NOTA TÉCNICA Nº 026/2023

RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO, VALIDADE E CONSUMO DO ALHO E CEBOLA IN NATURA

Diretores (as) e Merendeiras ATENÇÃO quanto ao recebimento do Alho e Cebola.

É muito importante observar algumas questões referentes a qualidade dos itens recebidos.

1) RECEBIMENTO

Atentar-se a qualidade do alho e da cebola recebidos, levando em consideração ao que foi solicitado em Edital, conforme versa:

a) ALHO: In natura, fresco, classe 5 ou 6 (diâmetro transversal do bulbo acima de 42 mm), bem formado, cabeças grandes, firme, livre de dentes estragados ou esmagados. Bulbo firme, inteiro, compacto, livre de réstias. Coloração da película branca ou roxa. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. A unidade da cabeça do alho deverá apresentar peso mínimo de 40g. Isento de sujidades, insetos, larvas, parasitas, mofo, enfermidades, fermentação e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade.

b) CEBOLA: In natura, fresca, média, sã, seca, inteira, com coloração própria, limpa, com raiz cortada rente à base, não sendo admitida a presença de rebrota de raiz. Não devendo estar brotado, em estado de desintegração ou com manchas. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. A unidade deverá apresentar peso mínimo de 100g. Isenta de sujidades, insetos, larvas, parasitas, mofo, enfermidades, fermentação e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade.

Não aceitar a entrega do alho e cebola caso apresentem características contrárias as descritas acima.

2) ARMAZENAMENTO

Atenção: O alho e a cebola não devem ser armazenados dentro do estoque seco, pois podem contaminar outros alimentos!

a) ALHO: Para armazenamento adequado do alho, procure mantê-lo em lugar arejado e distante da luz direta do sol. A casca deve ser retirada somente no momento de utilizar o dente. Sugerimos que os bulbos sejam colocados em uma cesta de tela plástica ou de metal, uma tigela com furos para garantir a circulação de ar ou em sacos de papel. O local do armazenamento deve estar distante da luz do sol e da umidade, para evitar a germinação.

Correspondência Interna 002/2023. Assinatura Avançada realizada por: **Rosangela Mara Slomski Oliveira (XXX.659.229-XX)** em 24/07/2023 18:19, **Angelo Marco Mortella (XXX.342.689-XX)** em 25/07/2023 07:49 Local: FUN/DIT/DNA. Inserido ao documento **478.434** por: **Nayara Moryama** em: 24/07/2023 18:06. Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: **https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento** com o código: **d86bc1292931d474863a46ba72666312**.

O produto, alho, também pode ser conservado dentro da geladeira ou freezer, para isto é necessário que seja descascado e envolvido com plástico filme ou em saco próprio para alimentos. Quando submetido ao congelamento, para cozinhá-lo não é necessário esperar o descongelamento.

O alho in natura pode ser armazenado das seguintes formas:

Com casta, em local seco e arejado.	Descascado na geladeira ou congelador.	Picado ou processado, armazenados no congelador.

A sugestão é descascar e picar os dentes de alho ou processar no liquidificador. Dispor em uma assadeira de alumínio, forrada com plástico filme, com uma faca pontuda fazer tiras na horizontal e vertical, formando quadrados. Cubra a assadeira com mais plástico filme e leve ao freezer até os cubos estarem sólidos, em torno de 04 horas. Após esse período, retirar os cubos e colocar em saquinhos de congelamento, sem esquecer de colocar etiquetas com a data de processamento. Essa forma de armazenamento tem validade de 03 meses. Esse processo também pode ser realizado usando forminhas de gelo.

b) CEBOLA: Para armazenamento adequado das cebolas, procure mantê-las em um lugar arejado e distante da luz direta do sol. Ao contrário do que muitos pensam, o correto é armazená-las fora da geladeira. Isso se explica, pois, a temperatura baixa da geladeira transforma o amido presente nas cebolas em açúcar e faz com que elas murchem e estraguem mais rápido do que quando são armazenadas em temperatura ambiente.

