

Anexo B

Lista dos alimentos autorizados

1- CARNE DE VACA

Proveniente de rês bovina adulta aprovada para consumo público, devidamente rotulada, em conformidade com a legislação em vigor – Decreto-Lei 323-F/2000, de 20 de Dezembro (identificação do animal, país de origem, de abate e de desmancha) – apresentada em meia carcaça, quartos ou peças de talho, refrigerada ou congelada, limpa (sem gorduras e aponevroses).

1.1- Peças de talho para bifés – carne de 1ª categoria, sem osso

- Vazia sem abas
- Alcatra (excepto ponta de alcatra)
- Pojadouro
- Rabadilha
- Acém redondo – sem cobertura

1.2- Peças de talho para assar/estufar – carne de 1ª categoria, sem osso

- Chã de fora
- Pá
- Acém comprido
- Alcatra

1.3- Peças de talho para guisar – carne de 2ª categoria, sem osso

- Chambão da perna
- Chambão da pá
- Chã de fora
- Acém comprido
- Pá
- Aba descarregada
- Cachaço

1.4- Peças de talho para cozer – carne de 2ª categoria, sem osso

- Chambão da perna
- Chambão da pá
- Chã de fora
- Acém comprido
- Peito
- Cachaço
- Pá

1.5- Carne picada

Os **hambúrguers** e **almôndegas** a servir devem apresentar-se sob a forma de produto transformado ultracongelado e com os seguintes ingredientes:

1.5.1 - Hambúrguers: percentagem de carne > ou = a 80%

- A fração de carne devrá conter apenas bovino e ou suino, sendo que a percentagem de carne de bovino deverá ser >70%

- A fração não carne poderá conter os seguintes ingredientes:

- Proteínas de soja hidratada
- Condimentos
- Sal
- Salsa hidratada
- Flocos de aveia hidratados
- Fibra vegetal
- Cebolas tostadas

1.5.2 - Almôndegas: percentagem de carne > ou = a 80%

- A fração de carne devrá conter apenas bovino e ou suino, sendo que a percentagem de carne de bovino deverá ser >70%

- A fração não carne poderá conter os seguintes ingredientes:

- Proteínas de soja hidratada
- Condimentos
- Sal
- Salsa hidratada
- Flocos de aveia hidratados
- Fibra vegetal
- Cebolas tostadas

1.5.3 - Empadão, bolonhesa, lasanha, canelones e rolo de carne:

A carne a utilizar poderá ser picada no refeitório, tendo obrigatoriamente de nele ser consumida, desde que se verifiquem as seguintes condições:

- a) A existência de equipamento apropriado e exclusivo para picar carne, em perfeito estado de higienização e conservação, não sendo permitida, em caso algum, a utilização da descascadora de batatas, mesmo que possua os acessórios destinados para aquele fim, evitando-se, assim, o risco de contaminações cruzadas.
- b) A zona de preparação da carne picada tem de ser distinta das zonas de preparação de legumes e de peixe. Não é permitida a preparação da carne picada em simultâneo com outro tipo de carne, na mesma zona.

A peça de carne que será utilizada para picar, deverá obedecer aos parâmetros

apresentados no número 1.1 – Peças de talho para bifés – e possuir as seguintes características:

- Isenção de gorduras;
- Isenção de aponevroses;
- Isenção de sinais de oxidação.

No caso de não existirem as condições mencionadas nas alíneas a) e b) do número 1.6.1, a carne picada a utilizar terá de ser proveniente de um fornecedor licenciado e possuir as características de um produto pré-embalado, respeitando sempre os parâmetros indicados na alínea c) do número 1.6.1. e conter a seguinte menção – 100% de carne de vaca.

2- CARNE DE PORCO

2.1- Pernas ou pás

Limpas, refrigeradas ou congeladas provenientes de reses abatidas para consumo público, de acordo com o regulamento da inspecção sanitária dos animais de talho e respectivas carnes, sub-produtos e despojos.

2.2- Bife de porco

Refrigerado ou congelado, proveniente de perna limpa.

