UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FCF / FEA / FSP
Programa de Pós-Graduação Interunidades
em Nutrição Humana Aplicada – PRONUT

**Reformulação da base de dados da
Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA)**

Fernanda Grande

Tese para obtenção do Título de DOUTOR

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Elizabete Wenzel de
Menezes

São Paulo

2018

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FCF / FEA / FSP
Programa de Pós-Graduação Interunidades
em Nutrição Humana Aplicada – PRONUT

**Reformulação da base de dados da
Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA)**

Fernanda Grande

Versão corrigida da Tese conforme resolução CoPGr 6018

Tese para obtenção do Título de DOUTOR

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Elizabete Wenzel de
Menezes

São Paulo

2018

Autorizo a reprodução e divulgação total ou parcial deste trabalho, por qualquer meio convencional ou eletrônico, para fins de estudo e pesquisa, desde que citada a fonte.

Ficha Catalográfica

Elaborada pela Divisão de Biblioteca e
Documentação do Conjunto das Químicas da USP.

Bibliotecária responsável pela orientação de catalogação da publicação:
Marlene Aparecida Vieira - CRB - 8/5562

Grande, Fernanda
G751r Reformulação da base de dados da Tabela Brasileira de Composição de
Alimentos (TBCA) / Fernanda Grande. -- São Paulo, 2018.
209p.

Tese (doutorado) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas da
USP. Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade da
USP. Faculdade de Saúde Pública da USP. Curso Interunidades
em Nutrição Humana Aplicada.

Orientador: Menezes, Elizabete Wenzel de

1. Alimento : Composição química : Ciência dos alimentos
2. Alimento : Tabelas : Ciência dos alimentos I. T. II. Menezes,
Elizabete Wenzel de, orientador.

641.10212 CDD

FERNANDA GRANDE

Reformulação da Base de Dados da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA)

Comissão julgadora
da
Tese para obtenção do grau de DOUTOR

Profa. Dra. Elizabete Wenzel de Menezes
(orientadora/presidente)

1º Examinador

2º Examinador

3º Examinador

4º Examinador

São Paulo, ____ de _____ de 2018.

Ao meu marido Paulo, pelo incentivo, carinho, presença e apoio durante a realização deste trabalho.

Aos meus pais Oswaldo e Marinalda e meus irmãos Rafael e Etoze, meu alicerce.

DEDICO.

AGRADECIMENTOS

À Profa. Dra Elizabete Wenzel de Menezes, pela oportunidade e orientação que viabilizaram a realização deste trabalho.

À Profa. Sandra Maria Lima Ribeiro, Profa. Dra. Dirce Maria Lobo Marchioni e Dra. Daniela Moura de Oliveira Beltrame pela participação no exame de qualificação, contribuindo para o enriquecimento do trabalho.

À Dra. Eliana Bistriche Giuntini e a Ms. Kristy S. Coelho pelo auxílio e participação em diferentes etapas do desenvolvimento deste trabalho.

Aos funcionários da Faculdade de Ciencias Farmacêuticas e da Secretaria de Pós-Graduação, Cléo, Edilson, Mônica, Roberta, Irineu e Sueli, pelo auxílio nos momentos necessários.

À Universidade de São Paulo, ao Programa de Pós-Graduação Interunidades em Nutrição Humana Aplicada e ao Centro de Pesquisa em Alimentos (FoRC/CEPID/FAPESP) pela infra-estrutura, oportunidade e apoio financeiro para o desenvolvimento da pesquisa.

À Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) e ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pelo auxílio financeiro.

RESUMO

GRANDE, Fernanda. **Reformulação da base de dados da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA)**. 2018. 209 f. Tese (Doutorado em Ciências). Curso Programa de Pós-Graduação Interunidades em Nutrição Humana Aplicada - Faculdade de Ciências Farmacêuticas, USP. Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade, USP. Faculdade de Saúde Pública, USP. Universidade de São Paulo, São Paulo, 2018.

A Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA) tem como meta a disseminação de dados de qualidade sobre a composição química dos alimentos. Desde 2013, a reformulação de sua base de dados vem sendo coordenada pela Rede Brasileira de Composição de Alimentos (BRASILFOODS) e pelo *Food Research Center* (FoRC/CEPID/FAPESP). Este trabalho envolve o esforço de inúmeros pesquisadores, e representa uma das principais ações na área de difusão do conhecimento coordenadas pelo FoRC. Dados de composição de alimentos são fundamentais para diversas atividades na área da nutrição, agricultura e elaboração de políticas de saúde pública. Assim, o objetivo do presente trabalho foi reformular e aprimorar a base de dados da TBCA visando sua adequação para avaliação da ingestão de nutrientes e centralização de informações referentes à biodiversidade de alimentos brasileiros. A primeira etapa do trabalho compreendeu a inclusão de informações já compiladas (composição centesimal, vitaminas e minerais) na base de dados da TBCA versão 5.0, a qual passou a apresentar informações analíticas de qualidade sobre 3955 alimentos brasileiros. A partir da TBCA 5.0 atualizada foram criadas duas novas bases de dados: (i) Base de Dados de Biodiversidade (BDB) e (ii) Base de Dados de Alimentos consumidos no Brasil (BDAB). A BDB reúne informações analíticas originais sobre o conteúdo de nutrientes de 1271 alimentos representativos da biodiversidade brasileira. Os dados incluídos na BDB podem permitir a identificação de alimentos ricos em nutrientes visando sua inclusão em políticas nacionais relacionadas a nutrição e segurança alimentar. A BDAB apresenta informações completas sobre o perfil de 43 componentes (energia, composição centesimal, frações de lipídios, vitaminas e minerais) para 1525 alimentos e preparações, selecionadas entre as mais citadas em pesquisas nacionais envolvendo a aquisição e consumo de alimentos. A BDAB foi composta prioritariamente pela agregação de dados analíticos sobre alimentos brasileiros, porém, para viabilizar a disponibilização do perfil completo para todos os componentes, dados também foram estimados, calculados ou emprestados de bases de dados de outros países. A BDAB abrange 77% dos alimentos citados no Inquérito Nacional de Alimentação e, portanto, pode ser aplicada na avaliação da ingestão de nutrientes pela população, aumentando o uso de informações sobre a composição de alimentos específicos do país. As bases de dados geradas estão sendo disponibilizadas nas plataformas da TBCA, da *International Network of Food Data Systems* (INFOODS) e do FoRC.

Palavras-chave: Bases de dados. Composição de alimentos. Biodiversidade. Composição química. Alimentos brasileiros.

ABSTRACT

GRANDE, Fernanda. **Reformulation of the database of the Brazilian Food Composition Table (TBCA)**. 2018. 209 p. Thesis (Doctoral degree in Science). Post Graduate Program in Applied Human Nutrition, Faculty of Pharmaceutical Sciences, USP. School of Economics, Business and Accounting, USP. School of Public Health, USP. University of São Paulo, São Paulo, 2018.

The Brazilian Food Composition Table (TBCA) aims to disseminate data of good quality on the chemical composition of foods. The reformulation of the TBCA database is being developed under the coordination of the Brazilian Network of Food Data Systems (BRASILFOODS) and Food Research Center (FoRC). Several researchers are joining efforts to enable this task, which represents a key activity of FoRC regarding knowledge diffusion. Food composition data are required in many fields in nutrition science, agriculture and in the elaboration of programs and public health policies. Therefore, the aim of this work was to reformulate the TBCA's database not only to centralize data on the composition of foods from the Brazilian biodiversity but also to serve as a tool for dietary intake surveys. In the first step of the work, data already compiled over the past few years (proximate composition, vitamins and minerals) were included in the database of the TBCA version 5.0. The updated version included high-quality analytical data on 3955 Brazilian foods. Based on this information, two different new databases were elaborated: (i) the Biodiversity Database (B-DB) and (ii) the Database on foods consumed in Brazil (DB-FB). The BDB presents only original analytical data on the nutrient content of 1271 foods from the Brazilian biodiversity. The data included in the B-DB may allow the identification of nutrient-rich foods for inclusion into national programs and policies on nutrition and food security. The DB-FB provides a complete nutrient profile for 1525 foods, including 43 components (energy, proximate composition, fat fraction, vitamins and minerals). The food items were added to the DB-FB based on data of food acquisition and national dietary surveys conducted in Brazil. This database was composed primarily by the aggregation of analytical data on foods produced or commercialized in Brazil. In addition, some values were also estimated, calculated or borrowed from databases from other countries to have as few gaps as possible. The DB-FB covers 77% of the foods reported in the national dietary survey, therefore, it can be used to access the nutrient intake of the population, increasing the use of country-specific composition data. Both databases are being made available on TBCA, International Network of Food Data Systems (INFOODS) and FoRC websites.

Key-words: Database. Food composition. Biodiversity. Chemical composition. Brazilian foods.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
BDAB	Base de dados de alimentos consumidos no Brasil
BDB	Base de dados de Biodiversidade
BRASILFOODS	Rede Brasileira de Dados de Composição de Alimentos
DCNT	Doenças Crônicas não Transmissíveis
FAO	<i>Food and Agriculture Organization of the United Nations</i>
FoRC	<i>Food Research Center</i>
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística POF
INA	Inquérito Nacional de Alimentação
INFOODS	<i>International Network of Food Data Systems Latinfoods</i>
LATINFOODS	Rede Latino-americana de Dados de Composição de Alimentos
RER	Registro Eletrônico de Referências
TACO	Tabela Brasileira de Composição de Alimentos
TBCA	Tabela Brasileira de Composição de Alimentos
TCA	Tabela de Composição de Alimentos
USDA	<i>United States Department of Agriculture</i>

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	17
1.1 Composição de alimentos e biodiversidade.....	20
1.2 Elaboração de tabelas de composição de alimentos.....	21
1.2.1 Redes de dados de composição de alimentos	24
1.3. Disponibilidade de tabelas de composição de alimentos em nível internacional e nacional.....	25
1.3.1 Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA)	32
1.4 Justificativa	34
2 OBJETIVOS.....	35
2.1 Geral	35
2.2 Específicos	35
3 DESCRIÇÃO DOS CAPÍTULOS.....	37
CAPÍTULO 1. Atualização da base de dados da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA) versão 5.0.....	41
CAPÍTULO 2. Impacto da energia da fibra alimentar no cálculo do valor energético dos alimentos da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA)	47
CAPÍTULO 3. Base de dados de alimentos da biodiversidade: centralizando informações sobre a composição química para a promoção de alimentos ricos em nutrientes no Brasil.....	59
CAPÍTULO 4. Elaboração da Base de Dados de Alimentos consumidos no Brasil (BDAB)	75
CAPÍTULO 5. Padronização dos dados de ferro e ácido fólico em alimentos fortificados no Brasil	107
CAPÍTULO 6. Manual para agragação e documentação de dados para a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA)	123
4 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	139
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS DA INTRODUÇÃO	140
APÊNDICE A. Código e descrição dos alimentos incluídos na Base de Dados dos Alimentos consumidos no Brasil (BDAB).....	145
APÊNDICE B. Planilhas utilizadas no gerenciamento dos dados da Base de Dados de Alimentos consumidos no Brasil (BDAB).....	174
APÊNDICE C. Fatores de cocção (FC) utilizados para os cálculos das receitas.....	184
APÊNDICE D. Fatores de retenção de nutrientes aplicados às vitaminas e minerais para os cálculos das receitas	190
ANEXO A. Normas específicas do programa de pós-graduação.....	195
ANEXO B. Ficha do aluno	204
ANEXO C. Currículo lattes do aluno	206

1 INTRODUÇÃO

Pesquisas relacionadas a área da nutrição visavam anteriormente apenas a deficiência de nutrientes e, assim, eram normalmente direcionadas a populações específicas em risco nutricional (Finglas et al., 2017). Contudo, a alimentação pode desempenhar um importante papel tanto na manutenção do equilíbrio fisiológico quanto para favorecer o desenvolvimento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), incluindo doenças cardiovasculares, câncer, diabetes e doenças respiratórias crônicas, entre outras (WHO, 2017). Este conjunto de patologias representa um grande desafio de saúde pública, pois, são responsáveis por 70% das mortes no mundo, sendo que destas, três quartos acontecem em países de baixa e média renda. Apenas no Brasil, 928 mil mortes foram relacionadas às DCNT no ano de 2015. Este cenário resultou em mudanças no foco das pesquisas em nutrição nas últimas décadas, as quais passaram a adotar abordagens muito mais abrangentes, possibilitando um melhor entendimento das complexas relações existentes entre alimentação e saúde. Neste contexto, foi possível observar também a melhoria dos métodos e ferramentas disponíveis para coleta e interpretação dos resultados na ciência da nutrição, como por exemplo a crescente demanda por Tabelas de Composição de Alimentos (TCAs) de qualidade (Finglas et al., 2017).

As TCAs, ou bases de dados de composição de alimentos, fornecem informações detalhadas sobre a composição química dos alimentos de um país (Greenfield e Southgate, 2003). Inicialmente estas informações eram disponibilizadas apenas em versões impressas, entretanto, com o desenvolvimento da área da informática e do acesso à internet, atualmente os dados podem ser mais facilmente acessados em versões eletrônicas (Bell et al., 2011). Dados sobre a composição química dos alimentos são fundamentais para elaboração de ações nas áreas de nutrição e saúde, agricultura e indústria de alimentos (Figura 1) (Charrondiere et al., 2013b; Finglas et al., 2017; Gibson et al., 2017; Greenfield e Southgate, 2003).

Em nível individual, as TCAs podem ser utilizadas para a avaliação da ingestão de nutrientes e para o planejamento e avaliação da adequação de refeições e dietas (Pennington, 2008). Além disso, considerando que a alimentação é um assunto que faz parte do dia-a-dia da população em geral e que a relação existente entre alimentação e saúde

já é bastante difundida, devemos considerar que todos os indivíduos são potenciais usuários de TCAs (Bell et al., 2011).

Em nível populacional, as TCAs são essenciais para a estimativa da ingestão de energia e nutrientes, o que representa a base para o planejamento e monitoramento de ações de saúde e nutrição, como na elaboração de guias alimentares e políticas envolvendo a fortificação de alimentos (Gibson et al., 2017; IBGE, 2010). Estudos nacionais de consumo alimentar, conduzidos em nível individual, fornecem informações detalhadas que permitem traçar conclusões a respeito de grupos mais vulneráveis (Harrison, 2004). Entretanto, esta avaliação envolve uma logística complexa e custos elevados, sendo que uma das etapas de grande importância é a conversão dos alimentos consumidos em nutrientes por meio de TCAs. Assim, para garantir a acurácia das estimativas é necessário que a TCA utilizada seja completa, de fácil acesso, atualizada e que represente os alimentos disponíveis em um país (Gibson et al., 2017; Harrison, 2004). A utilização de dados sobre a composição química de alimentos de baixa qualidade pode levar a resultados confusos que viabilizam a elaboração de programas e políticas públicas equivocadas (Harrison, 2004).

Figura 1. Dados sobre a composição química dos alimentos nas áreas de nutrição e saúde, agricultura e indústria de alimentos. Adaptado de FAO (2013).

Do ponto de vista do consumidor, a decisão de compra de um alimento pode ser influenciada pela sua composição nutricional, principalmente em relação aos alimentos processados. Nesse sentido, a utilização da rotulagem nutricional em alimentos pré-embalados, aliada a outras políticas públicas, é considerada uma boa alternativa para auxiliar os consumidores na escolha de alimentos mais saudáveis (Kerr et al., 2015). O Brasil foi um dos primeiros países a adotar a rotulagem nutricional obrigatória, sendo que sua regulamentação está sob revisão com o objetivo de facilitar a interpretação das informações pelo consumidor (ANVISA, 2018). Neste contexto, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária ressaltou a importância de se ampliar os dados disponíveis em TCAs no Brasil, pois a superação de algumas limitações encontradas em relação a escassez de dados e a qualidade dos valores nutricionais calculados depende da disponibilidade destas informações, principalmente para pequenos e médios produtores que com menor frequência realizam análises laboratoriais (ANVISA, 2018). Além de cooperarem com a educação nutricional do consumidor, informações sobre a composição nutricional dos alimentos, em embalagens ou na forma de panfletos, funcionam como uma estratégia competitiva para as indústrias (Golan e Unnevehr, 2008), resultando em uma grande demanda das empresas alimentícias por TCAs mais abrangentes (Marconi et al., 2018).

Na agricultura, dados quantitativos sobre a composição química dos alimentos podem direcionar a escolha de determinados cultivares ou variedades otimizando a produção, além de auxiliar nos cuidados pós-colheita e no controle da qualidade durante o processamento e estocagem (Rodriguez-Amaya, 2010). Ademais, atualmente o cuidado com o uso eficiente do solo vai muito além da produtividade relacionada a quantidade dos alimentos cultivados. A crescente preocupação com o chamado “rendimento nutricional” está relacionada a densidade dos nutrientes produzidos visando o suprimento da necessidade nutricional da população (DeFries et al., 2015). Assim, a identificação de alimentos com maior concentração de nutrientes, principalmente em relação a vitaminas e minerais, representa uma questão-chave neste tipo de planejamento, sendo que os alimentos pertencentes a biodiversidade de cada país podem ser de grande valor neste contexto (Hunter et al., 2016).

1.1 Composição de alimentos e biodiversidade

A biodiversidade em alimentos é definida como a diversidade de vegetais, animais e outros organismos utilizados na alimentação, abrangendo os recursos genéticos das espécies, entre espécies diferentes e resultantes de cada ecossistema (FAO, 2010).

Cabe ressaltar que o incentivo ao consumo destes alimentos é de extrema importância dado o fato de que a diversidade de culturas utilizadas mundialmente para o consumo humano diminuiu significativamente nos últimos 50 anos, resultando em uma homogeneidade na oferta de alimentos. Apesar da enorme biodiversidade existente, estima-se que a ingestão de 90% da energia, proteína e lipídios no mundo seja obtida de apenas 94 espécies diferentes de alimentos (Khoury et al., 2014). Neste contexto, a biodiversidade de alimentos representa a riqueza natural de nutrientes disponíveis podendo contribuir para uma alimentação mais saudável e diversificada (Bioversity International, 2013), uma vez que a variabilidade genética representa um fator que pode afetar significativamente o conteúdo de nutrientes em alimentos (Burlingame et al., 2009; Pennington, 2008; Rodriguez-Amaya et al., 2008b). As diferenças observadas entre cultivares ou variedades de um certo alimento podem ser tão expressivas ao ponto de resultar na ingestão adequada ou insuficiente de determinados micronutrientes (Burlingame et al., 2009).

Diante do exposto, dados genéricos a respeito da composição dos alimentos eram considerados suficientes no passado, no entanto, informações sobre diferentes variedades, cultivares ou raças devem ser consideradas (Charrondiere et al., 2013a; Toledo e Burlingame, 2006). Apesar da importância, dados sobre a composição química de alimentos pertencentes à biodiversidade de cada país ainda não estão amplamente disponíveis, resultando na falta de conhecimento a respeito de qual tipo de alimento produzir ou consumir. (Charrondiere et al., 2013a).

Devido a pouca disponibilidade destes dados a *Food and Agriculture Organization* (FAO) e a *International Network of Food Data Systems* (INFOODS) lançaram em dezembro de 2010 a *Food composition database for biodiversity*, atualmente em sua versão 4.0 (FAO, 2017). Esta base de dados centraliza informações analíticas globais sobre a composição de alimentos crus e processados, descritos ao nível de variedade/cultivar/raça, além de alimentos silvestres ou subutilizados. Todos estes dados estão disponíveis para livre acesso na plataforma do INFOODS e podem ser utilizados por compiladores para complementação de bases de dados nacionais (Charrondiere et al., 2013a). Os indicadores

utilizados para a inclusão dos alimentos na base de dados de biodiversidade estão listados no Quadro 1.

Quadro 1. Principais indicadores de biodiversidade utilizados como critério de inclusão dos alimentos na FAO/INFOODS *Food composition database for biodiversity*

Indicadores de biodiversidade
- Alimento descrito em nível de variedade/cultivar/raça
- Alimento silvestre, de acordo com a forma de obtenção da amostra analisada (alimento obtido diretamente na natureza)
- Alimento classificado como subutilizado de acordo com a lista de espécies subutilizadas do INFOODS (FAO/INFOODS, 2013)

Fonte: FAO (2017)

Assim, a disponibilização de informações sobre a composição química de alimentos relacionados a biodiversidade de cada país é de grande importância diante da necessidade de se desenvolver novas abordagens, principalmente no setor de agricultura. Considerando o fato de que o Brasil é o país que apresenta a maior biodiversidade no mundo (Brasil, 2016), estas informações podem ser utilizadas para direcionar a produção e o consumo de determinados visando a segurança alimentar (WHO/CBD, 2015).

1.2 Elaboração de tabelas de composição de alimentos

As TCAs podem ser elaboradas por meio de dois métodos: o método direto, envolvendo análises químicas realizadas com esta finalidade, e o método indireto, por meio de uma criteriosa compilação de dados analíticos dispersos na literatura ou a partir de dados internos de laboratórios (Greenfield e Southgate, 2003).

A análise direta representa o método ideal para a elaboração de TCAs específicas para um determinado país (Greenfield e Southgate, 2003; Menezes et al., 2011). A qualidade deste método depende de alguns aspectos, incluindo: um plano de amostragem adequado para garantir que a porção analisada seja representativa; o manejo adequado das amostras; a seleção do método analítico adequado; e a utilização de materiais de referência para validar os resultados (Pehrsson e Haytowitz, 2015). Assim, este método representa

uma opção dispendiosa, demorada e que depende da disponibilidade de recursos analíticos (pessoal treinado, equipamentos e reagentes) (Greenfield e Southgate, 2003; Menezes et al., 2011).

A compilação de dados bem conduzida pode ser uma alternativa viável em situações onde os recursos analíticos são mais escassos, pois, uma vez que estejam disponíveis compiladores bem treinados, os demais recursos necessários são simples e pouco onerosos. No entanto, é importante ressaltar que este método envolve uma base teórica complexa para garantir a qualidade das informações, sendo que o nível de detalhamento exigido pode fazer com este procedimento seja dispendioso em relação ao tempo demandado (Greenfield e Southgate, 2003).

Como consequência das vantagens e desvantagens inerentes a cada um destas alternativas, a maioria das TCAs disponíveis atualmente foi elaborada por meio de uma combinação destes dois métodos para que os recursos disponíveis possam ser bem aproveitados (Greenfield e Southgate, 2003). Além dos dados analíticos, as TCAs também podem utilizar outros recursos para complementação das informações, como dados atribuídos (ex. emprestados de alimentos similares) e calculados (ex. valores derivados do cálculo de receitas) (Greenfield e Southgate, 2003; Pehrsson e Haytowitz, 2015).

Alguns critérios devem ser considerados ao se elaborar uma TCA a fim de garantir sua qualidade, conforme descrito nos itens a seguir.

- Os dados apresentados devem ser **representativos**, portanto, o ideal é que os valores incluídos na TCA sejam obtidos pelo cálculo da média de análises realizadas em diferentes épocas do ano de diferentes regiões do país, de acordo com o objetivo da elaboração da TCA (Burlingame, 2004);
- **Informações analíticas de qualidade** devem ser priorizadas e, para isso, devem ser cuidadosamente examinadas antes de sua utilização. Dados atribuídos, calculados ou emprestados de outras TCAs devem ser utilizados apenas quando informações analíticas estiverem indisponíveis ou forem de qualidade insuficiente (Greenfield e Southgate, 2003);
- As TCAs devem ser **abrangentes** em relação aos alimentos e componentes incluídos. O ideal seria realizar uma análise completa de todos os alimentos, no entanto, este é um objetivo utópico (Greenfield e Southgate, 2003). Assim, estratégias devem ser adotadas a fim de se estabelecer uma ordem de prioridade dos alimentos e componentes a serem incluídos (Burlingame, 2004);
- As informações devem ser **precisas** e de **fácil utilização**. Para evitar interpretações equivocadas, os alimentos devem estar descritos de forma detalhada e os componentes

apresentados devem ser definidos incluindo as unidades de expressão e fatores de conversão utilizados nos cálculos (Greenfield e Southgate, 2003);

- Os alimentos incluídos devem apresentar **poucos dados indisponíveis**, pois estas lacunas podem distorcer as estimativas de ingestão de nutrientes. Assim, é importante que outros dados disponíveis sejam considerados para complementar as informações, mesmo que estas não sejam da mais alta qualidade, pois é preferível uma tabela mais completa, construída com critério, do que uma tabela que tenha apenas informações de altíssimo nível porém apresentando muitos dados indisponíveis (Burlingame, 2004);

- A **harmonização** das informações entre as diferentes TCAs é necessária para intercâmbio fácil e precisa. Assim, padrões e critérios internacionais para descrição dos alimentos, definição e identificação dos nutrientes, unidades de medida e fatores de conversão devem ser utilizados sempre que disponíveis (Burlingame, 2004);

- A **documentação** dos procedimentos adotados é de extrema importância para a qualidade da base de dados. O ideal é que a documentação das informações seja realizada para cada valor incluído na TCA, incluindo o tipo de dado e a origem das informações (Burlingame, 2004; Greenfield e Southgate, 2003).

Assim, considerando todos os critérios apresentados, a disponibilização de TCAs de alta qualidade vai depender de basicamente três pilares: (i) da disponibilização e utilização em nível internacional de padronizações, guias e ferramentas para a produção e compilação de dados; (ii) do treinamento de profissionais em todos os aspectos relacionados a composição de alimentos; e (iii) da existência de programas de composição de alimentos, em nível nacional ou regional (Charrondiere et al., 2013b). Neste contexto, o surgimento das redes internacionais de colaboração na área de composição de alimentos foi um acontecimento de grande relevância pois, promoveu a cooperação entre diferentes países resultando em importantes avanços relacionados aos critérios adotados na elaboração das TCAs (Murphy et al., 2016).

1.2.1 Redes de dados de composição de alimentos

Dada à importância de dados relativos à composição de alimentos, a *International Network of Food Data Systems* (INFOODS) foi criada em 1984, sob a coordenação da *United Nations University* (UNU) (Murphy et al., 2016). O principal objetivo desta rede é estimular e coordenar esforços para melhorar a disponibilidade e a qualidade dos dados de composição de alimentos no mundo todo (Charrondiere et al., 2013b). A INFOODS está estruturada em diferentes centros de dados regionais que possuem filiais nacionais, sendo estes administrados por um coordenador global (desde 1999 representado por um colaborador da FAO) e seus respectivos coordenadores regionais (Charrondiere et al., 2013b).

Desde sua criação a rede vem propondo diretrizes e critérios para a área de composição de alimentos, publicando guias e manuais com protocolos a serem utilizados na geração e compilação de dados. Estas ações são de extrema importância para a promoção do intercâmbio de dados entre as TCAs reduzindo os gastos associados com a geração e manutenção de dados de composição (Lupien, 1996; Murphy et al., 2016). Os principais documentos publicados estão listados no Quadro 2 e podem ser acessados na íntegra de forma gratuita por meio da plataforma da INFOODS (INFOODS, 2017).

Dentre os principais documentos de referência publicados pela INFOODS em parceria com a FAO, destaca-se o '*Food composition data: production, management and use*', elaborado por Greenfield e Southgate (2003) e editado em quatro idiomas. Esta publicação representa, ainda atualmente, uma importante referência na área de composição de alimentos. Outra atividade desenvolvida de forma contínua pela INFOODS é o desenvolvimento de treinamentos, no formato *online* e presencial, abrangendo aspectos relacionados tanto a produção de dados analíticos e a elaboração de TCAs, quanto a utilização destas informações. Apesar da importância, poucas universidades incluem este tópico em seu currículo. Assim, os materiais desenvolvidos pela INFOODS são destinados ao treinamento de profissionais, considerando vários aspectos relacionados a composição de alimentos (Charrondiere et al., 2016, 2011). Além das atividades mencionadas anteriormente, a INFOODS também já publicou diversas tabelas e bases de dados de composição de alimentos, com diferentes características e objetivos.

Quadro 2. Principais publicações da *International Network of Food Data Systems* (INFOODS)

Ano	Publicação
<i>Padronizações, guias e principais publicações</i>	
1987-2010	Journal of Food Composition and Analysis (JFCA)
1989	Identification of Food Components for INFOODS Data Interchange
1991	INFOODS-Guidelines for Describing Foods Compiling data for food composition data bases
2003	Food composition data: production, management and use (Greenfield e Southgate, 2003)
2009	Compilation tool version 1.2.1
2012	INFOODS: Tagnames for Food Components Guidelines on Food Matching Guidelines for Converting Units, Denominators and Expressions Version Guidelines for Checking Food Composition Data prior to the Publication of a User Table/Database
<i>Treinamento em composição de alimentos</i>	
2009	Food Composition Study Guide
2013	<i>e-Learning Course on Food Composition Data</i>
<i>Tabelas e bases de dados de composição de alimentos</i>	
2012	West African Food Composition Table Density Database - Version 2 FAO/INFOODS/TGI Global supplement database
2016	Global food composition database for fish and shellfish
2017	Analytical Food Composition Database Version 2.0 Food Composition Database for Biodiversity - Version 4.0 Global food composition database for pulses Global database for pulses on dry matter basis
2018	FAO/INFOODS/IZiNCG Global Food Composition Database for Phytate

Fonte: INFOODS (2017)

1.3 Disponibilidade de tabelas de composição de alimentos em nível internacional e nacional

Possivelmente, as primeiras TCAs surgiram em consequência do aperfeiçoamento dos métodos analíticos disponíveis e do número de componentes conhecidos, como uma forma de organizar as informações para permitir a rápida visualização e comparação dos dados (Colombani, 2011).

A TCA mais antiga, conhecida até o momento, foi publicada em 1818 e consistia de uma tabela de 13 linhas e seis colunas apresentada em uma única página (Church, 2006; Colombani, 2011). Contudo, as primeiras TCAs no formato como conhecemos hoje,

começaram a ser lançadas no final do século 19, sendo que as mais conhecidas foram publicadas nos Estados Unidos da América por Atwater e Woods em 1896 (Church, 2006).

Muitos avanços aconteceram desde a publicação das primeiras TCAs, tanto relacionados as questões analíticas quanto a recomendações e padronizações para a compilação e publicação das TCAs. Atualmente, diversas organizações públicas e privadas tem se engajado na análise, compilação e disseminação destas informações (Finglas et al., 2017). A observação de inventários disponíveis em nível global (ILSI, 2018; INFOODS, 2017) mostra que mais de três quartos dos países já publicaram TCAs nacionais (Figura 2). Todavia, existem diferenças significativas entre as diversas tabelas, que podem estar associadas a fatores como o formato de publicação e forma de obtenção dos dados, os objetivos para os quais foram elaboradas e a qualidade da informação disponibilizada, incluindo sua documentação (Finglas et al., 2017).

Figura 2. Disponibilidade de tabelas ou bases de dados de composição de alimentos de acordo com o país de elaboração

Fonte: Adaptado de ILSI (2018)

Uma das bases de dados mais utilizadas em nível mundial é a publicada pelo *United States Department of Agriculture* (USDA), conhecida como *USDA National Nutrient Database for Standard Reference*. Sua versão mais atual apresenta informações sobre a composição química de 150 componentes para um total de 7793 alimentos. Além do fato de ser uma base de dados de grande abrangência, tanto em quantidade de alimentos quanto

de nutrientes listados, atualizações regulares são realizadas por meio de análises químicas, sendo que todas as informações estão disponíveis *online* para consulta e/ou *download* gratuito em diferentes formatos que facilitam sua utilização (Haytowitz e Pehrsson, 2018; USDA, 2018).

Apesar da ampla aplicação da base de dados do USDA, muitos desafios são encontrados ao se utilizar informações sobre a composição de alimentos de outros países, entre estes estão as diferenças de cultivar/variedade consumidas para um mesmo alimento e as variações tanto na terminologia quanto na disponibilidade de alimentos tipicamente consumidos em um determinado país (Champagne e Wroten, 2012; Gibson et al., 2017; Summer et al., 2013). Além disso, fatores como tipo de solo, clima, práticas agrícolas e procedimentos pós-colheita podem variar entre os países resultando em diferenças importantes no conteúdo de nutrientes (Pennington, 2008). Cabe ressaltar que algumas destas diferenças podem acontecer inclusive dentro de um mesmo país, por isso é recomendado que dados de composição de alimentos sejam obtidos por meio de valores médios de análises realizadas em diferentes épocas do ano de diferentes regiões do país (Burlingame, 2004). Desta forma, é necessário que dados nacionais de qualidade sobre a composição dos principais alimentos consumidos em um determinado país estejam disponíveis (Greenfield e Southgate, 2003; Pennington, 2008).

Dados sobre a composição de alimentos brasileiros parecem ter sido publicados pela primeira vez em 1948 na Tabela de Alimentos Brasileiros, elaborada pelo Serviço de Alimentação da Previdência Social, no entanto a origem destas informações é desconhecida. Estes dados foram publicados também pela FAO em 1949, como parte de uma TCA que visava a avaliação da disponibilidade de alimentos em nível mundial (FAO, 1949).

Atualmente diversas TCAs estão disponíveis no Brasil, com características e abrangência bem distintas. Neste contexto, é importante ressaltar que a comparação do conteúdo de nutrientes entre diferentes bases de dados pode ser dificultada devido a uma série de fatores que interferem nas informações apresentadas. As diferenças encontradas entre os valores apresentados para um mesmo alimento em diferentes TCAs podem estar relacionadas também a fatores analíticos (ex. método utilizado e controle de qualidade analítica) e a definição dos componentes (ex. forma de cálculo e fatores de conversão aplicados) (Finglas et al., 2017; Menezes et al., 2003). Desta forma, o conhecimento das

características e limitações de cada TCA é de extrema importância a fim de garantir que esta seja adequada aos propósitos de sua utilização.

As principais características de algumas TCAs disponíveis no Brasil até o ano de 2013 estão descritas a seguir e resumidas no Quadro 3.

- A Tabela de Composição Química dos Alimentos foi lançada em 1951 pelo médico e nutrólogo Guilherme Franco e corresponde a tabela mais antiga ainda disponível no país (Franco, 2005). Apresenta informações para alimentos crus, cozidos, processados e algumas preparações. Apesar de incluir um grande número de componentes, não existem informações sobre o conteúdo de fibra alimentar total e os demais dados não são apresentados para todos os alimentos, sendo que no caso dos minerais o número de itens com informações disponíveis é bastante restrito. Além disso, sua principal limitação está relacionada a ausência de documentação sobre a origem dos dados e definições utilizadas para os componentes apresentados.
- A TCA elaborada para avaliação dos dados do Estudo Nacional da Despesa Familiar (ENDEF) foi publicada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) em 1976. Sua elaboração foi consequência da ausência de dados sobre a composição química dos alimentos incluídos na pesquisa. Em sua última edição, a tabela apresenta informações a respeito de alimentos crus, cozidos, processados e de algumas preparações calculadas com base na composição dos ingredientes. A TCA foi elaborada de acordo com os objetivos do ENDEF, a partir da compilação de informações nacionais e internacionais, sendo que a origem dos dados é identificada para cada alimento (IBGE, 1999). Todavia, as informações coletadas foram publicadas entre 1941 e 1977, portanto, geradas a partir de metodologias analíticas antigas e algumas vezes inadequadas, como no caso da fibra bruta.
- A Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras foi publicada em 1994 para utilização em estudos de avaliação do consumo alimentar. As principais fontes de dados utilizadas em sua 5ª edição foram as TCAs publicadas por Guilherme Franco, pelo IBGE para utilização no ENDEF e dados internacionais da tabela do USDA (Pinheiro et al., 2008). Diversas receitas foram calculadas a partir destas informações, sendo que as quantidades dos alimentos constituintes das preparações elaboradas estão apresentadas na publicação. Verifica-se, portanto, que as limitações encontradas nas fontes de dados originais podem ser aplicadas também a esta TCA. Cabe ressaltar que no caso dos micronutrientes estão incluídas informações sobre apenas dois minerais e duas vitaminas.

