

**ANEXO III**

**MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO - Nº E-030/2024**  
**Processo Administrativo nº 6059/2024**

**DESCRIPTIVOS: ESTOCÁVEIS, CARNES E HORTIFRUTIGRANJEIROS**

**CARNE BOVINA/FRANGO/PEIXE**

**1. Fígado bovino em isca**

Especificação: aproximadamente 5 cm de comprimento x 1 cm de largura.

Aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa.

Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.

**2. Coxão mole bovino em isca**

Especificação: coxão mole bovino com no máximo 7% de gordura fracionado em isca, com aproximadamente 5 cm de comprimento x 1 cm de largura.

Aspecto: próprio da espécie, livre de excesso de gordura, sem ossos e aponevroses.

Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.

**3. Patinho bovino em isca**

Especificação: patinho bovino com no máximo 7% de gordura, fracionado em isca com aproximadamente 5 cm de comprimento x 1 cm de largura.

Aspecto: próprio da espécie, sem presença de ossos e aponevroses.

Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.

**4. Músculo bovino em cubo**

Especificação: músculo bovino com no máximo 10% de gordura, fracionado em cubo com aproximadamente 3 cm.

Aspecto: próprio da espécie e sem presença de ossos.

Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.

**5. Patinho bovino em cubo**

Especificação: patinho bovino com no máximo 7% de gordura, fracionado em cubo de aproximadamente 3 cm.

Aspecto: próprio da espécie.

Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.

**6. Coxão mole bovino em cubo**

Especificação: coxão mole bovino com no máximo 5% de gordura, fracionado em cubo de aproximadamente 3 cm.

Aspecto: próprio da espécie.

Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.

**7. Carne bovina moída**

Especificação: patinho bovino moído, com no máximo 5% de gordura.

Aspecto: próprio da espécie.

Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.

**8. Coxão duro bovino em bife a role**

Especificação: coxão duro bovino em bife a role recheado com cenoura, fechado com cola alimentícia de amido. Obs.: peso unitário padronizado de 70 g (mínimo de 60 g de carne).

**9. Carne de frango filé sobrecoxa sem pele**

Especificação: carne de frango, corte sobrecoxa sem pele. Perda de descongelamento no máximo de 6%.

Aspecto: não amolecida e nem pegajosa, sem manchas esverdeadas, com ausência de sujidades, parasito e larvas.

**10. Carne de frango isca de peito**

Especificação: carne de frango corte de peito sem pele e sem osso, fracionado em isca com aproximadamente 5 cm de comprimento x 1 cm de largura. Perda de descongelamento no máximo de 6% .

**11. Peito de frango em cubo congelado**

Especificação: peito de frango sem pele e sem osso, fracionado em cubo de 3 cm.

**12. Pernil suíno em cubo IQF**

Especificação: carne suína congelada IQF sem osso, fracionada em cubo de aproximadamente 3 cm, com no máximo 5 % de gordura.

Aspecto: firme e isenta de aponevroses.

Cor: rosada, uniforme, sem manchas.

**13. Filé mignon suíno em cubo IQF**

Especificação: file mignon suíno sem osso, fracionado em cubo de aproximadamente 3 cm. Congelamento IQF.

Aspecto: firme e isenta de aponevroses.

Cor: rosada, uniforme, sem manchas.

**14. Pernil suíno em iscas IQF**

Especificação: carne suína congelada IQF sem osso, com no máximo 5% de gordura.

Aspecto: firme e isenta de aponevroses.

Cor: rosada, uniforme, sem manchas.

**15. Carne de peixe cação em cubo IQF**

Especificação: peixe cação processado em cubo de aproximadamente 20 gr. Congelamento IQF.

Aspecto: firme, consistência e textura próprias.

Cor: própria e uniforme, sem manchas escuras.

**16. Iscas de polaca do alasca congelada IQF**

Especificação: carne de polaca do alasca livre de pele, cartilagens e espinhos, cortado no formato de isca com aproximadamente 8 cm de comprimento x 3 cm de largura, peso por isca aproximadamente 35 g. Congelamento IQF.

Aspecto: firme, consistência e textura próprias.

Cor: própria e uniforme, sem manchas escuras.

**17. Carne de frango temperado e empanado**

Especificação: carne de frango selecionado, temperado (exceto pimenta), empanado, pré-frito, cozido. congelado. Baixo teor de sal, obedecendo a resolução do FNDE. Aproximadamente 20 g.

