

## **ANEXO I-A**

Doce de Frutas Caseiro.

Embalagem: balde plástico 5kg ou vidro 1kg ou 380g (Peso Líquido)

O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no requisitante.

Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional e do fornecedor bem e todas as informações exigidas pela resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, RDC Nº. 359, de 23 de dezembro de 2003 e RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.

### **ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:**

1 – **DESCRIÇÃO:** doce de fruta é o produto obtido pela cocção, de frutas, inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e água sem a adição de corantes ou conservantes.

2 – **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** O doce de fruta deve ser preparado de frutas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos, de animais ou vegetais, e de fermentação ou qualquer característica de contaminação do produto.

Não deve conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas em Norma Técnica vigente. Deve estar isento de pedúnculos e de cascas, mas pode conter fragmentos da fruta, dependendo da espécie empregada no preparo do produto.

Não pode ser colorido e nem aromatizado artificialmente.

Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 – **AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:** Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

OBS: Qualquer inconformidade com os produtos entregues, serão devolvidos para a troca imediata, com prazo de devolução de 48h, sem custo adicional para o Sesc.