- A TCA publicada por Mendez e colaboradores em 1995 contém dados analíticos obtidos a partir de 1983, pelo Laboratório de Bromatologia da Universidade Federal Fluminense (Mendez et al., 2001). A tabela apresenta informações para cereais, frutas, hortaliças, leguminosas e oleaginosas incluindo alimentos crus, cozidos e processados. A maior parte das informações refere-se à composição centesimal, no entanto os dados sobre o conteúdo de fibra podem estar subestimados devido a metodologia analítica utilizada.
- A Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA) foi lançada em 1998, sendo a primeira TCA disponível na *internet* na América Latina. As informações da base de dados da TBCA foram obtidas tanto por meio da análise de alimentos em laboratórios no Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental da Faculdade de Ciências Farmacêuticas – USP, quanto por compilação de informações de dados analíticos de alimentos brasileiros disponíveis na literatura ou provenientes de dados internos de outros laboratórios e laudos analíticos disponibilizados por indústrias de alimentos (Menezes et al., 2011). A versão 5.0 da TBCA, disponível online até outubro de 2017, apresentava dados para alimentos crus, cozidos, processados e preparações, no entanto, com exceção de alguns para vitamina A, não estavam disponíveis informações sobre o conteúdo de outras vitaminas e minerais.
- A Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional, publicada pela primeira vez em 2001, reúne dados de tabelas nacionais, internacionais, informações de rótulos de produtos processados e algumas preparações calculadas com base na composição dos ingredientes (Philippi, 2013). Em sua 4ª edição, a tabela inclui informações para uma grande variedade de alimentos e componentes, no entanto, grande parte dos dados de vitaminas e minerais não estão disponíveis, principalmente para informações sobre alimentos processados coletadas de rótulos.
- O Ministério da Saúde, reconhecendo a importância de dados de composição de alimentos em políticas públicas, forneceu financiamento para as análises e elaboração da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO) do Núcleo de Estudos e Pesquisa em Alimentação da Universidade Estadual de Campinas, sendo que sua primeira edição foi publicada em 2004. Atualmente, a tabela está em sua 4ª edição contendo dados analíticos para 597 alimentos, obtidos por meio de um plano de amostragem nacional e análises conduzidas em laboratórios credenciados (NEPA-UNICAMP, 2011). Além disso, esta edição inclui informações analíticas de uma outra publicação sobre o conteúdo de carotenoides em alimentos brasileiros (Rodriguez-Amaya et al., 2008a), o que viabilizou a inclusão de dados de vitamina A para

alimentos vegetais. Apesar da qualidade das informações inseridas na TACO, a ausência de dados para alguns componentes (como vitaminas D e E, folato e selênio) e o reduzido número de preparações incluídas ainda podem levar a utilização de TCAs de outros países (IBGE, 2011).

- Como consequência da falta de uma base de dados nacional abrangente em termos de alimentos e componentes, o IBGE publicou em 2011 as Tabelas de Composição Nutricional dos Alimentos Consumidos no Brasil (IBGE, 2011). Estas tabelas reúnem informações sobre a composição química dos alimentos registrados no bloco de consumo alimentar pessoal do Inquérito Nacional de Alimentação (INA). No entanto, a maior parte dos dados incluídos nestas tabelas (89%) foram baseados em informações sobre alimentos norte-americanos disponíveis em um *software* utilizado para a avaliação do consumo alimentar.

Quadro 3. Principais características de algumas tabelas de composição de alimentos disponíveis no Brasil no ano de 2013

Característica	Tabela de composição de alimentos							
	FRANCO ^a	ENDEF ^b	PINHEIRO ^c	MENDEZ ^d	TBCA ^e	PHILIPPI ^f	TACO ^g	POF ^h
Ano de publicação	1951	1976	1994	1995	1998	2001	2004	2011
Ano da última edição (até 2013)	2005	1999	2008	2001	2008	2013	2011	2011
Acesso aos dados	impresso	download (PDF)	impresso	impresso	online	impresso	download (PDF/Excel®)	download
Origem predominante dos dados	nd	nd	nd	nacional	nacional	nd	nacional	internacional
Fonte dos dados								
Compilação (dados analíticos)		✓			✓			
Dados de outras tabelas		✓	✓			✓	✓	✓
Análise direta				✓	✓		✓	
Rótulos (alimentos processados)			✓			✓		
Desconhecida	✓							
Tipos de alimentos								
Alimentos crus	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Alimentos cozidos	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Preparações	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
Alimentos processados	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Grupos de alimentos								
Cereais	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vegetais	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Frutas	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Gorduras e óleos	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
Pescados e frutos do mar	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
Carnes	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
Ovos	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
Leite e derivados	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
Bebidas	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
Açúcares e doces	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
Leguminosas	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Componentes incluídos								
Composição centesimal	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Fibra alimentar total					✓	✓	✓	✓
Colesterol	✓				✓	✓	✓	✓
Frações de ácidos graxos						✓	✓	✓
Cálcio	✓	✓	✓			✓	✓	✓
Magnésio	✓					✓	✓	✓
Manganês	✓					✓	✓	✓
Fósforo	✓	✓				✓	✓	✓
Ferro	✓	✓	✓			✓	✓	✓
Sódio	✓					✓	✓	✓
Potássio	✓					✓	✓	✓
Cobre	✓					✓	✓	✓
Zinco	✓					✓	✓	✓
Selênio						✓		✓
Vitamina A		✓	✓		✓	✓	✓	✓
Vitamina D						✓		✓
Vitamina E						✓		✓
Tiamina	✓	✓				✓	✓	✓
Riboflavina	✓	✓				✓	✓	✓
Niacina	✓	✓				✓	✓	✓
Piridoxina (B6)						✓	✓	✓
Cobalamina (B12)						✓		✓
Folato						✓		✓
Vitamina C	✓	✓	✓			✓	✓	✓

nd, não determinado (informação indisponível ou de difícil avaliação)

^aFranco, 2005; ^bIBGE, 1999; ^cPinheiro et al., 2008; ^dMendez et al., 2001; ^eTBCA, 2008; ^fPhilippi, 2013; ^gNEPA-UNICAMP, 2011; ^hIBGE, 2011

Assim, apesar da variedade de publicações disponíveis no país envolvendo a composição química de alimentos, é possível concluir que ainda não estava disponível no Brasil uma TCA abrangente para utilização nas diversas atividades envolvendo a ciência da nutrição.

1.3.1 Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA)

A Rede Brasileira de Dados de Composição de Alimentos (*Brazilian Network of Food Data Systems - BRASILFOODS*) vem coordenando atividades para reunir informações sobre composição de alimentos brasileiros por meio da compilação de dados analíticos e análise de novos alimentos (Menezes et al., 2011). Estes esforços resultaram na TBCA que, desde seu lançamento em 1998, tem sido continuamente atualizada com a inclusão de novos alimentos e componentes e melhorias na forma de apresentação dos dados em sua plataforma (Giuntini et al., 2006; Menezes et al., 2009). As principais alterações realizadas nas diferentes versões da TBCA desde o seu lançamento estão ilustradas na Figura 3.

Figura 3. Histórico das versões e principais alterações realizadas nas diferentes versões da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA)

A incorporação de dados na TBCA envolve vários aspectos, como considerações sobre a descrição adequada do alimento ou produto, plano de amostragem, métodos

analíticos, qualidade dos procedimentos de análise, entre outros. Todos os procedimentos utilizados tanto para a realização de análises químicas quanto para a compilação de dados sempre seguiram as padronizações e recomendações da Rede Latino-americana de Dados de Composição de Alimentos (LATINFOODS) e da INFOODS.

Para otimizar o processo de compilação de dados para a TBCA duas ferramentas foram desenvolvidas: (i) o ‘Formulário para compilação de dados sobre composição de alimentos’ e o Registro Eletrônico de Referências (RER). O formulário foi desenvolvido em *Microsoft Excel®*, possibilitando uma documentação minuciosa sobre o alimento e os procedimentos de amostragem e análise. As informações de cada referência utilizada na TBCA foram compiladas neste formulário, que permitiu também uma descrição detalhada e sistemática dos alimentos além de facilitar a padronização do cálculo de alguns componentes, como no caso do conteúdo de energia e carboidratos calculados por diferença, de acordo com os critérios estabelecidos pela TBCA (Menezes et al., 2005). Já o RER foi criado por meio do *Microsoft Access®* e permite o arquivamento de forma ordenada tanto de referências utilizadas na TBCA quanto daquelas ainda disponíveis para futura compilação (Melo, 2010).

Na versão 5.0 estavam apresentados dados de alimentos e produtos brasileiros, sendo 1200 referentes a composição centesimal, 194 a fibra alimentar, 128 a amido resistente, 112 a carboidratos, 41 a resposta glicêmica, 198 a vitamina A e carotenoides, 119 a ácidos graxos e colesterol. Apesar do número de alimentos incluídos, a TBCA ainda não contemplava um grande número de alimentos e preparações citados nas pesquisas nacionais de consumo alimentar, além de não possuir dados relativos ao conteúdo de diversas vitaminas e minerais, limitando a sua utilização. Até esta versão, a TBCA era composta apenas por dados analíticos originais sobre a composição de alimentos brasileiros, o que significa que nenhum dado era estimado ou emprestado de TCAs de outros países. Contudo, desde a última atualização da plataforma da TBCA, em agosto de 2008, muitas novas informações já foram compiladas, incluindo dados sobre composição centesimal, carboidratos, ácidos graxos, vitaminas e minerais (Grande, 2013; Lopes, 2012; Melo, 2010; Prado, 2014). Além destas informações já compiladas, o RER contém cerca de mil referências que trazem dados de composição de alimentos brasileiros e que ainda estão disponíveis para avaliação e possível compilação.

Neste contexto, a TBCA está sendo reformulada desde 2013 sob a coordenação do BRASILFOODS e do Centro de Pesquisa em Alimentos (*Food Research Center* –

FoRC/CEPID/FAPESP), representando uma das principais ações na área de difusão do conhecimento coordenadas pelo centro. Atualmente, as principais metas são a sua adequação para o uso na avaliação do consumo alimentar de indivíduos e da população e a centralização de informações representativas da biodiversidade dos alimentos brasileiros. Estas atividades envolvem o esforço de inúmeros pesquisadores para a viabilização das metas propostas.

1.4 Justificativa

Dados nacionais sobre a composição de alimentos são fundamentais para a realização de pesquisas que envolvam alimentos e saúde. Entretanto, não existe no Brasil uma base de dados abrangente sobre a composição de alimentos consumidos pela população. Além disso, apesar de ser o país com a maior biodiversidade do mundo, poucos dados estão disponíveis em TCAs sobre a composição de diferentes variedades e alimentos silvestres ou subutilizados.

Esforços foram realizados no Brasil nas últimas décadas para a centralização de dados sobre a composição química de alimentos nacionais, os quais resultaram na elaboração da TBCA. Entretanto, esta abordagem não foi suficiente para viabilizar a sua utilização na avaliação da ingestão de nutrientes pois, estes não eram abrangentes em relação a quantidade de componentes incluídos. Além disso, eram apresentados em bases de dados separadas, dificultando sua utilização.

Porém, devido a grande quantidade informações que foram criteriosamente compiladas para a TBCA, esta pode ser utilizada para a elaboração de bases de dados de composição de alimentos que sejam adequadas tanto para a utilização em pesquisas envolvendo o consumo alimentar no país quanto para a centralização de dados sobre os alimentos pertencentes a vasta biodiversidade brasileira. Assim, estas informações poderão contribuir para um aumento da acurácia dos dados de ingestão de nutrientes no Brasil, além de possibilitar a promoção de informações a respeito dos alimentos pertencentes a sua biodiversidade.

2 OBJETIVOS

2.1 Geral

Reformular e aprimorar a base de dados da TBCA visando sua adequação para avaliação da ingestão de nutrientes e centralização de informações referentes à biodiversidade de alimentos brasileiros.

2.2 Específicos

- Incorporar à base de dados da TBCA, informações compiladas de composição centesimal, minerais, vitaminas para alimentos *in natura* e processados;
- Atualizar a forma de cálculo do conteúdo de energia dos alimentos da base de dados da TBCA;
- Elaborar uma Base de Dados de Biodiversidade (BDB), incluindo alimentos pertencentes à biodiversidade brasileira;
- Elaborar uma Base de Dados de Alimentos consumidos no Brasil (BDAB), incluindo alimentos e preparações;
- Ajustar o conteúdo de ferro e ácido fólico em alimentos fortificados no Brasil;
- Disponibilizar os produtos gerados para as plataformas da TBCA, INFOODS e FoRC.

3 DESCRIÇÃO DOS CAPÍTULOS

A base de dados da TBCA 5.0 (versão que esteve disponível *online* de 2008 a 2017) foi ampliada e atualizada. A partir desta, foram criadas duas novas bases de dados: (i) Base de Dados de Biodiversidade (BDB); (ii) Base de Dados de Alimentos consumidos no Brasil (BDAB). Estas duas bases de dados estão sendo disponibilizadas na plataforma da TBCA.

A BDB centraliza informações sobre a composição química de alimentos pertencentes à biodiversidade brasileira, incluindo apenas dados analíticos originais de acordo com a disponibilidade das informações nas publicações originais.

Por outro lado, a BDAB tem como objetivo apresentar o perfil completo de nutrientes, priorizando dados de alimentos brasileiros, para os alimentos e preparações mais consumidos pela população. Para isso, dados foram calculados, estimados e também emprestados de bases de dados de composição de alimentos de outros países.

A Figura 4 resume todas as etapas realizadas, sinalizando os produtos gerados e os respectivos itens nos quais cada documento será apresentado.

Figura 4. Etapas envolvidas na reformulação da base de dados da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA)

Todos os resultados obtidos estão apresentados em seis capítulos, conforme descrito a seguir.

CAPÍTULO 1. Atualização da base de dados da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA) versão 5.0

Esta etapa preliminar foi necessária para a realização dos objetivos propostos na tese. Assim, a versão 5.0 da TBCA foi atualizada e ampliada tanto por meio da inclusão de informações compiladas anteriormente quanto pela compilação de dados novos. A versão atualizada da TBCA 5.0 foi utilizada para dar origem a duas novas bases de dados: a Base de Biodiversidade (apresentada no Capítulo 3) e a Base de dados de alimentos consumidos no Brasil (apresentada no Capítulo 4).

CAPÍTULO 2. Impacto da energia da fibra alimentar no cálculo do valor energético dos alimentos da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA)

Como parte da atualização realizada na TBCA 5.0, o valor de energia foi recalculado para todos os alimentos por meio da inclusão da fibra alimentar neste cálculo. As alterações resultantes desta atualização foram avaliadas e os resultados foram publicados no periódico *Food Chemistry*.

CAPÍTULO 3. Base de dados de alimentos da biodiversidade: centralizando informações sobre a composição química para a promoção de alimentos ricos em nutrientes no Brasil

Os critérios utilizados e resultados obtidos na elaboração da Base de Dados de Biodiversidade (BDB) estão descritos neste capítulo. Esta base de dados centraliza informações sobre composição química de alimentos pertencentes à biodiversidade brasileira sendo que estas estão sendo disponibilizadas na plataforma da TBCA, como parte da ‘Base de Dados de Biodiversidade e Alimentos Regionais’. O capítulo será revisado e submetido no periódico *Food Chemistry*.

CAPÍTULO 4. Elaboração da Base de Dados de Alimentos consumidos no Brasil (BDAB)

A BDAB foi apresentada com a descrição de suas características em relação a abrangência dos alimentos e tipos de dados apresentados, além de recomendações para atividades futuras. A versão final da base de dados inclui a maior parte dos alimentos citados no Inquérito Nacional de Alimentação e poderá ser utilizada em pesquisas envolvendo o consumo alimentar da população. Parte dados da BDAB foram incluídos na plataforma da TBCA versão 6.0, sendo

que os demais dados serão disponibilizados em sua próxima atualização. O capítulo será revisado e preparado para publicação.

CAPÍTULO 5. Padronização dos dados de ferro e ácido fólico em alimentos fortificados no Brasil

Ajustes foram necessários para os dados de alimentos incluídos na BDAB em relação as práticas de fortificação de alimentos no Brasil para ferro e ácido fólico. Os procedimentos e resultados foram descritos. O capítulo foi submetido no periódico *Journal of Food Composition and Analysis* em março de 2018.

CAPÍTULO 6. Manual para agragação e documentação de dados para a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA)

A elaboração da BDAB exigiu a utilização de uma série de critérios e processos. Todos estes procedimentos foram documentados de forma detalhada para possibilitar futuras atualizações da BDAB de forma padronizada e estão descritos no capítulo final. O objetivo deste capítulo é servir como um manual interno para futuras atualizações da base de dados da TBCA.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Após a elaboração da BDB e da BDAB foi possível inferir as seguintes considerações:

- Os dados de composição química de alimentos pertencentes à biodiversidade brasileira mostraram uma grande variação em relação ao conteúdo de nutrientes. Este fato pode ser observado tanto ao comparar diferentes variedades ou cultivares de um mesmo alimento quanto ao confrontar alimentos subutilizados com aqueles de grande consumo pela população. Assim, é possível identificar alimentos ricos em nutrientes a partir da BDB, visando sua inclusão em políticas nacionais relacionadas a nutrição e segurança alimentar.
- Dados analíticos de qualidade a respeito da composição química de alimentos brasileiros estão disponíveis e viabilizaram a elaboração da BDAB. No entanto, a utilização de recursos como o cálculo de receitas foi fundamental para aumentar a abrangência dos dados em relação aos alimentos mais consumidos pela população.
- Ao elaborar uma base de dados de composição de alimentos específica para um país é fundamental que a fortificação de alimentos seja considerada, especialmente nos casos de fortificação obrigatória para determinados nutrientes. Os ajustes realizados para considerar a fortificação com ferro e ácido fólico em alimentos brasileiros tornou a BDAB mais adequada para a avaliação da ingestão destes nutrientes pela população.
- Bases de dados de composição de alimentos nunca são completas pois, atualizações constantes são necessárias para aumentar o número de alimentos e componentes incluídos. Além disso, as formas de cálculo e fatores de conversão aplicados a determinados componentes podem ser alterados exigindo sua revisão.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS DA INTRODUÇÃO

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Relatório Preliminar de Análise de Impacto Regulatório sobre Rotulagem Nutricional Gerência-Geral de Alimentos. Brasília: ANVISA; 2018.

Bell S, Colombani PC, Pakkala H, Christensen T, Møller A, Finglas PM. Food composition data: Identifying new uses, approaching new users. *J Food Compos Anal* 2011;24:727–31. doi:10.1016/j.jfca.2011.03.001.

Bioversity International. Diversifying Food and Diets. New York: Routledge; 2013.

Brasil. Ministério do Meio Ambiente. Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro – Região centro-oeste. Brasília: Ministério do Meio Ambiente. Secretaria de Biodiversidade; 2016.

Burlingame B. Fostering quality data in food composition databases: visions for the future. *J Food Compos Anal* 2004;17:251–8. doi:10.1016/j.jfca.2004.03.026.

Burlingame B, Charrondiere UR, Mouille B. Food composition is fundamental to the cross-cutting initiative on biodiversity for food and nutrition. *J Food Compos Anal* 2009;22:361–5. doi:10.1016/j.jfca.2009.05.003.

Champagne CM, Wroten KC. From food databases to dietary assessment: A beginning to an end approach for quality nutrition data. *Nutr Diet* 2012;69:187–94. doi:10.1111/j.1747-0080.2012.01615.x.

Charrondiere UR, Freisling H, Elmadfa I. The distance learning tool ‘Food Composition Study Guide’ contributes to global capacity development in food composition. *J Food Compos Anal* 2011;24:663–9. doi:10.1016/j.jfca.2010.09.008.

Charrondiere UR, Rittenschober D, Nowak V, Nicodemi C, Bruggeling P, Petracchi C. FAO/INFOODS e-Learning Course on Food Composition Data. *Food Chem* 2016;193:6–11. doi:10.1016/j.foodchem.2014.11.048.

Charrondiere UR, Stadlmayr B, Rittenschober D, Mouille B, Nilsson E, Medhammar E, et al. FAO/INFOODS food composition database for biodiversity. *Food Chem* 2013a;140:408–12. doi:10.1016/j.foodchem.2012.08.049.

Charrondiere UR, Stadlmayr B, Wijesinha-Bettoni R, Rittenschober D, Nowak V, Burlingame B. INFOODS Contributions to Fulfilling Needs and Meeting Challenges Concerning Food Composition Databases. *Procedia Food Sci* 2013b;2:35–45. doi:10.1016/j.profoo.2013.04.007.

Church SM. The history of food composition databases. *Nutr Bull* 2006;31:15–20. doi:10.1111/j.1467-3010.2006.00538.x.

Colombani PC. On the origins of food composition tables. *J Food Compos Anal* 2011;24:732–7. doi:10.1016/j.jfca.2010.09.007.

DeFries R, Fanzo J, Remans R, Palm C, Wood S, Anderman TL. Metrics for land-scarce agriculture. *Science* (80-) 2015;349:238–40. doi:10.1126/science.aaa5766.

FAO/INFOODS. INFOODS List of underutilized species contributing to the Nutritional Indicators for Biodiversity version 1.2 2013.

FAO. FAO/INFOODS Food Composition Database for Biodiversity Version 4.0 – BioFoodComp4.0. Rome: 2017.

FAO. Food and Agriculture Organization. E-learning centre: food composition data 2013. <http://www.fao.org/elearning> (acessado 2 de julho de 2013).

FAO. Food and Agricultural Organization. Expert Consultation of Nutrition Indicators for Biodiversity. 2. Food consumption. Rome: FAO; 2010.

FAO. Food and Agriculture Organization. Food composition tables for international use 1949. <http://www.fao.org/docrep/x5557e/x5557e00.htm> (acessado 10 de junho de 2018).

Finglas PM, Roe M, Pinchen H, Astley S. The contribution of food composition resources to nutrition science methodology. *Nutr Bull* 2017;42:198–206. doi:10.1111/nbu.12274.

Franco G. Tabela de composição química dos alimentos. 9a ed. São Paulo: Atheneu; 2005.

Gibson RS, Charrondiere UR, Bell W. Measurement Errors in Dietary Assessment Using Self-Reported 24-Hour Recalls in Low-Income Countries and Strategies for Their Prevention. *Adv Nutr* 2017;8:980–91. doi:10.3945/an.117.016980.

Giuntini EB, Lajolo FM, Menezes EW De. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos TBCA-USP (Versões 3 e 4) no contexto internacional 2006;56:366–74.

Grande F. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA-USP): atualização e inclusão de dados de vitaminas. Universidade de São Paulo, 2013. doi:10.11606/D.89.2013.tde-07062013-150447.

Greenfield H, Southgate DAT. Food composition data: production, management and use. 2nd ed. Rome: Springer US; 2003. doi:10.1007/978-1-4615-3544-7.

Harrison GG. Fostering data quality in food composition databases: applications and implications for public health. *J Food Compos Anal* 2004;17:259–65. doi:10.1016/j.jfca.2004.03.014.

Haytowitz DB, Pehrsson PR. USDA’s National Food and Nutrient Analysis Program

(NFNAP) produces high-quality data for USDA food composition databases: Two decades of collaboration. *Food Chem* 2018;238:134–8. doi:10.1016/j.foodchem.2016.11.082.

Hunter D, Özkan I, Moura de Oliveira Beltrame D, Samarasinghe WLG, Wasike VW, Charrondiere UR, et al. Enabled or Disabled: Is the Environment Right for Using Biodiversity to Improve Nutrition? *Front Nutr* 2016;3:1–6. doi:10.3389/fnut.2016.00014.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009. Tabelas de Composição Nutricional dos Alimentos Consumidos no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE; 2011.

IBGE. Instituto Brasileiro de Pesquisa. Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2008-2009. Aquisição alimentar domiciliar per capita. Rio de Janeiro: IBGE; 2010.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Tabelas de composição nutricional dos alimentos consumidos no Brasil. 5. ed. Rio de Janeiro: IBGE; 1999. doi:ISSN 0101-4234.

ILSI. International Life Sciences Institute. World Nutrient Databases for Dietary Studies 2018. <http://ilsirf.org/resources/databases/wndds/> (acessado 5 de junho de 2018).

INFOODS. International Network of Food Data Systems (website) 2017. <http://www.fao.org/infoods/infoods/pt/> (acessado 29 de junho de 2018).

Kerr MA, McCann MT, Livingstone MBE. Food and the consumer: Could labelling be the answer? *Proc Nutr Soc* 2015;74:158–63. doi:10.1017/S0029665115001676.

Khoury CK, Bjorkman AD, Dempewolf H, Ramirez-Villegas J, Guarino L, Jarvis A, et al. Increasing homogeneity in global food supplies and the implications for food security. *Proc Natl Acad Sci* 2014;111:4001–6. doi:10.1073/pnas.1313490111.

Lopes T do VC. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA-USP): inclusão de dados de minerais. Universidade de São Paulo, 2012. doi:10.11606/D.89.2012.tde-09092013-112049.

Lupien JR. The FAO / UNU food composition initiative. *Science* (80) 1996;57:171–3.

Marconi S, Durazzo A, Camilli E, Lisciani S, Gabrielli P, Aguzzi A, et al. Food Composition Databases: Considerations about Complex Food Matrices. *Foods* 2018;7:2. doi:10.3390/foods7010002.

Melo AT de. Aprimoramento de ferramentas para compilação de dados: Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA-USP). Universidade de São Paulo, 2010. doi:10.11606/D.89.2010.tde-31082010-142215.

Mendez MHM, Derivi SCN, Rodriguez MCR, Fernandes ML. Tabela de composição de alimentos. Rio de Janeiro: EDUFF; 2001.

Menezes EW de, Giuntini EB, Dan MCT, Lajolo FM. New information on carbohydrates in the Brazilian Food Composition Database. *J Food Compos Anal* 2009;22:446–52. doi:10.1016/j.jfca.2009.02.001.

Menezes EW de, Giuntini EB, Dan MCT, Santos NC, de Melo AT, Lajolo FM. Brazilian Network of Food Data Systems and LATINFOODS Regional Technical Compilation Committee: Food composition activities (2006-2009). *J Food Compos Anal* 2011;24:678–81. doi:10.1016/j.jfca.2010.09.003.

Menezes EW de, Giuntini EB, Lajolo FM. A questão da variabilidade e qualidade de dados de composição de alimentos. *Rev da Soc Bras Aliment e Nutr* 2003;26:63–76.

Menezes EW de, Lajolo FM, Ratto AT, Eliana Bistriche Giuntini. Composição de Alimentos : Compilação e Uniformização de Estruturas para Intercâmbio de Dados. *Braz J Food Technol* 2005;25–33.

Murphy SP, Charrondiere UR, Burlingame B. Thirty years of progress in harmonizing and compiling food data as a result of the establishment of INFOODS. *Food Chem* 2016;193:2–5. doi:10.1016/j.foodchem.2014.11.097.

NEPA-UNICAMP. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Nutrição. Universidade Estadual de Campinas. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos - TACO. 4a ed. Campinas: NEPA-UNICAMP; 2011.

Pehrsson PR, Haytowitz DB. Food Composition Databases. *Encycl. Food Heal.* 1º ed, us-gov; 2015, p. 16–21. doi:10.1016/B978-0-12-384947-2.00308-1.

Pennington JAT. Applications of food composition data: Data sources and considerations for use. *J Food Compos Anal* 2008;21:S3–12. doi:10.1016/j.jfca.2007.02.005.

Philippi ST. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. 4a ed. São Paulo: Manole; 2013.

Pinheiro ABV, Lacerda EM de A, Benzecry EH, Gomes MCS, Costa VM. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5a ed. São Paulo: Atheneu; 2008.

Prado SBR. Alimentos processados: avaliação comparativa do perfil nutricional e sistematização do processo de categorização de alimentos prioritários para atualização em bases de dados. Universidade de São Paulo, 2014.

Rodriguez-Amaya DB, Kimura M, Amaya-Farfan J. Fontes Brasileiras de Carotenoides. Brasília: MMA/SBF; 2008a.

Rodriguez-Amaya DB, Kimura M, Godoy H, Amaya-Farfan J. Updated Brazilian database on food carotenoids: Factors affecting carotenoid composition. *J Food*

Compos Anal 2008b;21:445–63. doi:10.1016/j.jfca.2008.04.001.

Summer SS, Ollberding NJ, Guy T, Setchell KDR, Brown N, Kalkwarf HJ. Cross-border use of food databases: equivalence of US and Australian databases for macronutrients. *J Acad Nutr Diet* 2013;113:1340–5. doi:10.1016/j.jand.2013.05.021.

TBCA. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. version 6.0. Univ São Paulo 406 (USP) Food Res Cent (FoRC) 2017. <http://www.fcf.usp.br/tbca/> (acessado 20 de abril de 2018).

Toledo A, Burlingame B. Biodiversity and nutrition: A common path toward global food security and sustainable development. *J Food Compos Anal* 2006;19:477–83. doi:10.1016/j.jfca.2006.05.001.

USDA. US Department of Agriculture. Composition of Foods Raw, Processed, Prepared - USDA National Nutrient Database for Standard Reference, Legacy (2018)-Documentation and User Guide. vol. 28. Bestville: 2018.

WHO/CBD. Connecting Global Priorities: Biodiversity and Human Health, a State of Knowledge Review. 2015.

WHO. World Health Organization. Non Communicable Diseases Progress Monitor 2017. 2017. doi:10.2766/120051.

APÊNDICE A. Código e descrição dos alimentos incluídos na Base de Dados dos Alimentos consumidos no Brasil (BDAB)

Item	Código	Descrição do alimento
Grupo A – Cereais e derivados		
1	C0669A	Angu, a baiana (à bolonhesa), c/ sal
2	C0808A	Arroz à grega (cenoura, pimentão, ervilha e uva passa), c/ sal
3	C0187A	Arroz de carreteiro
4	C0805A	Arroz de leite, c/ sal
5	C0806A	Arroz doce
6	C0456A	Arroz, c/ feijão (preparados com sal, óleo de soja e temperos)
7	C0457A	Arroz, c/ mandioca cozida, c/ sal
8	C0458A	Arroz, c/ ovo frito, c/ sal
9	C0012A	Arroz, creme, pó, cozido c/ água, <i>Oryza sativa</i> L.
10	C0792A	Arroz, creme, pó, cru, <i>Oryza sativa</i> L.
11	C0211A	Arroz, integral, cozido, c/ óleo e temperos, c/ sal
12	C0210A	Arroz, integral, cozido, c/ óleo e temperos, s/ sal
13	C0016A	Arroz, integral, cozido, s/ sal e temperos, <i>Oryza sativa</i> L.
14	C0017A	Arroz, integral, cru, <i>Oryza sativa</i> L.
15	C0209A	Arroz, polido, cozido, c/ óleo e temperos, c/ sal
16	C0208A	Arroz, polido, cozido, c/ óleo e temperos, s/ sal
17	C0018A	Arroz, polido, cozido, s/ sal e temperos, <i>Oryza sativa</i> L.
18	C0001A	Arroz, polido, cru, <i>Oryza sativa</i> L.
19	C0207A	Aveia, flocos, crua, <i>Avena sativa</i>
20	C0415A	Biscoito, doce, champagne
21	C0200A	Biscoito, doce, maisena
22	C0043A	Biscoito, doce, recheado, sabores diversos
23	C0049A	Biscoito, doce, wafer, recheado, sabores diversos
24	C0201A	Biscoito, salgado, cream cracker
25	C0059A	Biscoito, salgado, cream cracker, integral
26	C0459A	Bolo, aipim c/ coco, caseiro
27	C0467A	Bolo, banana, simples, caseiro
28	C0461A	Bolo, cenoura, simples, caseiro
29	C0460A	Bolo, chocolate, simples, pronto
30	C0227A	Bolo, coco, caseiro
31	C0226A	Bolo, fubá, caseiro
32	C0671A	Bolo, laranja, caseiro
33	C0080A	Bolo, milho, simples, pronto
34	C0417A	Bolo, pão de mel, c/ cobertura de chocolate ao leite
35	C0416A	Bolo, pão de mel, s/ cobertura
36	C0197A	Bolo, trigo, branco
37	C0803A	Cafê, infusão 10%, s/ açúcar, c/ farinha de mandioca
38	C0430A	Caneloni, frango, assado
39	C0433A	Caneloni, frango, assado, c/ molho de tomate caseiro
40	C0432A	Caneloni, presunto e queijo, assado
41	C0435A	Caneloni, presunto e queijo, assado, c/ molho de tomate caseiro
42	C0431A	Caneloni, ricota, assado
43	C0434A	Caneloni, ricota, assado, c/ molho de tomate caseiro
44	C0184A	Canjica, milho, branca, cozida, c/ leite integral e açúcar
45	C0185A	Canjica, milho, branca, cozida, drenada
46	C0126A	Canjica, milho, branca, crua
47	C0081A	Centeio, integral, farinha, cru
48	C0082A	Cereais, barra (média diferentes sabores)
49	C0091A	Cereais, farinha, 3 cereais, "Neston"
50	C0088A	Cereais, farinha, láctea

51	C0090A	Cereais, farinha, milho, "Mucilon"
52	C0396A	Cereais, granola, caseira
53	C0101A	Cereal matinal, milho, c/ açúcar
54	C0100A	Cereal matinal, milho, s/ açúcar
55	C0791A	Cevada, s/ casca (pérula), cozida, c/ sal, <i>Hordeum vulgare</i> L.
56	C0790A	Cevada, s/ casca (pérula), cozida, s/ sal, <i>Hordeum vulgare</i> L.
57	C0789A	Cevada, s/ casca (pérula), crua, <i>Hordeum vulgare</i> L.
58	C0462A	Churros, frito, c/ recheio de doce de leite
59	C0437A	Crepe, banana com chocolate ao leite
60	C0438A	Crepe, presunto e queijo
61	C0463A	Croissant, s/ recheio, assado
62	C0770A	Cuca, banana
63	C0788A	Cuscuz de tapioca
64	C0670A	Cuscuz, a paulista, c/ sal
65	C0446A	Empada, camarão, assada
66	C0445A	Empada, carne, assada
67	C0443A	Empada, frango, assada
68	C0447A	Empada, média de diversos recheios, assada
69	C0444A	Empada, queijo, assada
70	C0422A	Esfirra, carne, assada
71	C0424A	Esfirra, frango, assada
72	C0439A	Esfirra, média de diversos recheios, assada
73	C0423A	Esfirra, ricota, assada
74	C0107A	Farinha, de rosca
75	C0464A	Folhado, doce, c/ recheio de creme
76	C0395A	Lasanha, bolonhesa, caseira, assada
77	C0109A	Lasanha, massa, fresca, c/ ovos, cozida
78	C0110A	Lasanha, massa, fresca, c/ ovos, crua
79	C0798A	Lasanha, pronta, industrializada, congelada (média de diferentes sabores)
80	C0238A	Macarrão, trigo, c/ ovos, à bolonhesa, c/ sal
81	C0214A	Macarrão, trigo, c/ ovos, ao alho e óleo, c/ sal
82	C0213A	Macarrão, trigo, c/ ovos, ao alho e óleo, s/ sal
83	C0220A	Macarrão, trigo, c/ ovos, ao molho branco, c/ sal
84	C0219A	Macarrão, trigo, c/ ovos, ao molho branco, s/ sal
85	C0218A	Macarrão, trigo, c/ ovos, ao sugo, c/ sal
86	C0217A	Macarrão, trigo, c/ ovos, ao sugo, s/ sal
87	C0222A	Macarrão, trigo, c/ ovos, ao vinagrete, c/ sal
88	C0221A	Macarrão, trigo, c/ ovos, ao vinagrete, s/ sal
89	C0421A	Macarrão, trigo, c/ ovos, c/ peixe, c/ sal
90	C0194A	Macarrão, trigo, c/ ovos, cozido, drenado, s/ sal
91	C0119A	Macarrão, trigo, c/ ovos, cru
92	C0216A	Macarrão, trigo, c/ ovos, na manteiga, c/ sal
93	C0215A	Macarrão, trigo, c/ ovos, na manteiga, s/ sal
94	C0116A	Macarrão, trigo, cozido, drenado, s/ sal
95	C0117A	Macarrão, trigo, cru
96	C0407A	Macarrão, trigo, instantâneo, c/ tempero, cozido, drenado
97	C0406A	Macarrão, trigo, instantâneo, c/ tempero, cru
98	C0239A	Macarrão, trigo, integral, à bolonhesa, c/ sal
99	C0231A	Macarrão, trigo, integral, ao alho e óleo, c/ sal
100	C0230A	Macarrão, trigo, integral, ao alho e óleo, s/ sal
101	C0237A	Macarrão, trigo, integral, ao molho branco, c/ sal
102	C0236A	Macarrão, trigo, integral, ao molho branco, s/ sal
103	C0235A	Macarrão, trigo, integral, ao sugo, c/ sal
104	C0234A	Macarrão, trigo, integral, ao sugo, s/ sal
105	C0229A	Macarrão, trigo, integral, cozido, drenado, s/ sal
106	C0228A	Macarrão, trigo, integral, cru

