

**ANEXO B - Capitações máximas dos alimentos de refeições confeccionadas**  
(As capitações indicadas correspondem aos alimentos descongelados, limpos e prontos a cozinhar)

**Capitações máximas dos alimentos - grs**

<b>Tabela 1 - Carne de Vaca (Diversas Utilizações)</b>		
<b>Produtos</b>	<b>Capitações máximas dos alimentos - dieta geral (grs/ml)</b>	<b>Observações</b>
Assar	200	
Guisar C/ Osso	220	
Guisar S/ Osso	180	
Bife C/ Ovo	160	
Bife S/ Ovo	200	
Escalopes (p/panar)	160	
Jardineira	180	
Feijoada/Rancho	80	
P/ tortilha/arroz de carnes	50	
Fricassé/Strogonoff	180	
Peito enrolado	210	
Cozer C/ Osso	220	
Cozer S/ Osso	180	
Estufar (sem osso)	200	
P/ Cozido à Portuguesa	70	
Dobradinha	250	

<b>Carne de Vaca picada para:</b>		
<b>Produtos</b>	<b>Capitações máximas dos alimentos - dieta geral (grs/ml)</b>	<b>Observações</b>
Almôndegas	200	5 unidades/3 unidades
Croquetes/Rissóis	120	4 unidades/3 unidades
Hambúrguer s/ Ovo	150	2 unidades
Hambúrguer c/ Ovo	120	
Rolo de carne	170	
Empadão/Bolonhesa	140	
Miudezas - Mão S/ canela	220	

O cozido à portuguesa deve incluir carne de vaca, carne de porco (chispe/orelha/toucinho), carne de frango e 3 enchidos.

A tortilha/arroz de carnes devem incluir carne de vaca, carne de porco, carne de frango e salsichas/fiambre.

A feijoada/rancho devem incluir carne de vaca, carne de porco, chispe/orelha e enchidos.

A feijoada à brasileira deve incluir carne de vaca, carne de porco, 2 enchidos

As tripas à moda do porto devem incluir carne de porco, frango, dobradinha, mão de vitela, chispe/orelha, 1 enchido

<b>Tabela 2 - Carne de Porco (Diversas Utilizações)</b>		
<b>Produtos</b>	<b>Capitações máximas dos alimentos - dieta geral (grs/ml)</b>	<b>Observações</b>
Assar	200	
Entrecosto p/ guisar	260	
Entrecosto p/ assar	390	
Entremeada	300	
Escalopes (p/panar)	150	2 unidades
Estufar	180	
Febras	200	2 unidades/1 unidade
P/ cozido à portuguesa	60	
P/ feijoada/rancho	80	
P/tortilha/arroz de carnes	50	
Jardineira	180	
Costeletas	220	2 unidades/1 unidade
Costeletas P/ panar	200	2 unidades
A alentejana	200	com ameijoas
Rojões	220	com cubos de 4-5 cms
A portuguesa	180	
Pernil	330	

<b>Miudezas de Porco:</b>		
<b>Produtos</b>	<b>Capitações máximas dos alimentos - dieta geral (grs/ml)</b>	<b>Observações</b>
Chispe	300	
Cabeça	300	
Chispe p/ cozido	120	
Cabeça p/ cozido	120	
Rim	200	
Fígado	160	
Toucinho p/ cozido	20	

<b>Enchidos (para cozido à portuguesa, feijoada, rancho, tortilha ou arroz de carnes):</b>		
<b>Produtos</b>	<b>Capitações máximas dos alimentos - dieta geral (grs/ml)</b>	<b>Observações</b>
Chouriço de carne	20	Igual p/ sandes de reforço
Chouriço mouro	20	
Farinheira	20	
Outros enchidos (bacon, por ex.)	20	

<b>Tabela 3 - Cabrito ou Borrego</b>		
<b>Produtos</b>	<b>Capitações máximas dos alimentos - dieta geral (grs/ml)</b>	<b>Observações</b>
Assar	380	
Estufar/Guisar	370	
Caldeirada	320	
Costeletas para grelhar ou fritar	320	
Cabrito p/ cozer	360	

<b>Tabela 4 - Outras carnes</b>		
<b>Produtos</b>	<b>Capitações máximas dos alimentos - dieta geral (grs/ml)</b>	<b>Observações</b>
Alheira	1 unidade c/ ovo	
Morcela	20	
Linguiça	30	
Chouriço de vinho	20	
Salsicha tipo Frankfurt	4 unidades c/ ovo	Tamanho grande (34grs)
Leitão assado	280	
Coelho (p/estufar)	350	
Coelho (p/arroz)	300	

