NOTA TÉCNICA Nº 028/2023

RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO, VALIDADE E CONSUMO DE CEBOLA IN NATURA

O consumo de cebola possui diversos benefícios para a saúde humana, principalmente para doenças cardiovasculares. Isso ocorre por conta de diversos nutrientes presentes neste vegetal, como enxofre, dissulfeto de diadilo e quercetina. Uma alimentação equilibrada e com o consumo regular de frutas, verduras e legumes é importante para potencializar esses benefícios. Portanto, é essencial observar algumas questões referentes à qualidade da cebola recebida por todas as escolas.

1) RECEBIMENTO

Atentar-se a qualidade da cebola recebida, levando em consideração ao que foi solicitado no Edital Nº 1267/2022: 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. Isenta de sujidades, insetos, larvas, parasitas, mofo, enfermidades, fermentação e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade. A unidade deverá apresentar em média 50g.

Não aceitar a entrega da cebola caso apresente características contrárias às descritas acima.

2) DO FORNECIMENTO

Importante saber que consta no ITEM 1.3 do Edital Nº 1267/2022: 1.3.3 A empresa vencedora é responsável pela qualidade e integridade do produto durante o período de validade e, inclusive, pelo seu transporte. Constatado qualquer problema, cabe à empresa contratada efetuar a troca do produto nos termos do Edital e da legislação vigente; 1.3.4 As frutas deverão apresentar, de modo geral grau de maturação primário, ou seja, poderão ser consumidas no momento da entrega e em até 7 (sete) dias. 1.3.5 A CONTRATADA deverá ter disponibilidade e capacidade de entregar os objetos, conforme as condições e necessidades do órgão deste registro de preços, pelo período de 12 (doze) meses. 1.3.6 As entregas dos produtos deverão ser efetuadas diretamente nos estabelecimentos de ensino

(endereços em Anexo); 1.3.7 A cada entrega deverá ser realizada nova verificação das conformidades dos produtos, considerando que se trata de entrega parcelada; 1.3.8 Os produtos serão recebidos: 1.3.8.1 A partir da entrega no prazo máximo de 1 (um) dia, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta (recebimento provisório); 1.3.8.2 Na hipótese da verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo. 1.3.8.3 A Administração rejeitará, no todo ou em parte, a entrega dos produtos em desacordo com as especificações técnicas exigidas.

3) ARMAZENAMENTO E VALIDADE

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 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

Resumindo, 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.

Curitiba, 25 de julho de 2023.

(assinado eletronicamente)

Andrea Bruginski

Coordenação Técnica da Alimentação Escolar