107	C0233A	Macarrão, trigo, integral, na manteiga, c/ sal
108	C0232A	Macarrão, trigo, integral, na manteiga, s/ sal
109	C0195A	Macarrão, trigo, s/ ovos, cozido, drenado, s/ sal
110	C0118A	Macarrão, trigo, s/ ovos, cru
111	C0322A	Massa, panqueca, preparada, c/ sal
112	C0787A	Milho verde e ervilha, grão, enlatado, drenado
113	C0124A	Milho, amido, cru
114	C0793A	Milho, creme, pó, cru, <i>Zea mays</i>
115	C0140A	Milho, curau
116	C0120A	Milho, cuscuz, cozido, c/ sal
117	C0408A	Milho, farinha, amarela, cru
118	C0125A	Milho, fubá, cru
119	C0143A	Milho, fubá/polenta, cozido, c/ sal
120	C0468A	Milho, fubá/polenta, frita, c/ sal
121	C0005A	Milho, pipoca, grão, cru, <i>Zea mays</i>
122	C0224A	Milho, pipoca, micro-ondas, light, preparado
123	C0223A	Milho, pipoca, p/ micro-ondas, light, cru
124	C0455A	Milho, pipoca, preparada, c/ óleo de soja, c/ sal
125	C0129A	Milho, pipoca, preparada, c/ óleo de soja, s/ sal
126	C0179A	Milho, verde, grão, assado, c/ manteiga, c/ sal
127	C0178A	Milho, verde, grão, assado, c/ manteiga, s/ sal
128	C0181A	Milho, verde, grão, assado, c/ sal, <i>Zea mays</i>
129	C0180A	Milho, verde, grão, assado, s/ sal, <i>Zea mays</i>
130	C0175A	Milho, verde, grão, cozido, drenado, c/ manteiga, c/ sal
131	C0174A	Milho, verde, grão, cozido, drenado, c/ manteiga, s/ sal
132	C0177A	Milho, verde, grão, cozido, drenado, c/ sal, <i>Zea mays</i>
133	C0176A	Milho, verde, grão, cozido, drenado, s/ sal, <i>Zea mays</i>
134	C0006A	Milho, verde, grão, cru, <i>Zea mays</i>
135	C0007A	Milho, verde, grão, enlatado, drenado
136	C0183A	Milho, verde, grão, refogado, c/ sal
137	C0182A	Milho, verde, grão, refogado, s/ sal
138	C0142A	Milho, verde, pamonha, pré-cozido
139	C0661A	Panetone, frutas, caseiro
140	C0810A	Panqueca, c/ recheio de carne moída, ao molho de tomate, c/ sal
141	C0323A	Panqueca, c/ recheio de carne moída, c/ sal
142	C0146A	Pão, milho, forma
143	C0196A	Pão, trigo, batata
144	C0003A	Pão, trigo, branco, forma
145	C0002A	Pão, trigo, branco, francês
146	C0004A	Pão, trigo, branco, hamburguer/hot dog/leite
147	C0152A	Pão, trigo, c/ fibras, forma, "Diet bread"
148	C0193A	Pão, trigo, doce, c/ creme
149	C0155A	Pão, trigo, integral, forma
150	C0449A	Pão, trigo, sírio
151	C0163A	Pastel, carne, cru
152	C0166A	Pastel, carne, frito
153	C0161A	Pastel, cru, média dos recheios de carne e queijo
154	C0165A	Pastel, frito, média dos recheios de carne e queijo
155	C0162A	Pastel, massa fresca, crua
156	C0168A	Pastel, massa fresca, frita
157	C0164A	Pastel, queijo, cru
158	C0167A	Pastel, queijo, frito
159	C0425A	Pizza, calabresa, assada, c/ azeite de oliva
160	C0199A	Pizza, massa, assada
161	C0225A	Pizza, muçarela, assada, c/ azeite de oliva
162	C0427A	Pizza, portuguesa, assada, c/ azeite de oliva

163	C0429A	Pizza, portuguesa, light, assada, s/ azeite de oliva
164	C0426A	Pizza, presunto e muçarela, assada, c/ azeite de oliva
165	C0428A	Pizza, ricota, muçarela e rúcula, assada, s/ azeite de oliva
166	C0771A	Quiche, alho-porró, assada
167	C0436A	Rabanada
168	C0752A	Ravioli, trigo, recheio de carne, cozido
169	C0753A	Ravioli, trigo, recheio de carne, cozido, c/ molho caseiro de tomate, c/ sal
170	C0807A	Risoto de frango, c/ sal
171	C0442A	Rizole, camarão, frito
172	C0441A	Rizole, carne, frito
173	C0448A	Rizole, média de vários recheios, frito
174	C0440A	Rizole, queijo, frito
175	C0466A	Rocambole, c/ recheio de doce de leite
176	C0465A	Rosca, salgada, recheio de presunto e muçarela
177	C0198A	Rosquinha, doce, frita, c/ açúcar e canela
178	C0411A	Sanduíche, americano (pão francês, c/ presunto, queijo muçarela, alface, tomate e ovo frito)
179	C0412A	Sanduíche, bauru (pão francês, c/ presunto, queijo muçarela e tomate)
180	C0318A	Sanduíche, hambúrguer, c/ alface, tomate, queijo prato, maionese e ovo frito
181	C0292A	Sanduíche, hambúrguer, c/ ovo frito e maionese
182	C0248A	Sanduíche, hambúrguer, c/ queijo prato
183	C0252A	Sanduíche, hambúrguer, c/ queijo prato, alface e tomate
184	C0240A	Sanduíche, hot dog, c/ catchup, mostarda e maionese
185	C0324A	Sanduíche, pão de forma tradicional, c/ peito de frango grelhado, alface americana, cenoura crua e tomate
186	C0261A	Sanduíche, pão de forma tradicional, c/ presunto e queijo muçarela
187	C0418A	Sanduíche, pão francês, c/ manteiga
188	C0419A	Sanduíche, pão francês, c/ margarina
189	C0311A	Sanduíche, pão francês, c/ mortadela e margarina
190	C0420A	Sanduíche, pão francês, c/ ovo frito
191	C0299A	Sanduíche, pão francês, c/ presunto e margarina
192	C0413A	Sanduíche, pão francês, c/ presunto e queijo prato
193	C0254A	Sanduíche, pão francês, c/ presunto, queijo muçarela, alface, tomate e maionese
194	C0414A	Sanduíche, pão francês, c/ queijo minas frescal e margarina
195	C0282A	Sanduíche, pão francês, c/ queijo prato e margarina
196	C0296A	Sanduíche, pão francês, c/ salame e margarina
197	C0202A	Sonho, frito, recheado c/ creme
198	C0662A	Sonho, frito, s/ recheio, polvilhado com açúcar
199	C0169A	Torrada
200	C0137A	Trigo, farelo
201	C0139A	Trigo, farinha, branca, fortificada com ferro e ácido fólico, crua
202	C0132A	Trigo, farinha, integral, crua
203	C0203A	Vatapá
204	C0204A	Yakisoba (carne bovina, frango e legumes), preparado
Grupo B – Vegetais e derivados		
205	C0680B	Abóbora c/ quiabo, refogados, c/ sal
206	C0059B	Abóbora, cabotian, s/ casca e sementes, cozida, s/ sal, drenada, <i>Cucurbita máxima x Cucurbita moschata</i>
207	C0002B	Abóbora, cabotian, s/ casca e sementes, crua
208	C0268B	Abóbora, cabotian, sopa, c/ sal
209	C0267B	Abóbora, cabotian, sopa, s/ sal
210	C0003B	Abóbora, menina brasileira, s/ casca, crua
211	C0151B	Abóbora, moranga, refogada, c/ sal, <i>Cucurbita máxima</i>
212	C0101B	Abóbora, moranga, refogada, s/ sal, <i>Cucurbita máxima</i>
213	C0226B	Abóbora, moranga, s/ casca e sementes, cozida, drenada, c/ óleo de soja, c/ sal, <i>Cucurbita máxima</i>

214	C0225B	Abóbora, moranga, s/ casca e sementes, cozida, drenada, c/ óleo de soja, s/ sal, <i>Cucurbita máxima</i>
215	C0166B	Abóbora, moranga, s/ casca e sementes, cozida, drenada, c/ sal, <i>Cucurbita máxima</i>
216	C0165B	Abóbora, moranga, s/ casca e sementes, cozida, drenada, s/ sal, <i>Cucurbita máxima</i>
217	C0004B	Abóbora, moranga, s/ casca e sementes, crua, <i>Cucurbita máxima</i>
218	C0355B	Abóbora, moranga, s/ casca, assada, c/ sal, <i>Curcubita</i> spp.
219	C0354B	Abóbora, moranga, s/ casca, assada, s/ sal, <i>Curcubita</i> spp.
220	C0270B	Abóbora, moranga, s/ casca, cozida, c/ molho vermelho, c/ sal
221	C0269B	Abóbora, moranga, s/ casca, cozida, c/ molho vermelho, s/ sal
222	C0064B	Abóbora, paulista, crua, <i>Cucurbita maxima</i> Duchesne
223	C0228B	Abóbora, pescoço, s/ casca e sementes, cozida, drenada, c/ sal, <i>Cucurbita moschata</i>
224	C0227B	Abóbora, pescoço, s/ casca e sementes, cozida, drenada, s/ sal, <i>Cucurbita moschata</i>
225	C0005B	Abóbora, pescoço, s/ casca e sementes, crua
226	C0001B	Abóbora, s/ casca e sementes, crua
227	C0266B	Abobrinha, italiana, c/ casca, à milanesa, c/ sal
228	C0265B	Abobrinha, italiana, c/ casca, à milanesa, s/ sal
229	C0232B	Abobrinha, italiana, c/ casca, cozida, drenada, c/ óleo de soja, c/ sal, <i>Sechium edule</i>
230	C0231B	Abobrinha, italiana, c/ casca, cozida, drenada, c/ óleo de soja, s/ sal, <i>Sechium edule</i>
231	C0152B	Abobrinha, italiana, c/ casca, cozida, drenada, c/ sal, <i>Curcubita pepo</i> L.
232	C0040B	Abobrinha, italiana, c/ casca, cozida, drenada, s/ sal, <i>Curcubita pepo</i> L.
233	C0006B	Abobrinha, italiana, c/ casca, crua
234	C0264B	Abobrinha, italiana, c/ casca, grelhada, s/ gordura, c/ sal
235	C0263B	Abobrinha, italiana, c/ casca, grelhada, s/ gordura, s/ sal
236	C0153B	Abobrinha, italiana, c/ casca, refogada, c/ sal, <i>Curcubita pepo</i> L.
237	C0104B	Abobrinha, italiana, c/ casca, refogada, s/ sal, <i>Cucurbita pepo</i> L.
238	C0212B	Acelga, cozida, drenada, c/ sal, <i>Beta orientalis</i> L.
239	C0211B	Acelga, cozida, drenada, s/ sal, <i>Beta orientalis</i> L.
240	C0007B	Acelga, crua, <i>Beta orientalis</i> L.
241	C0202B	Acelga, refogada, c/ sal
242	C0201B	Acelga, refogada, s/ sal
243	C0220B	Agrião, cozido, drenado, c/ óleo de soja, c/ sal, <i>Nasturtium officinale</i>
244	C0219B	Agrião, cozido, drenado, c/ óleo de soja, s/ sal, <i>Nasturtium officinale</i>
245	C0162B	Agrião, cozido, drenado, s/ sal, <i>Nasturtium officinale</i>
246	C0008B	Agrião, cru
247	C0188B	Agrião, cru, salada, ao molho vinagrete, c/ sal
248	C0187B	Agrião, cru, salada, ao molho vinagrete, s/ sal
249	C0214B	Aipo, cozido, drenado, c/ sal, <i>Apium graveolens</i> L.
250	C0213B	Aipo, cozido, drenado, s/ sal, <i>Apium graveolens</i> L.
251	C0065B	Aipo, cru, <i>Apium graveolens</i> L.
252	C0216B	Aipo, refogado, c/ sal, <i>Apium graveolens</i> L.
253	C0215B	Aipo, refogado, s/ sal, <i>Apium graveolens</i> L.
254	C0063B	Alface, americana, crua, <i>Lactuca sativa</i> L.
255	C0060B	Alface, crespa, crua, <i>Lactuca sativa</i> L.
256	C0009B	Alface, crua, <i>Lactuca sativa</i> L.
257	C0061B	Alface, lisa, crua, <i>Lactuca sativa</i> L.
258	C0062B	Alface, roxa, crua, <i>Lactuca sativa</i> L.
259	C0067B	Alfavaca, crua, <i>Ocimum basilicum</i> L.
260	C0068B	Alho-porró, cru, <i>Allium ampeloprasum</i> L. var. porrum
261	C0115B	Alho, cozido
262	C0010B	Alho, cru, <i>Allium sativum</i> L.
263	C0113B	Alho, refogado c/ óleo de soja
264	C0210B	Almeirão, cozido, drenado, c/ sal, <i>Cichorium intybus</i>
265	C0209B	Almeirão, cozido, drenado, s/ sal, <i>Cichorium intybus</i>
266	C0011B	Almeirão, cru
267	C0190B	Almeirão, cru, salada, ao molho vinagrete, c/ sal
268	C0189B	Almeirão, cru, salada, ao molho vinagrete, s/ sal

269	C0149B	Almeirão, refogado, c/ sal, <i>Cichorium intybus</i>
270	C0105B	Almeirão, refogado, s/ sal, <i>Cichorium intybus</i>
271	C0120B	Azeitona, preta, em conserva
272	C0121B	Azeitona, verde, em conserva
273	C0297B	Batata, baroa, cozida, drenada, c/ óleo de soja, c/ sal, <i>Chaerophyllum bulbosum</i>
274	C0296B	Batata, baroa, cozida, drenada, c/ óleo de soja, s/ sal, <i>Chaerophyllum bulbosum</i>
275	C0054B	Batata, baroa, cozida, s/ sal, drenada, <i>Chaerophyllum bulbosum</i>
276	C0028B	Batata, baroa, crua, <i>Chaerophyllum bulbosum</i>
277	C0317B	Batata, baroa, s/ casca, frita, c/ sal, <i>Chaerophyllum bulbosum</i>
278	C0316B	Batata, baroa, s/ casca, frita, s/ sal, <i>Chaerophyllum bulbosum</i>
279	C0295B	Batata, baroa, sauté, c/ sal, <i>Chaerophyllum bulbosum</i>
280	C0294B	Batata, baroa, sauté, s/ sal, <i>Chaerophyllum bulbosum</i>
281	C0042B	Batata, doce, descascada, cozida, s/ sal, drenada, <i>Ipomoea batatas</i> Lam.
282	C0303B	Batata, doce, s/ casca, assada, c/ sal, <i>Ipomea batatas</i> (L.) Lam.
283	C0302B	Batata, doce, s/ casca, assada, s/ sal, <i>Ipomea batatas</i> (L.) Lam.
284	C0299B	Batata, doce, s/ casca, cozida, drenada, c/ óleo de soja, c/ sal, <i>Ipomea batatas</i> (L.) Lam.
285	C0298B	Batata, doce, s/ casca, cozida, drenada, c/ óleo de soja, s/ sal, <i>Ipomea batatas</i> (L.) Lam.
286	C0012B	Batata, doce, s/ casca, crua
287	C0305B	Batata, doce, s/ casca, frita, c/ sal, <i>Ipomea batatas</i> (L.) Lam.
288	C0304B	Batata, doce, s/ casca, frita, s/ sal, <i>Ipomea batatas</i> (L.) Lam.
289	C0301B	Batata, doce, s/ casca, sauté, c/ sal, <i>Ipomea batatas</i> (L.) Lam.
290	C0300B	Batata, doce, s/ casca, sauté, s/ sal, <i>Ipomea batatas</i> (L.) Lam.
291	C0049B	Batata, frita, tipo chips, c/ sal, <i>Solanum tuberosum</i> L.
292	C0293B	Batata, inglesa, cozida, c/ molho branco, c/ sal
293	C0292B	Batata, inglesa, cozida, c/ molho branco, s/ sal
294	C0291B	Batata, inglesa, cozida, c/ molho vermelho, c/ sal
295	C0290B	Batata, inglesa, cozida, c/ molho vermelho, s/ sal
296	C0118B	Batata, inglesa, frita, c/ sal, <i>Solanum tuberosum</i> L.
297	C0048B	Batata, inglesa, frita, s/ sal, <i>Solanum tuberosum</i> L.
298	C0323B	Batata, inglesa, purê, c/ sal
299	C0322B	Batata, inglesa, purê, s/ sal
300	C0141B	Batata, inglesa, s/ casca, assada, c/ sal
301	C0140B	Batata, inglesa, s/ casca, assada, s/ sal
302	C0117B	Batata, inglesa, s/ casca, cozida, c/ sal, drenada, <i>Solanum tuberosum</i> L.
303	C0315B	Batata, inglesa, s/ casca, cozida, drenada, c/ óleo de soja, c/ sal
304	C0314B	Batata, inglesa, s/ casca, cozida, drenada, c/ óleo de soja, s/ sal
305	C0041B	Batata, inglesa, s/ casca, cozida, s/ sal, drenada, <i>Solanum tuberosum</i> L.
306	C0313B	Batata, inglesa, s/ casca, cozida, salada, ao molho vinagrete, c/ sal
307	C0312B	Batata, inglesa, s/ casca, cozida, salada, ao molho vinagrete, s/ sal
308	C0013B	Batata, inglesa, s/ casca, crua, <i>Solanum tuberosum</i> L.
309	C0143B	Batata, inglesa, s/ casca, sopa, c/ sal
310	C0142B	Batata, inglesa, s/ casca, sopa, s/ sal
311	C0170B	Batata, inglesa, sauté, c/ sal, <i>Solanum tuberosum</i> L.
312	C0103B	Batata, inglesa, sauté, s/ sal, <i>Solanum tuberosum</i> L.
313	C0168B	Berinjela, à milanesa, c/ sal
314	C0167B	Berinjela, à milanesa, s/ sal
315	C0157B	Berinjela, cozida, c/ sal, drenada, <i>Solanum melongena</i> L.
316	C0222B	Berinjela, cozida, drenada, c/ óleo de soja, c/ sal, <i>Solanum melongena</i> L.
317	C0221B	Berinjela, cozida, drenada, c/ óleo de soja, s/ sal, <i>Solanum melongena</i> L.
318	C0043B	Berinjela, cozida, s/ sal, drenada, <i>Solanum melongena</i> L.
319	C0196B	Berinjela, cozida, salada, ao molho vinagrete, c/ sal
320	C0195B	Berinjela, cozida, salada, ao molho vinagrete, s/ sal
321	C0014B	Berinjela, crua, <i>Solanum melongena</i> L.
322	C0287B	Berinjela, grelhada, s/ gordura, c/ sal, <i>Solanum melongena</i> L.
323	C0156B	Berinjela, grelhada, s/ gordura, s/ sal, <i>Solanum melongena</i> L.
324	C0359B	Berinjela, refogada, c/ sal

325	C0358B	Berinjela, refogada, s/ sal
326	C0044B	Beterraba, cozida, s/ sal, drenada, <i>Beta vulgaris</i> L.
327	C0015B	Beterraba, crua
328	C0325B	Beterraba, crua, salada, ao molho vinagrete, c/ sal
329	C0324B	Beterraba, crua, salada, ao molho vinagrete, s/ sal
330	C0327B	Beterraba, refogada, c/ sal
331	C0326B	Beterraba, refogada, s/ sal
332	C0363B	Beterraba, refresco (natural), c/ açúcar refinado
333	C0362B	Beterraba, refresco (natural), s/ açúcar
334	C0096B	Biscoito, polvilho, doce
335	C0262B	Brócolos, flor, à milanesa, c/ sal
336	C0261B	Brócolos, flor, à milanesa, s/ sal
337	C0150B	Brócolos, flor, cozido, c/ sal, drenado, <i>Brassica oleracea</i> var. itálica
338	C0045B	Brócolos, flor, cozido, s/ sal, drenado, <i>Brassica oleracea</i> var. itálica
339	C0192B	Brócolos, flor, cozido, salada, ao molho vinagrete, c/ sal
340	C0191B	Brócolos, flor, cozido, salada, ao molho vinagrete, s/ sal
341	C0016B	Brócolos, flor, cru, <i>Brassica oleracea</i> , var. itálica
342	C0164B	Brócolos, flor, refogado, c/ sal, <i>Brassica oleracea</i> L. var. itálica
343	C0163B	Brócolos, flor, refogado, s/ sal, <i>Brassica oleracea</i> L. var. itálica
344	C0896B	Caldo verde (c/ linguiça calabresa), c/ sal
345	C0351B	Cará, cozido, drenado, c/ óleo de soja, c/ sal
346	C0350B	Cará, cozido, drenado, c/ óleo de soja, s/ sal
347	C0046B	Cará, cozido, s/ sal, drenado, <i>Dioscorea alata</i> L.
348	C0017B	Cará, cru
349	C0353B	Cará, refogado, c/ sal
350	C0352B	Cará, refogado, s/ sal
351	C0246B	Caruru, cozido, drenado, c/ sal, <i>Amaranthus deflexus</i> L.
352	C0245B	Caruru, cozido, drenado, s/ sal, <i>Amaranthus deflexus</i> L.
353	C0069B	Caruru, cru, <i>Amaranthus deflexus</i> L.
354	C0070B	Catalonha, crua, <i>Cichorium intybus</i> L.
355	C0106B	Catalonha, refogada, s/ sal, <i>Cichorium intybus</i> L.
356	C0108B	Cebola e alho, refogados c/ óleo de soja, s/ sal
357	C0357B	Cebola, branca, assada, c/ sal, <i>Allium cepa</i> L.
358	C0356B	Cebola, branca, assada, s/ sal, <i>Allium cepa</i> L.
359	C0114B	Cebola, branca, cozida, s/ sal
360	C0198B	Cebola, branca, cozida, salada, ao molho vinagrete, c/ sal
361	C0197B	Cebola, branca, cozida, salada, ao molho vinagrete, s/ sal
362	C0018B	Cebola, branca, crua
363	C0112B	Cebola, branca, refogada c/ óleo de soja, s/ sal
364	C0289B	Cebola, cozida, c/ molho vermelho, c/ sal
365	C0288B	Cebola, cozida, c/ molho vermelho, s/ sal
366	C0084B	Cebolinha, verde, cozida, <i>Allium fistulosum</i> L.
367	C0019B	Cebolinha, verde, crua
368	C0341B	Cenoura, s/ casca, cozida, c/ molho vermelho, c/ sal
369	C0340B	Cenoura, s/ casca, cozida, c/ molho vermelho, s/ sal
370	C0333B	Cenoura, s/ casca, cozida, drenada, c/ óleo de soja, c/ sal, <i>Daucus carota</i> L.
371	C0332B	Cenoura, s/ casca, cozida, drenada, c/ óleo de soja, s/ sal, <i>Daucus carota</i> L.
372	C0047B	Cenoura, s/ casca, cozida, s/ sal, drenada, <i>Daucus carota</i> L.
373	C0020B	Cenoura, s/ casca, crua
374	C0339B	Cenoura, s/ casca, crua, salada, ao molho vinagrete, c/ sal
375	C0338B	Cenoura, s/ casca, crua, salada, ao molho vinagrete, s/ sal
376	C0335B	Cenoura, s/ casca, refogada, c/ sal
377	C0334B	Cenoura, s/ casca, refogada, s/ sal
378	C0337B	Cenoura, s/ casca, sauté, c/ sal
379	C0336B	Cenoura, s/ casca, sauté, s/ sal
380	C0128B	Charuto de repolho, cozido, s/ sal

381	C0110B	Cheiro-verde (50% cebolinha verde, 50% salsa), cozido
382	C0021B	Cheiro-verde (50% cebolinha verde, 50% salsa), cru
383	C0208B	Chicória, cozida, drenada, c/ sal, <i>Cichorium endivia</i> L.
384	C0207B	Chicória, cozida, drenada, s/ sal, <i>Cichorium endivia</i> L.
385	C0071B	Chicória, crua, <i>Cichorium endivia</i> L.
386	C0206B	Chicória, crua, salada, ao molho vinagrete, c/ sal
387	C0205B	Chicória, crua, salada, ao molho vinagrete, s/ sal
388	C0159B	Chicória, refogada, c/ sal, <i>Cichorium endivia</i> L.
389	C0158B	Chicória, refogada, s/ sal, <i>Cichorium endivia</i> L.
390	C0274B	Chuchu, cozido, c/ molho vermelho, c/ sal
391	C0273B	Chuchu, cozido, c/ molho vermelho, s/ sal
392	C0230B	Chuchu, cozido, drenado, c/ óleo de soja, c/ sal, <i>Sechium edule</i>
393	C0229B	Chuchu, cozido, drenado, c/ óleo de soja, s/ sal, <i>Sechium edule</i>
394	C0154B	Chuchu, s/ casca, cozido, c/ sal, drenado, <i>Sechium edule</i>
395	C0050B	Chuchu, s/ casca, cozido, s/ sal, drenado, <i>Sechium edule</i>
396	C0194B	Chuchu, s/ casca, cozido, salada, ao molho vinagrete, c/ sal
397	C0193B	Chuchu, s/ casca, cozido, salada, ao molho vinagrete, s/ sal
398	C0022B	Chuchu, s/ casca, cru
399	C0058B	Chuchu, s/ casca, refogado, c/ sal, <i>Sechium edule</i>
400	C0036B	Chuchu, s/ casca, refogado, s/ sal, <i>Sechium edule</i>
401	C0085B	Coentro, folhas, desidratadas, <i>Coriandrum sativum</i> L.
402	C0180B	Couve-flor, à milanesa, c/ sal
403	C0179B	Couve-flor, à milanesa, s/ sal
404	C0116B	Couve-flor, cozida, c/ sal, drenada, <i>Brassica oleracea</i> var. botrytis L.
405	C0052B	Couve-flor, cozida, s/ sal, drenada
406	C0182B	Couve-flor, cozida, salada, ao molho vinagrete, c/ sal
407	C0181B	Couve-flor, cozida, salada, ao molho vinagrete, s/ sal
408	C0024B	Couve-flor, crua
409	C0204B	Couve-flor, refogada, c/ sal
410	C0203B	Couve-flor, refogada, s/ sal
411	C0893B	Couve, cozida, c/ molho vermelho, c/ sal, <i>Brassica oleracea</i>
412	C0892B	Couve, cozida, c/ molho vermelho, s/ sal, <i>Brassica oleracea</i>
413	C0144B	Couve, cozida, c/ sal, drenada, <i>Brassica oleracea</i> , var. Acephala
414	C0051B	Couve, cozida, s/ sal, drenada, <i>Brassica oleracea</i> , var. Acephala
415	C0023B	Couve, crua
416	C0174B	Couve, crua, salada, ao molho vinagrete, c/ sal
417	C0173B	Couve, crua, salada, ao molho vinagrete, s/ sal
418	C0145B	Couve, manteiga, refogada, c/ sal, <i>Brassica oleracea</i> , var. Acephala
419	C0102B	Couve, manteiga, refogada, s/ sal
420	C0169B	Escarola, folha, crua, <i>Cichorium endivia</i> L.
421	C0146B	Espinafre, folha, cozida, c/ sal, drenado, <i>Tetragonia expansa</i>
422	C0073B	Espinafre, folha, cozida, s/ sal, drenado, <i>Tetragonia expansa</i>
423	C0184B	Espinafre, folha, cozida, salada, ao molho vinagrete, c/ sal
424	C0183B	Espinafre, folha, cozida, salada, ao molho vinagrete, s/ sal
425	C0072B	Espinafre, folha, crua, <i>Tetragonia expansa</i>
426	C0147B	Espinafre, folha, refogada, c/ sal, <i>Tetragonia expansa</i>
427	C0107B	Espinafre, folha, refogada, s/ sal, <i>Tetragonia expansa</i>
428	C0276B	Feijão, broto, cozido, drenado, c/ sal, <i>Vigna radiata</i> (L.) R. Wilczek
429	C0275B	Feijão, broto, cozido, drenado, s/ sal, <i>Vigna radiata</i> (L.) R. Wilczek
430	C0074B	Feijão, broto, cru, <i>Vigna radiata</i> (L.) R. Wilczek
431	C0347B	Inhame, assado, c/ sal, <i>Colocasia esculenta</i>
432	C0346B	Inhame, assado, s/ sal, <i>Colocasia esculenta</i>
433	C0345B	Inhame, cozido, drenado, c/ óleo de soja, c/ sal
434	C0344B	Inhame, cozido, drenado, c/ óleo de soja, s/ sal
435	C0343B	Inhame, cozido, drenado, c/ sal, <i>Colocasia esculenta</i>
436	C0342B	Inhame, cozido, drenado, s/ sal, <i>Colocasia esculenta</i>

437	C0349B	Inhame, refogado, c/ sal
438	C0348B	Inhame, refogado, s/ sal
439	C0025B	Inhame, s/ casca, cru, <i>Colocasia esculenta</i>
440	C0282B	Jiló, assado, c/ sal, <i>Solanum gilo</i>
441	C0281B	Jiló, assado, s/ sal, <i>Solanum gilo</i>
442	C0280B	Jiló, cozido, drenado, c/ óleo de soja, c/ sal, <i>Solanum gilo</i>
443	C0279B	Jiló, cozido, drenado, c/ óleo de soja, s/ sal, <i>Solanum gilo</i>
444	C0278B	Jiló, cozido, drenado, c/ sal, <i>Solanum gilo</i>
445	C0277B	Jiló, cozido, drenado, s/ sal, <i>Solanum gilo</i>
446	C0026B	Jiló, cru, <i>Solanum gilo</i>
447	C0286B	Jiló, frito, c/ sal, <i>Solanum gilo</i>
448	C0285B	Jiló, frito, s/ sal, <i>Solanum gilo</i>
449	C0284B	Jiló, refogado, c/ sal
450	C0283B	Jiló, refogado, s/ sal
451	C0086B	Jurubeba, crua, <i>Solanum</i> spp.
452	C0894B	Legumes (batata, cenoura e vagem), cozidos, s/ sal
453	C0887B	Legumes e carne, sopa, c/ sal
454	C0886B	Legumes e carne, sopa, s/ sal
455	C0889B	Legumes e frango (inteiro), sopa, c/ sal
456	C0888B	Legumes e frango (inteiro), sopa, s/ sal
457	C0891B	Legumes, frango e arroz, canja, c/ sal
458	C0890B	Legumes, frango e arroz, canja, s/ sal
459	C0095B	Legumes, seleta, enlatada, drenada
460	C0272B	Legumes, sopa, c/ sal
461	C0271B	Legumes, sopa, s/ sal
462	C0361B	Mandioca, cozida, assada, c/ sal, <i>Manihot esculenta</i> Crantz
463	C0360B	Mandioca, cozida, assada, s/ sal, <i>Manihot esculenta</i> Crantz
464	C0311B	Mandioca, cozida, c/ molho vermelho, c/ sal
465	C0310B	Mandioca, cozida, c/ molho vermelho, s/ sal
466	C0309B	Mandioca, cozida, drenada, c/ óleo de soja, c/ sal, <i>Manihot esculenta</i> Crantz
467	C0308B	Mandioca, cozida, drenada, c/ óleo de soja, s/ sal, <i>Manihot esculenta</i> Crantz
468	C0307B	Mandioca, cozida, sauté, c/ sal, <i>Manihot esculenta</i> Crantz
469	C0306B	Mandioca, cozida, sauté, s/ sal, <i>Manihot esculenta</i> Crantz
470	C0027B	Mandioca, descascada, crua, <i>Manihot esculenta</i> Crantz
471	C0087B	Mandioca, farinha, crua, <i>Manihot esculenta</i> Crantz
472	C0088B	Mandioca, farinha, torrada, <i>Manihot esculenta</i> Crantz
473	C0089B	Mandioca, farofa, temperada
474	C0897B	Mandioca, farofa, temperada, c/ banana da terra
475	C0090B	Mandioca, fécula
476	C0091B	Mandioca, frita, <i>Manihot esculenta</i> Crantz
477	C0092B	Mandioca, puba, farinha
478	C0053B	Mandioca, s/ casca, cozida, s/ sal, drenada, <i>Manihot esculenta</i> Crantz
479	C0898B	Mandioca, sagu, cru
480	C0075B	Manjericão, cru, <i>Ocimum basilicum</i>
481	C0250B	Maxixe, cozido, drenado, c/ óleo de soja, c/ sal, <i>Cucumis anguria</i>
482	C0249B	Maxixe, cozido, drenado, c/ óleo de soja, s/ sal, <i>Cucumis anguria</i>
483	C0248B	Maxixe, cozido, drenado, c/ sal, <i>Cucumis anguria</i>
484	C0247B	Maxixe, cozido, drenado, s/ sal, <i>Cucumis anguria</i>
485	C0029B	Maxixe, maduro, cru, <i>Cucumis anguria</i>
486	C0252B	Maxixe, refogado, c/ sal, <i>Cucumis anguria</i>
487	C0251B	Maxixe, refogado, s/ sal, <i>Cucumis anguria</i>
488	C0172B	Molho, vinagrete, c/ sal
489	C0171B	Molho, vinagrete, s/ sal
490	C0244B	Mostarda, cozida, drenada, c/ óleo de soja, c/ sal, <i>Brassica juncea</i> (L.)
491	C0243B	Mostarda, cozida, drenada, c/ óleo de soja, s/ sal, <i>Brassica juncea</i> (L.)
492	C0242B	Mostarda, folha, cozida, drenada, c/ sal, <i>Brassica juncea</i> (L.)

