO, PRAZO VALIDADE 01 APÓS COLHEITA
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	318	FRUTA IN NATURA, TIPO COCO, ESPÉCIE VERDE, APLICAÇÃO USO CULINÁRIO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COM ÁGUA E SEM RACHADURAS PERFEITAMENTE ÍNTEGRO.
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	319	COUVE FLOR LIMPA, TENRA, FIRME, COMPACTA, SEM FOLHAS, SEM MANCHAS OU DANOS PROFUNDOS, SEM PODRIDÃO, SEM DEFORMAÇÕES. BEM DESENVOLVIDA, COM TAMANHO MÉDIO (EM TORNO DE 1200G) OU GRAÚDO (EM TORNO DE 2400G). FORNECIDA EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS
FRUTAS, LEGUMES		(COUVE MANTEIGA) TENRA, HIDRATADA, MACIA, COM FOLHAS ÍNTEGRAS. COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA À CADA VARIEDADE, SEM PARTES AMARELADAS, QUEIMADAS PELO SOL OU PELO FRIO SEM PODRIDÃO BEM DESENVOLVIDA

E VERDURAS - Grupo 18	320	PELO FRIO. SEM PODRIDÃO. BEM DESENVOLVIDA, COM FOLHAS MÉDIAS(MAÇOS COM 20 FOLHAS) OU GRAÚDAS(MAÇOS DE 15 A 18 FOLHAS).FORNECIDA EM EMBALAGENS LIMPAS,SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	321	ERVILHA , IN NATURA, HIGIENIZADO, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, PACOTE CONTENDO NO MÍNIMO 500G.
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	322	ESPINAFRE , HIDRATADO, MACIO, COM FOLHAS ÍNTEGRAS. COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA À VARIEDADE, SEM PARTES AMARELADAS, QUEIMADAS PELO SOL OU PELO FRIO. SEM PODRIDÃO. BEM DESENVOLVIDA, COM FOLHAS MÉDIAS OU GRAÚDAS. FORNECIDA EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	323	ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS FRUTA IN NATURA, TIPO GOIABA, ESPÉCIE REDONDA, APLICAÇÃO ALIMENTAR. CARACTERÍSTICA: SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	324	SUJIDADES. NÃO ESTAR DANIFICADO POR INFLAMME -DE BOA QUALIDADE, DEVERÃO ESTAR FRESCOS, INTEIROS E SÃOS, COM COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO, ISENTOS DE DANOS OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO. ESTAR LIVRES DA MAIOR PARTE

		POSSÍVEL DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS. ISENTO DE SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE. UMIDADE EXTERNA ANORMAL E DE FRUTA IN NATURA, TIPO KIWÍ. CARACTERÍSTICAS:
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	325	SER FRESCO, MADURO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAREM GRAU DE MATURAÇÃO QUE LHE 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. NÃO
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	326	LIMÃO. IN NATURA. DE BOA QUALIDADE, INTACTAS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, APRESENTANDO COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	327	FRUTA IN NATURA, TIPO MAÇÃ, ESPÉCIE VERMELHA, NACIONAL, CATEGORIA II, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA INTACTA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO.
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	328	FRUTA IN NATURA, TIPO MANGA, ESPÉCIE TOMMY, PARA APLICAÇÃO ALIMENTAR. CARACTERÍSTICAS: BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA INTACTA E FIRME. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTES E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO.

FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	329	MARACUJÁ REDONDO, CASCA LISA, GRAÚDA DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESNVOLVIDA E MADURO, COMO POLPA FIRME E INTACTA, ACONDICIONADO EM SACOS
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	330	(MIRTILLO OU BLUEBERRY CONGELADO)FRUTA IN NATURA CONGELADA, TIPO: MIRTILLO, APLICAÇÃO ALIMENTAR. APRESENTAÇÃO: LIMPO, ÍNTEGRO, FIRME, SEM RACHADURAS, SEM PODRIDÃO, SEM ESTAR EM ESTÁGIO DE AMADURECIMENTO MUITO ADIANTADO, COM POLPA DOCE E ABUNDANTE, SEM MANCHAS, SEM DEFORMAÇÕES. COLORAÇÃO ROXA INTENSO, UNIFORME E BRILHANTE. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. BEM DESENVOLVIDA COM
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	331	(MORANGO) FRUTA IN NATURA, TIPO: MORANGO, APLICAÇÃO ALIMENTAR. APRESENTAÇÃO: LIMPO, ÍNTEGRO, FIRME, SEM RACHADURAS, SEM PODRIDÃO, COM POLPA DOCE E ABUNDANTE, SEM MANCHAS, SEM DEFORMAÇÕES. COLORAÇÃO VERMELHA FIRME, UNIFORME E BRILHANTE. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. BEM DESENVOLVIDO COM TAMANHO UNITÁRIO E GRAU DE MATURIDADE ADEQUADOS AO PRODUTO. ISENTO DE INSETOS OU PARASITAS. BEM COMO DE DANOS
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	332	NABO GRANDE E COMPRIDO VERDURA IN NATURA, TIPO: NABO, ESPÉCIE: COMUM COMPRIDO, APLICAÇÃO: ALIMENTAR. APRESENTAÇÃO: MADURA, FIRME, ÍNTEGRA, SEM RACHADURAS, COM CASCA LISA E LUSTROSA, SEM MANCHAS, SEM PODRIDÃO, SEM DEFORMAÇÕES. COLORAÇÃO BRANQUIÇADA E UNIFORME. BEM DESENVOLVIDO COM TAMANHO UNITÁRIO MÉDIO E GRAU DE MATURIDADE ADEQUADOS AO PRODUTO. ISENTO DE INSETOS OU PARASITAS
		LEGUME IN NATURA, TIPO PEPINO, ESPÉCIE COMUM DEVERÃO SER DE 1º QUALIDADE, DE TAMANHO MÉDIO, LISO, COM POLPA INTACTA E

FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	333	LIMPA; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDAS, APRESENTANDO GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, SEM MANCHAS BOLORES.
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	334	FRUTA IN NATURA, TIPO PERA. CARACTERÍSTICAS: SER FRESCA, MADURA, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAREM GRAU DE MATURAÇÃO QUE LHE 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. NÃO
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	335	LEGUME IN NATURA, TIPO QUIABO, DE PRIMEIRA, EM ADEQUADO ESTÁGIO DE MATURAÇÃO, CONSISTÊNCIA FIRME E DE FÁCIL CORTE, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, RACHADURA E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	336	LEGUME IN NATURA, TIPO REPOLHO, TIPO ROXO, ESPÉCIE COMUM. DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO, COMPACTO E FIRME, ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA.
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS -	337	FRUTA IN NATURA, TIPO TANGERINA, ESPÉCIE POCAN. DEVE TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM

Grupo 18		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
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	338	LEGUME IN NATURA, TIPO TOMATE, BOA QUALIDADE, GRAÚDO, COM POLPA FIRME E INTACTA, ISENTO DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, RACHADURAS E CORTES.
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	339	Acelga de 1ª qualidade, sem folhas velhas, deterioradas ou amassadas.
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	340	Banana-prata de primeira qualidade sem partes escuras, amassadas ou furadas, tamanho grande.
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	341	Pimenta-de-cheiro (verde), primeira qualidade. Coloração da casca verde claro, sem manchas, sem amassados, sem rachaduras.

FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	342	Repolho-verde de primeira qualidade, sem folhas velhas, deterioradas ou amassadas. Com gramagem unitária por pé de no mínimo 1,5 Kg
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	343	Laranja Pêra de primeira qualidade sem partes escuras ou furadas, com casca fina. Com gramagem unitária de no mínimo 200 gramas
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	344	Cebola-roxa Cebola in natura, tipo roxa. De primeira qualidade sem partes escuras ou furadas.
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	345	Melancia espécie redonda, aplicação alimentar. Características: graúda, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta. Peso mínimo por unidade: 5kg.

FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	346	Abóbora de leite e/ou caboclo - apresentar consistência e cor própria do produto, estar em perfeitas condições, ter tamanho médio e casca íntegra.
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	347	Macaxeira de primeira qualidade, sem amassados, sem rachaduras, sem partes escuras, com pele íntegra
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	348	Chuchu de primeira qualidade, cor esverdeada, sem partes escuras ou furadas. Sem presença de germinação da semente.
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	349	Alho - nacional de primeira qualidade acondicionado em pacotes de 500g. O produto não deverá apresentar umidade, problemas com coloração (escura), presença de impurezas, odor desagradável, estar machucado, presença de dentes murchos e perfurados.

FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	350	Pimentão Verde de primeira qualidade. Sem partes escuras ou furadas.
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	351	Abacaxi (sem a coroa) - espécie pérola, de primeira qualidade sem partes escuras ou furadas. Com gramagem unitária de no mínimo 1,5 Kg.
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	352	TOMATE CEREJA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	353	UVA TIPO NIAGARA.LIMPAA, MADURA, FIRME, EM CACHOS COMPACTOS. GRÃOS BEM FORMADOS, SEM MANCHAS, SEM PODRIDÃO, SEM CICATRIZES, COM PRESENÇA DE PRUÍNA (CERA QUE RECOBRE OS GRÃOS). ISENTA DE DANOS PROFUNDOS. COR: ROXO, UNIFORME. BEM DESENVOLVIDA, COM CACHOS PESANDO ENTRE 100 E 200GR E GRAU DE MATURIDADE ADEQUADO. ISENTA DE INSETOS, LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. CONFORME RESOLUÇÃO 12/78
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - Grupo 18	354	UVA, IN NATURA, TIPO ITÁLIA, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES

		ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.
LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO - Grupo 19	355	DETERGENTE LÍQUIDO, COM TENSIOATIVO BIODEGRADÁVEL, COM AROMA AGRADÁVEL, INOFENSIVO À PELE, DE 1ª QUALIDADE, AUTORIZADO PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE-ANVISA, EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500 ML, COM BICO DOSADOR, COM RÓTULO INDICANDO O NOME DO FABRICANTE, CNPJ, QUÍMICO RESPONSÁVEL E Nº CRQ, NÚMERO DE REGISTRO NA ANVISA, LOTE DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO. MARCA DE REFERÊNCIA: LIMPOL E YPÊ
LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO - Grupo 19	356	ÁGUA SANITÁRIA MÚLTIPLO USO (ALVEJANTE E DESINFETANTE), DE 1ª QUALIDADE, TENDO NA SUA COMPOSIÇÃO TEOR DE CLORO ATIVO MÍNIMO DE 2%, HIDRÓXIDO DE SÓDIO E ÁGUA POTÁVEL. GALÃO DE 5L. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ÓRGÃOS DE
LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO - Grupo 19	357	ÁLCOOL GEL. GEL À BASE DE ÁLCOOL PARA HIGIENIZAÇÃO, A 70%, COM AÇÃO ANTI-SÉPTICA, SEM ENXÁGUE. COMPOSIÇÃO: ÁLCOOL ETÍLICO, POLÍMERO CARBOXÍLICO, NEUTRALIZANTE, UMECTANTE, CONSERVANTE, QUELANTE E ÁGUA DEIONIZADA. PRAZO DE VALIDADE: 24 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM: 1LITRO.
LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO - Grupo 19	358	ALGODÃO HIDROFÍLICO COM 100 GRAMAS, NÃO ESTÉRIL, ELABORADO COM FIBRAS 100% ALGODÃO, ALVEJADO E ISENTO DE IMPUREZAS, SUBSTÂNCIAS GORDUROSAS, AMIDO E ALVEJANTES ÓPTICOS, INODORO E INSÍPIDO. APRESENTADOS EM MANTAS UNIFORMES E HOMOGÊNEAS, MACIO, ENVOLVIDO EM PAPEL ESPECIAL EM TODA A SUA EXTENSÃO E EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE

<p>LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO - Grupo 19</p>	<p>359</p>	<p>IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES AVENTAL PLÁSTICO TRANSPARENTE, ESTÉRIL, DESCARTÁVEL, TAMANHO ADULTO, MANGA LONGA PUNHO COM ELÁSTICO, TEXTURA FIRME. EMBALAGEM INDIVIDUAL, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, PACOTE COM 10 UNIDADES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE. QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER</p>
<p>LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO - Grupo 19</p>	<p>360</p>	<p>DESINFETANTE MULTIUSO, BACTERICIDA, DESODORIZANTE E COM AÇÃO LIMPADORA. INDICADO PARA SANITÁRIOS EM GERAL, FRAGRÂNCIA FLORAL (GALÃO DE 5L). . A EMBALAGEM DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO NA DATA DE ENTREGA</p>
<p>LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO - Grupo 19</p>	<p>361</p>	<p>ESCOVA PARA LIMPEZA BASE EM PLÁSTICO COM CERDAS EM NYLON, DIMENSÕES MÍNIMAS 13CM X 6CM, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA DO FABRICANTE</p>
<p>LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO - Grupo 19</p>	<p>362</p>	<p>ESPONJA PARA USO COZINHA ESPONJA PARA LAVAGEM (DUPLA FACE), NAS CORES VERDE E AMARELA, MED. APROX. 110X75X20MM, SENDO UMA FACE MACIA E OUTRA ABRASIVA EMBALAGEM COM 3 UNIDADES. DEVEM CONSTAR NO RÓTULO O CNPJ DA EMPRESA, ENDEREÇO E TELEFONE PARA CONTATO, DATA DE FABRICAÇÃO E O LOTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 18 MESES</p>
		<p>LOVA PARA PROCEDIMENTO TAMANHO P, M E G, EM LÁTEX, COM PÓ, NÃOESTÉRIL, INDICADA PARA</p>

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO - Grupo 19	363	PROCEDIMENTOS NÃO CIRÚRGICOS, COM ASUPERFÍCIE DO LÁTEX MICRO TEXTURIZADA E ACABAMENTOANTIDERRAPANTE. PACOTE COM 100 UNIDADES. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA,NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER AS ESPECIEICACÕES TÉCNICAS
LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO - Grupo 19	364	MASCARA CIRURGICA DESCARTAVEL TRIPLA CAMADA EM MATERIAL SINTÉTICO COM FILTRAGEM DE PARTÍCULAS DE 1 MICRA, GRAMATURA MÍNIMA DE 40GR/M2 , COM EFICIÊNCIA DE FILTRAÇÃO BACTERIANA ACIMA DE 95%, COM DISPOSITIVO PARA AJUSTE NASAL FIXADO NO CORPO DA MÁSCARA E, 4 TIRAS LATERAIS DE COMPRIMENTO ADEQUADO PARA FIXAÇÃO, MODELO RETANGULAR, ATÓXICA, HIPOALERGÊNICA E INODORA. EMBALAGEM COM
LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO - Grupo 19	365	PALHA DE AÇO, PARA LIMPEZA FORTE EM GERAL. EMBALAGEM C/UMA UNIDADE E DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA DO FABRICANTE.
LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO - Grupo 19	366	PANO DE MULTIÚSO DESCARTÁVEL PARA LIMPEZA ROLO DE 300M X 33 CM DE LARGURA.
LIMPEZA E		PAPEL TOALHA – FOLHA SIMPLES DE PRIMEIRA QUALIDADE,INTER FOLHADA DE 2 DOBRAS, COM 100% DE FIBRAS CELULÓSICAS VIRGENS, SEM FRAGRÂNCIA, COM ALTA ABSORÇÃO, PAPEL NÃO

HIGIENIZAÇÃO - Grupo 19	367	RECICLADO– FARDO COM 24 ROLLOS, FOLHAS CADA – MÉD: 23X21 – BRANCO LUXO. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES DO INMETRO EM RELAÇÃO A LARGURA E COMPRIMENTO
LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO - Grupo 19	368	SABÃO EM PASTA NEUTRO, BIODEGRADÁVEL, EMBALAGEM C/ 500GR
LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO - Grupo 19	369	TOUCA DESCARTAVEL. BORDAS: TOTALMENTE PROVIDAS DE ELÁSTICOS. COMPOSIÇÃO: FALSO TECIDO, HIPOALERGÊNICO. EMBALAGEM: PACOTE COM 100 UNIDADES. FORMATO: ANATÔMICO REDONDO C/ ELÁSTICO EXTREMIDADE. PROPRIEDADE : ANTIALERGENICA, INODORA. UNIDADE DE COMPRA: PACOTES. COMPLEMENTOS: CONFECCIONADO EM FINOS FILAMENTOS DE POLIPROPILENO PERMITINDO ÓTIMO VENTILAÇÃO, COM RESISTENCIA E PERMEABILIDADE
EMBALAGENS E DESCARTÁVEIS - Grupo 20	370	COPOS DESCARTÁVEIS PARA ÁGUA, COM 100 UNIDADES, CAPACIDADE PARA 200ML, CONFORME ABNT, NBR 14.865/02
EMBALAGENS E DESCARTÁVEIS - Grupo 20	371	COPOS DESCARTÁVEIS PARA CAFÉ, COM 100 UNIDADES, CAPACIDADE PARA 50ML, CONFORME ABNT, NBR 14.865/02