<b>Carnes frias (composição de 1 prato)</b>		
<b>Produtos</b>	<b>Capitações máximas dos alimentos - dieta geral (grs/ml)</b>	<b>Observações</b>
Fiambre	40	Metade da Capitação para a sandes de reforço
Fiambre Magro (Peru ou Frango)	20	
Paio/Chouriço	20	Igual para sandes de reforço
Presunto	20	
Carne assada	70	
Mortadela	25	Igual para sandes de reforço
Outros:		
panados de queijo e fiambre	300 g ou 3 unidades	

**ANEXO B - Captações máximas dos alimentos de refeições confeccionadas**  
(As captações indicadas correspondem aos alimentos descongelados, limpos e prontos a cozinhar)

**Captações máximas dos alimentos - grs**

Tabela 5 - Aves e Ovos		
Produtos	Captações máximas dos alimentos - dieta geral (grs/ml)	Observações
<b>Peru</b>		
Assar no Forno	280	
Bife	190	
Coxas	280	
Espetadas	220	2 unidades
Estufar	250	
Jardineira	250	
Escalopes p/ panar	200	2 unidades
<b>Frango</b>		
Arroz	270	
Assar no forno	320	1/4 frango
Bife	190	
Coxas	320	
Estufar	300	1/4 frango
Jardineira	320	
Para canja	50	
P/ tortilha/arroz de carnes	100	
P/ cozido à portuguesa	80	
P/tripas à moda do porto	80	
P/ guizar	300	
P/ fritar	300	
Empadão	150	
Moelas	300	
<b>Galinha</b>		
	350	
<b>Pato</b>		
Assar	410	
Estufar	390	
Arroz	350	
<b>Codornizes</b>		
Para fritar	250	2 unidades
<b>Ovos</b>		
Cozidos	1 unidade	
Escalfados	2 unidades	
Mexidos	2 unidades	pasteurizados
Omolete	2 unidades	pasteurizados
P/ tortilha	2 unidades	pasteurizados
P/ Bacalhau à brás	2 unidades	pasteurizados

Tabela 6 - Peixes e Moluscos (Diversas utilizações)		
Produtos	Captações máximas dos alimentos - dieta geral (grs/ml)	Observações
<b>Conservas</b>		
Atum/sardinhas	130	
<b>Peixe Grosso</b>		
Pampo, Pargo, garoupa com cabeça	400	
Pampo, Pargo, garoupa sem cabeça	280	
Pescada, maruca, corvina, rabeta com cabeça	380	
Pescada, maruca, corvina, rabeta sem cabeça	280	cozer s/ ovo
<b>Peixe médio</b>		
Goraz c/ cabeça	360	
Goraz s/ cabeça	270	cozer ou assar
<b>Outros Peixes</b>		
abrótea /pescada	280	220 grs c/ ovo / cozer s/ ovo, assar, grelhar e fritar
badejo	280	220 grs c/ ovo
cação/safio para estufar	350	
caldeirada	300	5 espécies no mínimo
petinga/carapaus para fritar	270	2 unidades
carapaus/sardinhas para grelhar	300	4 unidades
cardeal	280	
cherna	280	
chicharro	320	
dourada	320	
peixe espada/pescadinhas/besugo	300	2 unidades
faneca	300	
filetes de pescada	200	
lombo tamboril	220	
mero	280	
palmeta	280	
raia para filetes (sem pele)	400	
salmonetes	280	
solha	260	
tamboril	440	
linguado	260	
trutas	300	
salmão	300	
Peixe para sopa	60	desfiado
<b>Outras espécies (de modo genérico)</b>		
grosso s/cabeça	250	
médio s/cabeça	300	
médio c/cabeça	350	
<b>Moluscos</b>		
polvo para cozer	420	(cozer, arroz e salada)
polvo para filetes ou albardar	350	
polvo para arroz	400	
choco limpo para grelhar	350	
choco limpo para albardar	300	
choco limpo para guisar	320	
choquinhos com tinta	400	
lulas para rechear/guisar	350	160 grs grelhar - 150 grs estufar
lulas para albardar	280	
lulas para grelhar	400	
potas	260	
<b>Mariscos</b>		
Camarão em miolo (incorporação)	50	
Camarão em casca (incorporação)	60	
Ameijoia c/ casca (incorporação)	150	
Berbigão em casca (incorporação)	70	
Berbigão em miolo (incorporação)	40	
Rissois de camarão	4 unidades	
<b>Bacalhau</b>		
Arroz (de)	180	
Assar	250	
Caras	370	
Cozer	180	
Estufado/guisado	200	
Gomes Sá com 1/2 ovo	150	
Pasteis/pataniscas	130	4 unidades/3 unidades
À Brás	140	
Fritar	180	
<b>Douradinhos</b>		
	4 unidades	
<b>Delícias do Mar</b>		
	60	Guarnição mista - com outra espécie