493	C0241B	Mostarda, folha, cozida, drenada, s/ sal, <i>Brassica juncea</i> (L.)
494	C0076B	Mostarda, folha, crua, <i>Brassica juncea</i> (L.)
495	C0256B	Mostarda, folha, refogada, c/ sal, <i>Brassica juncea</i> (L.)
496	C0255B	Mostarda, folha, refogada, s/ sal, <i>Brassica juncea</i> (L.)
497	C0329B	Nabo, cozido, drenado, c/ sal, <i>Brassica rapa</i>
498	C0328B	Nabo, cozido, drenado, s/ sal, <i>Brassica rapa</i>
499	C0077B	Nabo, cru, <i>Brassica rapa</i>
500	C0331B	Nabo, refogado, c/ sal
501	C0330B	Nabo, refogado, s/ sal
502	C0464B	Nhoque, batata, c/ sal, ao sugo
503	C0111B	Nhoque, batata, s/ sal, cozido, s/ molho
504	C0078B	Palmito, conserva, drenado
505	C0093B	Pão, de queijo, assado
506	C0094B	Pão, de queijo, cru
507	C0030B	Pepino, com casca, cru, <i>Cucumis sativus</i> L.
508	C0476B	Pimentão, amarelo, assado, c/ sal, <i>Capsicum annuum</i> L.
509	C0475B	Pimentão, amarelo, assado, s/ sal, <i>Capsicum annuum</i> L.
510	C0468B	Pimentão, amarelo, cozido, drenado, c/ sal, <i>Capsicum annuum</i> L.
511	C0467B	Pimentão, amarelo, cozido, drenado, s/ sal, <i>Capsicum annuum</i> L.
512	C0039B	Pimentão, amarelo, cru, <i>Capsicum annuum</i> L.
513	C0484B	Pimentão, amarelo, refogado, c/ sal, <i>Capsicum annuum</i> L.
514	C0483B	Pimentão, amarelo, refogado, s/ sal, <i>Capsicum annuum</i> L.
515	C0474B	Pimentão, assado, c/ sal, <i>Capsicum annuum</i> L.
516	C0473B	Pimentão, assado, s/ sal, <i>Capsicum annuum</i> L.
517	C0466B	Pimentão, cozido, drenado, c/ sal, <i>Capsicum annuum</i> L.
518	C0465B	Pimentão, cozido, drenado, s/ sal, <i>Capsicum annuum</i> L.
519	C0031B	Pimentão, cru, <i>Capsicum annuum</i> L.
520	C0482B	Pimentão, refogado, c/ sal, <i>Capsicum annuum</i> L.
521	C0481B	Pimentão, refogado, s/ sal, <i>Capsicum annuum</i> L.
522	C0478B	Pimentão, verde, assado, c/ sal, <i>Capsicum annuum</i> L.
523	C0477B	Pimentão, verde, assado, s/ sal, <i>Capsicum annuum</i> L.
524	C0470B	Pimentão, verde, cozido, drenado, c/ sal, <i>Capsicum annuum</i> L.
525	C0469B	Pimentão, verde, cozido, drenado, s/ sal, <i>Capsicum annuum</i> L.
526	C0037B	Pimentão, verde, cru, <i>Capsicum annuum</i> L.
527	C0486B	Pimentão, verde, refogado, c/ sal, <i>Capsicum annuum</i> L.
528	C0485B	Pimentão, verde, refogado, s/ sal, <i>Capsicum annuum</i> L.
529	C0480B	Pimentão, vermelho, assado, c/ sal, <i>Capsicum annuum</i> L.
530	C0479B	Pimentão, vermelho, assado, s/ sal, <i>Capsicum annuum</i> L.
531	C0472B	Pimentão, vermelho, cozido, drenado, c/ sal, <i>Capsicum annuum</i> L.
532	C0471B	Pimentão, vermelho, cozido, drenado, s/ sal, <i>Capsicum annuum</i> L.
533	C0038B	Pimentão, vermelho, cru, <i>Capsicum annuum</i> L.
534	C0488B	Pimentão, vermelho, refogado, c/ sal, <i>Capsicum annuum</i> L.
535	C0487B	Pimentão, vermelho, refogado, s/ sal, <i>Capsicum annuum</i> L.
536	C0097B	Polvilho, doce
537	C0155B	Quiabo, cozido, c/ sal, drenado, <i>Hibiscus esculentus</i> L.
538	C0224B	Quiabo, cozido, drenado, c/ óleo de soja, c/ sal, <i>Hibiscus esculentus</i> L.
539	C0223B	Quiabo, cozido, drenado, c/ óleo de soja, s/ sal, <i>Hibiscus esculentus</i> L.
540	C0055B	Quiabo, cozido, s/ sal, drenado, <i>Hibiscus esculentus</i> L.
541	C0032B	Quiabo, cru, <i>Hibiscus esculentus</i> L.
542	C0200B	Quiabo, refogado, c/ sal
543	C0199B	Quiabo, refogado, s/ sal
544	C0131B	Quibebe, c/ sal
545	C0320B	Rabanete, cozido, drenado, s/ sal, <i>Raphanus sativus</i> L.
546	C0079B	Rabanete, cru, <i>Raphanus sativus</i> L.
547	C0319B	Rabanete, cru, salada, ao molho vinagrete, c/ sal
548	C0318B	Rabanete, cru, salada, ao molho vinagrete, s/ sal

549	C0321B	Rabete, cozido, drenado, c/ sal, <i>Raphanus sativus</i> L.
550	C0260B	Repolho, branco, cozido, c/ molho branco, c/ sal
551	C0259B	Repolho, branco, cozido, c/ molho branco, s/ sal
552	C0148B	Repolho, branco, cozido, c/ sal, drenado, <i>Brassica oleracea</i> L., var. capitata
553	C0218B	Repolho, branco, cozido, drenado, c/ óleo de soja, c/ sal, <i>Brassica oleracea</i> L.
554	C0217B	Repolho, branco, cozido, drenado, c/ óleo de soja, s/ sal, <i>Brassica oleracea</i> L.
555	C0056B	Repolho, branco, cozido, s/ sal, drenado, <i>Brassica oleracea</i> L.
556	C0033B	Repolho, branco, cru, <i>Brassica oleracea</i> L.
557	C0186B	Repolho, branco, cru, salada, ao molho vinagrete, c/ sal
558	C0185B	Repolho, branco, cru, salada, ao molho vinagrete, s/ sal
559	C0161B	Repolho, branco, refogado, c/ sal, <i>Brassica oleracea</i> L.
560	C0160B	Repolho, branco, refogado, s/ sal, <i>Brassica oleracea</i> L.
561	C0258B	Repolho, branco, sopa, c/ sal
562	C0257B	Repolho, branco, sopa, s/ sal
563	C0080B	Repolho, roxo, cru, <i>Brassica oleracea</i> var. capitata
564	C0109B	Repolho, roxo, refogado, s/ sal, <i>Brassica oleracea</i> var. capitata
565	C0899B	Repolho, roxo, refogado, s/ sal, <i>Brassica oleracea</i> var. capitata
566	C0081B	Rúcula, crua, <i>Eruca sativa</i> L.
567	C0134B	Salpicão, c/ frango, c/ sal
568	C0057B	Salsa, cozida, <i>Petroselinum</i> spp.
569	C0034B	Salsa, crua, <i>Petroselinum</i> spp.
570	C0234B	Serralha, folha, cozida, drenada, c/ sal, <i>Sonchus oleraceus</i> L.
571	C0233B	Serralha, folha, cozida, drenada, s/ sal, <i>Sonchus oleraceus</i> L.
572	C0082B	Serralha, folha, crua, <i>Sonchus oleraceus</i> L.
573	C0236B	Serralha, folha, refogada, c/ sal, <i>Sonchus oleraceus</i> L.
574	C0235B	Serralha, folha, refogada, s/ sal, <i>Sonchus oleraceus</i> L.
575	C0900B	Sopa, creme de cebola, desidratada, preparada c/ água
576	C0895B	Sufê de chuchu
577	C0136B	Tacacá
578	C0238B	Taioba, folha, cozida, drenada, c/ sal, <i>Xanthosoma sagittifolium</i> Schott
579	C0237B	Taioba, folha, cozida, drenada, s/ sal, <i>Xanthosoma sagittifolium</i> Schott
580	C0083B	Taioba, folha, crua, Schott
581	C0240B	Taioba, folha, refogada, c/ sal, <i>Xanthosoma sagittifolium</i> Schott
582	C0239B	Taioba, folha, refogada, s/ sal, <i>Xanthosoma sagittifolium</i> Schott
583	C0035B	Tomate, cru, <i>Lycopersicon esculentum</i>
584	C0098B	Tomate, extrato, industrializado
585	C0389B	Tomate, molho, caseiro, c/ sal
586	C0100B	Tomate, molho, industrializado
587	C0099B	Tomate, purê, industrializado
588	C0390B	Tomate, seco (com azeite de oliva)
Grupo C – Frutas e derivados		
589	C0001C	Abacate, polpa, in natura, <i>Persea americana</i> Mill
590	C0112C	Abacaxi e melão, suco natural, c/ açúcar refinado
591	C0111C	Abacaxi e melão, suco natural, s/ açúcar
592	C0120C	Abacaxi, banana e cenoura, suco natural (néctar), c/ açúcar refinado
593	C0119C	Abacaxi, banana e cenoura, suco natural (néctar), s/ açúcar
594	C0114C	Abacaxi, maracujá e caju, suco natural (néctar), c/ açúcar refinado
595	C0113C	Abacaxi, maracujá e caju, suco natural (néctar), s/ açúcar
596	C0116C	Abacaxi, melão e maracujá, suco natural (néctar), c/ açúcar refinado
597	C0115C	Abacaxi, melão e maracujá, suco natural (néctar), s/ açúcar
598	C0054C	Abacaxi, polpa, congelada
599	C0002C	Abacaxi, polpa, in natura, <i>Ananas comosus</i> L.
600	C0110C	Abacaxi, suco natural (néctar), c/ açúcar refinado
601	C0109C	Abacaxi, suco natural (néctar), s/ açúcar
602	C0069C	Abiu, in natura, <i>Lucuma caimito</i> (Ruiz & Pav.) Roem & Schult
603	C0160C	Açaí, c/ xarope de guaraná e glucose, suco (néctar)

604	C0095C	Açaí, polpa, com xarope de guaraná e glucose, <i>Euterpe oleracea</i> Mart.
605	C0177C	Açaí, polpa, com xarope de guaraná, glucose e granola
606	C0003C	Açaí, polpa, <i>Euterpe oleracea</i> Mart.
607	C0185C	Açaí, solteiro, polpa, <i>Euterpe precatoria</i> Mart.
608	C0004C	Acerola, polpa, madura, <i>Malpighia</i> spp.
609	C0150C	Acerola, suco natural (néctar), c/ açúcar refinado
610	C0149C	Acerola, suco natural (néctar), s/ açúcar
611	C0005C	Ameixa, in natura, <i>Prunus domestica</i>
612	C0070C	Atemóia, in natura, <i>Annona atemoya</i> Mabb
613	C0106C	Banana, da terra, à milanesa
614	C0107C	Banana, da terra, assada, <i>Musa acuminata</i> Colla x <i>Musa balbisiana</i> Colla
615	C0103C	Banana, da terra, frita, c/ óleo de soja, <i>Musa acuminata</i> Colla x <i>Musa balbisiana</i> Colla
616	C0104C	Banana, da terra, frita, na manteiga, <i>Musa acuminata</i> Colla x <i>Musa balbisiana</i> Colla
617	C0008C	Banana, da terra, in natura, <i>Musa acuminata</i> Colla x <i>Musa balbisiana</i> Colla
618	C0094C	Banana, doce, em barra
619	C0093C	Banana, figo, in natura, <i>Musa acuminata</i> Colla x <i>Musa balbisiana</i> Colla, Grupo ABB
620	C0006C	Banana, in natura, <i>Musa</i> spp.
621	C0009C	Banana, maçã, in natura, <i>Musa</i> spp.
622	C0105C	Banana, nanica, à milanesa
623	C0007C	Banana, nanica, in natura, <i>Musa</i> spp.
624	C0010C	Banana, ouro, in natura, <i>Musa</i> spp.
625	C0092C	Banana, pacova, in natura, <i>Musa acuminata</i> Colla x <i>Musa balbisiana</i> Colla, Grupo AAB
626	C0011C	Banana, prata, in natura, <i>Musa</i> spp.
627	C0071C	Cacau, in natura, <i>Theobroma arábica</i> L.
628	C0072C	Cajá-Manga, in natura, <i>Spondias dulcis</i> Parkinson
629	C0073C	Cajá, polpa, congelada
630	C0051C	Caju, polpa, congelada
631	C0049C	Caju, polpa, in natura, <i>Anacardium occidentale</i> L.
632	C0136C	Caju, refresco (suco concentrado, preparado), c/ açúcar refinado
633	C0135C	Caju, refresco (suco concentrado, preparado), s/ açúcar
634	C0050C	Caju, suco, concentrado, envasado
635	C0012C	Caqui, in natura, <i>Diospyros kaki</i> L.
636	C0055C	Carambola, in natura, <i>Averrhoa carambola</i> L.
637	C0074C	Ciriguela, in natura, <i>Spondias purpurea</i> L.
638	C0176C	Coco, água
639	C0013C	Coco, polpa, in natura, <i>Cocos nucifera</i>
640	C0075C	Cupuaçu, in natura, <i>Theobroma grandiflorum</i> (Willd. ex Sprengel) Schumann
641	C0076C	Cupuaçu, polpa, congelada
642	C0152C	Cupuaçu, suco (polpa congelada), c/ açúcar refinado
643	C0151C	Cupuaçu, suco (polpa congelada), s/ açúcar
644	C0057C	Figo, enlatado, em calda
645	C0056C	Figo, in natura, <i>Ficus carica</i> L.
646	C0058C	Fruta-pão, in natura, <i>Artocarpus altilis</i> (Parkinson) Fosberg
647	C0015C	Goiaba, branca, inteira, in natura, <i>Psidium guajava</i>
648	C0097C	Goiaba, doce, cascão
649	C0096C	Goiaba, doce, em pasta
650	C0014C	Goiaba, inteira, in natura, <i>Psidium guajava</i> L.
651	C0016C	Goiaba, vermelha, inteira, in natura, <i>Psidium guajava</i>
652	C0122C	Goiaba, vermelha, suco natural (néctar), c/ açúcar refinado
653	C0121C	Goiaba, vermelha, suco natural (néctar), s/ açúcar
654	C0077C	Graviola, in natura, <i>Annona muricata</i> L.
655	C0078C	Graviola, polpa, congelada
656	C0079C	Jabuticaba, in natura, <i>Myrciaria cauliflora</i> Berg.
657	C0059C	Jaca, crua, <i>Artocarpus integrifolia</i> L. f.
658	C0080C	Jambo, in natura, <i>Eugenia malaccensis</i> L.
659	C0060C	Jamelão, in natura, <i>Syzygium cumini</i> Lamarck

660	C0061C	Kiwi, in natura, <i>Actinidia chinensis</i>
661	C0126C	Laranja e acerola, suco natural (néctar), c/ açúcar refinado
662	C0125C	Laranja e acerola, suco natural (néctar), s/ açúcar
663	C0154C	Laranja e banana, suco natural, c/ açúcar refinado
664	C0153C	Laranja e banana, suco natural, s/ açúcar
665	C0156C	Laranja e beterraba, suco natural, c/ açúcar refinado
666	C0155C	Laranja e beterraba, suco natural, s/ açúcar
667	C0138C	Laranja e cenoura, suco natural, c/ açúcar refinado
668	C0137C	Laranja e cenoura, suco natural, s/ açúcar
669	C0128C	Laranja e mamão, suco natural (néctar), c/ açúcar refinado
670	C0127C	Laranja e mamão, suco natural (néctar), s/ açúcar
671	C0132C	Laranja e morango, suco natural, c/ açúcar refinado
672	C0131C	Laranja e morango, suco natural, s/ açúcar
673	C0124C	Laranja, abacaxi e beterraba, suco natural, c/ açúcar refinado
674	C0123C	Laranja, abacaxi e beterraba, suco natural, s/ açúcar
675	C0018C	Laranja, Baía, in natura, <i>Citrus sinenses</i>
676	C0040C	Laranja, Baía, suco, s/ açúcar, <i>Citrus sinensis</i>
677	C0158C	Laranja, cenoura e beterraba, suco natural, c/ açúcar refinado
678	C0157C	Laranja, cenoura e beterraba, suco natural, s/ açúcar
679	C0017C	Laranja, in natura, <i>Citrus spp.</i>
680	C0019C	Laranja, Lima, in natura, <i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck
681	C0041C	Laranja, Lima, suco, s/ açúcar, <i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck
682	C0130C	Laranja, mamão, pêra e maçã, suco natural (néctar), c/ açúcar refinado
683	C0129C	Laranja, mamão, pêra e maçã, suco natural (néctar), s/ açúcar
684	C0020C	Laranja, Pêra, in natura, <i>Citrus sinensis</i>
685	C0042C	Laranja, Pêra, suco, s/ açúcar, <i>Citrus sinensis</i>
686	C0108C	Laranja, refresco (laranjada), c/ açúcar refinado
687	C0167C	Laranja, refresco (laranjada), s/ açúcar
688	C0021C	Laranja, Seleta, in natura, <i>Citrus aurantium</i> L.
689	C0038C	Laranja, suco, s/ açúcar, <i>Citrus sinensis</i>
690	C0043C	Laranja, Valência, suco, s/ açúcar, <i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck
691	C0062C	Limão, cravo, in natura, <i>Citrus limonia</i> Osbeck
692	C0039C	Limão, galego, suco, in natura, <i>Citrus aurantifolia</i>
693	C0162C	Limão, refresco (limonada), c/ açúcar refinado
694	C0161C	Limão, refresco (limonada), s/ açúcar
695	C0022C	Limão, var. Tahiti, suco, in natura, <i>Citrus aurantifolia</i> Swing
696	C0063C	Maçã, Argentina, c/ casca, in natura, <i>Malus domestica</i>
697	C0023C	Maçã, c/ casca, in natura, <i>Malus domestica</i>
698	C0064C	Maçã, Fuji, c/ casca, in natura, <i>Malus domestica</i>
699	C0081C	Macaúba, in natura, <i>Acrocomia aculeata</i> (Jacq.) Lood. ex Mart.
700	C0098C	Mamão, doce, em calda, drenado
701	C0045C	Mamão, Formosa, polpa, in natura, <i>Carica papaya</i> L.
702	C0044C	Mamão, Papaia, polpa, in natura, <i>Carica papaya</i> L.
703	C0024C	Mamão, polpa, in natura, <i>Carica papaya</i> L.
704	C0140C	Mamão, suco natural (néctar), c/ açúcar refinado
705	C0139C	Mamão, suco natural (néctar), s/ açúcar
706	C0099C	Mamão, verde, doce, em calda, drenado
707	C0046C	Manga, Haden, polpa, in natura, <i>Mangifera indica</i> L.
708	C0047C	Manga, Palmer, polpa, in natura, <i>Mangifera indica</i> L.
709	C0025C	Manga, polpa, in natura, <i>Mangifera indica</i> L.
710	C0142C	Manga, suco natural (néctar), c/ açúcar refinado
711	C0141C	Manga, suco natural (néctar), s/ açúcar
712	C0048C	Manga, Tommy Atkins, polpa, in natura, <i>Mangifera indica</i> L.
713	C0026C	Maracujá, amarelo, polpa, in natura, <i>Passiflora edulis</i>
714	C0082C	Maracujá, polpa, congelada
715	C0144C	Maracujá, refresco (natural), c/ açúcar refinado

716	C0143C	Maracujá, refresco (natural), s/ açúcar
717	C0134C	Maracujá, refresco (suco concentrado, preparado), c/ açúcar refinado
718	C0133C	Maracujá, refresco (suco concentrado, preparado), s/ açúcar
719	C0083C	Maracujá, suco, concentrado, envasado
720	C0118C	Melancia e acerola, suco natural (néctar), c/ açúcar refinado
721	C0117C	Melancia e acerola, suco natural (néctar), s/ açúcar
722	C0027C	Melancia, polpa, in natura, <i>Citrullus</i> spp.
723	C0028C	Melão, polpa, in natura, <i>Cucumis melo</i>
724	C0146C	Melão, suco natural (néctar), c/ açúcar refinado
725	C0145C	Melão, suco natural (néctar), s/ açúcar
726	C0065C	Mexerica, Murcote, in natura, <i>Citrus reticulata</i> Blanco x <i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck
727	C0066C	Mexerica, Rio, in natura, <i>Citrus reticulata</i>
728	C0029C	Morango, in natura, <i>Fragaria vesca</i> L.
729	C0148C	Morango, suco natural (néctar), c/ açúcar refinado
730	C0147C	Morango, suco natural (néctar), s/ açúcar
731	C0067C	Nêspora, in natura, <i>Eriobotrya japonica</i> Lindl
732	C0173C	Pequi, polpa, maduro, in natura, <i>Caryocar brasiliense</i> Camb.
733	C0030C	Pêra, in natura, <i>Pyrus communis</i>
734	C0052C	Pêra, Park, in natura, <i>Pyrus communis</i> L.
735	C0053C	Pêra, Williams, in natura, <i>Pyrus communis</i> L.
736	C0100C	Pêssego, enlatado, em calda, drenado
737	C0159C	Pêssego, enlatado, em calda, suco (néctar)
738	C0031C	Pêssego, in natura, <i>Prunus persica</i>
739	C0084C	Pinha, in natura, <i>Annona squamosa</i> L.
740	C0068C	Pitanga, in natura, <i>Eugenia uniflora</i> L.
741	C0085C	Pitanga, polpa, congelada
742	C0086C	Romã, in natura, <i>Punica granatum</i> L.
743	C0091C	Salada de frutas (mamão, melão, pêssego em caldas)
744	C0087C	Tamarindo, in natura, <i>Tamarindus indica</i> L.
745	C0032C	Tangerina, Poncã, in natura, <i>Citrus reticulata</i>
746	C0101C	Tangerina, Poncã, suco, s/ açúcar
747	C0164C	Tangerina, refresco, c/ açúcar refinado
748	C0163C	Tangerina, refresco, s/ açúcar
749	C0088C	Tucumã, in natura, <i>Astrocaryum vulgare</i>
750	C0089C	Umbu, in natura, <i>Spondias tuberosa</i> Arruda ex Koster
751	C0090C	Umbu, polpa, congelada
752	C0033C	Uva, in natura, <i>Vitis vinifera</i> L.
753	C0034C	Uva, in natura, <i>Vitis vinifera</i> L., var. Itália
754	C0035C	Uva, in natura, <i>Vitis vinifera</i> L., var. Rubi
755	C0168C	Uva, passa, branca
756	C0169C	Uva, passa, preta
757	C0166C	Uva, refresco (suco concentrado, preparado), c/ açúcar refinado
758	C0165C	Uva, refresco (suco concentrado, preparado), s/ açúcar
759	C0102C	Uva, suco, concentrado, envasado
Grupo D -Gorduras e óleos		
760	C0001D	Azeite, dendê, <i>Elaeis guineensis</i>
761	C0002D	Azeite, de Oliva
762	C0003D	Gordura, vegetal, hidrogenada
763	C0031D	Maionese, molho, tradicional, c/ ovos
764	C0007D	Manteiga, c/ sal
765	C0006D	Manteiga, s/ sal
766	C0011D	Margarina, c/ óleo hidrogenado (80% lipídeos), s/ sal
767	C0012D	Margarina, c/ óleo interesterificado (65% lipídeos), s/ sal
768	C0023D	Óleo, babaçu, <i>Orbignia martiana</i>
769	C0024D	Óleo, canola, <i>Arachis hypogaea</i> L.
770	C0027D	Óleo, girassol, <i>Helianthus annuus</i> L.

771	C0028D	Óleo, milho, <i>Zea mays</i>
772	C0037D	Óleo, pequi, <i>Caryocar brasiliensi</i> Camb.
773	C0030D	Óleo, soja, <i>Glycine max</i>
774	C0036D	Patê, presunto, vidro, "Sadia"
Grupo E – Pescados e frutos do mar		
775	C0350E	Bobó de camarão, c/ sal
776	C0223E	Bolinho, bacalhau, frito
777	C0351E	Caruru (pimentão c/ quiabo), c/ sal
778	C0349E	Crustáceo, camarão, s/ casca, cozido, ao molho branco, c/ sal, <i>Penaeus brasiliensis</i>
779	C0348E	Crustáceo, camarão, s/ casca, cozido, ao molho branco, s/ sal, <i>Penaeus brasiliensis</i>
780	C0347E	Crustáceo, camarão, s/ casca, cozido, ao molho vermelho, c/ sal, <i>Penaeus brasiliensis</i>
781	C0346E	Crustáceo, camarão, s/ casca, cozido, ao molho vermelho, s/ sal, <i>Penaeus brasiliensis</i>
782	C0342E	Crustáceo, camarão, s/ casca, cozido, c/ sal, <i>Penaeus brasiliensis</i>
783	C0001E	Crustáceo, camarão, s/ casca, cozido, s/ sal, <i>Penaeus brasiliensis</i>
784	C0002E	Crustáceo, camarão, s/ casca, cru, <i>Penaeus brasiliensis</i>
785	C0119E	Crustáceo, camarão, s/ casca, preparado p/ recheios, c/ sal
786	C0118E	Crustáceo, camarão, s/ casca, preparado p/ recheios, s/ sal
787	C0345E	Crustáceo, camarão, s/ casca, refogado, c/ sal, <i>Penaeus brasiliensis</i>
788	C0344E	Crustáceo, camarão, s/ casca, refogado, s/ sal, <i>Penaeus brasiliensis</i>
789	C0343E	Crustáceo, camarão, Sete Barbas, s/ cabeça, frito, c/ sal, <i>Penaeus brasiliensis</i>
790	C0003E	Crustáceo, camarão, Sete Barbas, s/ cabeça, frito, s/ sal, <i>Penaeus brasiliensis</i>
791	C0121E	Moqueca, peixe, baiana
792	C0120E	Moqueca, peixe, capixaba
793	C0091E	Peixe, água doce, Corimba, cozido, c/ sal, <i>Prochilodus lineatus</i>
794	C0090E	Peixe, água doce, Corimba, cozido, s/ sal, <i>Prochilodus lineatus</i>
795	C0086E	Peixe, água doce, Corimba, cru, <i>Prochilodus lineatus</i>
796	C0089E	Peixe, água doce, Corvina, cozido, c/ sal, <i>Plagioscion squamosissimus</i>
797	C0088E	Peixe, água doce, Corvina, cozido, s/ sal, <i>Plagioscion squamosissimus</i>
798	C0019E	Peixe, água doce, Corvina, cru, <i>Plagioscion squamosissimus</i>
799	C0024E	Peixe, água doce, Dourado, filé, fresco, <i>Brachyplatystoma flavicans</i>
800	C0093E	Peixe, água doce, Dourado, filé, fresco, cozido, c/ sal, <i>Brachyplatystoma flavicans</i>
801	C0092E	Peixe, água doce, Dourado, filé, fresco, cozido, s/ sal, Brachyplatystoma flavicans
802	C0109E	Peixe, água doce, filé, à milanesa, frito, c/ sal, média de 7 espécies
803	C0108E	Peixe, água doce, filé, à milanesa, frito, s/ sal, média de 7 espécies
804	C0117E	Peixe, água doce, filé, cozido, ao molho branco, c/ sal, média de 7 espécies
805	C0116E	Peixe, água doce, filé, cozido, ao molho branco, s/ sal, média de 7 espécies
806	C0115E	Peixe, água doce, filé, cozido, ao molho vermelho, c/ sal, média de 7 espécies
807	C0114E	Peixe, água doce, filé, cozido, ao molho vermelho, s/ sal, média de 7 espécies
808	C0103E	Peixe, água doce, filé, cozido, c/ sal, média de 7 espécies
809	C0102E	Peixe, água doce, filé, cozido, s/ sal, média de 7 espécies
810	C0087E	Peixe, água doce, filé, cru, média de 7 espécies
811	C0113E	Peixe, água doce, filé, ensopado, c/ sal, média de 7 espécies
812	C0112E	Peixe, água doce, filé, ensopado, s/ sal, média de 7 espécies
813	C0107E	Peixe, água doce, filé, frito, c/ sal, média de 7 espécies
814	C0106E	Peixe, água doce, filé, frito, s/ sal, média de 7 espécies
815	C0105E	Peixe, água doce, filé, grelhado/assado, s/ óleo, c/ sal, média de 7 espécies
816	C0104E	Peixe, água doce, filé, grelhado/assado, s/ óleo, s/ sal, média de 7 espécies
817	C0111E	Peixe, água doce, filé, refogado, c/ sal, média de 7 espécies
818	C0110E	Peixe, água doce, filé, refogado, s/ sal, média de 7 espécies
819	C0025E	Peixe, água doce, Lambari, congelado, cru, <i>Astyanax taeniatus</i>
820	C0095E	Peixe, água doce, Lambari, fresco, cozido, c/ sal, <i>Astyanax taeniatus</i>
821	C0094E	Peixe, água doce, Lambari, fresco, cozido, s/ sal, <i>Astyanax taeniatus</i>
822	C0027E	Peixe, água doce, Lambari, fresco, cru, <i>Astyanax taeniatus</i>
823	C0097E	Peixe, água doce, Pintado, cozido, c/ sal, <i>Pseudoplatystoma corruscans</i>
824	C0096E	Peixe, água doce, Pintado, cozido, s/ sal, <i>Pseudoplatystoma corruscans</i>
825	C0029E	Peixe, água doce, Pintado, cru, <i>Pseudoplatystoma corruscans</i>

826	C0099E	Peixe, água doce, Tilápia, filé s/ pele, cozido, c/ sal, <i>Oreochromis niloticus</i>
827	C0098E	Peixe, água doce, Tilápia, filé s/ pele, cozido, s/ sal, <i>Oreochromis niloticus</i>
828	C0031E	Peixe, água doce, Tilápia, filé s/ pele, cru, <i>Oreochromis niloticus</i>
829	C0101E	Peixe, água doce, Tucunaré, filé, congelado, cozido, c/ sal, <i>Cichla monoculus</i>
830	C0100E	Peixe, água doce, Tucunaré, filé, congelado, cozido, s/ sal, <i>Cichla monoculus</i>
831	C0032E	Peixe, água doce, Tucunaré, filé, congelado, cru, <i>Cichla monoculus</i>
832	C0125E	Peixe, água salgada, abadejo, filé, à milanesa, frito, c/ sal, <i>Genypterus blacodes</i>
833	C0122E	Peixe, água salgada, abadejo, filé, congelado, assado, c/ sal, <i>Genypterus blacodes</i>
834	C0034E	Peixe, água salgada, abadejo, filé, congelado, assado, s/ sal, <i>Genypterus blacodes</i>
835	C0123E	Peixe, água salgada, abadejo, filé, congelado, cozido, drenado, c/ sal, <i>Genypterus blacodes</i>
836	C0037E	Peixe, água salgada, abadejo, filé, congelado, cozido, drenado, s/ sal, <i>Genypterus blacodes</i>
837	C0035E	Peixe, água salgada, abadejo, filé, congelado, cru, <i>Genypterus blacodes</i>
838	C0036E	Peixe, água salgada, abadejo, filé, congelado, grelhado, s/ sal, <i>Genypterus blacodes</i>
839	C0127E	Peixe, água salgada, abadejo, filé, cozido, ao molho branco, c/ sal, <i>Genypterus blacodes</i>
840	C0128E	Peixe, água salgada, abadejo, filé, cozido, ao molho vermelho, c/ sal, <i>Genypterus blacodes</i>
841	C0124E	Peixe, água salgada, abadejo, filé, ensopado (c/ cebola, tomate e pimentão), c/ sal, <i>Genypterus blacodes</i>
842	C0126E	Peixe, água salgada, abadejo, filé, frito, c/ sal, <i>Genypterus blacodes</i>
843	C0134E	Peixe, água salgada, atum, à milanesa, frito, c/ sal, <i>Thunnus thynnus</i>
844	C0130E	Peixe, água salgada, atum, assado/grelhado, c/ sal, <i>Thunnus thynnus</i>
845	C0129E	Peixe, água salgada, atum, assado/grelhado, s/ sal, <i>Thunnus thynnus</i>
846	C0136E	Peixe, água salgada, atum, cozido, ao molho branco, c/ sal, <i>Thunnus thynnus</i>
847	C0137E	Peixe, água salgada, atum, cozido, ao molho vermelho, c/ sal, <i>Thunnus thynnus</i>
848	C0132E	Peixe, água salgada, atum, cozido, drenado, c/ sal, <i>Thunnus thynnus</i>
849	C0131E	Peixe, água salgada, atum, cozido, drenado, s/ sal, <i>Thunnus thynnus</i>
850	C0133E	Peixe, água salgada, atum, ensopado (c/ cebola, tomate e pimentão), c/ sal, <i>Thunnus thynnus</i>
851	C0042E	Peixe, água salgada, atum, fresco, cru, <i>Thunnus thynnus</i>
852	C0135E	Peixe, água salgada, atum, frito, c/ sal, <i>Thunnus thynnus</i>
853	C0040E	Peixe, água salgada, atum, sólido, conserva em óleo (média de diferentes marcas)
854	C0043E	Peixe, água salgada, bacalhau, salgado, cru, <i>Gadus morrhus</i>
855	C0044E	Peixe, água salgada, bacalhau, salgado, dessalgado, refogado, <i>Gadus morrhus</i>
856	C0142E	Peixe, água salgada, cação, à milanesa, frito, c/ sal, <i>Carcharhinus</i> spp.
857	C0143E	Peixe, água salgada, cação, frito, c/ sal, <i>Carcharhinus</i> spp.
858	C0139E	Peixe, água salgada, cação, posta, assado/grelhado, c/ sal, <i>Carcharhinus</i> spp.
859	C0138E	Peixe, água salgada, cação, posta, assado/grelhado, s/ sal, <i>Carcharhinus</i> spp.
860	C0144E	Peixe, água salgada, cação, posta, cozido, ao molho branco, c/ sal, <i>Carcharhinus</i> spp.
861	C0145E	Peixe, água salgada, cação, posta, cozido, ao molho vermelho, c/ sal, <i>Carcharhinus</i> spp.
862	C0140E	Peixe, água salgada, cação, posta, cozido, drenado, c/ sal, <i>Carcharhinus</i> spp.
863	C0046E	Peixe, água salgada, cação, posta, cozido, drenado, s/ sal, <i>Carcharhinus</i> spp.
864	C0047E	Peixe, água salgada, cação, posta, cru, <i>Carcharhinus</i> spp.
865	C0141E	Peixe, água salgada, cação, posta, ensopado (c/ cebola, tomate e pimentão), c/ sal, <i>Carcharhinus</i> spp.
866	C0149E	Peixe, água salgada, corvina do mar, à milanesa, frito, c/ sal, <i>Micropogonias furnieri</i>
867	C0146E	Peixe, água salgada, corvina do mar, assado/grelhado, c/ sal, <i>Micropogonias furnieri</i>
868	C0050E	Peixe, água salgada, corvina do mar, assado/grelhado, s/ sal, <i>Micropogonias furnieri</i>
869	C0151E	Peixe, água salgada, corvina do mar, cozido, ao molho branco, c/ sal, <i>Micropogonias furnieri</i>
870	C0152E	Peixe, água salgada, corvina do mar, cozido, ao molho vermelho, c/ sal, <i>Micropogonias furnieri</i>
871	C0147E	Peixe, água salgada, corvina do mar, cozido, drenado, c/ sal, <i>Micropogonias furnieri</i>
872	C0051E	Peixe, água salgada, corvina do mar, cozido, drenado, s/ sal, <i>Micropogonias furnieri</i>
873	C0049E	Peixe, água salgada, corvina do mar, cru, <i>Micropogonias furnieri</i>
874	C0148E	Peixe, água salgada, corvina do mar, ensopado (c/ cebola, tomate e pimentão), c/ sal, <i>Micropogonias furnieri</i>
875	C0150E	Peixe, água salgada, corvina do mar, frito, c/ sal, <i>Micropogonias furnieri</i>

876	C0219E	Peixe, água salgada, média de várias espécies, à milanesa, frito, c/ sal
877	C0215E	Peixe, água salgada, média de várias espécies, assado/grelhado, c/ sal
878	C0214E	Peixe, água salgada, média de várias espécies, assado/grelhado, s/ sal
879	C0221E	Peixe, água salgada, média de várias espécies, cozido, ao molho branco, c/ sal
880	C0222E	Peixe, água salgada, média de várias espécies, cozido, ao molho vermelho, c/ sal
881	C0217E	Peixe, água salgada, média de várias espécies, cozido, drenado, c/ sal
882	C0216E	Peixe, água salgada, média de várias espécies, cozido, drenado, s/ sal
883	C0213E	Peixe, água salgada, média de várias espécies, cru
884	C0218E	Peixe, água salgada, média de várias espécies, ensopado (c/ cebola, tomate e pimentão), c/ sal
885	C0220E	Peixe, água salgada, média de várias espécies, frito, c/ sal
886	C0193E	Peixe, água salgada, merluza, à milanesa, frito, c/ sal, <i>Merluccius hubbsi</i>
887	C0189E	Peixe, água salgada, merluza, assado/grelhado, c/ sal, <i>Merluccius hubbsi</i>
888	C0062E	Peixe, água salgada, merluza, assado/grelhado, s/ sal, <i>Merluccius hubbsi</i>
889	C0195E	Peixe, água salgada, merluza, cozido, ao molho branco, c/ sal, <i>Prochilodus</i> spp.
890	C0196E	Peixe, água salgada, merluza, cozido, ao molho vermelho, c/ sal, <i>Prochilodus</i> spp.
891	C0191E	Peixe, água salgada, merluza, cozido, drenado, c/ sal, <i>Merluccius hubbsi</i>
892	C0190E	Peixe, água salgada, merluza, cozido, drenado, s/ sal, <i>Merluccius hubbsi</i>
893	C0063E	Peixe, água salgada, merluza, cru, <i>Merluccius hubbsi</i>
894	C0192E	Peixe, água salgada, merluza, ensopado (c/ cebola, tomate e pimentão), c/ sal, <i>Merluccius hubbsi</i>
895	C0194E	Peixe, água salgada, merluza, frito, c/ sal, <i>Merluccius hubbsi</i>
896	C0167E	Peixe, água salgada, pescada, à milanesa, frito, c/ sal, <i>Macrodon oncyclodon</i>
897	C0163E	Peixe, água salgada, pescada, assado/grelhado, c/ sal, <i>Macrodon oncyclodon</i>
898	C0162E	Peixe, água salgada, pescada, assado/grelhado, s/ sal, <i>Macrodon oncyclodon</i>
899	C0158E	Peixe, água salgada, pescada, branca, à milanesa, frito, c/ sal, <i>Cynoscion</i> spp.
900	C0154E	Peixe, água salgada, pescada, branca, assado/grelhado, c/ sal, <i>Cynoscion</i> spp.
901	C0153E	Peixe, água salgada, pescada, branca, assado/grelhado, s/ sal, <i>Cynoscion</i> spp.
902	C0160E	Peixe, água salgada, pescada, branca, cozido, ao molho branco, c/ sal, <i>Cynoscion</i> spp.
903	C0161E	Peixe, água salgada, pescada, branca, cozido, ao molho vermelho, c/ sal, <i>Cynoscion</i> spp.
904	C0156E	Peixe, água salgada, pescada, branca, cozido, drenado, c/ sal, <i>Cynoscion</i> spp.
905	C0155E	Peixe, água salgada, pescada, branca, cozido, drenado, s/ sal, <i>Cynoscion</i> spp.
906	C0052E	Peixe, água salgada, pescada, branca, cru, <i>Cynoscion</i> spp.
907	C0157E	Peixe, água salgada, pescada, branca, ensopado (c/ cebola, tomate e pimentão), c/ sal, <i>Cynoscion</i> spp.
908	C0159E	Peixe, água salgada, pescada, branca, frito, c/ sal, <i>Cynoscion</i> spp.
909	C0169E	Peixe, água salgada, pescada, cozido, ao molho branco, c/ sal, <i>Macrodon oncyclodon</i>
910	C0170E	Peixe, água salgada, pescada, cozido, ao molho vermelho, c/ sal, <i>Macrodon oncyclodon</i>
911	C0165E	Peixe, água salgada, pescada, cozido, drenado, c/ sal, <i>Macrodon oncyclodon</i>
912	C0164E	Peixe, água salgada, pescada, cozido, drenado, s/ sal, <i>Macrodon oncyclodon</i>
913	C0055E	Peixe, água salgada, pescada, cru, <i>Macrodon oncyclodon</i>
914	C0166E	Peixe, água salgada, pescada, ensopado (c/ cebola, tomate e pimentão), c/ sal, <i>Macrodon oncyclodon</i>
915	C0168E	Peixe, água salgada, pescada, frito, c/ sal, <i>Macrodon oncyclodon</i>
916	C0176E	Peixe, água salgada, pescadinha, à milanesa, frito, c/ sal, <i>Cynoscion striatus</i>
917	C0172E	Peixe, água salgada, pescadinha, assado/grelhado, c/ sal, <i>Cynoscion striatus</i>
918	C0171E	Peixe, água salgada, pescadinha, assado/grelhado, s/ sal, <i>Cynoscion striatus</i>
919	C0178E	Peixe, água salgada, pescadinha, cozido, ao molho branco, c/ sal, <i>Cynoscion striatus</i>
920	C0179E	Peixe, água salgada, pescadinha, cozido, ao molho vermelho, c/ sal, <i>Cynoscion striatus</i>
921	C0174E	Peixe, água salgada, pescadinha, cozido, drenado, c/ sal, <i>Cynoscion striatus</i>
922	C0173E	Peixe, água salgada, pescadinha, cozido, drenado, s/ sal, <i>Cynoscion striatus</i>
923	C0058E	Peixe, água salgada, pescadinha, cru, <i>Cynoscion striatus</i>
924	C0175E	Peixe, água salgada, pescadinha, ensopado (c/ cebola, tomate e pimentão), c/ sal, <i>Cynoscion striatus</i>
925	C0177E	Peixe, água salgada, pescadinha, frito, c/ sal, <i>Cynoscion striatus</i>
926	C0185E	Peixe, água salgada, porquinho, à milanesa, frito, c/ sal, <i>Prochilodus</i> spp.