**18. Filezinho de frango empanado congelado**

Especificação: carne de frango filezinho, temperado (exceto pimenta), empanado, pré-frito, cozido. Baixo teor de sal, obedecendo a resolução do FNDE.

Para todos os itens considerar as seguintes orientações para as embalagens:

- Embalagem primária: saco de material flexível, resistente, termosoldado à vácuo, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC360) aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa. Pacotes de aproximadamente 1 kg.
- Embalagem secundária: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, transportada em condições que preservem as características do alimento congelado. Caixas com capacidade de até 10 kg.

## **HORTIFRUTIGRANJEIROS**

### **1. Frutas**

- a. Abacate – peso em torno de 400 gramas a unidade.
- b. Abacaxi pérola – peso variando entre 1,5 a 1,8 kg a unidade (gráudos).
- c. Banana nanica – peso variando entre 100 a 130 gramas a unidade.
- d. Banana prata – peso em torno de 100 gramas a unidade.
- e. Caqui rama forte - peso em torno de 100 gramas a unidade.
- f. Goiaba vermelha - peso variando entre 100 a 120 gramas a unidade.
- g. Kiwi – peso variando entre 80 a 100 gramas a unidade.
- h. Laranja lima - peso em torno de 110 gramas a unidade.
- i. Laranja pera - peso em torno de 140 gramas a unidade.
- j. Limão taiti - peso variando entre 90 a 100 gramas a unidade.
- k. Maçã fuji ou red - peso variando entre 100 a 115 gramas a unidade.
- l. Mamão formosa - peso variando entre 1,5 a 1,8 kg a unidade.
- m. Mamão papaya – peso variando entre 500 a 650 gramas a unidade.
- n. Manga palmer – peso variando entre 300 a 400 gramas a unidade.
- o. Melancia – peso variando entre 8 a 10 kg a unidade.
- p. Melão amarelo – peso em torno de 2 kg a unidade (tipo 6).

- q. Morango – apresentar calibre maior que 3 cm (peso entre 10 e 11 gramas a unidade).
- r. Pera - peso variando entre 130 a 150 gramas a unidade.
- s. Tangerina ponkan - peso em torno de 245 gramas a unidade (com casca).

As frutas deverão:

- Ser frescas e sãs, isentas de danos ou lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem a sua aparência e utilização.
- Estar maduras o suficiente para suportar a manipulação, transporte e armazenamento em condições adequadas para o consumo.
- Estar isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície.
- Estar isentas de umidade externa anormal e de resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas.

**2. Hortaliças – raízes/tubérculos**

- a. Batata – peso variando entre 140 a 150 gramas a unidade.
- b. Cenoura - peso variando entre 120 a 140 gramas a unidade.
- c. Mandioquinha - peso em torno de 130 gramas a unidade.
- d. Batata doce - peso em torno de 250 gramas a unidade.
- e. Beterraba - peso em torno de 250 gramas a unidade.
- f. Cará - peso em torno de 400 gramas a unidade.
- g. Inhame - peso em torno de 230 gramas a unidade.
- h. Mandioca - peso em torno de 440 gramas a unidade.

As raízes/tubérculos deverão:

- Estar frescas, inteiras e sãs, no ponto de maturação adequado para consumo.
- Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa.
- Sem parasitos, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens.
- Sem umidade externa anormal.
- Isentas de odor e sabor estranhos.

- Isentas de enfermidades.
- Não deverão estar danificadas por lesões que afetem a sua aparência.

### 3. Ovos

- a. Ovo de galinha, branco tipo extra, fresco, pesando aproximadamente 60 gramas cada, casca lisa, íntegra, sem deformação, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico. Embalagem: acondicionado em bandejas apropriadas com 30 unidades, vedadas com filme de polietileno transparente e com perfurações para ventilação. Lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data de validade (mínimo 15 dias do seu acondicionamento), condições de armazenamento, empilhamento máximo, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

### 4. Hortaliças de frutos

- a. Abóbora paulista - peso em torno de 750 gramas a unidade.
- b. Abobrinha brasileira - peso em torno de 265 gramas a unidade.
- c. Abobrinha italiana - peso em torno de 250 gramas a unidade.
- d. Berinjela - peso em torno de 310 gramas a unidade.
- e. Chuchu - peso em torno de 475 gramas a unidade.
- f. Pepino comum - peso em torno de 260 gramas a unidade.
- g. Pimentão verde - peso em torno de 225 gramas a unidade.
- h. Tomate salada - peso em torno de 100 gramas a unidade.
- i. Vagem macarrão - peso em torno de 15 gramas a unidade.