**ANEXO B - Captações máximas dos alimentos de refeições confeccionadas**  
(As captações indicadas correspondem aos alimentos descongelados, limpos e prontos a cozinhar)

**Captações máximas dos alimentos - grs**

Tabela 7 - Produtos hortícolas e guarnições (Diversas utilizações)		
Produtos	Captações máximas dos alimentos - dieta geral (grs/ml)	Observações
<b>Abóbora</b>		
Sopa (base)	100	
Sopa (não base)	50	
<b>Agrião</b>		
Sopa (não base)	50	
<b>Alface</b>		
Salada	50	
Salada mista	30	
Sopa (não base)	60	
<b>Alho Francês</b>		
Sopa (base)	50/100	Fresco/Congelado
Sopa (não base)	25/50	Fresco/Congelado
<b>Arroz</b>		
Guarnição Base	150	
Guarnição Mista (com feijão , por ex.)	80	*conforme o prato
Sopa c/ Hortaliça	25	
Sopa s/ Hortaliça	35	
Doce	20	
<b>Batata</b>		
Cozer/assar	400	
fritar (fresca ou ultracongelada - guarnição base)	340	
fritar (fresca ou ultracongelada - guarnição mista)	180	
fritar (de pacote - guarnição base)	120	
fritar (de pacote - guarnição mista)	60	
para puré/empadão	300	
para pasteis	150	
para sopa	90	
jardineira/caldeirada/salada russa	200	
para caldo verde	320	
para cozido á portuguesa	120	
para pasteis	150	
puré batata floco	60	
<b>Beterraba</b>		
Salada mista	40	
<b>Bróculos</b>		
Guarnição Mista	90	
Sopa (não base)	45	
<b>Caldo Verde</b>		
Sopa (não base)	60	
<b>Cebola (em):</b>		
Arroz	30	
Estufados	30	
Sopa (não base)	30	
Caldeirada	80	
Salada	10	
<b>Cenoura (em):</b>		
Arroz	30	
guarnição mista	50	
Jardineira/estufada	50	
salada	50	
salada mista	30	
salada russa	50	
sopa(base)	45	
Sopa (não base)	20	
<b>Couve de bruxelas</b>		
Guarnição mista	80	
<b>Couve flor</b>		
Guarnição mista	90	
Sopa (não base)	45	
<b>Couve lombarda, penca, galega, portuguesa, coração, repolho, roxa:</b>		
Guarnição mista	120	
Sopa(não base)	75	
<b>Courgettes</b>		
Guarnição base	30	
<b>Ervilhas</b>		
arroz	35/20	Frescas/Congeladas
guarnição base	180/160	Frescas/Congeladas
jardineira	55/45	Frescas/Congeladas
salada russa	55/45	Frescas/Congeladas
sopa (base)	55/45	Frescas/Congeladas
sopa (não base)	35/20	Frescas/Congeladas
<b>Espinafres</b>		
Sopa (não base)	60/30	Frescas/Congeladas
Espinafres	140	
<b>Favas</b>		
Guarnição mista	180	
Sopa (base)	100	
<b>Feijão Verde</b>		
Guarnição mista	65/55	Fresco/Congelado
Jardineira	65/55	Fresco/Congelado
Sopa (não base)	40/30	Fresco/Congelado
<b>Feijão Seco</b>		
Arroz	30	
Guarnição base	100	
Sopa	40	
Salada feijão frade	100	
Guarnição mista	60	
<b>Grão</b>		
Guarnição Base	100	
Guarnição Mista	60	
Sopa (base)	80	
Sopa (não base)	40	
<b>Grelos</b>		
Arroz	70	
Guarnição mista	160	
sopa (base)	100	
<b>Juliana</b>		
Sopa (não base)	90	
<b>Lentilhas</b>		
Guarnição Base	100	
<b>Massa</b>		
Massa para sopa com hortaliça	25	
Massa para sopa sem hortaliça	35	
Massa guarnição mista	80	
Massa guarnição base	120	
<b>Milho</b>		
Guarnição mista	50	
Salada	40	
<b>Nabiça</b>		
Guarnição mista	160	
Sopa (não base)	100	
<b>Nabo</b>		
Salada mista /Guarnição mista	30	
Sopa (não base)	50	
<b>Pepino</b>		
Salada mista	40	
<b>Pimento</b>		