927	C0181E	Peixe, água salgada, porquinho, assado/grelhado, c/ sal, <i>Prochilodus</i> spp.
928	C0180E	Peixe, água salgada, porquinho, assado/grelhado, s/ sal, <i>Prochilodus</i> spp.
929	C0187E	Peixe, água salgada, porquinho, cozido, ao molho branco, c/ sal, <i>Prochilodus</i> spp.
930	C0188E	Peixe, água salgada, porquinho, cozido, ao molho vermelho, c/ sal, <i>Prochilodus</i> spp.
931	C0183E	Peixe, água salgada, porquinho, cozido, drenado, c/ sal, <i>Prochilodus</i> spp.
932	C0182E	Peixe, água salgada, porquinho, cozido, drenado, s/ sal, <i>Prochilodus</i> spp.
933	C0059E	Peixe, água salgada, porquinho, cru, <i>Prochilodus</i> spp.
934	C0184E	Peixe, água salgada, porquinho, ensopado (c/ cebola, tomate e pimentão), c/ sal, <i>Prochilodus</i> spp.
935	C0186E	Peixe, água salgada, porquinho, frito, c/ sal, <i>Prochilodus</i> spp.
936	C0201E	Peixe, água salgada, salmão, filé, s/ pele, à milanesa, frito, c/ sal, <i>Salmo salar</i> L.
937	C0197E	Peixe, água salgada, salmão, filé, s/ pele, assado /grelhado, c/ sal, <i>Salmo salar</i> L.
938	C0067E	Peixe, água salgada, salmão, filé, s/ pele, assado /grelhado, s/ sal, <i>Salmo salar</i> L.
939	C0203E	Peixe, água salgada, salmão, filé, s/ pele, cozido, ao molho branco, c/ sal, <i>Salmo salar</i> L.
940	C0204E	Peixe, água salgada, salmão, filé, s/ pele, cozido, ao molho vermelho, c/ sal, <i>Salmo salar</i> L.
941	C0199E	Peixe, água salgada, salmão, filé, s/ pele, cozido, drenado, c/ sal, <i>Salmo salar</i> L.
942	C0198E	Peixe, água salgada, salmão, filé, s/ pele, cozido, drenado, s/ sal, <i>Salmo salar</i> L.
943	C0065E	Peixe, água salgada, salmão, filé, s/ pele, cru, <i>Salmo salar</i> L.
944	C0200E	Peixe, água salgada, salmão, filé, s/ pele, ensopado (c/ cebola, tomate e pimentão), c/ sal, <i>Salmo salar</i> L.
945	C0202E	Peixe, água salgada, salmão, filé, s/ pele, frito, c/ sal, <i>Salmo salar</i> L.
946	C0205E	Peixe, água salgada, sardinha, assado/grelhado, c/ sal, <i>Sardinella brasiliensis</i>
947	C0068E	Peixe, água salgada, sardinha, assado/grelhado, s/ sal, <i>Sardinella brasiliensis</i>
948	C0072E	Peixe, água salgada, sardinha, conserva, em óleo
949	C0209E	Peixe, água salgada, sardinha, filé, à milanesa, frito, c/ sal, <i>Sardinella brasiliensis</i>
950	C0211E	Peixe, água salgada, sardinha, filé, cozido, ao molho branco, c/ sal, <i>Sardinella brasiliensis</i>
951	C0212E	Peixe, água salgada, sardinha, filé, cozido, ao molho vermelho, c/ sal,
952	C0207E	Peixe, água salgada, sardinha, filé, cozido, drenado, c/ sal, <i>Sardinella brasiliensis</i>
953	C0206E	Peixe, água salgada, sardinha, filé, cozido, drenado, s/ sal, <i>Sardinella brasiliensis</i>
954	C0070E	Peixe, água salgada, sardinha, filé, cru, <i>Sardinella brasiliensis</i>
955	C0208E	Peixe, água salgada, sardinha, filé, ensopado (c/ cebola, tomate e pimentão), c/ sal, <i>Sardinella brasiliensis</i>
956	C0210E	Peixe, água salgada, sardinha, filé, frito, c/ sal, <i>Sardinella brasiliensis</i>
Grupo F – Carnes e derivados		
957	C0477F	Bolinho, aipim c/ carne
958	C0006F	Apresuntado, cozido
959	C0010F	Blanquet, peru, fatiado, "Seara"
960	C0650F	Carne, boi, acém, cozida, s/ adição de gordura, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
961	C0026F	Carne, boi, acém, cozida, s/ adição de gordura, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
962	C0053F	Carne, boi, acém, crua, <i>Bos taurus</i>
963	C0814F	Carne, boi, acém, moída, refogada c/ batatas, c/ sal
964	C0815F	Carne, boi, acém, moída, refogada c/ legumes (cenoura e vagem), c/ sal
965	C0245F	Carne, boi, acém, moída, refogada c/ óleo e temperos, c/ sal
966	C0244F	Carne, boi, acém, moída, refogada c/ óleo e temperos, s/ sal
967	C0654F	Carne, boi, acém, s/ gordura, à milanesa, frita, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
968	C0653F	Carne, boi, acém, s/ gordura, à milanesa, frita, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
969	C0652F	Carne, boi, acém, s/ gordura, frita, c/ adição de gordura, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
970	C0651F	Carne, boi, acém, s/ gordura, frita, c/ adição de gordura, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
971	C0610F	Carne, boi, alcatra, à milanesa, frita, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
972	C0609F	Carne, boi, alcatra, à milanesa, frita, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
973	C0055F	Carne, boi, alcatra, crua, <i>Bos taurus</i>
974	C0608F	Carne, boi, alcatra, frita, c/ adição de gordura, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
975	C0607F	Carne, boi, alcatra, frita, c/ adição de gordura, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
976	C0614F	Carne, boi, alcatra, grelhada/assada, ao molho vermelho, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
977	C0613F	Carne, boi, alcatra, grelhada/assada, ao molho vermelho, s/ sal, <i>Bos taurus</i>

978	C0612F	Carne, boi, alcatra, refogada, c/ óleo e temperos, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
979	C0611F	Carne, boi, alcatra, refogada, c/ óleo e temperos, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
980	C0001F	Carne, boi, almôndega, crua
981	C0004F	Carne, boi, almôndega, frita
982	C0811F	Carne, boi, almôndega, frita, ao molho vermelho
983	C0795F	Carne, boi, bife, rolê, cozido, c/ sal
984	C0794F	Carne, boi, bife, rolê, cozido, s/ sal
985	C0027F	Carne, boi, bucho, cozida, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
986	C0056F	Carne, boi, bucho, crua, <i>Bos taurus</i>
987	C0681F	Carne, boi, capa de contrafilé, crua, <i>Bos taurus</i>
988	C0683F	Carne, boi, capa de contrafilé, grelhada/assada, s/ adição de gordura, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
989	C0682F	Carne, boi, capa de contrafilé, grelhada/assada, s/ adição de gordura, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
990	C0659F	Carne, boi, charque, crua, <i>Bos taurus</i>
991	C0662F	Carne, boi, charque, dessalgada, ao molho vermelho, s/ adição de sal, <i>Bos taurus</i>
992	C0084F	Carne, boi, charque, dessalgada, cozida, <i>Bos taurus</i>
993	C0660F	Carne, boi, charque, dessalgada, frita, c/ gordura, s/ adição de sal, <i>Bos taurus</i>
994	C0661F	Carne, boi, charque, dessalgada, refogada, c/ óleo e temperos, s/ adição de sal, <i>Bos taurus</i>
995	C0620F	Carne, boi, contrafilé, s/ gordura, à milanesa, frita, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
996	C0022F	Carne, boi, contrafilé, s/ gordura, à milanesa, frita, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
997	C0615F	Carne, boi, contrafilé, s/ gordura, crua, <i>Bos taurus</i>
998	C0619F	Carne, boi, contrafilé, s/ gordura, frita, c/ adição de gordura, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
999	C0618F	Carne, boi, contrafilé, s/ gordura, frita, c/ adição de gordura, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1000	C0624F	Carne, boi, contrafilé, s/ gordura, grelhada/assada, ao molho vermelho, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1001	C0623F	Carne, boi, contrafilé, s/ gordura, grelhada/assada, ao molho vermelho, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1002	C0617F	Carne, boi, contrafilé, s/ gordura, grelhada/assada, s/ adição de gordura, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1003	C0616F	Carne, boi, contrafilé, s/ gordura, grelhada/assada, s/ adição de gordura, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1004	C0622F	Carne, boi, contrafilé, s/ gordura, refogada, c/ óleo e temperos, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1005	C0621F	Carne, boi, contrafilé, s/ gordura, refogada, c/ óleo e temperos, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1006	C0678F	Carne, boi, costela, assada, s/ adição de gordura, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1007	C0032F	Carne, boi, costela, assada, s/ adição de gordura, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1008	C0062F	Carne, boi, costela, crua, <i>Bos taurus</i>
1009	C0680F	Carne, boi, costela, ensopada, c/ óleo e temperos, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1010	C0679F	Carne, boi, costela, ensopada, c/ óleo e temperos, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1011	C0645F	Carne, boi, coxão mole, s/ gordura, à milanesa, frita, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1012	C0644F	Carne, boi, coxão mole, s/ gordura, à milanesa, frita, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1013	C0649F	Carne, boi, coxão mole, s/ gordura, cozida, c/ molho vermelho, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1014	C0648F	Carne, boi, coxão mole, s/ gordura, cozida, c/ molho vermelho, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1015	C0641F	Carne, boi, coxão mole, s/ gordura, cozida, s/ adição de gordura, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1016	C0034F	Carne, boi, coxão mole, s/ gordura, cozida, s/ adição de gordura, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1017	C0064F	Carne, boi, coxão mole, s/ gordura, crua, <i>Bos taurus</i>
1018	C0643F	Carne, boi, coxão mole, s/ gordura, frita, c/ adição de gordura, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1019	C0642F	Carne, boi, coxão mole, s/ gordura, frita, c/ adição de gordura, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1020	C0647F	Carne, boi, coxão mole, s/ gordura, refogada, c/ óleo e temperos, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1021	C0646F	Carne, boi, coxão mole, s/ gordura, refogada, c/ óleo e temperos, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1022	C0806F	Carne, boi, cupim, assada, s/ adição de gordura, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1023	C0024F	Carne, boi, cupim, assada, s/ adição de gordura, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1024	C0051F	Carne, boi, cupim, crua, <i>Bos taurus</i>
1025	C0808F	Carne, boi, cupim, frita, c/ adição de gordura, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1026	C0807F	Carne, boi, cupim, frita, c/ adição de gordura, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1027	C0731F	Carne, boi, de primeira (alcatra, contrafilé, coxão mole, filé mignon, lagarto, patinho), cozida/grelhada/assada, ao molho vermelho, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1028	C0727F	Carne, boi, de primeira (alcatra, contrafilé, coxão mole, filé mignon, lagarto, patinho), cozida/grelhada/assada, s/ adição de gordura, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1029	C0728F	Carne, boi, de primeira (alcatra, contrafilé, coxão mole, filé mignon, lagarto, patinho), frita, c/ adição de gordura, c/ sal, <i>Bos taurus</i>

1030	C0730F	Carne, boi, de primeira (alcatra, contrafilé, coxão mole, filé mignon, lagarto, patinho), refogada, c/ óleo e temperos, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1031	C0729F	Carne, boi, de primeira (alcatra, contrafilé, coxão mole, filé mignon, patinho), à milanesa, frita, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1032	C0732F	Carne, boi, de segunda (acém, capa de contrafilé, costela, músculo, paleta, peito), cozida/grelhada/assada, s/ adição de gordura, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1033	C0734F	Carne, boi, de segunda (acém, costela, músculo, paleta), refogada/ensopada, c/ óleo e temperos, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1034	C0733F	Carne, boi, de segunda (acém, paleta, peito), frita, c/ adição de gordura, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1035	C0735F	Carne, boi, de segunda (músculo, paleta), cozida, ao molho vermelho, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1036	C0736F	Carne, boi, de segunda, ensopada c/ legumes (cenoura e batata), c/ sal
1037	C0755F	Carne, boi, fígado, à milanesa, frita, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1038	C0754F	Carne, boi, fígado, à milanesa, frita, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1039	C0052F	Carne, boi, fígado, crua, <i>Bos taurus</i>
1040	C0753F	Carne, boi, fígado, frita, c/ adição de gordura, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1041	C0752F	Carne, boi, fígado, frita, c/ adição de gordura, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1042	C0759F	Carne, boi, fígado, grelhada, ao molho vermelho, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1043	C0758F	Carne, boi, fígado, grelhada, ao molho vermelho, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1044	C0751F	Carne, boi, fígado, grelhada, s/ adição de gordura, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1045	C0035F	Carne, boi, fígado, grelhada, s/ adição de gordura, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1046	C0757F	Carne, boi, fígado, refogada, c/ óleo e temperos, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1047	C0756F	Carne, boi, fígado, refogada, c/ óleo e temperos, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1048	C0821F	Carne, boi, filé mignon (média de amostras c/ e s/ gordura), crua, <i>Bos taurus</i>
1049	C0823F	Carne, boi, filé mignon (média de amostras c/ e s/ gordura), grelhada/assada, s/ adição de gordura, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1050	C0822F	Carne, boi, filé mignon (média de amostras c/ e s/ gordura), grelhada/assada, s/ adição de gordura, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1051	C0599F	Carne, boi, filé mignon, s/ gordura, à milanesa, frita, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1052	C0598F	Carne, boi, filé mignon, s/ gordura, à milanesa, frita, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1053	C0597F	Carne, boi, filé mignon, s/ gordura, frita, c/ adição de gordura, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1054	C0596F	Carne, boi, filé mignon, s/ gordura, frita, c/ adição de gordura, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1055	C0605F	Carne, boi, filé mignon, s/ gordura, grelhada/assada, ao molho branco, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1056	C0604F	Carne, boi, filé mignon, s/ gordura, grelhada/assada, ao molho branco, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1057	C0603F	Carne, boi, filé mignon, s/ gordura, grelhada/assada, ao molho vermelho, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1058	C0602F	Carne, boi, filé mignon, s/ gordura, grelhada/assada, ao molho vermelho, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1059	C0595F	Carne, boi, filé mignon, s/ gordura, grelhada/assada, s/ adição de gordura, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1060	C0036F	Carne, boi, filé mignon, s/ gordura, grelhada/assada, s/ adição de gordura, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1061	C0601F	Carne, boi, filé mignon, s/ gordura, refogada, c/ óleo e temperos, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1062	C0600F	Carne, boi, filé mignon, s/ gordura, refogada, c/ óleo e temperos, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1063	C0065F	Carne, boi, filé mignon, s/ gorgura, cru
1064	C0800F	Carne, boi, fraldinha, c/ gordura, cozida, s/ adição de gordura, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1065	C0038F	Carne, boi, fraldinha, c/ gordura, cozida, s/ adição de gordura, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1066	C0067F	Carne, boi, fraldinha, c/ gordura, crua, <i>Bos taurus</i>
1067	C0804F	Carne, boi, fraldinha, c/ gordura, frita, c/ sal
1068	C0803F	Carne, boi, fraldinha, c/ gordura, frita, s/ sal
1069	C0802F	Carne, boi, fraldinha, c/ gordura, grelhada/assada, s/ adição de gordura, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1070	C0801F	Carne, boi, fraldinha, c/ gordura, grelhada/assada, s/ adição de gordura, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1071	C0631F	Carne, boi, lagarto, cozida, ao molho vermelho, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1072	C0630F	Carne, boi, lagarto, cozida, ao molho vermelho, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1073	C0625F	Carne, boi, lagarto, cozida, s/ adição de gordura, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1074	C0039F	Carne, boi, lagarto, cozida, s/ adição de gordura, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1075	C0068F	Carne, boi, lagarto, crua, <i>Bos taurus</i>
1076	C0627F	Carne, boi, lagarto, frita, c/ adição de gordura, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1077	C0626F	Carne, boi, lagarto, frita, c/ adição de gordura, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1078	C0629F	Carne, boi, lagarto, refogada, c/ óleo e temperos, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1079	C0628F	Carne, boi, lagarto, refogada, c/ óleo e temperos, s/ sal, <i>Bos taurus</i>

1080	C0810F	Carne, boi, língua, cozida, ao molho vermelho, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1081	C0040F	Carne, boi, língua, cozida, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1082	C0069F	Carne, boi, língua, crua, <i>Bos taurus</i>
1083	C0809F	Carne, boi, língua, refogada, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1084	C0070F	Carne, boi, maminha, crua, <i>Bos taurus</i>
1085	C0818F	Carne, boi, maminha, frita, c/ adição de gordura, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1086	C0817F	Carne, boi, maminha, frita, c/ adição de gordura, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1087	C0820F	Carne, boi, maminha, grelhada/assada, ao molho vermelho, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1088	C0819F	Carne, boi, maminha, grelhada/assada, ao molho vermelho, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1089	C0816F	Carne, boi, maminha, grelhada/assada, s/ adição de gordura, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1090	C0041F	Carne, boi, maminha, grelhada/assada, s/ adição de gordura, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1091	C0606F	Carne, boi, miolo de alcatra, grelhada/assada, s/ adição de gordura, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1092	C0042F	Carne, boi, miolo de alcatra, grelhada/assada, s/ adição de gordura, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1093	C0674F	Carne, boi, músculo, s/ gordura, cozida, ao molho vermelho, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1094	C0673F	Carne, boi, músculo, s/ gordura, cozida, ao molho vermelho, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1095	C0670F	Carne, boi, músculo, s/ gordura, cozida, s/ adição de gordura, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1096	C0043F	Carne, boi, músculo, s/ gordura, cozida, s/ adição de gordura, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1097	C0072F	Carne, boi, músculo, s/ gordura, crua, <i>Bos taurus</i>
1098	C0672F	Carne, boi, músculo, s/ gordura, refogada, c/ óleo e temperos, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1099	C0671F	Carne, boi, músculo, s/ gordura, refogada, c/ óleo e temperos, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1100	C0669F	Carne, boi, paleta, s/ gordura, cozida, ao molho vermelho, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1101	C0668F	Carne, boi, paleta, s/ gordura, cozida, ao molho vermelho, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1102	C0663F	Carne, boi, paleta, s/ gordura, cozida, s/ adição de gordura, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1103	C0044F	Carne, boi, paleta, s/ gordura, cozida, s/ adição de gordura, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1104	C0074F	Carne, boi, paleta, s/ gordura, crua, <i>Bos taurus</i>
1105	C0665F	Carne, boi, paleta, s/ gordura, frita, c/ adição de gordura, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1106	C0664F	Carne, boi, paleta, s/ gordura, frita, c/ adição de gordura, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1107	C0667F	Carne, boi, paleta, s/ gordura, refogada, c/ óleo e temperos, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1108	C0666F	Carne, boi, paleta, s/ gordura, refogada, c/ óleo e temperos, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1109	C0636F	Carne, boi, patinho, s/ gordura, à milanesa, frita, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1110	C0635F	Carne, boi, patinho, s/ gordura, à milanesa, frita, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1111	C0075F	Carne, boi, patinho, s/ gordura, crua, <i>Bos taurus</i>
1112	C0634F	Carne, boi, patinho, s/ gordura, frita, c/ adição de gordura, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1113	C0633F	Carne, boi, patinho, s/ gordura, frita, c/ adição de gordura, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1114	C0640F	Carne, boi, patinho, s/ gordura, grelhada/assada, ao molho vermelho, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1115	C0639F	Carne, boi, patinho, s/ gordura, grelhada/assada, ao molho vermelho, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1116	C0632F	Carne, boi, patinho, s/ gordura, grelhada/assada, s/ adição de gordura, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1117	C0045F	Carne, boi, patinho, s/ gordura, grelhada/assada, s/ adição de gordura, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1118	C0638F	Carne, boi, patinho, s/ gordura, refogada, c/ óleo e temperos, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1119	C0637F	Carne, boi, patinho, s/ gordura, refogada, c/ óleo e temperos, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1120	C0675F	Carne, boi, peito, s/ gordura, cozida, s/ adição de gordura, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1121	C0046F	Carne, boi, peito, s/ gordura, cozida, s/ adição de gordura, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1122	C0076F	Carne, boi, peito, s/ gordura, crua, <i>Bos taurus</i>
1123	C0677F	Carne, boi, peito, s/ gordura, frita, c/ adição de gordura, c/ sal, <i>Bos taurus</i>
1124	C0676F	Carne, boi, peito, s/ gordura, frita, c/ adição de gordura, s/ sal, <i>Bos taurus</i>
1125	C0049F	Carne, boi, quarto dianteiro (média de diferentes cortes), crua, <i>Bos taurus</i>
1126	C0050F	Carne, boi, quarto traseiro (média de diferentes cortes), crua, <i>Bos taurus</i>
1127	C0658F	Carne, boi, seca, cozida, ao molho vermelho, s/ adição de sal, <i>Bos taurus</i>
1128	C0085F	Carne, boi, seca, cozida, <i>Bos taurus</i>
1129	C0656F	Carne, boi, seca, cozida, frita, c/ gordura, s/ adição de sal, <i>Bos taurus</i>
1130	C0657F	Carne, boi, seca, cozida, refogada, c/ óleo e temperos, s/ adição de sal, <i>Bos taurus</i>
1131	C0655F	Carne, boi, seca, crua, <i>Bos taurus</i>
1132	C0798F	Carne, cabrito, média de diferentes cortes e raças, assada, c/ sal, <i>Capra ssp</i>
1133	C0797F	Carne, cabrito, média de diferentes cortes e raças, assada, s/ sal, <i>Capra ssp</i>
1134	C0796F	Carne, cabrito, média de diferentes cortes e raças, crua, <i>Capra ssp</i>
1135	C0746F	Carne, frango, asa, c/ pele, à milanesa, frita, c/ sal, <i>Gallus gallus</i>

1136	C0745F	Carne, frango, asa, c/ pele, à milanesa, frita, s/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1137	C0742F	Carne, frango, asa, c/ pele, assada, s/ adição de gordura, c/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1138	C0741F	Carne, frango, asa, c/ pele, assada, s/ adição de gordura, s/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1139	C0740F	Carne, frango, asa, c/ pele, cozida (líquido do cozimento excluído), s/ adição de gordura, c/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1140	C0739F	Carne, frango, asa, c/ pele, cozida (líquido do cozimento excluído), s/ adição de gordura, s/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1141	C0750F	Carne, frango, asa, c/ pele, cozida, ao molho vermelho, c/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1142	C0749F	Carne, frango, asa, c/ pele, cozida, ao molho vermelho, s/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1143	C0251F	Carne, frango, asa, c/ pele, crua, <i>Gallus gallus</i>
1144	C0744F	Carne, frango, asa, c/ pele, frita, c/ adição de gordura, c/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1145	C0743F	Carne, frango, asa, c/ pele, frita, c/ adição de gordura, s/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1146	C0748F	Carne, frango, asa, c/ pele, refogada, c/ óleo e temperos, c/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1147	C0747F	Carne, frango, asa, c/ pele, refogada, c/ óleo e temperos, s/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1148	C0724F	Carne, frango, caipira, inteiro (média de amostras c/ e s/ pele), cozida, ao molho branco, c/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1149	C0723F	Carne, frango, caipira, inteiro (média de amostras c/ e s/ pele), cozida, ao molho branco, s/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1150	C0722F	Carne, frango, caipira, inteiro (média de amostras c/ e s/ pele), cozida, ao molho vermelho, c/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1151	C0721F	Carne, frango, caipira, inteiro (média de amostras c/ e s/ pele), cozida, ao molho vermelho, s/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1152	C0713F	Carne, frango, caipira, inteiro (média de amostras c/ e s/ pele), cozida, s/ adição de gordura, c/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1153	C0712F	Carne, frango, caipira, inteiro (média de amostras c/ e s/ pele), cozida, s/ adição de gordura, s/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1154	C0775F	Carne, frango, coração, cozida (líquido do cozimento excluído), c/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1155	C0774F	Carne, frango, coração, cozida (líquido do cozimento excluído), s/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1156	C0119F	Carne, frango, coração, crua, <i>Gallus gallus</i>
1157	C0773F	Carne, frango, coração, frita, c/ adição de gordura, c/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1158	C0772F	Carne, frango, coração, frita, c/ adição de gordura, s/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1159	C0771F	Carne, frango, coração, grelhada, s/ adição de gordura, c/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1160	C0107F	Carne, frango, coração, grelhada, s/ adição de gordura, s/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1161	C0777F	Carne, frango, coração, refogada, c/ óleo e temperos, c/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1162	C0776F	Carne, frango, coração, refogada, c/ óleo e temperos, s/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1163	C0108F	Carne, frango, coxa, c/ pele, assada, s/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1164	C0121F	Carne, frango, coxa, c/ pele, crua, <i>Gallus gallus</i>
1165	C0109F	Carne, frango, coxa, s/ pele, cozida, s/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1166	C0123F	Carne, frango, coxa, s/ pele, crua, <i>Gallus gallus</i>
1167	C0475F	Carne, frango, empanado, tipo nuggets, congelado, assado
1168	C0473F	Carne, frango, empanado, tipo nuggets, congelado, cru
1169	C0474F	Carne, frango, empanado, tipo nuggets, congelado, frito
1170	C0779F	Carne, frango, fígado, cozida (líquido do cozimento excluído), c/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1171	C0778F	Carne, frango, fígado, cozida (líquido do cozimento excluído), s/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1172	C0128F	Carne, frango, fígado, crua, <i>Gallus gallus</i>
1173	C0781F	Carne, frango, fígado, refogada, c/ óleo e temperos, c/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1174	C0780F	Carne, frango, fígado, refogada, c/ óleo e temperos, s/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1175	C0239F	Carne, frango, filé, à milanesa, c/ sal, frita em imersão
1176	C0238F	Carne, frango, filé, à milanesa, s/ sal, frita em imersão
1177	C0718F	Carne, frango, inteiro (média de amostras c/ e s/ pele), à milanesa, frita, c/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1178	C0717F	Carne, frango, inteiro (média de amostras c/ e s/ pele), à milanesa, frita, s/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1179	C0711F	Carne, frango, inteiro (média de amostras c/ e s/ pele), crua, <i>Gallus gallus</i>
1180	C0720F	Carne, frango, inteiro (média de amostras c/ e s/ pele), refogada, c/ óleo e temperos, c/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1181	C0719F	Carne, frango, inteiro (média de amostras c/ e s/ pele), refogada, c/ óleo e temperos, s/ sal, <i>Gallus gallus</i>

1182	C0716F	Carne, frango, inteiro, s/ pele, frita, c/ adição de gordura, c/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1183	C0715F	Carne, frango, inteiro, s/ pele, frita, c/ adição de gordura, s/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1184	C0714F	Carne, frango, inteiro, s/ pele, grelhada/assada, s/ adição de gordura, c/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1185	C0110F	Carne, frango, inteiro, s/ pele, grelhada/assada, s/ adição de gordura, s/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1186	C0231F	Carne, frango, peito, c/ pele, assada, c/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1187	C0112F	Carne, frango, peito, c/ pele, assada, s/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1188	C0233F	Carne, frango, peito, cozida, drenada, c/ óleo de soja, c/ sal
1189	C0232F	Carne, frango, peito, cozida, drenada, c/ óleo de soja, s/ sal
1190	C0824F	Carne, frango, peito, refogada c/ batatas, c/ sal
1191	C0825F	Carne, frango, peito, refogada c/ legumes (cenoura e vagem), c/ sal
1192	C0243F	Carne, frango, peito, s/ pele, cozida, c/ molho branco, c/ sal
1193	C0242F	Carne, frango, peito, s/ pele, cozida, c/ molho branco, s/ sal
1194	C0241F	Carne, frango, peito, s/ pele, cozida, c/ molho vermelho, c/ sal
1195	C0240F	Carne, frango, peito, s/ pele, cozida, c/ molho vermelho, s/ sal
1196	C0195F	Carne, frango, peito, s/ pele, cozida, drenada, c/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1197	C0194F	Carne, frango, peito, s/ pele, cozida, drenada, s/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1198	C0133F	Carne, frango, peito, s/ pele, crua, <i>Gallus gallus</i>
1199	C0237F	Carne, frango, peito, s/ pele, frita, c/ óleo de soja, c/ sal
1200	C0236F	Carne, frango, peito, s/ pele, frita, c/ óleo de soja, s/ sal
1201	C0230F	Carne, frango, peito, s/ pele, grelhada, s/ gordura, c/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1202	C0114F	Carne, frango, peito, s/ pele, grelhada, s/ gordura, s/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1203	C0235F	Carne, frango, peito, s/ pele, refogado, c/ sal
1204	C0234F	Carne, frango, peito, s/ pele, refogado, s/ sal
1205	C0115F	Carne, frango, sobrecoxa, c/ pele, assada, s/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1206	C0126F	Carne, frango, sobrecoxa, c/ pele, crua, <i>Gallus gallus</i>
1207	C0116F	Carne, frango, sobrecoxa, s/ pele, assada, s/ sal, <i>Gallus gallus</i>
1208	C0799F	Carne, frango, sobrecoxa, s/ pele, crua, <i>Gallus gallus</i>
1209	C0187F	Carne, peru, congelada, assada, s/ adição de gordura, <i>Meleagris gallopavo</i>
1210	C0198F	Carne, peru, congelada, crua
1211	C0791F	Carne, peru, coxa, s/ pele, assada, s/ adição de gordura, c/ sal, <i>Meleagris gallopavo</i>
1212	C0790F	Carne, peru, coxa, s/ pele, assada, s/ adição de gordura, s/ sal, <i>Meleagris gallopavo</i>
1213	C0793F	Carne, peru, coxa, s/ pele, cozida, drenada, c/ sal, <i>Meleagris gallopavo</i>
1214	C0792F	Carne, peru, coxa, s/ pele, cozida, drenada, s/ sal, <i>Meleagris gallopavo</i>
1215	C0152F	Carne, peru, coxa, s/ pele, crua, <i>Meleagris gallopavo</i>
1216	C0787F	Carne, peru, peito, s/ pele, à milanesa, frita, c/ sal, <i>Meleagris gallopavo</i>
1217	C0786F	Carne, peru, peito, s/ pele, à milanesa, frita, s/ sal, <i>Meleagris gallopavo</i>
1218	C0789F	Carne, peru, peito, s/ pele, cozida, drenada, c/ sal, <i>Meleagris gallopavo</i>
1219	C0788F	Carne, peru, peito, s/ pele, cozida, drenada, s/ sal, <i>Meleagris gallopavo</i>
1220	C0153F	Carne, peru, peito, s/ pele, crua, <i>Meleagris gallopavo</i>
1221	C0785F	Carne, peru, peito, s/ pele, frita, c/ adição de gordura, c/ sal, <i>Meleagris gallopavo</i>
1222	C0784F	Carne, peru, peito, s/ pele, frita, c/ adição de gordura, s/ sal, <i>Meleagris gallopavo</i>
1223	C0783F	Carne, peru, peito, s/ pele, grelhada/assada, s/ adição de gordura, c/ sal, <i>Meleagris gallopavo</i>
1224	C0782F	Carne, peru, peito, s/ pele, grelhada/assada, s/ adição de gordura, s/ sal, <i>Meleagris gallopavo</i>
1225	C0158F	Carne, porco, bisteca, crua, <i>Sus ssp</i>
1226	C0687F	Carne, porco, bisteca, empanada, frita, c/ sal, <i>Sus ssp</i>
1227	C0686F	Carne, porco, bisteca, empanada, frita, s/ sal, <i>Sus ssp</i>
1228	C0685F	Carne, porco, bisteca, frita, c/ adição de gordura, c/ sal, <i>Sus ssp</i>
1229	C0159F	Carne, porco, bisteca, frita, c/ adição de gordura, s/ sal, <i>Sus ssp</i>
1230	C0684F	Carne, porco, bisteca, grelhada/assada, s/ adição de gordura, c/ sal, <i>Sus ssp</i>
1231	C0160F	Carne, porco, bisteca, grelhada/assada, s/ adição de gordura, s/ sal, <i>Sus ssp</i>
1232	C0689F	Carne, porco, bisteca, refogada, c/ óleo e temperos, c/ sal, <i>Sus ssp</i>
1233	C0688F	Carne, porco, bisteca, refogada, c/ óleo e temperos, s/ sal, <i>Sus ssp</i>
1234	C0696F	Carne, porco, costela, assada, ao molho vermelho, c/ sal, <i>Sus ssp</i>
1235	C0695F	Carne, porco, costela, assada, ao molho vermelho, s/ sal, <i>Sus ssp</i>