#### Estas hortaliças deverão:

- Estar frescas, inteiras e sãs, no ponto de maturação adequado para consumo.
- Sem substâncias terrosas.
- Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa.

- Sem parasitos, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens.
- Sem umidade externa anormal.
- Isentas de odor e sabor estranhos.
- Isentas de enfermidades.
- Não deverão estar danificadas por lesões que afetem a sua aparência.

#### 5. Hortaliças folhosas

- a. Acelga - peso em torno de 2 kg a unidade.
- b. Alface crespa - peso em torno de 350 gramas a unidade.
- c. Almeirão comum/pão de açúcar - peso variando entre 250 a 350 gramas a unidade (maço).
- d. Brócolis ninja - peso em torno de 300 gramas a unidade.
- e. Couve flor - peso variando entre 1,2 a 1,5 kg a unidade.
- f. Couve manteiga - peso em torno de 250 gramas a unidade (maço).
- g. Escarola - peso em torno de 300 gramas a unidade.
- h. Espinafre - peso variando entre 350 a 450 gramas a unidade (maço).
- i. Repolho - peso em torno de 1,2 kg a unidade.
- j. Rúcula - peso variando entre 150 a 250 gramas a unidade (maço).

#### Estas hortaliças deverão:

- Estar frescas e sãs.
- Não poderão estar golpeadas e danificadas, que prejudiquem sua aparência e utilização.
- As folhas deverão se apresentar intactas e firmes.
- Deverão estar isentas de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.

#### 6. Hortaliças diversas

- a. Milho verde espiga - peso em torno de 300 gramas a unidade.

#### Estas hortaliças deverão:

- Estar frescas, inteiras e sãs, no ponto de maturação adequado para consumo.

- Sem substâncias terrosas.
  - Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa.
  - Sem parasitos, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens.
  - Sem umidade externa anormal.
  - Isentas de odor e sabor estranhos.
  - Isentas de enfermidades.
  - Não deverão estar danificadas por lesões que afetem a sua aparência.
- b. Alho nacional - peso em torno de 200 gramas a cabeça (de 10 a 12 dentes).

Estas hortaliças deverão:

- Estar isentas de defeitos que restringem ou inviabilizam o consumo: bulbo chocho, brotando, mofado, dano por praga ou doença.
- c. Cebola - peso em torno de 150 gramas a unidade.

Estas hortaliças deverão:

- Estar isentas de defeitos que restringem ou inviabilizam o consumo: brotando, podridão, mancha negra, mofado.

## **ESTOCÁVEIS**

1. Arroz agulhinha tipo 1: grãos polidos, longos, finos e sadios de arroz tipo 1.
2. Aveia em flocos finos: grãos sadios e selecionados.
3. Feijão carioca tipo 1: grãos sadios, variedade carioca, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, com porcentagem máxima de impurezas de 2%.
4. Feijão preto tipo 1: grãos sadios, classe cores, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, com porcentagem máxima de impurezas de 2%.
5. Feijão branco tipo 1: grãos sadios, classe cores, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, com porcentagem máxima de impurezas de 2%.
6. Macarrão tipo parafuso: massa alimentícia não fermentada obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida e água, adicionada de ovos.



7. Macarrão tipo penne: massa alimentícia não fermentada obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida e água, adicionada de ovos.
8. Macarrão tipo conchinha: massa alimentícia não fermentada obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida e água, adicionada de ovos.
9. Macarrão tipo letrinhas: massa alimentícia não fermentada obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida e água, adicionada de ovos.
10. Lentilha: produto obtido de grãos sadios, limpos, secos e uniformes.
11. Grão de bico: obtido de grãos sadios, limpos e secos.
12. Farinha de mandioca torrada: produto obtido pela ligeira torragem da raiz de mandioca ralada, previamente descascada, lavada e isentas do radical cianeto. O produto submetido à nova torragem é denominado "farinha de mandioca torrada.
13. Farinha de milho: farinha de milho flocada pré-cozida. Produto obtido a partir da moagem de grãos de milho pré-cozidos, desgerminados e sadios, secos por processos tecnológicos adequados.
14. Fubá de milho: produto obtido a partir da moagem de grãos de milho desgerminados e sadios, secos por processos tecnológicos adequados.
15. Farinha de trigo: produto obtido pela moagem do grão de trigo limpo e desgerminado, enriquecida com ferro e ácido fólico. Sem adição de conservantes e sem melhorador de farinha.
16. Farinha de aveia: gerada a partir do processo de moagem resultado da parte interna do cereal
17. Fermento químico em pó: composto de amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio.
18. Fermento biológico: fermento biológico em pó instantâneo, próprio para fabricação de massas alimentícias. Ingredientes: Saccharomyces cerevisiae e monoestearato de sorbitana