EMBALAGENS E DESCARTÁVEIS - Grupo 20	372	EMBALAGEM PLÁSTICA, FORMA POTE, MATERIAL 99 POLIPROPILENO, CAPACIDADE 200G, APLICAÇÃO EMBALAR ALIMENTOS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COM SOBRE TAMPA
EMBALAGENS E DESCARTÁVEIS - Grupo 20	373	EMBALAGEM PLÁSTICA, FORMA POTE, MATERIAL 99 POLIPROPILENO, CAPACIDADE 500G, APLICAÇÃO EMBALAR ALIMENTOS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COM SOBRE TAMPA
EMBALAGENS E DESCARTÁVEIS - Grupo 20	374	PAPEL FILME- FILME PVC PÁRA ENVOLVER, PROTEGER E CONSERVAR ALIMENTOS. ROLO COM 300MX28CM
EMBALAGENS E DESCARTÁVEIS - Grupo 20	375	PALITO, MATERIAL MADEIRA, FORMATO CHATO, COMPRIMENTO 23 cm, APLICAÇÃO ESPETINHO CARNE CHURRASCO, PACOTE COM 100 UND

EMBALAGENS E DESCARTÁVEIS - Grupo 20	376	PAPEL MANTEIGA, MATERIAL CELULOSE VEGETAL, GRAMATURA 40G/M2, COMPRIMENTO 297MM, LARGURA 210MM, FORMATO A4, APLICAÇÃO DESENHO TÉCNICO
EMBALAGENS E DESCARTÁVEIS - Grupo 20	377	POTES DE VIDRO TRANSPARENTE 150ML COM TAMPA METÁLICA PRATA
EMBALAGENS E DESCARTÁVEIS - Grupo 20	378	SACO PARA CONFEITAR DESCARTÁVEL GRANDE MEDINDO APROXIMADAMENTE 38 X 25CM, EMBALAGEM COM 50UNIDADES
EMBALAGENS E DESCARTÁVEIS - Grupo 20	379	SACO PLÁSTICO PARA CACHORRO QUENTE: LEITOSO MEDINDO APROXIMADAMENTE 20X12CM. EMBALAGEM COM 50 UNIDADES.

EMBALAGENS E DESCARTÁVEIS - Grupo 20	380	BOBINA SACO PLÁSTICO 5 LI - 27X42CM
EMBALAGENS E DESCARTÁVEIS - Grupo 20	381	SACO PLÁSTICO, PARA ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS, EM POLIETILENO VIRGEM, TRANSPARENTE, DE ALTA DENSIDADE, CAPACIDADE PARA 02 KG, MEDINDO 25X35CM. EMBALAGEM EM BOBINA, CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA DO FABRICANTE.
FERMENTOS - Grupo 21	382	FERMENTO INSTANTÂNEO PARA MASSA DOCE PRODUTO DEVE SE APRESENTAR BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, COM AUSÊNCIA DE QUALQUER CARACTERÍSTICA QUE NÃO SEJA INERENTE AO PRODUTO. EMBALAGENS ÍNTEGRAS E LIVRES DE SUJIDADES. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO EMBALAGEM DE 500 GRAMAS
FERMENTOS - Grupo 21	383	FERMENTO QUÍMICO PRODUTO DEVE SE APRESENTAR BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, COM AUSÊNCIA DE QUALQUER CARACTERÍSTICA QUE NÃO SEJA INERENTE AO PRODUTO. EMBALAGENS ÍNTEGRAS E LIVRES DE SUJIDADES. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO EMBALAGEM DE 1 KG.
FERMENTOS - Grupo 21	384	FERIMENTO BIOLÓGICO FRESCO - EMBALAGEM (500G) PASTA DE CONSISTÊNCIA FIRME, DE COR BEGE CLARO, HOMOGÊNEA, SEM MANCHAS OU PONTOS ESCUROS. CÉLULAS DE LEVEDURA SACHAROMYCES CEREVISEAE. EMBALAGEM IMPERMEÁVEL COMPACTA DE 500G COM ALTO