2.3- Assar

Perna limpa.
Pá limpa
Lombo

2.4- Costeletas

Deverão obedecer às seguintes características:

- Serem provenientes de porcos abatidos nos termos da legislação em vigor;
- Serem seleccionadas do cachaço, lombo e pé em percentagem equitativa;
- Terem corte por processo estandarizado, ou manual correcto, desde que tenham a parte óssea com os músculos correspondentes.

3- CARNE DE AVES

Ave inteira

Deverá apresentar-se preparada segundo o tipo comercial “pronta a cozinhar” Deverá revelar sinais evidentes de uma sangria perfeita e boa preparação, isento de penas, penugens ou canudos e desprovido de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tíbio-metatarsica. A cloaca e a porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. O peso médio das carcaças limpas deve oscilar entre 5 e 8 Kg para o peru, 3kg no caso do pato e 1kg no frango.. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, nº do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária

Coxas

Correspondem aos músculos da coxa e respectivo suporte ósseo, seccionados superiormente ao nível da articulação coxo-femural e inferiormente a 2 cm acima da articulação tíbio-társica. Apresentam-se no estado refrigerado ou congelado, devidamente rotulado.

Bifes

Obtidos exclusivamente por corte dos músculos peitorais, devendo assumir o aspecto laminado, sem fragmentos de osso ou cartilagens segundo o tipo comercial “pronto a cozinhar”

Perú / pato /frango

- . Inteiro
- . Coxas
- . Peito / bifés

4 – COELHO

As carcaças deverão ser fornecidas isentas de traumatismos e incisões, devidamente sangradas e esfoladas, com cabeça e sem orelhas e os membros desprovidos das extremidades manuais ou pedais. Deverão ainda ser provenientes de matadouros oficialmente aprovados, em estado refrigerado ou congelado. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

5 – CARNE DE CARNEIRO E OU BORREGO

Pernas e pás limpas provenientes de ovinos adultos (nunca caprinos)

6– PRODUTOS DE SALSICHARIA

Estes produtos deverão possuir rótulos com as seguintes indicações:

- . Designação do produto
- Ingredientes

- Tipo
- Nome do fabricante
- Localidade e origem do fabricante
- data de fabrico/lote
- Mode de conservação
- Durabilidade minima

6.1 – Chouriço de carne

Constituído exclusivamente por carne e gordura de porco refrigerada, isento de fécula, em proporções de carne entre 80% para o tipo extra e 70% para o tipo corrente, com margens de tolerância de 5%, gordura entre 20% para o tipo extra e 30% para o tipo corrente, com margem de tolerância de 5%.

A carne e a gordura terão de estar devidamente fragmentadas e adicionadas de aditivos legalmente autorizados.

Em forma de ferradura ou em “rosário, com sinais evidentes de cura perfeita, que nunca deverá ser inferior a 72 horas.

6.2 Farinheira

Enchido corado pelo fumo, constituído por gorduras de porco, frescas ou refrigeradas, picadas em proporção não inferior a 60% e por farinha de trigo de 1ª qualidade. Às gorduras podem ser adicionados os condimentos e aditivos legalmente autorizados.

6.3 Alheira

Enchido corado pelo fumo, de Trás-os-Montes DOP, obtido a partir de carne de porco ou criação fresca, pão regional transmontano de trigo, azeite, condimentado com sal, alho e colorau. Os pedaços de carne têm de ser perceptíveis, em forma de ferradura, de comprimento de cerca de 30cm e com um diâmetro de cerca de 2cm. O peso deve oscilar entre 170 e 200gr.

6.4 Presunto

Presunto limpo, desossado e sem courado

7- SALGADOS PRÉ_PREPARADOS CONGELADOS

Provenientes de contratantes com o sistema HACCP instalado

7.1 Croquetes de carne

Com um teor de carne de bovino, ou bovino e suíno, igual ou superior a 50%, de diâmetro igual ou inferior a 3 cm.

7.2 Pasteis de Bacalhau

Com um teor de bacalhau igual ou superior a 30%, de diâmetro igual ou inferior a 3cm.