19. Geleia sem açúcar: geleia de frutas sabores diversos. Produto obtido pela cocção de frutas inteiras ou pedaços, sem adição de açúcar ou adoçantes, conservantes e aromatizantes. Adoçada com suco natural de fruta.
20. Extrato de tomate: produto composto de polpa de tomate concentrado, preparado com frutos maduros, selecionados, são sem pele e sem sementes, podendo ter adição de sal e/ou açúcar. Deve render, no mínimo três vezes o volume inicial.
21. Sal: produto extraído de fontes naturais, devendo apresentar cristais homogêneos, de coloração uniforme e ser adicionado de anti-umectante e iodo, conforme a legislação vigente.
22. Óleo: óleo de soja comestível, obtido por meio de processo tecnológico adequado de extração ou refino de sementes de soja.
23. Milho em conserva: produto resultante do cozimento de grãos de milho selecionados imersos em líquido de cobertura por tecnologia adequada.
24. Ervilha em conserva: produto resultante do cozimento de grãos de ervilha, imersos em líquido de cobertura por tecnologia adequada.
25. Flocos de milho sem açúcar: produto obtido a partir da moagem de grãos de milho pré-cozidos, degerminados e sadios, secos por processo tecnológico adequado, sem adição de açúcar.
26. Flocos de milho açucarado: produto obtido a partir da moagem de grãos de milho pré-cozidos, degerminados e sadios, secos por processo tecnológico adequado, com adição de açúcar.
27. Flocos de milho sabor chocolate: produto obtido a partir de grãos de canjica de milho de seu tegumento, cozido, seco, laminado e tostado, recoberto por açúcar, devendo co-reformulação: açúcar, chocolate, extrato de malte, sal, enriquecido de vitaminas e minerais.
28. Leite em pó: produto obtido pela desidratação do leite de vaca por meio do processo tecnológico adequado, contendo leite em pó integral instantâneo, vitaminas e minerais em 100g. Conter aproximadamente 800mg de cálcio.
29. Cacau em pó: chocolate em pó, com o mínimo de 100% de cacau.

30. Chocolate 50% cacau: chocolate em pó, com o mínimo de 50% de cacau podendo ser adicionado de açúcar.
31. Uva passas escura e clara: produto obtido a partir de uvas descaroadas e desidratadas, sem adição de açúcar.
32. Açúcar: sacarose obtida a partir do caldo de cana de açúcar, purificado por processos tecnológicos adequados.
33. Biscoito salgado tipo cream cracker: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal açúcar, amido, extrato de malte, fermento químico bicarbonato de sódio e estabilizante lecitina de soja.
34. Biscoito doce tipo maisena ou maria: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, aromatizante e melhorador.
35. Biscoito tipo rosquinha doce: produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente, de massa preparada basicamente com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, fermento químico.
36. Biscoito tipo polvilho salgado: obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com polvilho, gordura vegetal, sal e ovos. Deverá ser isento de gorduras trans. produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitas e em perfeito estado de conservação.
37. Granola. - Mistura de cereais, sementes, frutas secas, oleaginosas, adoçantes naturais e óleos vegetais.
38. Pão de fôrma: produto composto de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, sal, glúten, soro de leite em pó e outros ingredientes aprovados.
39. Pão tipo bisnaguinha: produto composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, gordura vegetal hidrogenada, sal, conservante, fermento biológico e outros ingredientes aprovados.
40. Pão tipo hot dog: produto composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, gordura vegetal hidrogenada, sal, melhorador de farinha, emulsificante, conservante, fermento biológico e outros ingredientes aprovados.