Grupo 21		IMPERMEÁVEL COMPACTA DE 500G. COM ALTO PODER FERMENTATIVO, UNIFORME E DE FORTE AÇÃO. MANTIDO SOB REFRIGERAÇÃO. VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 30 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE
FERMENTOS - Grupo 21	385	MELHORADOR EM PASTA PARA PANIFICAÇÃO EMBALAGEM DE 300 GRAMAS VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.
FERMENTOS - Grupo 21	386	FERMENTO, LÁTICO, TERMÓFILO, IOMIX, 499, PARA IORGUTE , EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 14 GRAMAS PARA PRODUÇÃO DE 500 LITROS DE LEITE. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. MARCA DE REFERÊNCIA DANISCO
FERMENTOS - Grupo 21	387	FERMENTO, LÁTICO, MESÓFILO, MA11, PARA QUEIJOS , EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 4,5 GRAMAS PARA PRODUÇÃO DE 500 LITROS DE LEITE. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. MARCA DE REFERÊNCIA CHOOZIT
CORANTE LÍQUIDO EM CORES DIVERSAS: AMARELO, LARANJA, AZUL,	388	CORANTE LÍQUIDO PRODUZIDO À BASE DE CORANTES ORGÂNICOS, PODENDO SER APLICADO EM ALIMENTO DOCE OU SALGADO PARA EFEITO DE TINGIMENTO COMPLETO OU DECORATIVO. COMPOSIÇÃO: CORANTES ORGÂNICOS IMPORTADOS, ÁLCOOL ETÍLICO NEUTRO, VALIDADE:

<p>MARROM, ROSA, VERDE, VERMELHO E VIOLETA.</p>		<p>36 MESES. É INDICADO PARA BASE DE TEXTURAS FIRMES, TIPO GLACÊ, MASSA DE BOLO E CREME. EMBALAGEM: FRASCO DE PLÁSTICO OU VIDRO, COM TAMPA DE ROSCA OU LACRE, CONTENDO 10 ML.</p>
<p>CORANTES EM PÓ EM CORES DIVERSAS: VERMELHO, AZUL, AMARELO, PRETO, ROSA, VERDE, DOURADO, VIOLOETA</p>	<p>389</p>	<p>CORANTE EM PÓ PRODUZIDO À BASE DE CORANTES ORGÂNICOS IMPORTADOS, ANTIUMECTANTE E AÇÚCAR REFINADO, PODENDO SER APLICADO EM TODO E QUALQUER ALIMENTO DOCE OU SALGADO, PARA EFEITO DE TINGIMENTO COMPLETO OU DECORATIVO. É INDICADO PARA BASES MAIS LÍQUIDAS COMO LICORES, CALDAS, REFRIGERANTES. EMBALAGEM: FRASCO COM 3,5 G COM TAMPA PLÁSTICA, DE ENCAIXE. VALIDADE: 36 MESES.</p>
<p>CORANTES EM GEL PARA CHOCOLATES DE CORES VARIADAS: VERMELHO, AZUL, AMARELO, PRETO, ROSA, VERDE, DOURADO, VIOLOETA</p>	<p>390</p>	<p>CORANTE EM GEL PARA CHOCOLATE, COMPOSIÇÃO: XAROPE DE GLUCOSE, AMIDO MODIFICADO, UMECTANTE, POLIPROPILENOGLICOL, ÁGUA, CONSERVANTES, CORANTES ORGÂNICOS. NÃO CONTENDO GLÚTEN, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA OU SAÚDE, CONFORME RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº 23, DE 15 DE MARÇO DE 2000. CONTENDO ALTOPODER DE CONCENTRAÇÃO, SÃO INDICADOS PARA COLORIR CHOCOLATE, GLACÊS E CREMES. CAIXA COM 12 UNIDADES DE 30</p>
<p>PIMENTÃO AMARELO</p>	<p>391</p>	<p>Pimentão amarelo de primeira qualidade. Sem partes escuras ou furadas.</p>