**ANEXO B - Captações máximas dos alimentos de refeições confeccionadas**  
(As captações indicadas correspondem aos alimentos descongelados, limpos e prontos a cozinhar)

<b>Captações máximas dos alimentos - grs</b>		
arroz	20	
caldeirada	40	
salada mista	45	
<b>Rabanetes</b>		
salada mista	15	
<b>Salada mista (peso total 70 grs):</b>		
alface	15	
cebola	10	
tomate ou outro legume	45	
<b>Seitan</b>		
guarnição base	200	
guarnição mista	100	
<b>Soja</b>		
guarnição base	200	
guarnição mista	100	
<b>Tofu</b>		
guarnição base	200	
guarnição mista	100	
<b>Tomate</b>		
Concentrado	10	
Pelado	30	
Arroz	60	
guizar/estufar/assar	40	
sopa	40	
caldeirada	80	
Salada	80	
Salada mista	45	
Sopa (base)	80	
Sopa (não base)	30	
<b>Pão</b>		
Pão de trigo	50	C/ ou S/ sal
Pão de mistura (trigo, centeio e integral)	50	C/ ou S/ sal
Pão integral	50	
Tostas	25	C/ ou S/ sal
Pão de forma	40	
Pão s/ glúten	250	
Bolacha Maria/Torrada (DI)	30	
Bolachas de água e sal (DI)	30	
Bolachas integrais, sem sal e sem açúcar (DI)	30	
Bolacha sem glúten	200	
Queque, Arrufada e Bolo de Arroz	75	
Croissant	100	
Caracol	110	
Pão de Deus	80	
Cerelac (DI)	75	
Nestum (DI)	75	
Farinha "Maizena" (DI)	75	
Açúcar (DI)	8 a 10	

**Tabela 8 - Ervas aromáticas, especiarias, molhos e condimentos**

<b>Produtos</b>	<b>Captações máximas dos alimentos - dieta geral (grs/ml)</b>	<b>Observações</b>
<b>Azeite</b>		
Sopa	5 ml	
Guisados	25 ml	
Tempero (saladas)	10 ml	
Tempero (cozidos)	20 ml	
Amendoim, noz e avelã	15 grs	
<b>Manteiga (DI)</b>	10/12	
<b>Margarina vegetal polinsaturada (DI)</b>	10	
<b>Ervas aromáticas</b>		
Louro	0,5	
Manjerona	0,5	
Oregãos	0,5	
Tomilho	0,5	
Piri-piri	0,5	
Hortelã	2	
Segurelha	1	
Aipo	0,5	
Cravo cheiro	0,5	
Canela	1	
Limão	20	
Tomate	30	
Vinagre	10	
Pimentos	15	
Malagueta	0,5	
Noz moscada	0,5	
Baunilha	1	
Cominhos	0,5	
Pimenta	1	
Caril	1	
Salsa	5	
Alecrim	0,5	
Coentros	5	
Estragão	0,5	
Mostarda	15	
Ketchup	30	
Maionese	30	
Béchamel	30	
Branco	30	
Cebolada	30	
Escabeche	30	
Manteiga	10	
Vinho	0,5 dl	
Sal	5	
Funcho	3	
Salva	2	
Pimento para caldeirada	50	

**Tabela 9 - Outros Produtos**

<b>Produtos</b>	<b>Captações máximas dos alimentos - dieta geral (grs/ml)</b>	<b>Observações</b>
<b>Leite</b>		
Magro/Meio Gordo	250 ml	
Puré	45 ml	
<b>Leite de Soja</b>	250 ml	
<b>Queijo</b>		
Fundido normal/light	30	embalagens individuais
Fatiado	30	tipo flamengo
Ralado	20	
<b>Iogurtes</b>	45 ml	Puré
Naturais	125	
Aromas	125	
Líquidos	150	
Magros	125	
Líquidos Magros	125	
<b>Café</b>		
Puro	10	Pequeno almoço; Almoço; Jantar
Mistura	4	c/ 25% café puro
<b>Cevada</b>	10	
<b>Chá de ervas</b>	1-2	1 saqueta

**ANEXO B - Capitações máximas dos alimentos de refeições confeccionadas**  
(As capitações indicadas correspondem aos alimentos descongelados, limpos e prontos a cozinhar)

