

Exmo(a). Senhor(a)  
Presidente do Conselho Executivo do Agrupamento/  
Escola

007 09-12 11:25 015275

Sua referência:

Nossa referência: NESASE/2007

**Assunto:** Aditamento à Circular nº 15/DGIDC/2007 – Refeitórios Escolares – Normas Gerais de Alimentação

Tendo-se verificado a existência de certas imprecisões técnicas na classificação de alguns alimentos constantes do Anexo A da circular acima referida, e tendo em conta legislação mais recente, vimos solicitar a vossa atenção para as alterações que devem ser tomadas em consideração.

Assim:

1. ponto **9- OVOS**

a) .....

b) Ovo em natureza só cozido

Ovos de galinha de **Categoria A - Tamanho L (peso  $\geq$  63g. e  $<$  73g.**

Podem ser de uma ou mais marcas distintas, indicando:

- o código do centro de embalagem
- a categoria de qualidade
- a categoria de peso
- a 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.

2. ponto **10.3**

**e) Caldeirada:** mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços, com um mínimo de **3** variedades.

3. ponto **14- ARROZ**

Do tipo comercial longo (Aguilha ou Carolino)

4. ponto **27- SAL**

Higienizado grosso, em sacos de plástico de 1Kg.

5. ponto **31- IOGURTE**

- iogurte de aromas ou pedaços, peso líquido 125g.
- valor energético máximo: 100Kcal por 100g.

6. ponto **32 – PÃO DE MISTURA**

O pão deve possuir a seguinte composição:

- 15% de centeio farinha tipo 130
- 35% de farinha tipo 65
- 35% de farinha tipo 150
- água
- 0,4% de sal
- levedura

Com os melhores cumprimentos

O Director Geral



Luís Capucha