1236	C0690F	Carne, porco, costela, assada, s/ adição de gordura, c/ sal, <i>Sus ssp</i>
1237	C0161F	Carne, porco, costela, assada, s/ adição de gordura, s/ sal, <i>Sus ssp</i>
1238	C0162F	Carne, porco, costela, crua, <i>Sus ssp</i>
1239	C0692F	Carne, porco, costela, frita, c/ adição de gordura, c/ sal, <i>Sus ssp</i>
1240	C0691F	Carne, porco, costela, frita, c/ adição de gordura, s/ sal, <i>Sus ssp</i>
1241	C0694F	Carne, porco, costela, refogada, c/ óleo e temperos, c/ sal, <i>Sus ssp</i>
1242	C0693F	Carne, porco, costela, refogada, c/ óleo e temperos, s/ sal, <i>Sus ssp</i>
1243	C0164F	Carne, porco, lombo, crua, <i>Sus ssp</i>
1244	C0701F	Carne, porco, lombo, empanada, frita, c/ sal, <i>Sus ssp</i>
1245	C0700F	Carne, porco, lombo, empanada, frita, s/ sal, <i>Sus ssp</i>
1246	C0699F	Carne, porco, lombo, frita, c/ adição de gordura, c/ sal, <i>Sus ssp</i>
1247	C0698F	Carne, porco, lombo, frita, c/ adição de gordura, s/ sal, <i>Sus ssp</i>
1248	C0761F	Carne, porco, lombo, grelhada/assada, ao molho branco, c/ sal, <i>Sus ssp</i>
1249	C0760F	Carne, porco, lombo, grelhada/assada, ao molho branco, s/ sal, <i>Sus ssp</i>
1250	C0705F	Carne, porco, lombo, grelhada/assada, ao molho vermelho, c/ sal, <i>Sus ssp</i>
1251	C0704F	Carne, porco, lombo, grelhada/assada, ao molho vermelho, s/ sal, <i>Sus ssp</i>
1252	C0697F	Carne, porco, lombo, grelhada/assada, s/ adição de gordura, c/ sal, <i>Sus ssp</i>
1253	C0163F	Carne, porco, lombo, grelhada/assada, s/ adição de gordura, s/ sal, <i>Sus ssp</i>
1254	C0703F	Carne, porco, lombo, refogada, c/ óleo e temperos, c/ sal, <i>Sus ssp</i>
1255	C0702F	Carne, porco, lombo, refogada, c/ óleo e temperos, s/ sal, <i>Sus ssp</i>
1256	C0168F	Carne, porco, pernil, crua, <i>Sus ssp</i>
1257	C0708F	Carne, porco, pernil, frita, c/ adição de gordura, c/ sal, <i>Sus ssp</i>
1258	C0707F	Carne, porco, pernil, frita, c/ adição de gordura, s/ sal, <i>Sus ssp</i>
1259	C0706F	Carne, porco, pernil, grelhada/assada, s/ adição de gordura, c/ sal, <i>Sus ssp</i>
1260	C0167F	Carne, porco, pernil, grelhada/assada, s/ adição de gordura, s/ sal, <i>Sus ssp</i>
1261	C0710F	Carne, porco, pernil, refogada, c/ óleo e temperos, c/ sal, <i>Sus ssp</i>
1262	C0709F	Carne, porco, pernil, refogada, c/ óleo e temperos, s/ sal, <i>Sus ssp</i>
1263	C0169F	Carne, porco, toucinho, cru, <i>Sus ssp</i>
1264	C0170F	Carne, porco, toucinho, frito, <i>Sus ssp</i>
1265	C0100F	Coxinha, frango, frita
1266	C0476F	Croquete, carne, frito
1267	C0805F	Dobradinha, boi (bucha), c/ legumes, c/ sal
1268	C0478F	Enroladinho, de salsicha, frito
1269	C0174F	Hamburguer, bovino, cru
1270	C0725F	Hamburguer, bovino, frito
1271	C0179F	Hamburguer, bovino, grelhado
1272	C0726F	Hamburguer, bovino, grelhado, ao molho vermelho
1273	C0185F	Linguiça, frango, fresca, crua
1274	C0812F	Linguiça, frango, fresca, frita, c/ adição de gordura, s/ sal
1275	C0188F	Linguiça, frango, fresca, grelhada/assada, s/ adição de gordura, s/ sal
1276	C0762F	Linguiça, frango/porco, fresca, crua
1277	C0766F	Linguiça, frango/porco, fresca, frita, c/ adição de gordura, c/ sal
1278	C0765F	Linguiça, frango/porco, fresca, frita, c/ adição de gordura, s/ sal
1279	C0770F	Linguiça, frango/porco, fresca, grelhada/assada, ao molho vermelho, c/ sal
1280	C0769F	Linguiça, frango/porco, fresca, grelhada/assada, ao molho vermelho, s/ sal
1281	C0764F	Linguiça, frango/porco, fresca, grelhada/assada, s/ adição de gordura, c/ sal
1282	C0763F	Linguiça, frango/porco, fresca, grelhada/assada, s/ adição de gordura, s/ sal
1283	C0768F	Linguiça, frango/porco, fresca, refogada, c/ óleo e temperos, c/ sal
1284	C0767F	Linguiça, frango/porco, fresca, refogada, c/ óleo e temperos, s/ sal
1285	C0254F	Linguiça, tipo calabresa, crua
1286	C0246F	Molho, à bolonhesa (25% de carne moída), c/ sal
1287	C0193F	Mortadela
1288	C0813F	Paçoca de carne de sol
1289	C0247F	Presunto, porco, c/ capa de gordura
1290	C0248F	Presunto, porco, s/ capa de gordura
1291	C0207F	Quibe, carne, boi, frito

1292	C0208F	Salame, média de diferentes tipos
1293	C0737F	Salsicha, tradicional, ao molho branco, c/ sal
1294	C0738F	Salsicha, tradicional, ao molho vermelho, c/ sal
1295	C0253F	Salsicha, tradicional, não aquecida
1296	C0228F	Vaca atolada, c/ costela de boi e mandioca, c/ temperos
Grupo G – Leite e derivados		
1297	C0001G	Bebida láctea (média de diferentes sabores)
1298	C0006G	Cream cheese, média de diferentes sabores
1299	C0010G	Creme de leite
1300	C0118G	Creme de queijo, caseiro (Tipo Catupiry)
1301	C0086G	Creme, de confeitiro (pâtissière)
1302	C0011G	Iogurte, fruta, integral, média de diferentes sabores
1303	C0022G	Iogurte, natural, desnatado
1304	C0020G	Iogurte, natural, integral
1305	C0029G	Leite, cabra, integral
1306	C0034G	Leite, vaca, achocolatado, "Toddyinho"
1307	C0037G	Leite, vaca, achocolatado, desnatado, "Toddyinho light"
1308	C0033G	Leite, vaca, achocolatado, fluido
1309	C0030G	Leite, vaca, condensado, c/ açúcar, enlatado
1310	C0036G	Leite, vaca, desnatado, fluido
1311	C0038G	Leite, vaca, desnatado, pó, não enriquecido
1312	C0031G	Leite, vaca, fermentado, s/ sabor
1313	C0043G	Leite, vaca, integral, fluido
1314	C0039G	Leite, vaca, integral, pó
1315	C0079G	Leite, vaca, integral, vitamina, abacate, c/ açúcar
1316	C0078G	Leite, vaca, integral, vitamina, abacate, s/ açúcar
1317	C0075G	Leite, vaca, integral, vitamina, banana c/ aveia, c/ açúcar
1318	C0074G	Leite, vaca, integral, vitamina, banana c/ aveia, s/ açúcar
1319	C0073G	Leite, vaca, integral, vitamina, banana, c/ açúcar
1320	C0083G	Leite, vaca, integral, vitamina, banana, mamão e maçã, c/ açúcar
1321	C0082G	Leite, vaca, integral, vitamina, banana, mamão e maçã, s/ açúcar
1322	C0072G	Leite, vaca, integral, vitamina, banana, s/ açúcar
1323	C0085G	Leite, vaca, integral, vitamina, maçã, c/ açúcar
1324	C0084G	Leite, vaca, integral, vitamina, maçã, s/ açúcar
1325	C0077G	Leite, vaca, integral, vitamina, mamão, c/ açúcar
1326	C0076G	Leite, vaca, integral, vitamina, mamão, s/ açúcar
1327	C0081G	Leite, vaca, integral, vitamina, morango, c/ açúcar
1328	C0080G	Leite, vaca, integral, vitamina, morango, s/ açúcar
1329	C0046G	Leite, vaca, semi-desnatado
1330	C0053G	Mingau, de aveia, c/ açúcar
1331	C0054G	Mingau, de maisena, c/ açúcar
1332	C0055G	Mingau, de maisena, c/ banana, c/ açúcar
1333	C0008G	Molho, branco, c/ sal
1334	C0004G	Molho, branco, s/ sal
1335	C0048G	Queijo, coalho
1336	C0052G	Queijo, minas, frescal
1337	C0059G	Queijo, muçarela
1338	C0060G	Queijo, parmesão
1339	C0063G	Queijo, pasteurizado, "Polenguinho"
1340	C0064G	Queijo, prato
1341	C0066G	Queijo, requeijão, cremoso
1342	C0051G	Queijo, ricota
Grupo H - Bebidas		
1343	C0006H	Bebida alcoólica, aguardente, cachaça
1344	C0133H	Bebida alcoólica, caipirinha (limão, cachaça e açúcar)
1345	C0009H	Bebida alcoólica, cerveja, pilsen

1346	C0134H	Bebida alcoólica, espanhola (abacaxi, leite condensado e vinho)
1347	C0034H	Bebida alcoólica, vinho (média de vários tipos)
1348	C0116H	Bebida alcoólica, vinho, espumante, brut
1349	C0015H	Bebida, chá (média de várias ervas), infusão, s/ açúcar
1350	C0011H	Bebida, chá, mate, infusão 5%, s/ açúcar
1351	C0013H	Bebida, chá, preto, infusão 5%, s/ açúcar
1352	C0022H	Bebida, erva mate, chimarrão, infusão (70g de matéria seca - 30% de ramos e 70% de folhas - em 1 L de água), Ilex paraguariensis St. Hil.
1353	C0001H	Bebida, isotônica, sabores variados
1354	C0043H	Café, c/ leite (meio a meio), c/ açúcar
1355	C0044H	Café, c/ leite (meio a meio), s/ açúcar
1356	C0042H	Café, infusão 10%, c/ açúcar
1357	C0007H	Café, infusão 10%, s/ açúcar
1358	C0008H	Cana-de-açúcar, caldo
1359	C0045H	Capuccino (leite, café e achocolatado em pó), s/ açúcar
1360	C0028H	Refrigerante, regular, c/ açúcar (média de diferentes tipos)
1361	C0029H	Refrigerante, tipo água tônica, regular, c/ açúcar
1362	C0030H	Refrigerante, tipo cola, regular, c/ açúcar
1363	C0031H	Refrigerante, tipo guaraná, regular, c/ açúcar
1364	C0032H	Refrigerante, tipo laranja, regular, c/ açúcar
1365	C0033H	Refrigerante, tipo limão, regular, c/ açúcar
Grupo J – Ovos e derivados		
1366	C0003J	Ovo, codorna, inteiro, cru
1367	C0052J	Ovo, codorna, inteiro, cozido
1368	C0004J	Ovo, galinha, clara, cozida/10 min., s/ sal
1369	C0005J	Ovo, galinha, clara, crua
1370	C0007J	Ovo, galinha, gema, cozida/10 min., s/ sal
1371	C0008J	Ovo, galinha, gema, crua
1372	C0010J	Ovo, galinha, inteiro, cozido, s/ sal
1373	C0011J	Ovo, galinha, inteiro, cru
1374	C0029J	Ovo, galinha, inteiro, frito, c/ sal
1375	C0028J	Ovo, galinha, inteiro, frito, s/ sal
1376	C0027J	Ovo, galinha, mexido, c/ sal
1377	C0026J	Ovo, galinha, mexido, s/ sal
1378	C0031J	Ovo, galinha, omelete, c/ queijo, c/ sal
1379	C0030J	Ovo, galinha, omelete, c/ queijo, s/ sal
Grupo K – Açúcares e doces		
1380	C0001K	Achocolatado, pó
1381	C0005K	Açúcar, cristal
1382	C0006K	Açúcar, mascavo
1383	C0007K	Açúcar, refinado
1384	C0085K	Bomba, recheio de creme, cobertura de chocolate ao leite
1385	C0089K	Canudinho, recheado com creme de coco
1386	C0046K	Chocolate, ao leite, média de diferentes marcas
1387	C0093K	Chocolate, bombom (média de diversos tipos)
1388	C0094K	Chocolate, em pó, solúvel
1389	C0012K	Cocada, branca
1390	C0056K	Creme, chocolate, "Danette"
1391	C0014K	Doce, leite, cremoso
1392	C0095K	Flan, leite, caseiro
1393	C0092K	Fruta, em calda, enlatada, drenada
1394	C0060K	Gelatina, pó (média de diferentes sabores), preparada c/ água
1395	C0016K	Geléia, fruta (média de diferentes sabores)
1396	C0023K	Geleia, mocotó, natural
1397	C0096K	Manjar, coco, c/ calda de ameixas
1398	C0025K	Maria mole

1399	C0028K	Mel, de abelha
1400	C0029K	Melado
1401	C0063K	Mousse, chocolate, mistura p/, preparada
1402	C0081K	Paçoca, amendoim
1403	C0084K	Pavê, baunilha
1404	C0082K	Pé-de-moleque, amendoim
1405	C0066K	Pudim, pó, preparado (média diferentes sabores)
1406	C0086K	Queijadinho, c/ coco
1407	C0031K	Quindim
1408	C0030K	Rapadura
1409	C0083K	Sagu, mandioca, preparado c/ suco de uva, c/ açúcar
1410	C0087K	Torta, doce, limão
Grupo H – Miscelâneas		
1411	C0047L	Caldo, carne, tablete
1412	C0048L	Caldo, galinha, tablete
1413	C0030L	Catchup, tomate
1414	C0006L	Fermento, químico, pó
1415	C0029L	Mostarda, molho
1416	C0020L	Sal, refinado
1417	C0019L	Tempero, à base de sal
1418	C0021L	Vinagre, maçã
1419	C0025L	Molho, soja, shoyu
Grupo N – Alimentos para dietas especiais		
1420	C0034N	Bebida láctea, morango, light, "Corpus"
1421	C0002N	Gelatina, pó (média de diferentes sabores), diet
1422	C0014N	Gelatina, pó (média de diferentes sabores), diet, preparada c/ água
1423	C0047N	Refrigerante, c/ adoçante (média de diferentes tipos)
1424	C0048N	Refrigerante, tipo água tônica, c/ adoçante
1425	C0049N	Refrigerante, tipo cola, c/ adoçante
1426	C0050N	Refrigerante, tipo guaraná, c/ adoçante
1427	C0051N	Refrigerante, tipo laranja, c/ adoçante
1428	C0052N	Refrigerante, tipo limão, c/ adoçante
Grupo R – Alimentos industrializados		
1429	C0001R	Bolo, mistura em pó p/ (média de diferentes sabores)
1430	C0087R	Coco, leite de coco
1431	C0015R	Gelatina, pó (média de diferentes sabores)
1432	C0078R	Milho, curau, mistura em pó p/
1433	C0091R	Picolé, industrializado, frutas, c/ iogurte (média de diferentes sabores)
1434	C0071R	Sopa, creme de cebola, desidratada, "Maggi"
1435	C0090R	Sorvete, industrializado, c/ iogurte, s/ gordura (média de diferentes sabores)
1436	C0089R	Sorvete, industrializado, reduzido teor de gordura (média de diferentes sabores)
Grupo T – Leguminosas e derivados		
1437	C0026T	Ervilha, grão, seca, partida, crua, <i>Pisum sativum</i> L.
1438	C0070T	Ervilha, grão, fresca, crua, <i>Pisum sativum</i> L.
1439	C0072T	Ervilha, grão, fresca, cozida, drenada, c/ sal, <i>Pisum sativum</i> L.
1440	C0071T	Ervilha, grão, fresca, cozida, drenada, s/ sal, <i>Pisum sativum</i> L.
1441	C0074T	Ervilha, grão, seca, partida, cozida, drenada, c/ sal, <i>Pisum sativum</i> L.
1442	C0073T	Ervilha, grão, seca, partida, cozida, drenada, s/ sal, <i>Pisum sativum</i> L.
1443	C0025T	Ervilha, em vagem, fresca, crua, <i>Pisum sativum</i> L.
1444	C0076T	Ervilha, em vagem, fresca, cozida, drenada, c/ sal, <i>Pisum sativum</i> L.
1445	C0075T	Ervilha, em vagem, fresca, cozida, drenada, s/ sal, <i>Pisum sativum</i> L.
1446	C0059T	Ervilha, em vagem, refogada, s/ sal
1447	C0060T	Ervilha, em vagem, refogada, c/ sal
1448	C0022T	Ervilha, enlatada, drenada, <i>Pisum sativum</i> L.
1449	C0083T	Fava, grão, seco, crua, <i>Vicia faba</i> L.
1450	C0084T	Fava, grão, seco, cozida, drenada, s/ óleo e temperos, s/ sal, <i>Vicia faba</i> L.

1451	C0086T	Fava, grão, seco, cozida (grão e água), s/ óleo e temperos, s/ sal, <i>Vicia faba</i> L.
1452	C0085T	Fava, grão, seco, cozida, drenada, s/ óleo e temperos, c/ sal, <i>Vicia faba</i> L.
1453	C0087T	Fava, grão, seco, cozida (grão e água), s/ óleo e temperos, c/ sal, <i>Vicia faba</i> L.
1454	C0088T	Fava, grão, seco, cozida, drenada, c/ óleo e temperos, c/ sal, <i>Vicia faba</i> L.
1455	C0089T	Fava, grão, seco, cozida (grão e água), c/ óleo e temperos, c/ sal, <i>Vicia faba</i> L.
1456	C0002T	Feijão, carioca, cru, <i>Phaseolus vulgaris</i> L.
1457	C0001T	Feijão, carioca, cozido (50% grão e 50% caldo), s/ óleo e temperos, s/ sal, <i>Phaseolus vulgaris</i> L.
1458	C0091T	Feijão, carioca, cozido (50% grão e 50% caldo), c/ óleo e temperos, c/ sal, <i>Phaseolus vulgaris</i> L.
1459	C0090T	Feijão, carioca, cozido (50% grão e 50% caldo), c/ óleo e temperos, s/ sal, <i>Phaseolus vulgaris</i> L.
1460	C0004T	Feijão, fradinho, cru, <i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp.
1461	C0003T	Feijão, fradinho, cozido (50% grão e 50% caldo), s/ óleo e temperos, s/ sal, <i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp.
1462	C0100T	Feijão, fradinho, cozido (50% grão e 50% caldo), c/ óleo e temperos, c/ sal, <i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp.
1463	C0099T	Feijão, fradinho, cozido (50% grão e 50% caldo), c/ óleo e temperos, s/ sal, <i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp.
1464	C0118T	Feijão, fradinho, cozido, drenado, s/ sal, <i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp.
1465	C0119T	Feijão, fradinho, cozido, drenado, c/ sal, <i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp.
1466	C0005T	Feijão, guandu, grão, seco, cru, <i>Cajanus cajan</i>
1467	C0080T	Feijão, guandu, grão, seco, cozido, drenado, s/ óleo e temperos, c/ sal, <i>Cajanus cajan</i>
1468	C0079T	Feijão, guandu, grão, seco, cozido, drenado, s/ óleo e temperos, s/ sal, <i>Cajanus cajan</i>
1469	C0082T	Feijão, guandu, grão, seco, cozido (50% grão e 50% caldo), s/ óleo e temperos, c/ sal, <i>Cajanus cajan</i>
1470	C0081T	Feijão, guandu, grão, seco, cozido (50% grão e 50% caldo), s/ óleo e temperos, s/ sal, <i>Cajanus cajan</i>
1471	C0007T	Feijão, jalo, cru, <i>Phaseolus vulgaris</i> L.
1472	C0006T	Feijão, jalo, cozido (50% grão 50% caldo), s/ óleo e temperos, s/ sal, <i>Phaseolus vulgaris</i> L.
1473	C0009T	Feijão, preto, cru, <i>Phaseolus vulgaris</i> L.
1474	C0008T	Feijão, preto, cozido (50% grão e 50% caldo), s/ óleo e temperos, s/ sal, <i>Phaseolus vulgaris</i> L.
1475	C0107T	Feijão, preto, cozido (50% grão e 50% caldo), c/ óleo e temperos, s/ sal
1476	C0108T	Feijão, preto, cozido (50% grão e 50% caldo), c/ óleo e temperos, c/ sal
1477	C0011T	Feijão, rajado, cru, <i>Phaseolus vulgaris</i> L.
1478	C0010T	Feijão, rajado, cozido (50% grão 50% caldo), s/ óleo e temperos, s/ sal, <i>Phaseolus vulgaris</i> L.
1479	C0013T	Feijão, rosinha, cru, <i>Phaseolus vulgaris</i> L.
1480	C0012T	Feijão, rosinha, cozido (50% grão 50% caldo), s/ óleo e temperos, s/ sal, <i>Phaseolus vulgaris</i> L.
1481	C0015T	Feijão, roxo, cru, <i>Phaseolus vulgaris</i> L.
1482	C0014T	Feijão, roxo, cozido (50% grão e 50% caldo), s/ óleo e temperos, s/ sal, <i>Phaseolus vulgaris</i> L.
1483	C0165T	Feijão, sopa, c/ macarrão, c/ sal
1484	C0063T	Feijão tropeiro
1485	C0016T	Grão de bico, cru, <i>Cicer arietinum</i> L.
1486	C0017T	Grão de bico, cozido, s/ óleo e temperos, s/ sal, drenado, <i>Cicer arietinum</i> L.
1487	C0106T	Grão de bico, cozido, s/ óleo e temperos, c/ sal, drenado, <i>Cicer arietinum</i> L.
1488	C0019T	Lentilha, crua, <i>Lens culinaris</i>
1489	C0018T	Lentilha, cozida, s/ óleo e temperos, s/ sal, drenada, <i>Lens culinaris</i>
1490	C0077T	Lentilha, cozida, drenada, c/ óleo e temperos, s/ sal
1491	C0078T	Lentilha, cozida, drenada, c/ óleo e temperos, c/ sal
1492	C0112T	Orelha-de-padre, semente, seca, cru, <i>Lablab purpureus</i> (L.) Sweet
1493	C0113T	Orelha-de-padre, semente, seca, remolho em água, cozida, drenada, s/ sal, <i>Lablab purpureus</i> (L.) Sweet

1494	C0104T	Orelha-de-padre, semente, seca, remolho em água, cozida, drenada, c/ sal, <i>Lablab purpureus</i> (L) Sweet
1495	C0116T	Orelha-de-padre, semente, seca, remolho em água, cozida (água não descartada), s/ sal, <i>Lablab purpureus</i> (L) Sweet
1496	C0105T	Orelha-de-padre, semente, seca, remolho em água, cozida (água não descartada), c/ sal, <i>Lablab purpureus</i> (L) Sweet
1497	C0049T	Soja, grão, cru, <i>Glycine max</i> (L.) Merrill
1498	C0147T	Soja, grão, cozido, drenado, s/ sal, <i>Glycine max</i> (L.) Merrill
1499	C0148T	Soja, grão, cozido, drenado, c/ sal, <i>Glycine max</i> (L.) Merrill
1500	C0033T	Soja, hambúrguer, s/ preparo
1501	C0117T	Soja, tofu
1502	C0164T	Tutu de feijão, c/ linguiça, c/ sal
1503	C0064T	Feijoadada
1504	C0048T	Soja, extrato, solúvel, pó <<>>, extrato, solúvel, pó
1505	C0042T	Soja, extrato, fluído (média diferentes sabores)
1506	C0043T	Soja, extrato, fluído, natural
1507	C0061T	Acarajé
1508	C0020T	Amendoim, grão, cru, <i>Arachis hypogaea</i> L.
1509	C0021T	Amendoim, grão, torrado, c/ sal, <i>Arachis hypogaea</i> L.
1510	C0101T	Vagem, crua, <i>Phaseolus vulgaris</i>
1511	C0102T	Vagem, cozida, drenada, s/ sal, <i>Phaseolus vulgaris</i>
1512	C0103T	Vagem, cozida, drenada, c/ sal, <i>Phaseolus vulgaris</i>
1513	C0114T	Vagem, cozida, drenada, c/ óleo de soja, s/ sal, <i>Phaseolus vulgaris</i>
1514	C0115T	Vagem, cozida, drenada, c/ óleo de soja, c/ sal, <i>Phaseolus vulgaris</i>
1515	C0110T	Vagem, refogada, s/ sal
1516	C0111T	Vagem, refogada, c/ sal
Grupo U – Nozes e sementes		
1517	C0001U	Amêndoa, torrada, c/ sal, <i>Arabic amygdalu</i> var. Dulcis
1518	C0004U	Babaçu, mesocarpo, farinha, crua
1519	C0002U	Caju, castanha, torrada, c/ sal, <i>Anacardium occidentale</i> L.
1520	C0003U	Castanha do Brasil, crua, <i>Bertholletia excelsa</i> H.B.K.
1521	C0005U	Gergelim, semente, <i>Sesamum indicum</i> L.
1522	C0006U	Linhaça, semente, <i>Linum usitatissimum</i> L.
1523	C0009U	Noz, crua, <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch.
1524	C0007U	Pinhão, cozido, <i>Araucaria angustifolia</i> (Bertol.) Kuntze
1525	C0008U	Pupunha, fruto, cozido, <i>Bactris gasipaes</i>

APÊNDICE B. Planilhas utilizadas no gerenciamento dos dados da Base de Dados de Alimentos consumidos no Brasil (BDAB)

	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	PROCESS III	COMMERCIAL NAME	ALT. NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	STRAIN	SAMPLE SOURCE
Código Provisório	NOME	NOME	TIPO I	TIPO II	TIPO III	PARTE	MATURAÇÃO	PROCESSO I	PROCESSO II	PROCESSO III	NOME COMERCIAL	NOME REGIONAL	NOME CIENTÍFICO	VARIEDADE	RAÇA	ORIGEM DAS AMOSTRAS
642B	Cenoura, crua, 'Beta 3'	Cenoura						crua					<i>Daucus carota L.</i>	'Beta 3'		
614B	Cenoura, s/ casca, crua, 'Beta 3'	Cenoura				s/ casca		crua					<i>Daucus carota L.</i>	'Beta 3'		
110	Cenoura, crua	Cenoura						crua					<i>Daucus carota L.</i>			
788B	Cenoura, crua, CEAGESP	Cenoura						crua					<i>Daucus carota L.</i>			CEAGESP
617B	Cenoura, s/ casca, crua, 'Brasília'	Cenoura				s/ casca		crua					<i>Daucus carota L.</i>	'Brasília'		
1470B	Cenoura, São Paulo	Cenoura											<i>Daucus carota</i>			São Paulo
330B	Cenoura, crua, 'Imperador', Campinas-SP	Cenoura						crua					<i>Daucus carota</i>	'Imperador'		Campinas-SP
1222B	Cenoura, crua, 'Nantes', Campinas-SP	Cenoura						crua					<i>Daucus carota</i>	'Nantes'		Campinas-SP
1522B	Cenoura, crua, Viçosa-MG	Cenoura						crua					<i>Daucus carota</i>			Viçosa-MG
1369B	Cenoura, s/ casca, crua, Santa Maria-RS	Cenoura				s/ casca		crua					<i>Daucus carota L.</i>			Santa Maria-RS
1356B	Cenoura, s/ casca, crua, Piracicaba-SP	Cenoura				s/ casca		crua					<i>Daucus carota L.</i>			Piracicaba-SP
1370B	Cenoura, s/ casca, crua, molho, Santa Maria-RS	Cenoura				s/ casca		crua	molho				<i>Daucus carota L.</i>			Santa Maria-RS
1321B	Cenoura, Rio de Janeiro-RJ	Cenoura											<i>Daucus carota L.</i>			Rio de Janeiro-RJ
1442B	Cenoura, Comércio varejista da região Sudeste	Cenoura											<i>Daucus carota L.</i>			Comércio varejista da região Sudeste
1141B	Cenoura, 'Brasília', Rio de Janeiro-RJ	Cenoura											<i>Daucus carota L.</i>	'Brasília'		Rio de Janeiro-RJ
1421B	Cenoura, minimamente processada 1-7 dias, Piedade-SP	Cenoura						minimamente processada 1-7					<i>Daucus carota L.</i>			Piedade-SP
1613B	Cenoura, crua, Região Sudeste	Cenoura						crua								Região Sudeste
1644B	Cenoura, crua, Região Sudeste	Cenoura						crua								Região Sudeste
C0020B	Cenoura, s/ casca, crua	Cenoura				s/ casca			crua				<i>Daucus carota L.</i>			

Planilha 'descrição do alimento'

(continuação)

Nome científico	Referência	Código do alimento	Descrição do alimento	CONTROLE DE QUALIDADE				ENERGIA	
				Σ comp. centesimal (g)	Σ minerais (g)	Σ ácidos graxos (g)	Σ folato alimentar e ácido fólico (mcg)	ENERC(kJ) (padronizada)	ENERC(kcal) (padronizada)
Daucus carota L.	4, 221	642B	Cenoura, crua, Daucus carota L., 'Beta 3'						
Daucus carota L.	221	614B	Cenoura, s/ casca, crua, Daucus carota L., 'Beta 3'						
Daucus carota L.	1681	110	Cenoura, crua, Daucus carota L.						
Daucus carota L.	7 e 93	788B	Cenoura, crua, Daucus carota L., CEAGESP						
Daucus carota L.	221	617B	Cenoura, s/ casca, crua, Daucus carota L., 'Brasília'						
Daucus carota	1601	330B	Cenoura, crua, Daucus carota, 'Imperador', Campinas-SP						
Daucus carota	1601	1222B	Cenoura, crua, Daucus carota, 'Nantes', Campinas-SP						
Daucus carota L.	1561	1369B	Cenoura, s/ casca, crua, Daucus carota L., Santa Maria-RS						
Daucus carota L.	1535	1356B	Cenoura, s/ casca, crua, Daucus carota L., Piracicaba-SP						
Daucus carota L.	1561	1370B	Cenoura, s/ casca, crua, remolho, Daucus carota L., Santa Maria-RS						
Daucus carota L.	527	1321B	Cenoura, Daucus carota L., Rio de Janeiro-RJ						
Daucus carota L.	801	1442B	Cenoura, Daucus carota L., Comércio varejista da região Sudeste						
Daucus carota L.	241	1141B	Cenoura, Daucus carota L., 'Brasília', Rio de Janeiro-RJ						
Daucus carota L.	1034	1421B	Cenoura, minimamente processada 1-7 dias, Daucus carota L., Piedade-SP						
	1745	1613B	Cenoura, crua, Região Sudeste						
	1747	1644B	Cenoura, crua, Região Sudeste						
			<u>Dados de outros países:</u>						
Daucus carota	1742	11124	Carrots, raw						
Daucus carota L.		C0020B	Cenoura, s/ casca, crua	100	0,35	0,15	16,8	128	30,6
			Desvio padrão					-	-
			Mínimo					-	-
			Máximo					-	-
			Número de dados utilizados					-	-
			Referências					-	-
			Tipo de dado					Calculado	Calculado

Planilha 'dados de referência'

(continuação)

			COMPOSIÇÃO CENTESIMAL							
			WATER(g)	CHOCDF(g)	CHOAVLDF(g)	PROCNT(g)	FATCE(g)	FIBTG(g)	ALC(g)	ASH(g)
Referência	Código do alimento	Descrição do alimento	Umidade (g)	Carboidrato, total (g) (padronizado)	Carboidrato, disponível (g) (padronizado)	Proteína(g) (padronizada)	Lipídio, total (Soxhlet)(g)	Fibra alimentar, total (g)	Álcool(g)	Cinzas(g)
4, 221	642B	Cenoura, crua, Daucus carota L., 'Beta 3'	91,9			1,01	0,20	2,81		0,81
221	614B	Cenoura, s/ casca, crua, Daucus carota L., 'Beta 3'	90,5			1,01	0,16	2,85		1,09
1681	110	Cenoura, crua, Daucus carota L.	90,1			1,32	0,17	3,18		0,87
7 e 93	788B	Cenoura, crua, Daucus carota L., CEAGESP	91,3			1,01	0,21			0,69
221	617B	Cenoura, s/ casca, crua, Daucus carota L., 'Brasília'	89,4			1,26	0,32	3,09		1,20
1601	330B	Cenoura, crua, Daucus carota, 'Imperador', Campinas-SP								
1601	1222B	Cenoura, crua, Daucus carota, 'Nantes', Campinas-SP								
1561	1369B	Cenoura, s/ casca, crua, Daucus carota L., Santa Maria-RS								
1535	1356B	Cenoura, s/ casca, crua, Daucus carota L., Piracicaba-SP	88,1							0,82
1561	1370B	Cenoura, s/ casca, crua, remolho, Daucus carota L., Santa Maria-RS								
527	1321B	Cenoura, Daucus carota L., Rio de Janeiro-RJ	89,3							
801	1442B	Cenoura, Daucus carota L., Comércio varejista da região Sudeste								
241	1141B	Cenoura, Daucus carota L., 'Brasília', Rio de Janeiro-RJ	96,4							
1034	1421B	Cenoura, minimamente processada 1-7 dias, Daucus carota L., Piedade-SP	89,8							
1745	1613B	Cenoura, crua, Região Sudeste								
1747	1644B	Cenoura, crua, Região Sudeste								
		Dados de outros países:								
1742	11124	Carrots, raw	88,29				0,24	2,80	0	
C0020B		Cenoura, s/ casca, crua	90,2	7,55	4,56	1,12	0,21	2,98	0	0,91
Desvio padrão			1,34	-	-	0,16	0,06	0,18	-	0,19
Mínimo			88,1	-	-	1,01	0,16	2,81	-	0,69
Máximo			91,9	-	-	1,32	0,32	3,18	-	1,20
Número de dados utilizados			7	-	-	5	5	4	-	7
Referências			4, 7, 93, 221, 1535, 1681	-	-	4, 7, 93, 221, 1681	4, 7, 93, 221, 1681	4, 221, 1681	-	4, 7, 93, 221, 1535, 1681
Tipo de dado			Análítico	Calculado	Calculado	Análítico	Análítico	Análítico	Assumido	Análítico

Com base
nos dados
da USDA

Planilha 'dados de referência'

(continuação)

Referência	Código do alimento	Descrição do alimento	COLESTEROL E ÁCIDOS GRAXOS (AG)					
			CHOLE(mg)	FASAT(g)	FAMS(g)	FAPU(g)	FATRN(g)	F18D2(g)
			Colesterol (mg)	AG saturados totais (g)	AG monoinsaturados totais (g)	AG poli-insaturados totais (g)	Ácidos graxos trans (g)	C 18:2(g)
4, 221	642B	Cenoura, crua, Daucus carota L., 'Beta 3'	NA					
221	614B	Cenoura, s/ casca, crua, Daucus carota L., 'Beta 3'						
1681	110	Cenoura, crua, Daucus carota L.						
7 e 93	788B	Cenoura, crua, Daucus carota L., CEAGESP						
221	617B	Cenoura, s/ casca, crua, Daucus carota L., 'Brasília'						
1601	330B	Cenoura, crua, Daucus carota, 'Imperador', Campinas-SP						
1601	1222B	Cenoura, crua, Daucus carota, 'Nantes', Campinas-SP						
1561	1369B	Cenoura, s/ casca, crua, Daucus carota L., Santa Maria-RS						
1535	1356B	Cenoura, s/ casca, crua, Daucus carota L., Piracicaba-SP						
1561	1370B	Cenoura, s/ casca, crua, remolho, Daucus carota L., Santa Maria-RS						
527	1321B	Cenoura, Daucus carota L., Rio de Janeiro-RJ						
801	1442B	Cenoura, Daucus carota L., Comércio varejista da região Sudeste						
241	1141B	Cenoura, Daucus carota L., 'Brasília', Rio de Janeiro-RJ						
1034	1421B	Cenoura, minimamente processada 1-7 dias, Daucus carota L., Piedade-SP						
1745	1613B	Cenoura, crua, Região Sudeste						
1747	1644B	Cenoura, crua, Região Sudeste						
		<u>Dados de outros países:</u>						
1742	11124	Carrots, raw	0	0,037	0,014	0,117	0	0,115
	C0020B	Cenoura, s/ casca, crua	0	0,03	0,01	0,10	0	0,10
								tr
		Desvio padrão	-	-	-	-	-	-
		Mínimo	-	-	-	-	-	-
		Máximo	-	-	-	-	-	-
		Número de dados utilizados	-	1	1	1	-	1
		Referências	-	1742	1742	1742	-	1742
		Tipo de dado	Assumido	Análítico	Análítico	Análítico	Assumido	Análítico
			Com base nos dados da USDA	Todos os ácidos graxos foram convertidos para o conteúdo médio de lipídio do alimento brasileiro			Com base nos dados da USDA	0,0018 expresso como tr

Planilha 'dados de referência'

(continuação)