<b>Capitações máximas dos alimentos - grs</b>		
<b>Sumo de fruta 100% natural</b>	1L e 200ml	
<b>Edulcorantes</b>	2 mgr	doses individuais
<b>Marmelada/doce/Geleia</b>	30	
<b>Creme chocolate</b>	80	
<b>Cacau puro</b>	10	
<b>Chocolate em pó</b>	15	
<b>Achocolatado</b>	15	
<b>Farinhas</b>		
Lácteas - Sabores variados		C/gluten e S/ gluten C/ açúcar e S/ açúcar
Não lácteas - Sabores variados		C/ e S/ gluten

<b>Tabela 10 - Frutas e sobremesas doces</b>		
<b>Produtos</b>	<b>Capitações máximas dos alimentos - dieta geral (grs/ml)</b>	<b>Observações</b>
<b>Frutas</b>		
Alperce	180	
Ananás/abacaxi	2 rodela	
Ameixas (*)	180	calibre mínimo 30 mm
Banana	120	1 unidades
Cerejas (*)	140	
Citrinos (*)		
-satsumas	63-74 mm	2 unidades - 1 unidade
-tangerinas	63-74 mm	2 unidades - 1 unidade
-wilkins	63-74 mm	2 unidades - 1 unidade
-clementinas	63-74 mm	2 unidades - 1 unidade
-monreais	63-74 mm	2 unidades - 1 unidade
-laranjas	77-88 mm	1 unidade
Damasco (*)	160	calibre mínimo 30 mm
Figos	150	
Kiwi (*)	150	2 unidades
Maçã (frutos grandes) (*)		C/170 grs
- golden	75 mm	1 unidade
- raineta	75 mm	1 unidade
- starking	75 mm	1 unidade
Melancia	310	
Meloa	260	
Melão	260	
Morango (*)	220 grs	
Nespera	150	calibre mínimo 30 mm
Pera (*)		
- lawsen	160	1 unidade
- carapineira	160	1 unidade
- rocha	160	1 unidade
Pessego (*)	67-73 mm	1 unidade 160 grs
Uvas de mesa (*)	170	
<b>Sobremesas Doces</b>		
Bolo caseiro	---	
Biscoitos	---	
Bolo de Aniversário	---	
Pudim	---	1 unidade a-b
Gelatina	---	1 unidade a-b
Mouse	---	1 unidade a-b
Outras sobremesas	---	1 unidade b
- Os frutos constantes desta tabela deverão respeitar as "normas de qualidade" definidos pelo regulamento (CEE) n. 1035/72 de 18 de Maio e regulamentos de normas de qualidade;		
- Os frutos constantes desta tabela assinalados com (*) devem obedecer às diversas disposições da Categoria II.		
(a) Sobremesas aceites devendo a quantidade ser equivalente a 200ml de sobremesa, pronta a consumir, acondicionada em embalagem descartável com tampa.		
(b) Sobremesas aceites devendo a quantidade ser equivalente a 200 ml de sobremesa, pronta a consumir.		

<b>Tabela 11 - Pratos Confeccionados</b>		
<b>Produtos</b>	<b>Capitações máximas dos alimentos - dieta geral (grs/ml)</b>	<b>Observações</b>
<b>Arroz à valenciana</b>		
carne de porco	50 g	(as capitações dos restantes ingredientes são as referidas na tabela de capitações e adaptadas à ficha técnica apresentada pela empresa adjudicatária)
carne de vaca	40 g	
frango	40 g	
lulas	25 g	
miolo de berbigão	20 g	
miolo de camarão	50 g	
chouriço de carne	20 g	
salsichas	15 g	
<b>Arroz de pato</b>		
pato	350 g	(as capitações dos restantes ingredientes são as referidas na tabela de capitações e adaptadas à ficha técnica apresentada pela empresa adjudicatária)
chouriço de carne	20 g	
bacon	20 g	
<b>Tomate recheado (200g cada unidade de tomate cru; mínimo 3 unidades)</b>		
alho francês	40 g	(as capitações dos restantes ingredientes são as referidas na tabela de capitações e adaptadas à ficha técnica apresentada pela empresa adjudicatária)
courgette	50 g	
espinafres	40 g	
<b>Francesinha à nossa moda</b>		
febra	200g	(as capitações dos restantes ingredientes, nomeadamente neste caso do molho de francesinha, são as referidas na tabela de capitações e adaptadas à ficha técnica apresentada pela empresa adjudicatária)
salsicha	2 unidades (68g)	
queijo	2 fatias (60g)	
fiambre	40g	
chouriço	40g	
fatias de pão de forma	2 fatias	

**Notas:**

- DI - Dose individual
- No caso dos produtos designados por marca ("cerelac", "Nestum"), etc. pode o concorrente indicar, identificando-a expressamente, outra marca de produto idêntico ou similar.