41. Pão tipo hambúrguer: produto obtido pelo amassamento da farinha e outros componentes para a obtenção do pão, aspecto, sabor, odor e cor característico do produto, tendo como composição básica os seguintes elementos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar cristal, fermento biológico, gordura vegetal hidrogenada, conservante propionato de cálcio e melhoradores de farinha, emulsificante.
42. Pão tipo fôrma integral: Farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, glúten, sal, gordura vegetal hidrogenada e fermento biológico, conservador propionato de cálcio.
43. Pão tipo bisnaguinha integral: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, açúcar, glúten, gordura/ óleo vegetal, farinha/fibra de cereais, sal, conservante, entre outros ingredientes permitidos na legislação vigente que não descaracterizem o produto.
44. Pão de hot dog integral: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo integral, açúcar, sal, fermento biológico, gordura vegetal, glúten, entre outros ingredientes permitidos na legislação vigente que não descaracterizem o produto. Cada unidade deverá pesar em média 50 gramas, embaladas em pacotes com 4 a 10 unidades, cortadas ao meio.
45. Bolinho individual sem recheio: produto derivado do amassamento da mistura de farinha e outros componentes, para a obtenção do mini bolo. Aspecto, sabor, odor e cor característicos do produto, tendo como composição básica os seguintes elementos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, soro de leite em pó, gordura vegetal de palma, ovo líquido pasteurizado, amido de milho, emulsificantes, vitamina a, b1, b2, b3, b5, b6, cálcio, ferro, aroma natural, fermento químico.
46. Bolinho individual recheado: produto derivado do amassamento da mistura de farinha e outros componentes, para a obtenção do mini bolo aspecto sabor, odor e cor característico do produto. Composição básica os seguintes elementos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, farinha de soja, sal soro de leite em pó, gordura vegetal de palma, ovo líquido pasteurizado.

- zado, amido de milho, emulsificantes, vitamina a, b1, b2, b3, b5, b6, cálcio, ferro, aroma natural, fermento químico.
47. Suco de polpa de fruta: polpa de fruta e água, podendo ser adoçado com fruta natural. Não contendo açúcar nem conservantes.
  48. Suco de caixinha: suco de fruta concentrado, pasteurizado, homogeneizado. Não deve conter metabissulfite de sódio e benzoato de sódio.
  49. Bebida de soja em caixinha: bebida à base de soja sabor fruta. Extrato de soja, suco concentrado de fruta, água, açúcar, acidulante ácido cítrico, aromatizante natural, espessante pectina, corante betacaroteno e natural urucum, edulcorante artificial sucralose (6,0 mg/100 ml), regulador de acidez citrato de sódio, ferro e vitaminas (c, e, b6, a, ácido fólico, d e b12) não contém glúten.
  50. Requeijão cremoso: creme de leite, massa coalhada, leite pasteurizado padronizado, cloreto de sódio, sal, coalho e fermento lácteo, concentrado proteico de soro de leite, estabilizantes (polifosfato de sódio, fosfato trissódico e fosfato monossódico), cloreto de sódio (sal), conservador ácido sórbico.
  51. Iogurte: Iogurte com polpa de frutas de diversos sabores, como: morango, coco, ameixa e salada de frutas, obtido pela fermentação do leite (pasteurizado ou esterilizado), por fermentos lácteos próprios que determinem as características do produto final, adicionado de açúcar e polpa/suco de duas ou mais frutas, com corante natural e aroma idêntico ao natural, podendo conter outros produtos de origem láctea e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação e que não interfiram no processo de fermentação do leite, as quais deverão ser mencionadas. O produto deverá ser integral.
  52. Manteiga de primeira qualidade com sal: Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais.
  53. Queijo Minas Frescal: Produzido a base de leite cru, consistência branda, macia, cor esbranquiçada, resfriado (temperatura inferior a 7°C), embalagem em torno

- de 1 kg. Deve ser entregue embalados individualmente, em sacos plásticos, resistentes, lacrados.
54. Queijo mussarela fatiado, produto elaborado com leite de vaca, cor branco, resfriado.
  55. Ervilha partida: produto obtido de grãos sadios, limpos, secos e uniformes.
  56. Milho de canjica: milho de canjica branca. milho em grãos sãos, selecionados, limpos e secos.
  57. Milho para pipoca: milho de pipoca de grãos sãos, selecionados, limpos e secos.
  58. Vinagre branco: produto resultante da fermentação acética do vinho branco.
  59. Barra de cereal: produto composto de glicose de milho, flocos de arroz ou outros grãos tostados, fruta desidratado, aveia em flocos, açúcar invertido, gordura vegetal, sal e estabilizante lecitina de soja.
  60. Orégano: orégano desidratado
  61. Louro: folhas de louro desidratadas
  62. Manjericão: folhas de manjericão desidratadas
  63. Tomilho seco: sementes de tomilho desidratadas
  64. Alecrim: ramos de alecrim desidratados
  65. Açafrão: açafrão em pó

Para todos os itens considerar as seguintes orientações para as embalagens:

- Embalagem primária: embalagem plástica, flexível, resistente, de material atóxico.
- Embalagem secundária: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, transportada em condições que preservem as características do alimento.