			MINERAIS									
			CA(mg)	FE(mg)	NA(mg)	MG(mg)	P(mg)	K(mg)	MN(mg)	ZN(mg)	CU(mg)	SE(mcg)
Referência	Código do alimento	Descrição do alimento	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Sódio (mg)	Magnésio (mg)	Fósforo (mg)	Potássio (mg)	Manganês (mg)	Zinco (mg)	Cobre (mg)	Selênio (mcg)
4, 221	642B	Cenoura, crua, Daucus carota L., 'Beta 3'										
221	614B	Cenoura, s/ casca, crua, Daucus carota L., 'Beta 3'										
1681	110	Cenoura, crua, Daucus carota L.	22,5	0,18	3,33	11,2	27,9	315	0,05	0,22	0,05	
7 e 93	788B	Cenoura, crua, Daucus carota L., CEAGESP										
221	617B	Cenoura, s/ casca, crua, Daucus carota L., 'Brasília'										
1601	330B	Cenoura, crua, Daucus carota, 'Imperador', Campinas-SP										
1601	1222B	Cenoura, crua, Daucus carota, 'Nantes', Campinas-SP										
1561	1369B	Cenoura, s/ casca, crua, Daucus carota L., Santa Maria-RS						388				
1535	1356B	Cenoura, s/ casca, crua, Daucus carota L., Piracicaba-SP	27,0	0,40		15,0	26,0	294			0,06	
1561	1370B	Cenoura, s/ casca, crua, molho, Daucus carota L., Santa Maria-RS						315				
527	1321B	Cenoura, Daucus carota L., Rio de Janeiro-RJ									0,10	
801	1442B	Cenoura, Daucus carota L., Comércio varejista da região Sudeste	27,2			13,6						
241	1141B	Cenoura, Daucus carota L., 'Brasília', Rio de Janeiro-RJ	8,71	0,83	18,94	5,58		79,3	0,07			
1034	1421B	Cenoura, minimamente processada 1-7 dias, Daucus carota L., Piedade-SP				98,2	275				0,87	
1745	1613B	Cenoura, crua, Região Sudeste										0,60
1747	1644B	Cenoura, crua, Região Sudeste								0,38		
		Dados de outros países:										
1742	11124	Carrots, raw										
C0020B Cenoura, s/ casca, crua			21,4	0,47	11,1	11,4	26,9	278	0,06	0,30	0,07	0,60
Desvio padrão			8,70	0,33	-	4,15	-	117	-	-	0,03	-
Mínimo			8,71	0,18	3,33	5,58	26,0	79,3	0,05	0,22	0,05	-
Máximo			27,2	0,83	18,9	15,0	27,9	388	0,07	0,38	0,10	-
Número de dados utilizados			4	3	2	4	2	5	2	2	3	1
Referências			241, 801, 1535, 1681	241, 1535, 1681	241, 1681	241, 801, 1535, 1681	1535, 1681	241, 1535, 1561, 1681	241, 1681	1681, 1747	527, 1535, 1681	1745
Tipo de dado			Análítico	Análítico	Análítico	Análítico	Análítico	Análítico	Análítico	Análítico	Análítico	Análítico

Dados da referência 1034 foram excluídos do cálculo da média - muito discrepantes (pode haver erro na unidade utilizada pela referência original ou contaminação durante o processamento)

Planilha 'dados de referência'

(continuação)

			VITAMINAS LIPOSSOLÚVEIS											
			VITA(mcg)	VITA_RAE (mcg)	RETOL(mcg)			CARTB (mcg)	CARTBCIS (mcg)	CRYPXB (mcg)	VITD(mcg)	ERGCAL (mcg)	CHOCAL (mcg)	TOCPHA (mg)
Refe- rência	Código do alimento	Descrição do alimento	Vitamina A; RE (mcg)	Vitamina A; RAE (mcg)	trans-retinol (mcg)	alfa- caroteno total (mcg)	beta- caroteno total (mcg)	trans-beta- caroteno (mcg)	cis-beta- caroteno (mcg)	beta- criptoxantina total (mcg)	Vitamina D (D2+D3) (mcg)	Ergocalcife rol (D2) (mcg)	Colecalcife rol (D3)(mcg)	alfa- tocoferol (mg)
4, 221	642B	Cenoura, crua, Daucus carota L., 'Beta 3'												
221	614B	Cenoura, s/ casca, crua, Daucus carota L., 'Beta 3'				981	1761							
1681	110	Cenoura, crua, Daucus carota L.			NA									
7 e 93	788B	Cenoura, crua, Daucus carota L., CEAGESP				2155	3401	3282	119	0				
221	617B	Cenoura, s/ casca, crua, Daucus carota L., 'Brasília'				1697	2790							
1601	330B	Cenoura, crua, Daucus carota, 'Imperador', Campinas-SP				1900	3840	3840	0	0				
1601	1222B	Cenoura, crua, Daucus carota, 'Nantes', Campinas-SP				1650	3300	3300	0	0				
1561	1369B	Cenoura, s/ casca, crua, Daucus carota L., Santa Maria-RS												
1535	1356B	Cenoura, s/ casca, crua, Daucus carota L., Piracicaba-SP												
1561	1370B	Cenoura, s/ casca, crua, remolho, Daucus carota L., Santa Maria-RS												
527	1321B	Cenoura, Daucus carota L., Rio de Janeiro-RJ												
801	1442B	Cenoura, Daucus carota L., Comércio varejista da região Sudeste												
241	1141B	Cenoura, Daucus carota L., 'Brasília', Rio de Janeiro-RJ												
1034	1421B	Cenoura, minimamente processada 1-7 dias, Daucus carota L., Piedade-SP												
1745	1613B	Cenoura, crua, Região Sudeste												
1747	1644B	Cenoura, crua, Região Sudeste												
		Dados de outros países:												
1742	11124	Carrots, raw			0						0			0,66
C0020B Cenoura, s/ casca, crua			722	361	0	1677	3514	3474	39,7	0	0			0,58
Desvio padrão			-	-	-	437	-	317	68,7	0	-			-
Mínimo			-	-	-	981	-	3282	0	0	-			-
Máximo			-	-	-	2155	-	3840	119	0	-			-
Número de dados utilizados			-	-	-	5	-	3	3	3	-			1
Referências			-	-	-	7, 93, 221, 1601	-	7, 93, 1601	7, 93, 1601	7, 93, 1601	-			1742
Tipo de dado			Calculado	Calculado	Assumido	Análítico	Calculado	Análítico	Análítico	Análítico	Assumido			Análítico
												Com base nos dados da USDA		Convertido p/ o valor médio de lipídios brasileiro

Planilha 'dados de referência'

(continuação)

Refe- rência	Código do alimento	Descrição do alimento	VITAMINAS HIDROSSOLÚVEIS									FOLDF (mcg)	FOLAC (mcg)
			THIA(mg)	RIBF(mg)	NIA(mg)	VITB6A (mg)	VITB12 (mcg)	VITC(mg)	ASCL(mg)	ASCDL(mg)	FOLDFE (mcg)		
			Tiamina (mg)	Riboflavina (mg)	Niacina, preformada (mg)	Vitamina B6, total(mg)	Vitamina B12 (mcg)	Vitamina C (mg)	ácido L-ascorbico (mg)	ácido L- dehidroas córico(mg)	Equivalente de folato (mcg)	Folatos naturais (mcg)	Ácido fólico (sintético) (mcg)
4, 221	642B	Cenoura, crua, Daucus carota L., 'Beta 3'											
221	614B	Cenoura, s/ casca, crua, Daucus carota L., 'Beta 3'											
1681	110	Cenoura, crua, Daucus carota L.	tr	tr	tr	0,05		5,12					
7 e 93	788B	Cenoura, crua, Daucus carota L., CEAGESP											
221	617B	Cenoura, s/ casca, crua, Daucus carota L., 'Brasília'											
1601	330B	Cenoura, crua, Daucus carota, 'Imperador', Campinas-SP											
1601	1222B	Cenoura, crua, Daucus carota, 'Nantes', Campinas-SP											
1561	1369B	Cenoura, s/ casca, crua, Daucus carota L., Santa Maria-RS											
1535	1356B	Cenoura, s/ casca, crua, Daucus carota L., Piracicaba-SP											
1561	1370B	Cenoura, s/ casca, crua, remolho, Daucus carota L., Santa Maria-RS											
527	1321B	Cenoura, Daucus carota L., Rio de Janeiro-RJ											
801	1442B	Cenoura, Daucus carota L., Comércio varejista da região Sudeste											
241	1141B	Cenoura, Daucus carota L., 'Brasília', Rio de Janeiro-RJ											
1034	1421B	Cenoura, minimamente processada 1-7 dias, Daucus carota L., Piedade-SP											
1745	1613B	Cenoura, crua, Região Sudeste											
1747	1644B	Cenoura, crua, Região Sudeste											
		<i>Dados de outros países:</i>											
1742	11124	Carrots, raw					0					19,0	0
C0020B Cenoura, s/ casca, crua			tr	tr	tr	0,05	0	5,12			19,0	19,0	0
Desvio padrão			-	-	-	-	-	-			-	-	-
Mínimo			-	-	-	-	-	-			-	-	-
Máximo			-	-	-	-	-	-			-	-	-
Número de dados utilizados			1	1	1	1	-	1			-	1	-
Referências			1681	1681	1681	1681	-	1681			-	1742	-
Tipo de dado			Análítico	Análítico	Análítico	Análítico	Assumido	Análítico			Calculado	Análítico	Assumido

Com base nos dados da USDA

Convertido para a umidade média brasileira

Planilha 'dados de referência'

(continuação)

			ENERGIA		COMPOSIÇÃO CENTESIMAL													
			ENERC (kJ)	ENERC (kcal)	WATER (g)	CHOCDF (g)	CHOAVLDF (g)	PROCNT(g)	FATCE(g)	FIBTG(g)	ALC(g)	ASH(g)						
			Energia (kJ)	Energia (kcal)	Umidade (g)	Carboidrato, total (g)	Carboidrato, disponível (g)	Proteína(g)	Lipídio, total (g)	Fibra alimentar, total (g)	Álcool(g)	Cinzas(g)						
Código	Descrição	Nome científico																
C0020B	Cenoura, s/ casca, crua	<i>Daucus carota</i> L.	128	30,6	90,2	7,55	4,56	1,12	0,21	2,98	0	0,91						
Desvio padrão			-	-	1,34	-	-	0,16	0,06	0,18	-	0,19						
			Mínimo			-	-	88,1	-	-	1,01	0,16	2,81	-	0,69			
						Máximo			-	-	91,9	-	-	1,32	0,32	3,18	-	1,20
									Número de dados utilizados			-	-	7	-	-	5	5
						Referências						-	-	4, 7, 93, 221, 1535, 1681	-	-	4, 7, 93, 221, 1681	4, 7, 93, 221, 1681
Tipo de dado			Calculado	Calculado	Análítico				Calculado	Calculado	Análítico	Análítico	Análítico	Assumido	Análítico			

(continuação)

COLESTEROL E ÁCIDOS GRAXOS (AG)							MINERAIS									
CHOLE (mg)	FASAT(g)	FAMS(g)	FAPU(g)	FATR(g)	F18D2(g)	F18D3(g)	CA(mg)	FE(mg)	NA(mg)	MG(mg)	P(mg)	K(mg)	MN(mg)	ZN(mg)	CU(mg)	SE(mcg)
Colesterol (mg)	AG saturados totais (g)	AG monoinsaturados totais (g)	AG poli-insaturados totais (g)	Ácidos graxos trans (g)	C 18:2(g)	C 18:3(g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Sódio (mg)	Magnésio (mg)	Fósforo (mg)	Potássio (mg)	Manganês (mg)	Zinco (mg)	Cobre (mg)	Selênio (mcg)
0	0,03	0,01	0,10	0	0,10	tr	21,4	0,47	11,1	11,4	26,9	278	0,06	0,30	0,07	0,60
-	-	-	-	-	-	-	8,70	0,33	-	4,15	-	117	-	-	0,03	-
-	-	-	-	-	-	-	8,71	0,18	3,33	5,58	26,0	79,3	0,05	0,22	0,05	-
-	-	-	-	-	-	-	27,2	0,83	18,9	15,0	27,9	388	0,07	0,38	0,10	-
-	1	1	1	-	1	1	4	3	2	4	2	5	2	2	3	1
-	1742	1742	1742	-	1742	1742	241, 801, 1535, 1681	241, 1535, 1681	241, 1681	241, 801, 1535, 1681	1535, 1681	241, 1535, 1561, 1681	241, 1681	1681, 1747	527, 1535, 1681	1745
Assumido	Análítico	Análítico	Análítico	Assumido	Análítico	Análítico	Análítico	Análítico	Análítico	Análítico	Análítico	Análítico	Análítico	Análítico	Análítico	Análítico

Planilha 'dados do usuário'

(continuação)

VITAMINAS LIPOSSOLÚVEIS				VITAMINAS HIDROSSOLÚVEIS						
VITA(mcg)	VITA_RAE (mcg)	VITD(mcg)	TOCPHA (mg)	THIA(mg)	RIBF(mg)	NIA(mg)	VITB6A (mg)	VITB12 (mcg)	VITC(mg)	FOLDFE (mcg)
Vitamina A; RE (mcg)	Vitamina A; RAE (mcg)	Vitamina D (D2+D3) (mcg)	alfa- tocoferol (mg)	Tiamina (mg)	Riboflavina (mg)	Niacina, preformada (mg)	Vitamina B6, total(mg)	Vitamina B12 (mcg)	Vitamina C (mg)	Equivalente de folato (mcg)
722	361	0	0,58	tr	tr	tr	0,05	0	5,12	19,0
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	1	1	1	1	1	-	1	-
-	-	-	1742	1681	1681	1681	1681	-	1681	-
Calculado	Calculado	Assumido	Analítico	Analítico	Analítico	Analítico	Analítico	Assumido	Analítico	Calculado

Planilha 'dados do usuário'

(conclusão)

Código	Referência Completa
4	Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, USP. Análises realizadas nos diversos laboratórios.
7	Almeida-Muradian LB. Carotenoides e valor provitamínico A de raízes tuberosas de hortaliças e suas alterações no processamento [dissertação]. São Paulo: Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo. 1986.
93	Almeida-Muradian LB, Penteado MVC. Carotenoides com atividade pró-vitamina A de cenouras. (<i>Daucus carota</i> L.) comercializadas em São Paulo, Brasil. Rev. farm. bioquim. Univ. São Paulo. 1987; 23:133-141.
221	Almeida-Muradian LB, Popp V, Farias MP. Provitamin A activity of Brazilian carrots: leaves and roots, raw and cooked and their chemical composition. Cienc. tecnol. aliment. 1997; 17(2):120-124.
241	Stephan MP, Dias MC, Alberto G, Benassi VT, Almeida DL. Aproveitamento das ramas de cenoura para fortificação de biscoitos: análise da produção, composição mineral e protéica. XV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos - SBCTA 1996; Poços de Caldas, 142.
527	Andrade ECB, Teodoro AJ, Tajase I. Determinação dos teores de cobre em diferentes extratos de hortaliças do tipo A e B. Ciênc. Tecnol. Aliment. 2004; 24(2):277-281.
801	Ferreira KS, Gomes JC, Bellato CR. Concentrações de cálcio e de magnésio em alguns alimentos consumidos no Brasil. Braz. J. Food Technol. 2001; 4:123-130.
1535	Martini FCC. Comparação entre a disponibilidade de ferro na presença de vitamina A e beta-caroteno em alimentos e medicamentos [dissertação]. Piracicaba: Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz", Universidade de São Paulo 2002.
1561	Copetti C, Oliveira VR, Kirinus P. Avaliação da redução de potássio em hortaliças submetidas a diferentes métodos de cocção para possível utilização na dietoterapia renal. Rev. nutr. 2010; 23(5):831-838.
1601	Godoy HT, Rodriguez-Amaya DB. Occurrence of Cis isomers of provitamins A in brazilian vegetables. J. agric. Food chem. 1998; 46:3081-3086.
1607	Tawata N. Determinação de carotenoides em alimentos brasileiros in natura, processados e preparados para a tabela nacional de composição de alimentos [dissertação]. Campinas: Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas. 2010.
1681	(Nepa-Unicamp) Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Nutrição. Tabela brasileira de composição de alimentos – Taco (4ª ed). 2011. Retrieved August 20, 2012 from: http://www.unicamp.br/nepa/taco/ .
1742	(USDA) US Department of Agriculture. Agriculture Research Service. USDA National Nutrient Database for Standard Reference, Release 26. 2013. Retrieved November 28, 2013 from the Nutrient Data Laboratory Home page: http://www.ars.usda.gov/services/docs.htm?docid=8964 .
1745	Ferreira KS, Gomes JC, Bellato CR, Jordão CP. Concentrações de selênio em alguns alimentos consumidos no Brasil. Pan. Am. J. Public Health 2002; 11(3):172-177.
1747	Ferreira KS, Gomes JC, Reis C, Bellato CR. Concentrações de zinco em alimentos consumidos no Brasil. Rev. Ceres 2001.

APÊNDICE C. Fatores de cocção (FC) utilizados para os cálculos das receitas

DESCRIÇÃO DO ALIMENTO		FC	(FONTE) DESCRIÇÃO
ANTES DO PREPARO	DEPOIS DO PREPARO		
<u>Grupo A – Cereais e derivados</u>			
Arroz integral			
Cru	cozido	2,60	(2) Rice, long corn, unpolished, boiled
Arroz, creme, pó			
Cru	cozido	3,71	(1) Creme de arroz cozido
Arroz polido			
Cru	cozido	2,69	(1) Arroz, polido, cozido
Cevada, descascada (pérola)			
Crua	cozida	2,50	(2) Barley, pearl, boiled
Lasanha, massa			
Crua, fresca	cozida	1,35	(1) Massa de lasanha, fresca, cozida
Macarrão			
Instantâneo, c/ tempero, cru	c/ tempero, cozido	2,28	(1) Macarrão instantâneo, cozido, drenado, c/ tempero
Milho			
Milho, pipoca, cru	pipoca preparada	0,89	(1) Pipoca, preparada
Grão, seco (canjica)	cozido, drenado	3,10	(1) Canjica, seca, cozida, drenada
Pastel			
Massa, crua	massa, frita em imersão	0,82	(1) Massa de pastel, frita
Pizza			
Massa, crua	massa, assada	0,78	(1) Massa de pizza assada
<u>Grupo B – Vegetais e derivados</u>			
Abóbora moranga			
Crua, descascada	cozida, drenada	0,92	(1) Abóbora, s/ casca, cozida
Crua, descascada	assada	0,62	(1) Abóbora, s/ casca, assada
Abobrinha			
Crua, c/ casca	grelhada	0,64	(1) Abobrinha, grelhada
Crua, c/ casca	refogada	0,73	(2) Zucchini, stew
Acelga			
Crua	refogado	0,95	(1) Acelga, refogada
Crua	cozida	0,98	(2) white cabbage, boiled
Agrião			
Cru	cozido, drenado	0,87	(1) Agrião, coz./2', drenado
Aipo			
Folha, crua	cozida	0,91	(4) Celery, green or white, boiled or steamed
Folha, crua	refogada	0,63	(4) Celery, sauteed
Alho			
Cru, s/ casca	refogado	0,58	(1) Alho, refogado
Cru, s/ casca	cozido	1,00	(1) Alho, cozido, drenado

Almeirão			
Cru	cozido	0,97	(2) chicory, stew
Batata baroa			
Cozida, s/ casca	sauté, c/ margarina e salsa	1,00	(1) Batata baroa, cozida, sauté
Cozida, s/ casca	frita em imersão	0,58	(1) Batata doce, sauté
Batata doce			
Crua, s/ casca	frita em imersão	0,58	(5) Batata doce frita
Cozida, s/ casca	sauté, c/ margarina e salsa	1,00	(1) Batata doce, sauté
Crua, s/ casca	assada	0,81	(1) Batata, inglesa, assada
Batata inglesa			
Crua, c/ casca	cozida, drenada	0,84	(1) Batata inglesa, cozida, drenada
Crua, s/ casca	cozida, drenada	1,00	(2) Potato, w/o peel, boiled
Crua, s/ casca	assada	0,81	(1) Batata, inglesa, assada
Cozida, s/ casca	sauté, c/ margarina e salsa	1,00	(1) Batata cozida, sauté
Berinjela			
Crua	refogada	0,85	(1) Berinjela, refogada
Crua	grelhada	0,80	(1) Berinjela, grelhada
Beterraba			
Crua, s/ casca	refogada	1,06	(2) Beetroots, without skin, stewed
Brócolis			
Flor, crua	refogada	0,98	(1) Brócolis, flor, refogada
Flor, crua	cozida, drenada	1,11	(2) Broccoli, boiled
Folha, crua	refogada	0,80	(1) Brócolis, folha, refogada
Broto de Feijão			
Cru	cozido, drenado	1,00	(1) Broto de feijão, cozido
Cará			
Cru, s/ casca	refogado, c/ óleo	0,98	(1) Inhame, refogado
Caruru			
Folha, crua	cozida, drenada	0,98	(2) Leafy vegetables, boiled
Cebola			
Crua, s/ casca	assada	0,70	(1) Cebola, assada
Crua, s/ casca	cozida	1,00	(1) Cebola, cozida
Crua, s/ casca	refogada, c/ óleo	0,73	(1) Cebola, refogada
Cebola e alho			
Cru, s/ casca	refogados, c/ óleo	0,70	(1) Cebola e alho, refogados
Cenoura			
Crua, s/ casca	refogada	0,77	(3) Cenoura refogada
Crua, s/ casca	sauté, c/ manteiga	0,89	(5) Cenoura sauté
Chicória			
Cru	cozido	0,97	(2) Chicory, stew
Chuchu			
Cru, s/ casca	cozido, drenado	0,96	(5) Chuchu cozido

Cru, s/ casca	cozido no vapor	1,00	(2) Flower vegetables, steamed
Cru, s/ casca	refogado	0,77	(5) Chuchu refogado
Couve			
Crua	refogada	0,79	(1) Couve, refogada
Crua	cozida	1,12	(1) Couve, cozida, drenada
Couve-flor			
Flor, crua	refogada	0,98	(1) Couve-flor, refogada
Jiló			
Cru	cozido, drenado	0,83	(3) Jiló cozido
Cru	assado	0,80	(1) Berinjela, assada
Cru	frito em imersão	0,66	(3) Jiló frito
Cru	refogado	0,77	(3) Jiló refogado
Inhame			
Cru, s/ casca	cozido	0,99	(1) Inhame, cozido
Cru, s/ casca	assado	0,95	(1) Inhame, assado
Cru, s/ casca	refogado, c/ óleo	0,98	(1) Inhame, refogado
Repolho			
Cru	refogado	0,95	(1) Repolho, refogado
Mandioca			
Crua, s/ casca	cozida, drenada	1,17	(1) Mandioca, cozida
Cozida, drenada	assada	0,65	(1) Mandioca, cozida e assada
Maxixe			
Fruto, cru	cozido, drenado	0,87	(3) Maxixe cozido
Fruto, cru	refogado	0,73	(5) Maxixe refogado
Milho verde			
Grão, fresco, cru	cozido, drenado	1,07	(1) Milho verde, grão, cozido
Grão, fresco, cru	assado	0,83	(1) Milho verde, grão, assado
Grão, fresco, cru	refogado	0,77	(1) Milho verde, grão, refogado
Mostarda			
Crua	cozida em água	0,95	(2) Spinach, boiled
Crua	refogada	0,58	(5) Mostarda sauté
Nabo			
Cru	cozido, drenado	1,00	(1) Nabo, cozido
Cru	refogado	0,91	(5) Nabo refogado
Pimentão			
Cru	assado	0,96	(6) Peppers, capsicum, baked
Cru	cozido, drenado	0,87	(6) Peppers, capsicum, boiled
Cru	refogado	0,53	(6) Peppers, capsicum, sautéed, stewed in olive oil
Quiabo			
Cru	refogado	1,00	(1) Quiabo, refogado
Cru	cozido	1,05	(1) Quiabo, cozido, drenado
Rabanete			
Cru	cozido, drenado	1,00	(1) Rabanete, cozido, drenado

Serralha			
Folha, crua	cozida	0,95	(2) Spinach, boiled
Folha, crua	refogada	0,81	(2) Spinach, stew
Taioba			
Folha, crua	refogada	0,79	(1) Couve, refogada
Folha, crua	cozida	1,12	(1) Couve, cozida, drenada
Vagem			
Crua	cozida, drenada	0,83	(3) vagem cozida
Crua	refogada	0,77	(3) vagem refogada
<u>Grupo C – Frutas e derivados</u>			
Banana			
Crua, s/ casca	à milanesa	0,76	(3) Banana d'água à milanesa
Crua, s/ casca	assada	0,85	(1) Banana, assada
Crua, s/ casca	cozida	1,00	(1) Banana, cozida
Crua, s/ casca	frita em imersão	0,78	(3) Banana da terra frita
Crua, s/ casca	frita em imersão, c/ açúcar	0,80	(3) Banana da terra frita c/ açúcar
<u>Grupo E – Pescados e frutos do mar</u>			
Peixes, cru	cozido por calor úmido	0,83	(7)
Peixes, cru	cozido por calor seco	0,77	(7)
Peixes, cru	ensopado	0,83	(7)
Peixe, filé, cru	frito	0,80	(2) Fish, fillet, (cod, red fish, pollack), fried
Peixe, filé, cru	ensopado com legumes	0,71	(3) Peixe ensopado
Peixe, atum, cru	assado	0,74	(6) Tuna, baked in oven
Peixe, atum, cru	cozido	0,80	(6) Tuna, boiled
<u>Grupo F – Carnes e derivados</u>			
Carnes bovinas			
Bucho, crua	cozida	0,97	(1) Bucho, cozido
Costela, crua	ensopada	0,68	(6) Beef, chuck, blade, back rib, braised
Fraldinha, crua	grelhada	0,81	(8) Beef, flank, separable lean and fat, trimmed to 0" fat, all grades, broiled or grilled
Moída, crua	refogada, c/ sal e temperos	0,70	(1) Patinho, moído, refogado
Picada em pedaços peq., crua	refogada	0,73	(6) Beef, small pieces, fried, medium
Fígado, crua	empanada, frita	0,72	(6) Liver, beef, sliced, floured, fried
Fígado, crua	refogada, c/ sal e temperos	0,73	(8) Beef, variety meats and by-products, liver, panfried or sauteed
Filé mignon, crua	grelhada, ao ponto	0,73	(2) Steak (beef, chuck, shoulder, sirloin), medium
Carne, cabrito			
Crua	assada	0,57	(2) Roast lamb, mutton (brisket, leg, shoulder), boneless
Carne, frango			

Asa, c/ pele, crua	assada	0,78	(8) Chicken, broiler-fryer, wing, meat and skin, Roasted
Asa, c/ pele, crua	cozida	0,86	(8) Chicken, broiler-fryer, wing, meat and skin, poached, simmered or stewed
Asa, c/ pele, crua	refogada	0,86	(8) Chicken, broiler-fryer, wing, meat and skin, poached, simmered or stewed
Coração, crua	cozida, drenada	0,58	(4) Chicken, heart, simmered
Coração, crua	refogada	0,46	(4) Chicken, heart, pan fried
Fígado, crua	cozida, drenada	0,64	(4) Chicken, liver, simmered
Fígado, crua	refogada	0,57	(4) Chicken, liver, pan fried
Inteiro, crua	à milanesa, frita	0,78	(8) Chicken, broiler-fryer, whole, including skin, Baked or Roasted, specified time
Inteiro, crua	refogada	0,75	(8) Chicken, broiler-fryer, whole, including skin, poached/simmered/stewed
Peito, crua	cozida, drenada	0,77	(8) Chicken, broiler-fryer, breast, meat and skin, poached, simmered or stewed
Peito, crua	grelhada	0,68	(4) Chicken, breast, pan fried
Peito, crua	refogada	0,68	(4) Chicken, breast, pan fried
Peito, crua	empanada, frita	0,78	(6) Chicken, breast, breaded, deep fried
Peito, crua	assada	0,67	(6) Chicken breast, baked
Carne, peru			
Coxa, crua	assada	0,72	(4) Turkey, leg, roasted
Coxa, crua	cozida, drenada	0,70	(6) Turkey, leg, cock, boiled
Peito, crua	cozida, drenada	0,77	(6) Turkey, breast, small, boiled/steamed
Peito, crua	assada	0,73	(4) Turkey, breast, boneless, roasted
Peito, crua	frita	0,74	(2) Escallop of turkey (breast), pan fried
Peito, crua	empanada, frita	0,70	(2) Escallop of turkey (breast), breaded, deep fried
Carne, suína			
Carne, em pedaços, crua	refogada	0,60	(6) Pork, lean, small pieces, boiled/steamed/stewed
<u>Grupo J – Ovos e derivados</u>			
Ovo de galinha			
Cru	cozido	1,00	(6) Eggs, boiled
Cru	mexido	0,91	(2) Scrambled eggs
Cru	frito	0,87	(2) Fried egg
<u>Grupo T – Leguminosas e derivados</u>			
Feijão carioca			
Cru, seco	cozido, c/ 40% de caldo	4,33	(1) Feijão carioca, cozido, 40% de caldo
Feijão fradinho			
Cru, seco	cozido, drenado	2,67	(1) Feijão fradinho, cozido, grão

Cru, seco	cozido, c/ 40% de caldo	4,42	(1) Feijão fradinho, cozido, 40% de caldo
Ervilha em vagem			
Crua	refogada	0,72	(5) Ervilha em vagem refogada
Feijão guandu			
Cru	Cozido, drenado	2,30	(1) Feijão guandu, cozido, grão
Cru	Cozido, 50% caldo	3,20	(1) Feijão guandu, cozido, grão/caldo (1:1)
Soja			
Crua, seca	cozido, drenado	2,43	(6) soyabeans, dried, boiled
Lentilha			
Crua, seca	cozida, drenada	2,70	(1) Lentilha seca, cozida, drenada

Fonte: (1) Cálculo próprio; (2) Bognár, 2002; (3) Pinheiro et al. 2008; (4) Matthews e Garrison, 1975 ;(5) Magalhães e Rodrigues, 2015; (6) (Bergström, 1994); (7) FAO, 2016; (8) USDA, 2014

APÊNDICE D. Fatores de retenção de nutrientes aplicados às vitaminas e minerais para os cálculos das receitas

	Minerais										Vitaminas										Ref.
	Ca	Fe	Na	Mg	P	Mn	Zn	Cu	Se	VitA	VitD	VitE	B1	B2	Nia	B6	B12	VitC	Fol		
Grupo A - Cereais e derivados																					
Cereal em grão, polido, cozido (incluindo líquido)	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,95	1,00	1,00	0,75	1,00	0,95	0,80	0,95	0,70	0,80	(1)	
Cereal em grão, integral, cozido e drenado	1,00	1,00	0,80	1,00	0,80	0,80	1,00	0,95	1,00	0,90	1,00	1,00	0,50	0,75	0,75	0,50	0,75	0,70	0,70	(1)	
Farinha de rosca, frita em imersão	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,85	1,00	1,00	0,75	0,90	0,90	0,90	1,00	0,80	0,65	(2)	
Alimento à base de farinha de cereal integral, cozido e drenado	0,95	0,75	0,50	0,85	0,95	0,60	1,00	1,00	0,90	0,90	1,00	1,00	0,65	0,70	0,65	0,80	1,00	0,70	0,70	(1, 2)	
Alimento à base de farinha de cereal refinada, cozido (incluindo líquido)	0,95	0,75	0,50	0,85	0,95	0,65	1,00	1,00	0,90	0,95	1,00	1,00	0,85	1,00	0,90	0,85	1,00	0,70	0,70	(1)	
Alimento à base de farinha de cereal refinada, cozido e drenado	0,95	0,75	0,50	0,85	0,95	0,60	1,00	1,00	0,90	0,9	1,00	1,00	0,85	1,00	0,90	0,90	1	0,70	0,70	(1, 2)	
Alimento à base de farinha de cereal refinada, assado	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,90	1,00	1,00	0,75	1,00	0,95	0,90	1,00	0,70	0,70	(1, 2)	
Alimento a base de farinha de cereal refinada, frito em imersão	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,90	1,00	1,00	0,90	1,00	1,00	0,90	1,00	0,85	0,70	(1)	
B - Vegetais e derivados																					
Raíz, tubérculo e bulbo, assados	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,90	1,00	1,00	0,9	0,95	0,95	0,9	0,7	0,8	0,7	(1)	
Raíz, tubérculo e bulbo, cozidos (incluindo líquido)	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,90	1,00	1,00	0,90	0,95	0,95	0,90	0,70	0,85	0,70	(1)	
Raíz, tubérculo e bulbo, cozidos e drenados	0,95	0,75	0,55	0,60	0,90	0,45	0,90	0,75	0,95	0,90	1,00	1,00	0,70	0,70	0,70	0,70	0,60	0,40	0,50	(1)	
Raíz, tubérculo e bulbo, refogados	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,90	1,00	1,00	0,90	0,95	0,95	0,90	0,70	0,85	0,70	(1)	
Raíz, tubérculo e bulbo, fritos em imersão	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,90	1,00	1,00	0,90	0,95	0,95	0,90	0,70	0,85	0,70	(1)	
Batata, assada	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,90	1,00	1,00	0,80	1,00	0,90	0,90	0,80	0,80	0,75	(1)	

(continua)

	Minerais										Vitaminas										Ref.
	Ca	Fe	Na	Mg	P	Mn	Zn	Cu	Se	VitA	VitD	VitE	B1	B2	Nia	B6	B12	VitC	Fol		
Batata, frita em imersão	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,90	1,00	1,00	0,80	1,00	0,95	0,90	0,80	0,90	0,75	(1)	
Batata, cozida (incluindo líquido)	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,90	0,95	0,90	0,95	0,90	0,85	0,75	(1)	
Batata, cozida e drenada	0,95	0,95	0,60	0,95	0,95	0,90	0,95	0,95	0,95	1,00	1,00	1,00	0,80	0,80	0,95	0,85	1,00	0,80	0,90	(1)	
Batata, sauté	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,90	0,95	0,95	0,95	0,80	0,95	0,80	(1)	
Caule, flor, fruto e milho verde, cozidos (incluindo líquido)	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,90	1,00	1,00	0,90	0,95	0,95	0,90	0,80	0,85	0,70	(1)	
Caule, flor, fruto e milho verde, cozidos e drenados	0,95	0,75	0,75	0,60	0,90	0,50	0,90	0,75	0,95	0,90	1,00	1,00	0,65	0,65	0,65	0,65	0,70	0,65	0,50	(1)	
Caule, flor, fruto e milho verde, assados	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,90	1,00	1,00	0,90	0,95	0,95	0,90	0,70	0,80	0,70	(1)	
Caule, flor, fruto e milho verde, refogados	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,90	1,00	1,00	0,90	0,95	0,95	0,90	0,70	0,80	0,70	(1)	
Caule, flor, fruto e milho verde, à milanesa e fritos em imersão	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,90	1,00	1,00	0,90	0,95	0,95	0,95	0,80	0,90	0,70	(1)	
Folha, cozida (incluindo líquido)	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,90	1,00	1,00	0,80	0,95	0,95	0,90	0,70	0,55	0,70	(1)	
Folha, cozida e drenada	0,95	0,75	0,75	0,60	0,90	0,50	0,90	0,75	0,95	0,9	1,00	1,00	0,65	0,65	0,65	0,65	0,6	0,4	0,5	(1)	
Folha, refogada	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,90	1,00	1,00	0,90	0,95	0,95	0,90	0,70	0,60	0,70	(1)	
Folha, assada	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,90	1,00	1,00	0,90	0,95	0,95	0,90	0,70	0,60	0,70	(1)	
Grupo C - Frutas e derivados																					
Fruta (exceto cítricas), assada	0,95	1,00	1,00	1,00	1,00	0,90	1,00	1,00	0,90	0,85	1,00	1,00	0,80	0,95	0,90	0,95	1,00	0,80	0,60	(2)	
Fruta (exceto cítricas), refogada	0,95	1,00	1,00	1,00	1,00	0,90	1,00	1,00	0,90	0,75	1,00	1,00	0,80	0,90	0,90	0,90	1,00	0,70	0,50	(2)	
Fruta cítrica, assada ou cozida	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,95	1,00	1,00	0,95	0,95	0,95	0,70	1,00	0,95	0,70	(2)	
Grupo D - Gorduras e óleos																					
Gordura ou óleo, cozido	0,95	0,95	0,95	0,95	0,95	0,95	0,95	0,95	0,95	0,85	1,00	0,75	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	(3)	
Gordura ou óleo, frito	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,85	1,00	0,20	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	(3)	
Gordura ou óleo, assado	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,85	1,00	0,75	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	(3)	

(continua)