**ANEXO B - Capitações máximas dos alimentos de refeições confeccionadas**  
(As capitações indicadas correspondem aos alimentos descongelados, limpos e prontos a cozinhar)

Capitações máximas dos alimentos - grs	Lista de Alimentos Autorizados
<b>1. Carne de Vaca</b>	
Proveniente de rês bovina adulta aprovada para consumo público em conformidade com o regulamento da inspeção sanitária dos animais de talho, das respectivas carnes e subprodutos, apresentada em meia carcaça, quartos ou peças de talho, fresca, refrigerada (com ou sem embalagem em vácuo) ou congelada, limpa (sem gordura, aponevroses).	
a) Peças de talho para bifes - carne de 1º categoria, sem osso	
Acém redondo - sem cobertura	
Alcatra (excepto ponta da alcatra)	
Pojadouro	
Rabadilha	
Vazia sem abas	
b) Peças de talho para assar/estufar - carne de 1º categoria, sem osso	
Acém comprido	
Alcatra	
Chã de fora	
Pá	
c) Peças de talho para guisar - carne de 2º categoria, sem osso	
Aba descarregada	
Acém comprido	
Cachaço	
Chã de fora	
Chambão da pá	
Chambão da perna	
Pá	
d) Peças de talho para cozer - carne de 2º categoria, sem osso	
Acém comprido	
Cachaço	
Chã de fora	
Chambão da pá	
Chambão da perna	
Pá	
Peito	
e) Carne picada - proveniente de peças de 2ª ou 3ª categoria, picada nos locais de confecção	
<b>2. Carne de Porco</b>	
a) Pernas ou pás: limpas, frescas, refrigeradas ou congeladas provenientes de reses abatidas para consumo público de acordo com o regulamento da inspeção sanitária dos animais de talho e respectivas carnes, subprodutos e despojos.	
b) Bife de porco:	
Fresco, refrigerado ou congelado, proveniente de perna limpa.	
c) Perna limpa e pá limpa: Assar	
d) Costeletas:	
Deverão obedecer às seguintes características:	
- Serem provenientes de porcos abatidos nos termos da legislação em vigor;	
- Seleccionadas do cachaço, lombo e pé em percentagem equitativa;	
- Corte por processo estandardizado, ou manual correcto, desde que tenha a parte ossea com os músculos correspondentes.	
e) Chispe e Cabeça (Orelha/Orelheira):	
Em estado refrigerado ou congelado, isentos de pelos, cicatrizes, contusões, ou incisões.	
f) Toucinho:	
Com espessura entre os 3cm e os 5 cm.	
Fresco, entremeada;	
Fumado, embalado.	
<b>3. Carnes de Aves</b>	
Carcaças provenientes de Aves abatidas em boas condições de saúde em matadouros oficialmente aprovadas, e devidamente identificadas.	
a) Inteira:	
Deverá apresentar-se preparado segundo o tipo comercial "pronto a cozinhar", 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 e refrigeradas e deve oscilar entre 5 e 8 kgs, no caso de peru, e 1 e 1,5 Kg, no caso de frango.	
b) Coxas:	
Correspondem aos músculos da coxa e respectivo suporte ósseo, seleccionados superiormente ao nível da articulação coxo-femural e inferiormente a 2 cm acima da articulação tíbio-társica.	
c) 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".	
d) Vísceras:	
As moelas de frango deverão ser fornecidas abertas ao meio, desprovidas de gordura exterior e do conteúdo da mucosa.	
<b>4. Coelhos</b>	
As carcaças deverão ser fornecidas isentas de traumatismos e incisões, devidamente sangradas e esfoladas, com a cabeça sem orelhas e os membros desprovidos das extremidades manuais ou pedais.	
<b>5. Produtos de Salsicharia</b>	
a) Chouriço de carne:	
Constituído exclusivamente por carne e gordura de porco refrigerada, em proporções de carne entre 80% para o tipo "extra" e 70% para o tipo "corrente" com margem de tolerância de 5%; gordura entre 20% para o tipo "extra" e 30% para o tipo "corrente" com margem de tolerância de 5%, 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.	
b) Chouriço de sangue:	
Enchido corado por escaldão, constituído por sangue de porco, em proporção não inferior a 50% e gordura de porco macia e picada, adicionado de certos condimentos e aditivos legalmente autorizados. Em forma de fiada ou de cadeia, de comprimento unitário médio entre 10 e 15 cm.	
c) 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 1.ª qualidade, adicionadas de certos condimentos e aditivos legalmente autorizados (sal, pimenta, colorau, vinho branco, etc.). Forma de ferradura, de comprimento não superior a 35 cm.	
d) Paio:	
"Paio do lombo", constituído exclusivamente por carnes provenientes de lombo de porco, limpo de aponevrose e da maior parte de gordura que lhe é aderente, adicionado de certos condimentos e aditivos legais.	
e) Presunto:	
"Presunto limpo", desossado e sem courato.	
f) Mortadela:	
Percentagem de gordura máxima visível macroscopicamente de 30%. Constituída por carne de vaca (não deve exceder 50% da massa total) e de porco na proporção de 70% da massa.	
g) Fiambre:	
"Tipo inglês" da perna, desentalado, envolvido em película plástica impermeável à água e ao vapor de água, aderindo totalmente ao fiambre ou "ensacado" em embalagens de matéria inócua aprovada legalmente e fechadas com prévia extracção do ar, com peso de 3,5 a 7,5 kg.	
h) Salsichas:	
Devem ser de tipo "Frankfurt", tamanho grande e obedecer às características oficialmente normalizadas.	
Todos estes produtos deverão ser marcados com rótulos com a seguinte inscrição:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>· Designação do produto;</li> <li>· Tipo;</li> <li>· Nome do fabricante;</li> <li>· Localidade e origem do fabricante;</li> <li>· Data de fabrico;</li> <li>· Regras de conservação; e</li> <li>· Validade.</li> </ul>	