	392	Pimentão vermelho de primeira qualidade. Sem partes escuras ou furadas.
PIRENTÃO VERMELHO		
	393	FARINHA DE AMÊNDOAS, EMBALAGEM DE 500 G, OBTIDA PELA MOAGEM DE AMÊNDOAS SEM CASCA. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS. EMBALAGEM DE PLÁSTICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE E QUE PERMITA VISUALIZAR O PRODUTO, INTACTA.
FARINHA DE AMÊNDOAS		
BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14	394	VINHO BRANCO SECO PROVENIENTE DA UVA SAUVIGNON BLANC, 1 LITRO
BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14	395	VINHO BRANCO SECO PROVENIENTE DA UVA RIESLING, 1 LITRO
BEBIDAS ALCÓOLICAS -	396	VINHO BRANCO SECO PROVENIENTE DA UVA PINOT GRIS, 1 LITRO

Grupo 14		GRIGIO, 1 LITRO
BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14	397	VINHO BRANCO SECO PROVENIENTE DA UVA CHENIN BLANC, 1 LITRO
BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14	398	VINHO TINTO SECO PROVENIENTE DA UVA MALBEC, 1 LITRO
BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14	399	VINHO TINTO SECO PROVENIENTE DA UVA CARMÉNÈRE, 1 LITRO
BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14	400	VINHO TINTO SECO PROVENIENTE DA UVA PINOT NOIR, 1 LITRO

BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14	401	VINHO TINTO SECO PROVENIENTE DA UVA SYRAH, 1 LITRO
BEBIDAS ALCÓOLICAS - Grupo 14	402	VINHO TINTO SECO PROVENIENTE DA UVA TANNAT, 1 LITRO
MALTE, TIPO PILSEN	403	MBALAGEM: SACO CONTENDO 25 Kg, COM DADOS DE AQUISIÇÃO
LEVEDURA CERVEJEIRA	404	A, SACHÊ MÍNIMO DE 15 E MÁXIMO DE 20 G, COM DADOS IDENTIFIC

Lúpulo	405	embalagem: pacote contendo 50 g, com dados de identificação do pro
Levedura de cachaça	406	ça, CA-11, pacote com 500 g, contendo data de fabricação, prazo de
Levedura para vinho	407	de fabricação de 15-30 °C, levedura de baixa floculação, pacotes cor

--	--	--	--



UNIDADE DE MEDIDA	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL	ÓRGÃOS PARTICIPANTES	REQUISIÇÃO MÍNIMA
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1
KG	R\$ 0,00	C. UBAJARA	1

G	0	C. UBAJARA	1
G	0	C. UBAJARA	1
G	0	C. UBAJARA	1

--	--	--	--



REQUISIÇÃO MÁXIMA	VALOR TOTAL MÍNIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
100	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
200	R\$0,00	R\$0,00

50

R\$0,00

R\$0,00

30

R\$0,00

R\$0,00

20

R\$0,00

R\$0,00

20

R\$0,00

R\$0,00

20

R\$0,00

R\$0,00

20

R\$0,00

R\$0,00

50

R\$0,00

R\$0,00

20

R\$0,00

R\$0,00

50	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00

30	R\$0,00	R\$0,00
30	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00

50	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00

20	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
20	R\$0,00	R\$0,00

20	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00

20	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
20	R\$0,00	R\$0,00
20	R\$0,00	R\$0,00

100	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00

50	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00

100	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00

50	R\$0,00	R\$0,00
30	R\$0,00	R\$0,00
30	R\$0,00	R\$0,00
30	R\$0,00	R\$0,00

30	R\$0,00	R\$0,00
30	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00
200	R\$0,00	R\$0,00

200	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
20	R\$0,00	R\$0,00

50	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00

30	R\$0,00	R\$0,00
80	R\$0,00	R\$0,00
20	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00

50	R\$0,00	R\$0,00
200	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00

10	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00

10	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00

10	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00

10	R\$0,00	R\$0,00
20	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00

50	R\$0,00	R\$0,00
20	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00

10	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00
20	R\$0,00	R\$0,00

50	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00

50	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00
40	R\$0,00	R\$0,00

10	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00

40	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00

10	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00

10	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
300	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
200	R\$0,00	R\$0,00

100	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00

50	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00

50	R\$0,00	R\$0,00
200	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00

200	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00

10	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00
40	R\$0,00	R\$0,00
40	R\$0,00	R\$0,00