Caso ocorra de sobrar uma cebola já descascada e cortada ao meio, por exemplo, é necessário que essa cebola seja colocada em um pote com tampa, preferencialmente de vidro ou plástico, com uma etiqueta de identificação contendo o dia do processamento da cebola (quando ela foi descascada e

Correspondência Interna 002/2023. Assinatura Avançada realizada por: **Rosangela Mara Slomski Oliveira (XXX.659.229-XX)** em 24/07/2023 18:19, **Angelo Marco Mortella (XXX.342.689-XX)** em 25/07/2023 07:49 Local: FUN/DIT/DNA. Inserido ao documento **478.434** por: **Nayara Moryama** em: 24/07/2023 18:06. Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: **https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento** com o código: **d86bc1292931d474863a46ba72666312**.

cortada), o responsável pelo processamento e a data de validade e deve ser conservada na geladeira e consumida em até no máximo 2 dias.

Para rotinas mais agitadas, outra sugestão de pré-preparo da cebola é picada ou processada e armazenada em congelador ou *freezer*. Dessa maneira é só picar a cebola em cubos pequenos ou passá-la por um processador, secá-la com papel toalha e colocá-la no congelador em porções individuais ou menores, de forma a ser usada somente a porção necessária para suprir a demanda das refeições de um turno.

A cebola não pode ser congelada novamente após ser descongelada. Da mesma maneira, não é recomendado que seja utilizado recipientes de alumínio para o armazenamento pois o sabor metálico do alumínio é facilmente transferido para a cebola. Se for utilizado o modo de congelamento, será necessário também a etiqueta de identificação contendo o dia do processamento da cebola (quando ela foi descascada e cortada), o responsável pelo processamento e a data de validade.

A cebola in natura pode ser armazenada das seguintes formas:

Com casca, fora da geladeira, em local seco e arejado.	Descascada e cortada na geladeira.	Picada ou processada e armazenadas no congelador.
Validade: 7 dias	Validade: 2 dias	Validade: 3 meses

Correspondência Interna 002/2023. Assinatura Avançada realizada por: **Rosangela Mara Slomski Oliveira (XXX.659.229-XX)** em 24/07/2023 18:19, **Angelo Marco Mortella (XXX.342.689-XX)** em 25/07/2023 07:49 Local: FUN/DIT/DNA. Inserido ao documento **478.434** por: **Nayara Moryama** em: 24/07/2023 18:06. Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: **https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento** com o código: **d86bc1292931d474863a46ba72666312**.

3) VALIDADE

a) **ALHO:** O alho in natura com a casca tem a duração de 2 a 3 meses, considerando as especificidades do referido Edital de compra do Alho.

b) CEBOLA: A cebola in natura, com a casca, se armazenada fora da geladeira em local fresco e arejado, tem a duração de 7 dias; já quando for cortada, o restante deve ser guardado em um recipiente fechado na geladeira e consumido em até 2 dias; e quando for congelada ela pode chegar a ficar até no máximo 3 meses em temperatura abaixo de 0°C.

NÃO ACEITAR A ENTREGA DO ALHO E CEBOLA CASO ESTEJAM ESTRAGADOS, MOFADOS E/OU FORA DO PADRÃO DE QUALIDADE PARA O CONSUMO.

Curitiba, 24 de julho de 2023.

Equipe Técnica FUNDEPAR

Coordenação Técnica da Alimentação Escolar

Correspondência Interna 002/2023. Assinatura Avançada realizada por: **Rosangela Mara Slomski Oliveira (XXX.659.229-XX)** em 24/07/2023 18:19, **Angelo Marco Mortella (XXX.342.689-XX)** em 25/07/2023 07:49 Local: FUN/DIT/DNA. Inserido ao documento **478.434** por: **Nayara Moryama** em: 24/07/2023 18:06. Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: **https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento** com o código: **d86bc1292931d474863a46ba72666312**.