8--OVOS

a) **Ovo pasteurizado** (aplicação geral) – ovo inteiro, gema e clara. Os ovos pasteurizados devem estar armazenados à temperatura indicada pelo fabricante. Não podem permanecer nas caixas de transporte, devendo ficar bem visível o seu prazo de validade.

b) **Ovo em natureza** só cozido.

Ovos de galinha de categoria A - tamanho L (peso entre 63 e 73gr)

Podem ser de uma ou mais marcas distintas, indicando:

- Código do centro de embalagem
- Categoria de qualidade
- Categoria de peso;
- Data de durabilidade mínima
- Menção ovos lavados

As embalagens grandes (mais de 30 ovos), mesmo que contenham ovos acondicionados em embalagens pequenas, devem ter um rótulo que não seja inutilizado no acto de abertura da embalagem, contendo as indicações citadas anteriormente, em letras perfeitamente legíveis e visíveis.

Os ovos devem ser armazenados, dentro das suas caixas de transporte, em local bem ventilado, nunca perto de produtos que lhes possam transmitir cheiros, como, por exemplo, o bacalhau seco, fruta, etc.

9- PESCADO

9.1- Tipos de apresentação:

- Inteiro eviscerado, com ou sem cabeça.
- Em postas – quando seccionado em postas mais ou menos perpendiculares à coluna vertebral: as postas podem ser abertas ou fechadas, consoante a região anatómica de onde provêm.
- Em filetes – quando o pescado é submetido à filetagem.
- Em lombos

9.2- Conservação:

- a) Refrigerado;
- b) Congelado – quando submetido à temperatura da ordem dos -35°C, de modo a que no interior das massa musculares a temperatura seja igual ou

inferior a -18°C; a percentagem de vidro para os filetes ou lombo não pode ultrapassar os 20% e a do peixe inteiro ou em postas, 10%.

9.3- Espécie de pescado e fins culinários:

- a) Cozer: Pescada (de nº3 a nº5); para pargo legítimo; mero; corvina; cherne; polvo; maruca; abrótea; bacalhau e lulas;
- b) Assar/ Gratinar/estufar: Pargo legítimo e mulato; pescada (nº3 a nº5), corvina; cherne; mero, maruca, solha, peixe prata, arinca, salmão, bacalhau seco, cardinal, palmeta, pampo, cardeal, perca, robalo, dourada, filetes panados de pescada ultracongelados com teor de pescada superior ou igual a 50%, barrinhas de pescada oanadas ultracongeladas, com teor de peixe (lascado) superior a 50%;
- c) Grelhar: Solha; palmeta; peixe-espada, carapau; filetes de pescada, besugo; salmão, sardinha, cavala, dourada, robalo, lulas; chocos e bacalhau.
- d) Fritar: Solha; palmeta; peixe-espada; carapau; pescada nº3 a nº 5; pescadinhas; bacalhau seco, cardinal, lulas, chocos, filetes de pescada, de corvina, de pampo e de raia, filetes panados de pescada ultracongelados com teor de pescada superior ou igual a 50%.
- e) Caldeirada: mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços de 50/60gr, com um mínimo de 3 variedades ou de uma só espécie no caso das lulas, chocos, bacalhau.
- f) Arroz bacalhau, povo, lulas, tamboril ou de peixe
- g) Salada russa: atum, peixe (filete de pescada)
- h) Feijão-frade com atum e ovo
- i) Grão com bacalhau e ovo

9.4 BACALHAU SECO E SALGADO

- . Do tipo crescido, descabeçado, eviscerado, escalado, de cura completa.
- Migas a granel

9.5 ATUM

Atum em pedaços, em latas individuais ou 2 quilos, de utilização imediata, sendo proibido armazenar qualquer lata depois de aberta.

9.6 - MOLUSCOS

Cefalópodes (chocos, lulas, polvo) e bivalves (ameojoa, mexilhão, e berbigão)

10 - ARROZ

- a) Do tipo agulha.
- b) De tipo carolino – **apenas** para a confecção de arroz doce.