30	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00
80	R\$0,00	R\$0,00

50	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00

40	R\$0,00	R\$0,00
30	R\$0,00	R\$0,00
30	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
60	R\$0,00	R\$0,00

40	R\$0,00	R\$0,00
20	R\$0,00	R\$0,00
20	R\$0,00	R\$0,00
20	R\$0,00	R\$0,00

20	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00
30	R\$0,00	R\$0,00

50	R\$0,00	R\$0,00
20	R\$0,00	R\$0,00
15	R\$0,00	R\$0,00
15	R\$0,00	R\$0,00
15	R\$0,00	R\$0,00

15	R\$0,00	R\$0,00
15	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00

10	R\$0,00	R\$0,00
30	R\$0,00	R\$0,00
30	R\$0,00	R\$0,00
20	R\$0,00	R\$0,00

20	R\$0,00	R\$0,00
40	R\$0,00	R\$0,00
20	R\$0,00	R\$0,00
20	R\$0,00	R\$0,00

20	R\$0,00	R\$0,00
20	R\$0,00	R\$0,00
40	R\$0,00	R\$0,00
40	R\$0,00	R\$0,00
20	R\$0,00	R\$0,00

20	R\$0,00	R\$0,00
20	R\$0,00	R\$0,00
40	R\$0,00	R\$0,00
20	R\$0,00	R\$0,00

10	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00

10	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00

10	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00

10	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00

10	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00
40	R\$0,00	R\$0,00

10	R\$0,00	R\$0,00
40	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00
40	R\$0,00	R\$0,00
40	R\$0,00	R\$0,00

40	R\$0,00	R\$0,00
40	R\$0,00	R\$0,00
40	R\$0,00	R\$0,00
40	R\$0,00	R\$0,00

40	R\$0,00	R\$0,00
40	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00

10	R\$0,00	R\$0,00
40	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00

100	R\$0,00	R\$0,00
150	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00
150	R\$0,00	R\$0,00
30	R\$0,00	R\$0,00

100	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00

50	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00

50	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00

10	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00
30	R\$0,00	R\$0,00
30	R\$0,00	R\$0,00

50	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
200	R\$0,00	R\$0,00

100	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
200	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00

50	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
30	R\$0,00	R\$0,00

50	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00

50	R\$0,00	R\$0,00
20	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00
5050	R\$0,00	R\$0,00

10	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
20	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00

50	R\$0,00	R\$0,00
80	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00

10	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00

10	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00

50	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
20	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00

20	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00

50	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00

30	R\$0,00	R\$0,00
30	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00
30	R\$0,00	R\$0,00

100	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
30	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00

100	R\$0,00	R\$0,00
20	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
30	R\$0,00	R\$0,00
30	R\$0,00	R\$0,00

50	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00
40	R\$0,00	R\$0,00
40	R\$0,00	R\$0,00

80	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00
80	R\$0,00	R\$0,00

80	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00

100	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
30	R\$0,00	R\$0,00

80	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
80	R\$0,00	R\$0,00
30	R\$0,00	R\$0,00

80	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00
30	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00

100	R\$0,00	R\$0,00
20	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00

100	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00

100	R\$0,00	R\$0,00
80	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00
80	R\$0,00	R\$0,00

80	R\$0,00	R\$0,00
80	R\$0,00	R\$0,00
80	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00

100	R\$0,00	R\$0,00
30	R\$0,00	R\$0,00
500	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00

200	R\$0,00	R\$0,00
200	R\$0,00	R\$0,00
80	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00

100	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00
400	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00

200	R\$0,00	R\$0,00
200	R\$0,00	R\$0,00
100	R\$0,00	R\$0,00
80	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00

100	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	#VALOR!
20	0	#VALOR!

20	0	#VALOR!
20	R\$0,00	R\$0,00
50	R\$0,00	R\$0,00

PIMENTAO

50	R\$0,00	R\$0,00
60	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00

10	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00

10	R\$0,00	R\$0,00
10	R\$0,00	R\$0,00
4	R\$0,00	#VALOR!
50	R\$0,00	#VALOR!

40	0	#VALOR!
4	0	#VALOR!
100	0	#VALOR!

--	--	--