



NOTA TÉCNICA Nº 003/2025

Frutas congeladas da Agricultura Familiar

Em relação às frutas congeladas, reitera-se que para entrega, deverão ser observados os requisitos de apresentação que constam no Padrão de identidade e qualidade do Edital da Chamada Pública de Credenciamento 001/2024.

Acerola, araçá, cereja do mato, guabiroba, jabuticaba, pitanga, juçara, jervá, uvaia, goiaba, mamão, manga	Devem ser higienizadas seguindo os critérios de boas práticas de manipulação de alimentos. Depois retira-se o caroço, a semente e a casca, resultando em uma pasta/sumo das frutas que deverá ser congelado.
Laranja, limão-caipira, mixirica	Devem ser higienizadas seguindo os critérios de boas práticas de manipulação de alimentos e depois ser retirado o sumo das frutas, de modo que não fique nenhum sabor residual amargo da casca.
Framboesa silvestre	Devem ser higienizadas seguindo os critérios de boas práticas de manipulação de alimentos e pode ser congelada inteira.

Curitiba, 26 de fevereiro de 2025

Equipe Técnica de Nutricionistas