11 - MASSAS ALIMENTÍCIAS

Simple e ou tricolor

Cotovelos e massa riscada

Esparguete

Massa miuda

Macarrão

Búzios

Espirais/fusili

Aletria

Lasanha

Canelones

12 LEGUMINOSAS SECAS

De boa qualidade (que cozam dentro de uma hora)

Feijão branco, catarino, frade, encarnado, preto e amanteigado

Grão

Favas (frescas ou congeladas)

Lentilhas

Ervilhas (descascadas, frescas ou congeladas)

13 FARINHA DE TRIGO

De 1ª qualidade, em embalagens não superiores a um quilo.

14 BATATA

Com casca ou sem casca, inclui batata pré-frita, congelada. Os tubérculos tipo redondo não devem ter diâmetro inferior a 40mm; os tipo alongado não devem ter o diâmetro inferior a 35mm.

Para a confeção de puré de batata poderá ser utilizado puré instantâneo desde que se comprove não existirem condições físicas que garantam a segurança alimentar para confeção no local. Deve ser confeccionado com leite quando as orientações do fabricante assim o refiram.

15 HORTICULAS

Frescos ou congelados

16 SALADAS E FRUTAS

No caso de saladas cruas é obrigatória a utilização de processos de desinfeção adequados.

17 -AZEITE FINO

Azeite virgem para confeção e virgem extra para temperar em cru, em embalagem adequada.

18 AZEITONAS

Inteiras ou laminadas, de utilização imediata

19 BANHA

Banha pré-embalada, devidamente rotulada.

20 ÓLEO VEGETAL REFINADO

Óleo de amendoim, refinado, de qualidade.

O número de utilizações do óleo de fritar deve ser controlado através de testes rápidos indicadores da qualidade do mesmo.

Devem ser efectuados registos dos resultados obtidos e proceder, caso necessário, à substituição do óleo.

Óleo de girasso, refinado na fritura é de utilização única.

21 TOMATE PELADO E POLPA DE TOMATE

Em latas de 1 Kg ou superior, de utilização imediata, sendo proibida a sua armazenagem depois de abertas.

22 ESPECIARIAS E ERVAS AROMÁTICAS

- Sal, limão e alho

- Ervas aromáticas como: manjerona, oregãos, tomilho, hortelã, segurelha, aipo, salsa, alecrim, coentros, estragão, funcho, salva, louro, manjerição e cebolinho

- Especiarias: Canela, noz-moscada, baunilha, cominhos, caril, cravinho, açafraão, pimentão-doce

23 LEITE

Ultrapasteurizado, gordo e meio gordo, em embalagens de litro.

24 GELADO DE LEITE

Constituído por leite pasteurizado ou ultra pasteurizado, em quantidade não inferior a 150 ml, por dose.

25 IOGURTE

Iogurte sólido meio gordo, de aromas ou pedaços, peso líquido 125gr. Valor energético máximo 100kcal por 100gr

26 PÃO DE MISTURA

O pão deve possuir a seguinte composição:

- 15% de centeio farinha tipo 130
- 35% de farinha 65
- 35% de farinha 200
- Água
- 0,4% de sal
- Levedura
-

27 PÃO RALADO

Em pacotes de 1kg

28 BROA

Broa de milho

29 AÇUCAR

Em pacotes de 1 kg

30 – MAIONESE

Pasteurizada em doses individuais

31 – NATAS

Ultrapasteurizadas

32 – MOUSSE DE CHOCOLATE OU DE FRUTOS

A mousse poderá ser caseira ou de preparação instantanea. Em qualquer dos casos deverá ser confeccionada na própria escola.

33 – PUDIM

O pudim poderá ser caseira ou de preparação instantanea. Em qualquer dos casos deverá ser confeccionada na própria escola.

34 – GELATINA DE ORIGEM VEGETAL

Deverá ser de origem vegetal, com a indicação da origem no rótulo. A gelatina deverá ser confeccionada na própria escola.

35 – SAL IODADO

Higienizado grosso, em sacos de plástico de 1 kg