**ANEXO B - Captações máximas dos alimentos de refeições confeccionadas**  
(As captações indicadas correspondem aos alimentos descongelados, limpos e prontos a cozinhar)

**Captações máximas dos alimentos - grs**

**6. DERIVADOS CARNEOS PICADOS**  
**(hambúrgueres, almôndegas)**

Devem apresentar-se sob a forma de produto transformado ultracongelado, preferencialmente proveniente de fornecedores com o sistema HACCP instalado, e com os seguintes ingredientes:

- a) Hambúrgueres:
- Carne de bovino picada (70%)
  - Proteínas vegetais hidratadas (25%)
  - Fibras vegetais
  - Pão ralado
  - Sal
  - Especiarias
  - Aromatizante
  - Taxa de gordura inferior a 15%
  - Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 22%

- b) Almôndegas:
- Carne de bovino picada (60%)
  - Proteínas vegetais hidratadas (23%)
  - Ovo
  - Tomate
  - Aipo
  - Cebolas
  - Pão ralado
  - Sal
  - Condimento
  - Plantas aromáticas
  - Taxa de gordura inferior a 15%
  - Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 25%.

Almôndegas com diâmetro igual ou inferior a 3 cm, hambúrgueres com uma espessura igual ou inferior a 1 cm.

**7. SALGADOS PRÉ-PREPARADOS, CONGELADOS**

Preferencialmente proveniente de fornecedores com o sistema HACCP instalado.

Croquetes de carne (de diâmetro igual ou inferior a 3 cm), rissóis de carne, pasteis de bacalhau (de diâmetro igual ou inferior a 3 cm), rissóis de marisco.

**8. ESPETADAS**

- a) Espetadas de peru, de porco, ou mistas:

Pedaços regulares de cerca de 3 a 4 cm perfurados por eixo metálico com características anti-oxidantes ou de madeira, sempre como tara perdida. Frescas ou refrigeradas. Constituídas por 68% de carne, isenta de gorduras e aponevroses, 10% de chouriço, 8% de toucinho; 8% de pimento verde e 6% de cebola. Apresentação em unidades de 100 g no mínimo.

- b) Espetadas, sem chouriço, de peru, de porco, ou mistas:  
Constituídas por 76% de carne, isenta de gorduras e aponevroses, 9% de toucinho; 9% de pimento verde e 6% de cebola. Apresentação em unidades de 100g no mínimo.

**9. PESCADO**

Tipos de apresentação:

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

Tipo de tratamento térmico:

- a) Refrigerado – quando não sofram qualquer operação de conservação, excepto a refrigeração com ou sem adição de “gelo triturado”.
- b) Congelado – quando submetido à temperatura da ordem dos -35° C, de modo a que no interior das massas musculares a temperatura seja igual ou inferior a -18° C; a percentagem de vidrado para os filetes não pode ultrapassar os 30% e a do peixe inteiro ou em postas 10%.

Espécies de pescado e fins culinários (meramente indicativo):

- a) Cozer – Pescada (de n.º 3 a n.º 5); pargo legítimo; mero; corvina; corvinado; cherne; maruca; abrótea e bacalhau fresco.
- b) Assar – Pargo legítimo e mulato; corvina; cherne; mero e *red-fish*.
- c) Grelhar – Solha; palmeta; pregado; peixe-espada branco e preto; carapau.
- d) Fritar – Solha; palmeta; pregado; peixe-espada branco; carapau; filetes de pescada e pescada.
- e) Caldeirada – mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços de 50/60 gr., com um mínimo de 5 variedades.

**10. Bacalhau Seco e Salgado**

Engloba as espécies “Bacalhau”, “Arinca” ou “Alecrim”, e “Escamudo” ou “Paloco”:

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

**11. Moluscos**

Cefalópodes (chocos, lulas, potas, polvo) e Bivalves (amêijoas, mexilhão e berbigão), deverão ser fornecidos congelados.

**12. Atum**

Atum em pedaços, em azeite, em lata, de utilização imediata, sendo proibido armazenar qualquer lata depois de aberta.

**13. Ovos**

- a) Ovo pasteurizado (aplicação geral) – ovo inteiro, gema e clara;
- b) Ovo em natureza (cozer ou fritar).

Ovos de galinha de categoria A e classe igual ou superior a 4. Podem ser providos de uma ou de várias marcas distintas, devendo ser indicada:

- Categoria;
- Classe;
- O número correspondente à semana de inspeção e classificação;
- O número do centro de inspeção e classificação;

**ANEXO B - Capitações máximas dos alimentos de refeições confeccionadas**  
(As capitações indicadas correspondem aos alimentos descongelados, limpos e prontos a cozinhar)

**Capitações máximas dos alimentos - grs**

- O nome, a firma ou a denominação social e domicílio do centro de inspeção e classificação; e
- A marca da empresa ou a marca comercial.

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

**14. Arroz**

Do tipo extra-longo, agulha ou carolino.

**15. Massas Alimentícias**

Cotovelos e massa riscada de primeira qualidade; esparguete de 1.ª qualidade e massinhas.

**16. Leguminosas Secas**

De boa qualidade (que cozam dentro de uma hora).

- a) Feijão: preto, branco amanteigado, catarino, frade ou encarnado.
- b) Grão.

**17. Farinha de trigo**

De primeira qualidade.

**18. Batata**

Com ou sem casca. Inclui batata palito pré-frita congelada.

Os tubérculos tipo redondos não devem ter diâmetro inferior a 40 mm; os de tipo alongado não devem ter o diâmetro inferior a 35 mm.

**19. Favas**

Frescas ou congeladas.

**20. Ervilhas**

Descascadas, frescas ou congeladas.

**21. Hortaliças e Legumes**

Frescos ou congelados.

**22. Frutos Frescos**

maturação.

**23. Azeite Fino/Manteiga**

Acidez do azeite expressa em ácido oleico inferior a 1 grau.

Manteiga meio sal e sem sal, pasteurizada, em embalagens individuais de 15g.

**24. Margarina 100% Vegetal**

Em pacotes de 1 kg. Margarina especial sem sal ou similar.

**25. Óleo Vegetal Refinado**

Óleo alimentar vegetal refinado, de qualidade engarrafado (só para fritar). Não é permitida a utilização de óleo de soja.

O número de utilizações do óleo de fritar deve ser controlado através de testes rápidos indicadores da qualidade do mesmo, sendo obrigatória a sua renovação de acordo com o resultado obtido.

**26. Sal**

Higienizado, em sacos de plástico de 1 kg.

**27. Tomate Pelado e Polpa de Tomate**

Em latas de 1 kg/ 1 l.

**28. Leite**

De vaca, ultrapasteurizado, simples ou achocolatado, gordo, meio gordo e magro, em embalagens de litro e de 200 ml.

**29. Iogurte**

Iogurte sólido, magro ou meio-gordo, natural ou de aromas, peso líquido 125 gr.

Valor nutritivo médio por 100 gr:

- Valor energético: 66 Kcal (280 Kj);
- Proteínas: 3,6 gr;
- Hidratos de carbono: 9,6 gr;
- Gordura: 1,5 gr;
- Cálcio: 152 mgr.

**30. Queijo**

Em barra ou em triângulos individuais 17-20g, magro e meio-gordo.

**31. Natas**

Ultrapasteurizadas.

**32. Açúcar**

Em pacotes de 1 kg, ou doses unitárias 7-10g.

**33. Fruta em Caldá**

Em latas de 1 kg.

**34. Maionese**

Pasteurizada.

**35. Especiarias e ervas aromáticas**

Em pacotes de 1 Kg.

**36. Cogumelos**

Ínteiros ou laminados, em lata de 1 kg.