	Minerais										Vitaminas										Ref.
	Ca	Fe	Na	Mg	P	Mn	Zn	Cu	Se	VitA	VitD	VitE	B1	B2	Nia	B6	B12	VitC	Fol		
Grupo E - Pescados e frutos do mar																					
Crustáceos e moluscos, cozidos (incluindo líquido)	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,90	0,90	0,90	0,85	1,00	0,95	0,85	0,90	0,85	0,85	(1)	
Peixe, pouca gordura (<5%), cozido (incluindo líquido)	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,90	0,90	1,00	0,85	1,00	0,95	0,85	0,90	0,85	0,85	(1)	
Peixe, pouca gordura (<5%), cozido e drenado	1,00	0,80	0,85	0,85	0,85	0,75	0,90	1,00	0,90	0,90	0,90	1,00	0,75	0,70	0,70	0,70	0,80	0,80	0,70	(1)	
Peixe, pouca gordura (<5%), frito em imersão	1,00	0,85	0,85	0,90	0,90	0,85	1,00	1,00	0,95	0,90	0,90	1,00	0,80	0,90	0,90	0,80	0,90	0,80	0,80	(1)	
Peixe, pouca gordura (<5%), grelhado	1,00	0,85	0,85	0,90	0,90	0,85	1,00	1,00	0,95	0,90	0,90	1,00	0,80	0,90	0,90	0,80	0,90	0,80	0,80	(1)	
Peixe, pouca gordura (<5%), refogado	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,90	0,90	1,00	0,85	1,00	0,95	0,85	0,90	0,85	0,85	(1)	
Peixe, pouca gordura (<5%), assado	1,00	0,85	0,85	0,90	0,90	0,85	1,00	1,00	0,95	0,90	0,90	1,00	0,80	0,90	0,90	0,80	0,90	0,80	0,80	(1)	
Peixe, gorduroso (>5%), cozido (incluindo líquido)	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,90	0,90	1,00	0,85	1,00	0,95	0,85	0,90	0,85	0,85	(1)	
Peixe, gorduroso (>5%), cozido e drenado	1,00	0,80	0,85	0,85	0,85	0,75	0,90	1,00	0,90	0,70	0,70	0,70	0,75	0,70	0,70	0,70	0,80	0,80	0,70	(1)	
Peixe, gorduroso (>5%), frito em imersão	1,00	0,85	0,85	0,90	0,90	0,85	1,00	1,00	0,95	0,80	0,80	0,80	0,80	0,90	0,90	0,80	0,90	0,80	0,80	(1)	
Peixe, gorduroso (>5%), assado	1,00	0,85	0,85	0,90	0,90	0,85	1,00	1,00	0,95	0,80	0,80	0,80	0,80	0,90	0,90	0,80	0,90	0,80	0,80	(1)	
Grupo F - Carnes e derivados																					
Carne, boi, refogada	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,90	0,90	1,00	0,70	1,00	0,90	0,70	0,90	0,85	0,95	(1)	
Carne, boi, grelhada	1,00	1,00	0,75	0,95	0,90	0,75	1,00	1,00	1,00	0,85	0,85	0,85	0,65	0,85	0,85	0,65	0,85		0,90	(1)	
Carne, boi, assada	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,90	0,90	1,00	0,70	1,00	0,90	0,70	0,90	0,85	0,95	(1)	
Carne, boi, cozida (incluindo líquido)	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,80	0,80	1,00	0,60	1,00	0,80	0,60	0,70	0,75	0,80	(1)	
Carne, boi, cozida (sem líquido)	0,80	1,00	0,45	0,60	0,65	0,50	1,00	1,00	0,95	0,75	0,75	0,75	0,40	0,80	0,50	0,40	0,60		0,65	(1)	

(continua)

	Minerais										Vitaminas										Ref.
	Ca	Fe	Na	Mg	P	Mn	Zn	Cu	Se	VitA	VitD	VitE	B1	B2	Nia	B6	B12	VitC	Fol		
Carne, boi, ensopada (incluindo líquido)	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,80	0,80	1,00	0,60	1,00	0,80	0,60	0,70	0,75	0,80	(1)	
Carne, boi, à milanesa, frita em imersão	1,00	1,00	1,00	1,00	0,95	0,90	1,00	1,00	1,00	0,80	0,80	1,00	0,85	1,00	0,90	0,80	0,90	0,75	0,90	(1)	
Carne de cordeiro, carneiro e caça, assado (sem líquido)	0,90	0,95	0,85	0,85	0,85	0,80	1,00	1,00	0,95	0,80	0,80	0,80	0,70	1,00	0,70	0,60	0,70	0,80	0,80	(1)	
Carne, frango, assada (incluindo líquido)	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,80	0,90	1,00	0,70	1,00	0,80	0,80	0,70	0,80	0,70	(1)	
Carne, frango, assada, com pele (sem líquido)	1,00	0,95	0,85	0,80	0,80	0,60	1,00	1,00	0,60	0,75	0,75	0,80	0,60	1,00	0,80	0,60	0,65	0,80	0,60	(1)	
Carne, frango, cozida e drenada	0,85	0,80	0,40	0,70	0,70	0,40	1,00	1,00	0,50	0,55	0,55	0,55	0,55	0,95	0,60	0,60	0,50		0,50	(1)	
Carne, frango, grelhada	1,00	0,95	0,85	0,80	0,85	0,90	1,00	1,00	0,85	0,75	0,75	0,75	0,70	1,00	0,80	0,55	0,65		0,50	(1)	
Carne, frango, frito em imersão	1,00	0,95	0,85	0,80	0,85	0,90	1,00	1,00	0,85	0,75	0,75	1,00	0,55	0,90	0,80	0,60	0,65		0,50	(1)	
Carne, frango, à milanesa, frita em imersão	1,00	1,00	1,00	0,90	0,90	0,98	1,00	1,00	0,90	0,80	0,80	1,00	0,75	1,00	0,85	0,60	0,80	0,80	0,70	(1)	
Carne, frango, à milanesa, assada	1,00	1,00	1,00	0,90	0,90	0,98	1,00	1,00	0,90	1,00	1,00	1,00	0,80	1,00	0,85	0,80	0,80	0,80	0,70	(1)	
Carne, frango, refogada	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,80	0,80	1,00	0,70	1,00	0,80	0,80	0,70	0,80	0,70	(1)	
Carne, peru, assada, com pele (sem líquido)	1,00	0,95	0,85	0,80	0,80	0,60	1,00	1,00	0,60	0,75	0,75	0,80	0,60	1,00	0,80	0,60	0,65	0,80	0,60	(1)	
Carne, peru, cozida e drenada	0,85	0,80	0,40	0,70	0,70	0,40	1,00	1,00	0,50	0,55	0,55	0,55	0,55	0,95	0,60	0,60	0,50		0,50	(1)	
Carne, peru, frita	1,00	0,95	0,85	0,80	0,85	0,90	1,00	1,00	0,85	0,75	0,75	0,75	0,70	1,00	0,80	0,55	0,65		0,50	(1)	
Carne, peru, à milanesa, frita	1,00	1,00	1,00	0,90	0,90	0,98	1,00	1,00	0,90	0,80	0,80	1,00	0,75	1,00	0,85	0,60	0,80	0,80	0,70	(1)	
Carne, porco, assada	0,90	1,00	0,85	0,85	0,85	0,60	1,00	1,00	1,00	0,80	0,80	0,85	0,50	0,85	0,75	0,60	0,80		0,85	(1)	
Carne, porco, à milanesa, frita	1,00	1,00	1,00	1,00	0,95	0,90	1,00	1,00	1,00	0,80	0,80	1,00	0,80	1,00	0,90	0,80	0,90	0,80	0,90	(1)	
Carne, porco, grelhada	0,85	1,00	0,50	0,65	0,65	0,55	1,00	0,80	1,00	0,80	0,80	0,85	0,45	0,75	0,50	0,45	0,60		0,70	(1)	
Carne, porco, refogada	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,80	0,80	1,00	0,70	1,00	0,80	0,60	0,80	0,80	0,80	(1)	

(continua)

	Minerais										Vitaminas										Ref.
	Ca	Fe	Na	Mg	P	Mn	Zn	Cu	Se	VitA	VitD	VitE	B1	B2	Nia	B6	B12	VitC	Fol		
Carne moída ou produtos a base de carne, cozido (incluindo líquido)	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,90	1,00	0,90	0,90	0,95	0,80	0,80	(1)	
Carne moída ou produtos a base de carne, assada	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,90	0,90	0,90	0,75	0,95	0,85	0,75	0,90	0,80	0,85	(1)	
Carne moída ou produtos a base de carne, frita em imersão	1,00	1,00	0,90	1,00	1,00	0,85	1,00	1,00	1,00	0,90	0,90	0,90	0,75	0,95	0,85	0,75	0,90	0,80	0,85	(1)	
Miúdo, cozido	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,90	0,95	1,00	0,80	1,00	0,90	0,80	0,75	0,75	0,70	(1)	
Miúdo, grelhado	1,00	0,95	0,70	0,85	0,80	0,70	1,00	0,85	0,80	0,80	0,90	0,90	0,85	0,95	0,85	0,80	0,70	0,75	0,65	(1)	
Miúdo, refogado	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,90	0,95	1,00	0,90	1,00	0,90	0,85	0,85	0,80	0,70	(1)	
Grupo G - Leite e derivados																					
Leite, fervido	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,90	0,95	0,95	0,90	0,95	0,70	0,80	(1)	
Leite, aquecido por 10 min	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,90	1,00	1,00	0,90	0,80	0,85	0,85	(2)	
Leite ou derivados, aquecido no forno	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,75	0,95	0,95	0,75	0,90	0,70	0,50	(1)	
Leite ou derivados, refogado ou frito	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,80	0,95	0,95	0,80	0,90	0,70	0,50	(1)	
Queijo, refogado	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,80	0,95	0,95	0,80	0,90	0,70	0,50	(1)	
Grupo J - Ovos																					
Ovo, galinha, frito em imersão	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,90	0,90	0,90	0,70	0,70	0,95	0,90	0,95	0,80	0,70	(1)	
Ovo, galinha, frito	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,95	0,95	0,95	0,90	0,95	0,80	0,70	(1)	
Ovo, galinha, assado	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	(1)	
Ovo, galinha, cozido	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	(1)	
Grupo T - Leguminosas e derivados																					
Semente fresca, refogada	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,90	1,00	1,00	0,90	0,95	0,95	0,90	0,70	0,80	0,70	(1)	
Semente seca, cozida (incluindo líquido)	1,00	1,00	0,90	1,00	1,00	0,90	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,75	1,00	0,75	0,70	1,00	0,60	0,55	(1)	
Semente seca, cozida e drenada	0,85	0,85	0,75	0,85	0,90	0,75	1,00	0,90	0,70	1,00	1,00	0,90	0,65	0,75	0,65	0,70	1,00	0,60	0,50	(1)	

Fonte: (1) Bognár, 2002; (2) USDA, 2007; (3) Vásquez-Caicedo et al., 2008

(conclusão)

ANEXO A. Normas específicas do programa de pós-graduação interunidades em nutrição humana aplicada – PRONUT (*data final de validade: 15/10/2014*)

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FCF/FEA/FSP
Programa de Pós-Graduação Interunidades em Nutrição Humana Aplicada

**Normas do Programa Interunidades Nutrição Humana Aplicada
PRONUT/USP**

I – COMPOSIÇÃO DA COMISSÃO COORDENADORA DE PROGRAMA

Por se tratar de programa único, a Comissão Coordenadora de Programa (CCP) do Programa de Pós-Graduação Interunidades em Nutrição Humana Aplicada será a própria CPG.

II – CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

Os documentos para inscrição, o número de vagas disponíveis, a relação de orientadores, os itens de avaliação de currículo, a nota de cada item, a média final de aprovação, os temas e a bibliografia relativos ao processo seletivo constarão em edital específico, a ser divulgado no Diário Oficial do Estado (DOE) e na página da Faculdade de Ciências Farmacêuticas.

Os exames de seleção para ingresso nos Cursos de Mestrado, Doutorado e Doutorado Direto serão aplicados por uma Comissão de Seleção, indicada pela CCP.

Mestrado

O processo seletivo para ingresso no Curso de Mestrado constará de várias etapas, sendo cada uma delas eliminatória. As etapas constarão de:

Avaliação do desempenho no exame escrito;

Proficiência em inglês, respeitadas as notas mínimas para o Curso de Mestrado, nos termos do inciso V, item 5.2.

Manifestação favorável do futuro orientador, devidamente fundamentada.

Doutorado

O processo seletivo para ingresso no Curso de Doutorado constará de várias etapas, sendo cada uma delas eliminatória. As etapas constarão de:

Avaliação do desempenho no exame escrito;

Proficiência em inglês, respeitadas as notas mínimas para o Curso de Doutorado, nos termos do item V destas normas;

Manifestação favorável do futuro orientador, devidamente fundamentada.

Doutorado direto

O processo seletivo para ingresso no Curso de Doutorado Direto constará de várias etapas, sendo cada uma delas eliminatória. As etapas constarão de:

Avaliação do desempenho no exame escrito, sendo 7,0 a nota mínima para aprovação nesta etapa.

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FCF/FEA/FSP

Programa de Pós-Graduação Interunidades em Nutrição Humana Aplicada

Proficiência em inglês, respeitadas as notas mínimas para o Curso de Doutorado Direto, nos termos do item V destas normas;

Apresentação e defesa oral do projeto de pesquisa, na presença de uma Comissão Julgadora constituída para esse fim. A Comissão Julgadora será indicada pela CCP e constituída por, no mínimo, 3 membros com titulação mínima de doutor, sendo 1 membro de cada Unidade responsável pelo Programa do O futuro orientador não poderá fazer parte da banca julgadora. O aluno disporá de 10 a 20 minutos para a sua apresentação oral inicial. Cada membro da banca disporá de 30 a 60 minutos para a arguição de cada candidato.

O candidato deverá comprovar iniciação Científica e publicação de artigo em revista indexada O candidato deverá ser aprovado pela Comissão Julgadora, e deverá haver também manifestação favorável, devidamente fundamentada, do futuro orientador.

III - PRAZOS

O Curso de Mestrado, incluindo a entrega da dissertação, terá prazo máximo de 30 meses de duração.

O Curso de Doutorado, incluindo a entrega da tese, terá prazo máximo de 48 meses de duração.

O Curso de Doutorado Direto, incluindo a entrega da tese, terá prazo máximo de 48 meses de duração.

IV - CRÉDITOS MÍNIMOS

O candidato ao título de Mestre deverá integralizar, pelos menos, 96 unidades de créditos, distribuídas da seguinte forma:

- a) no mínimo 25 créditos em disciplinas.
- b) 71 créditos referentes à dissertação.

O candidato ao título de Doutor, não portador do título de Mestre, deverá integralizar, pelo menos, 192 unidades de créditos, distribuídas da seguinte forma:

- a) no mínimo 45 créditos em disciplinas.
- b) 147 créditos referentes à tese.

O candidato ao título de Doutor, portador do título de Mestre pela USP ou com equivalência do referido título reconhecida pela USP, deverá integralizar, pelo menos, 167 unidades de créditos, distribuídas da seguinte forma:

- a) no mínimo 20 créditos em disciplinas.
- b) 147 créditos referentes à tese.

Os créditos especiais do Curso de Mestrado não poderão exceder 10 (dez) dos créditos mínimos exigidos em disciplinas, no Curso de Doutorado não poderão

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FCF/FEA/FSP
Programa de Pós-Graduação Interunidades em Nutrição Humana Aplicada

exceder 8 (oito) dos créditos mínimos em disciplinas e, do Doutorado Direto não poderá exceder 18 (dezoito) dos créditos mínimos exigidos em disciplinas

V - LÍNGUA ESTRANGEIRA

Para a matrícula nos cursos de Mestrado, Doutorado e Doutorado Direto o candidato deverá comprovar a proficiência em língua inglesa.

Curso de Mestrado: a prova de proficiência em língua estrangeira tem como objetivo verificar se o candidato possui conhecimento na língua inglesa que lhe permita ler e entender textos em inglês. Curso de Doutorado (e Curso de Doutorado Direto): a prova de proficiência em língua estrangeira tem como objetivo verificar a capacidade do candidato de interpretação e de redação de textos em inglês.

Para a certificação destas habilidades, serão aceitos os seguintes testes e as respectivas pontuações mínimas:

Certificado de aprovação	Pontuação (conceitos mínimos) Mestrado	Pontuação (conceitos mínimos) Doutorado	Validade (em anos)
a) Cultura Inglesa – unidade Butantã (São Paulo)	6,0	7,0	3
b) University of Cambridge			
FCE - First Certificate in English	C	B	3
CAE - Certificate in Advanced English	C	B	3
CPE - Certificate of Proficiency in English	C	B	3
c) IELTS - International English Language Testing System	5,5	6,0	3
d) TOEFL - Test of English as Foreign Language			
PBT Paper-based Test	450	500	3
IBT Internet-based Test	055	070	3
CBT Computer-based Test	160	180	3

O aluno estrangeiro deverá demonstrar proficiência oral e escrita em língua portuguesa até a data da primeira matrícula no programa de pós-graduação. O exame de proficiência deverá ser elaborado por comissão designada pela CCP. A nota mínima para a aprovação neste exame será de 50% do valor máximo da prova.

VI – DISCIPLINAS

As propostas de novas disciplinas deverão ser apresentadas pelos professores proponentes para aprovação pela CCP. O credenciamento e o credenciamento de disciplinas e de docentes responsáveis deverão atender o disposto no Regimento de Pós-Graduação da USP e deverão ser encaminhados, posteriormente, à Comissão de Pós-Graduação para homologação.

VII – CANCELAMENTO DE TURMAS DE DISCIPLINAS

As turmas de disciplinas poderão ser canceladas nos casos de:

Não ter atingido o número mínimo de alunos por turma, conforme proposta da turma oferecida.

Solicitação do ministrante, por motivo de força maior, devidamente justificada e aprovada pela CCP, que deverá se manifestar no prazo máximo de 10 dias antes do início da turma

VIII – EXAME DE QUALIFICAÇÃO

O exame de qualificação para o Mestrado e para o Doutorado tem por objetivo avaliar o conhecimento e a maturidade científica do candidato nas áreas do Programa.

O Exame de Qualificação é obrigatório para os alunos dos Cursos de Mestrado, Doutorado e Doutorado Direto, respeitando-se os prazos definidos pelo Regimento da Pós-Graduação da USP.

Para a realização do Exame de Qualificação é necessário que o pós-graduando tenha completado o número mínimo de créditos exigidos pelo Programa.

O exame de qualificação consta de:

- avaliação do projeto de pesquisa, apresentado por escrito na forma de uma monografia.
- avaliação do projeto de pesquisa, apresentado oralmente na forma de uma aula expositiva.
- avaliação do currículo Lattes e do histórico escolar parcial de pós-graduação do aluno.

Cinco exemplares da monografia de qualificação deverão ser apresentados junto à Secretaria de Pós-Graduação até 60 dias antes do vencimento do prazo previsto nestas normas.

Junto com os exemplares, poderá ser encaminhada uma lista com as sugestões de nomes para a composição da Comissão Julgadora.

A monografia de qualificação deve ser confeccionada de acordo com as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

Havendo resultados e conclusões, os mesmos poderão ser incluídos no texto da monografia de qualificação.

A monografia deverá ter um "anexo obrigatório", no qual deverão constar:

- cópia desta norma (inciso VIII).
- cópia da ficha do aluno (histórico escolar parcial).

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FCF/FEA/FSP
Programa de Pós-Graduação Interunidades em Nutrição Humana Aplicada

A participação do orientador na Comissão Julgadora não é permitida. O orientador poderá assistir ao Exame de Qualificação.

A sessão do Exame de Qualificação deve ser pública, com duração máxima de 5 horas.

Ao aluno reprovado será dada segunda oportunidade para realizar outro exame desde que respeitado o prazo estipulado no Regimento de Pós-Graduação da USP. Nesse caso, preferencialmente, a Comissão Julgadora deverá ser composta pelos mesmos membros do primeiro Exame de Qualificação.

IX – PASSAGEM DO CURSO DE MESTRADO PARA O CURSO DE DOUTORADO DIRETO

A mudança do Curso de Mestrado para o Curso de Doutorado Direto poderá ser solicitada pelo aluno por ocasião da sua submissão ao Exame de Qualificação do curso de Mestrado e mediante a apresentação dos seguintes documentos, em 6 vias:

1. Requerimento do aluno, acompanhado da anuência do orientador (com justificativa circunstanciada para o pedido de mudança do candidato para o Doutorado Direto).
2. Monografia da qualificação (conforme subitem 8.8 do inciso VIII).
 - 2.1 Projeto de pesquisa para o Doutorado.
 - 2.2 Currículo Lattes do aluno (atualizado).
 - 2.3 Ficha de aluno (atualizada).
 - 2.4 Comprovação de artigo original publicado ou aceito em revista indexada.

O pedido do candidato será submetido à Comissão Julgadora, para avaliação da maturidade científica do interessado e a adequação da pesquisa para o curso de Doutorado ou para o atendimento dos critérios do Exame de Qualificação. Essa avaliação se dará por:

1. Apresentação oral do projeto de pesquisa. O aluno disporá de 30 minutos para a sua apresentação oral inicial.
2. Arguição do projeto de pesquisa pelos membros da Comissão Julgadora será realizada em sessão pública, que não deverá exceder o prazo de 5 horas.
3. Análise do Currículo Lattes pelos membros da Comissão Julgadora, com ênfase nas atividades de pesquisa desenvolvidas pelo aluno.
4. Comprovação da proficiência em inglês, respeitadas as notas mínimas para o Curso de Doutorado, nos termos do inciso V.
5. Análise do artigo apresentado.

A Comissão Julgadora, indicada pela CCP, será constituída por, no mínimo, 3 membros com titulação mínima de Doutor. O orientador não poderá fazer parte dessa Comissão, sendo facultativa sua presença no recinto do exame. Caso o orientador esteja presente, ele não terá direito a voz.

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FCF/FEA/FSP
Programa de Pós-Graduação Interunidades em Nutrição Humana Aplicada

1. Pelo menos 1 dos membros da Comissão Julgadora deverá ser externo ao Programa.
2. A Comissão Julgadora expressará, em ata, o resultado da sessão, nas seguintes possibilidades:
 - a) Candidato aprovado para a passagem do Mestrado para o Doutorado Direto (apenas por unanimidade).
 - b) Candidato aprovado no Exame de Qualificação (por unanimidade ou por maioria).
 - c) Candidato reprovado no Exame de Qualificação (por unanimidade ou por maioria).

O exame de passagem do Curso de Mestrado para o Curso de Doutorado Direto será realizado em sessão pública.

X - DESEMPENHO ACADÊMICO E CIENTÍFICO INSATISFATÓRIO

Além do desligamento pelo Art. 54 do Regimento de Pós-Graduação, o aluno poderá ser desligado pelo desempenho acadêmico e científico avaliado pelas exigências aqui estabelecidas.

O aluno será desligado do curso de pós-graduação por desempenho acadêmico e científico insatisfatório mediante aprovação pela CCP de parecer escrito e circunstanciado do orientador sobre as atividades programadas do aluno.

As atividades programadas são estabelecidas no início do curso pelo orientador, junto com o aluno e com o aval da CCP.

Estas atividades programadas envolvem, além das disciplinas a serem cursadas, a elaboração de relatórios periódicos do andamento da pesquisa e de atividades desenvolvidas no período, que devem ser submetidas à CCP que indicará um relator para a avaliação.

O desempenho acadêmico e científico é considerado insatisfatório se o aluno não entregar o seu relatório dentro dos prazos estabelecidos pela CCP ou se o seu relatório for reprovado duas vezes consecutivamente.

XI – ORIENTADORES E CO-ORIENTADORES

O número máximo de pós-graduandos por orientador é 10. O número máximo de co-orientações por docente é 3.

Do credenciamento

O credenciamento como orientador pleno, para cada docente/pesquisador, terá validade de até 3 anos e será renovável, desde que se enquadre nos critérios

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FCF/FEA/FSP
Programa de Pós-Graduação Interunidades em Nutrição Humana Aplicada

estabelecidos pela Comissão de Pós-Graduação do PRONUT e pelo Conselho de Pós-Graduação da USP.

Técnico de Nível Superior, Pós-Doutor, Jovem Pesquisador e Professor Visitante são passíveis de credenciamento como orientador específico.

O docente/pesquisador, para ser credenciado, deverá ser portador, no mínimo, de título de Doutor, e ter produção científica compatível com o estabelecido pela CCP, na forma a seguir:

1. Publicação média de três artigos nos últimos três anos, em periódicos indexados e arbitrados, sendo pelo menos um, obrigatoriamente, indexado em periódico internacional.
2. demonstrar sua inserção efetiva como docente pesquisador no campo da pesquisa em Nutrição Humana Aplicada, em pelo menos três dos seguintes pontos:
 - a) responsabilidade e/ou colaboração em disciplina de pós-graduação ou
 - b) obtenção de financiamento de projetos de pesquisa (na qualidade de pesquisador responsável ou associado) ou
 - c) obtenção de bolsa produtividade ou
 - d) orientação de alunos de Iniciação Científica (com bolsa de agência de fomento) ou
 - e) produção científica na área do Programa.

O credenciamento de docente externo à USP será como orientador específico, para cada aluno, devendo ser aprovado pela CCP.

Professor aposentado deve ser credenciado como orientador específico, podendo orientar no máximo quatro alunos no Programa.

Por ocasião do primeiro credenciamento pleno de um docente/pesquisador, a CCP poderá determinar o credenciamento apenas para orientação de Mestrado.

O docente/pesquisador poderá ser credenciado como co-orientador de aluno de pós-graduação, desde que fique demonstrado que sua orientação represente colaboração imprescindível para a pesquisa a ser desenvolvida. Preferencialmente, este co-orientador deverá ser membro de uma das Unidades do PRONUT e diferente da Unidade do orientador.

O credenciamento como co-orientador será específico e deverá ser solicitado à CCP pelo orientador do aluno, e deverá obedecer aos critérios fixados para o credenciamento de orientadores.

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FCF/FEA/FSP
Programa de Pós-Graduação Interunidades em Nutrição Humana Aplicada

Do credenciamento

O docente/pesquisador, para ser credenciado como orientador, deverá obedecer aos critérios fixados para o credenciamento de orientadores, demonstrar produção conjunta com seus orientandos (preferencialmente do Programa) em número compatível com o número de dissertações/teses concluídas. Pelo menos um artigo por aluno em periódicos indexados e arbitrados.

XII – PROCEDIMENTOS PARA DEPÓSITO DA DISSERTAÇÃO OU DA TESE

O aluno deverá apresentar a Secretaria de Pós-Graduação os seguintes documentos:

1. Requerimento de depósito assinado pelo aluno e pelo orientador.
2. 6 exemplares das Dissertações de Mestrado ou 8 exemplares da Tese de Doutorado, a respectiva versão digital e autorização para divulgação *on-line*. Ao menos 1 dos exemplares deverá ser encadernado conforme modelo disponível na Secretaria de Pós-Graduação.
3. Formulário contendo sugestões de nomes para composição da comissão julgadora.

XIII – NOMENCLATURA DO TÍTULO

A defesa com aprovação propiciará o recebimento do título de Mestre (ou Doutor) em Ciências – Programa Nutrição Humana Aplicada.

XIV – OUTRAS NORMAS

Créditos Especiais

Os créditos especiais do Curso de Mestrado não poderão exceder 10 (dez) dos créditos mínimos exigidos em disciplinas, no Curso de Doutorado não poderão exceder 8 (oito) dos créditos mínimos em disciplinas e, do Doutorado Direto não poderá exceder 18 (dezoito) dos créditos mínimos exigidos em disciplinas, nas seguintes condições:

- a) publicação de trabalho original completo de pesquisa ou artigo de revisão, de autoria do aluno e com tema pertinente ao projeto de dissertação ou tese, publicado em revista de circulação nacional, arbitrada, com corpo editorial reconhecido e com sistema referencial adequado. Concessão de, no máximo, 3 créditos.
- b) publicação de trabalho original completo de pesquisa ou artigo de revisão, de autoria do aluno e com tema pertinente ao projeto de dissertação ou tese, publicado em revista de circulação internacional, arbitrada, com corpo editorial

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FCF/FEA/FSP
Programa de Pós-Graduação Interunidades em Nutrição Humana Aplicada

reconhecido e com sistema referencial adequado. Concessão de, no máximo, 4 créditos.

- c) participação em congressos nacionais ou eventos similares, desde que haja apresentação de trabalho com resumo publicado nos anais ou livro de resumos. Concessão de 1 crédito.
- d) participação em congressos internacionais ou eventos similares, desde que haja apresentação de trabalho com resumo publicado nos anais ou livro de resumos. Concessão de, no máximo, 2 créditos.
- e) publicação de livro completo, de mérito reconhecido, de autoria do aluno e com tema pertinente ao projeto de dissertação ou tese. Concessão de, no máximo, 4 créditos.
- f) publicação de capítulo de livro, de mérito reconhecido, de autoria do aluno e com tema pertinente ao projeto de dissertação ou tese. Concessão de, no máximo, dois créditos.
- h) participação no Programa de Aperfeiçoamento de Ensino. Concessão de 3 créditos.

As atribuições de créditos especiais serão concedidas pela CCP mediante solicitação formal do aluno e do seu orientador, instruída com uma via do projeto de pesquisa desenvolvido pelo aluno.

Créditos obrigatórios

No caso dos créditos obrigatórios, os mesmos deverão ser cumpridos em disciplinas das três Unidades constituintes do Programa na proporção de um terço.

Depósito da Dissertação ou tese

Quando do depósito da dissertação na CPG, o aluno deverá apresentar à CCP cópia de pelo menos um artigo publicado ou comprovante de submissão do trabalho.

Quando do depósito da tese na CPG, o aluno deverá apresentar à CCP cópia de pelo menos dois artigos (um dos quais, de acordo com normas de publicação de periódico internacional) publicados ou comprovante de submissão dos trabalhos.

ANEXO B. Ficha do aluno

Universidade de São Paulo
Interinidades em Nutrição Humana Aplicada
Documento sem validade oficial
FICHA DO ALUNO

89131 - - Fernanda Grande

Email: fernandagrande@usp.br
Data de Nascimento: 26/02/1982
Cédula de Identidade:
Local de Nascimento:
Nacionalidade:
Graduação: Nutricionista - Universidade Federal de Viçosa - Minas Gerais - Brasil - 2004
Mestrado: Mestra em Ciências - Área: Nutrição Humana Aplicada - Universidade de São Paulo - São Paulo - Brasil - 2013

Curso: Doutorado
Programa: Nutrição Humana Aplicada (1)
Data de Matrícula: 15/07/2013
Início da Contagem de Prazo: 15/07/2013
Data Limite para o Depósito: 16/07/2018
Orientador: Prof(a). Dr(a). Elizabete Wenzel de Menezes - 15/07/2013 até o presente. Email: wenzelde@usp.br
Proficiência em Línguas: Inglês, Aprovado em 15/07/2013
Trancamento(s): 365 dias
Período de 11/11/2015 até 09/11/2016
Data de Aprovação no Exame de Qualificação: Aprovado em 15/02/2017
Data do Depósito do Trabalho:
Título do Trabalho:
Data Máxima para Aprovação da Banca:
Data de Aprovação da Banca:
Data Máxima para Defesa:
Data da Defesa:
Resultado da Defesa:
Histórico de Ocorrências: Primeira Matrícula em 15/07/2013
Trancado em 11/11/2015

Aluno matriculado no Regimento da Pós-Graduação USP (Resolução nº 5473 em vigor de 18/09/2008 até 19/04/2013).

Última ocorrência: Matrícula de Acompanhamento em 05/02/2018

Impresso em: 01/07/2018 23:49:38

Universidade de São Paulo
Interunidades em Nutrição Humana Aplicada
 Documento sem validade oficial
FICHA DO ALUNO

89131 - 7021903/2 - Fernanda Grande

Sigla	Nome da Disciplina	Início	Término	Carga Horária	Cred.	Freq.	Conc.	Exc.	Situação
HNT5763-1/3	Coleta, Organização e Análise de Dados sobre Aquisição de Alimentos em Pesquisas de Orçamentos Familiares (Faculdade de Saúde Pública - Universidade de São Paulo)							N	Concluída
HEP5800-3/7	Bioestatística (Faculdade de Saúde Pública - Universidade de São Paulo)							N	Concluída
Atividade do Programa	Participou da Etapa de Estágio Supervisionado em Docência do Programa de Aperfeiçoamento de Ensino junto à Disciplina FBA0201 Bromatologia Básica, ministrada aos alunos de graduação do curso de Farmácia e Bioquímica da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de São Paulo (2)							-	-
FBA5899-2/4	Biodisponibilidade de Nutrientes e de Substâncias Bioativas em Alimentos e Dietas (Faculdade de Ciências Farmacêuticas - Universidade de São Paulo)							N	Concluída
EAE5927-5/2	Economia da Saúde e Desenvolvimento Econômico (Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade - Universidade de São Paulo)							N	Turma cancelada
EAE5922-4/1	Economia Institucional (Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade - Universidade de São Paulo)							N	Concluída

	Créditos mínimos exigidos		Créditos obtidos
	Para exame de qualificação	Para depósito de tese	
Disciplinas:	20	20	25
Estágios:			
Total:	20	20	25

Créditos Atribuídos à Tese: 147

Observações:

- 1) Unidades de Ensino responsáveis pelo programa: Faculdade de Saúde Pública - Faculdade de Ciências Farmacêuticas - Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade - Escola de Artes, Ciências e Humanidades..
- 2) Créditos atribuídos de acordo com o disposto na Portaria GR-3588 e GR-4391 - PAE, de 31.08.09 e aprovados pela Comissão de Pós-Graduação, em Sessão de 28/01/2015.

Conceito a partir de 02/01/1997:

A - Excelente, com direito a crédito; B - Bom, com direito a crédito; C - Regular, com direito a crédito; R - Reprovado; T - Transferência.

Um(1) crédito equivale a 15 horas de atividade programada.

ANEXO C. Currículo lattes do aluno**Fernanda Grande****Formação acadêmica/titulação**

- 2013** Doutorado em Nutrição Humana Aplicada.
Universidade de São Paulo, USP, Sao Paulo, Brasil
Título: Reformulação da Base de Dados da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA-USP)
Orientador: Elizabete Wenzel de Menezes
- 2010 - 2013** Mestrado em Nutrição Humana Aplicada.
Universidade de São Paulo, USP, Sao Paulo, Brasil
Título: Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA-USP): atualização e inclusão de dados de vitaminas, Ano de obtenção: 2013
Orientador: Elizabete Wenzel de Menezes
Bolsista do(a): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
- 2007 - 2008** Especialização em Adolescência para equipe mutidisciplinar.
Universidade Federal de São Paulo, UNIFESP, Sao Paulo, Brasil
Título: Consumo alimentar e acúmulo de gordura abdominal em adolescentes
Orientador: Mauro Fisberg
- 2005 - 2006** Especialização em Obesidade para equipe multidisciplinar.
Instituto de Pesquisa, Capacitação e Especialização, IPCE, Brasil
Título: Caracterização dos consumidores e avaliação de seus conhecimentos e intenções na compra de produtos diet e light em supermercados no município de São Carlos – SP
Orientador: Dra Gillian Arruda
- 2000 - 2004** Graduação em Nutrição.
Universidade Federal de Viçosa, UFV, Vicoso, Brasil

Formação complementar

- 2017** FAO-EFSA Training on Food consumption and food composition data harmonization with FoodEx2 (Credit Hours: 8h). Faculty of Pharmacy and Biochemistry, University of Buenos Aires, Buenos Aires, Argentina.
- 2013** The production and use of food composition data. (Carga horária: 80h).
Wageningen University, WUR, Wageningen, Holanda
Bolsista do Núcleo de Apoio à Pesquisa em Alimentos e Nutrição - USP
- 2011 - 2011** Training on food composition and biodiversity ind. (Carga horária: 40h).
Faculdade de Saúde Pública - USP, FSP-USP, Brasil
- 2009 - 2009** Extensão universitária em Compilação de Dados de Composição de Alimentos. (Carga horária: 300h).
Universidade de São Paulo, USP, Sao Paulo, Brasil

Atuação profissional

2015 - 2016 Food and Agriculture Organization - FAO

Consultora internacional, especialista em composição de alimentos

Principais atribuições: Coordenar o desenvolvimento da ‘FAO/INFOODS Global Pulses Database’; coordenar a atualização de duas bases de dados – ‘FAO/INFOODS Food Composition Database for Biodiversity’ e ‘FAO/INFOODS Analytical Food Composition Database’; Auxiliar no desenvolvimento do ‘FAO/INFOODS evaluation framework and criteria on the quality of published food composition tables and databases’ e Representar a FAO em reuniões, conferências e treinamentos.

2012 - 2013 Saad Melo Alimentos LTDA, ALL LIGHT, São Paulo, Brasil.

Nutricionista, responsável técnica

2009 - 2010 Lech Panificadora, Restaurante e Com. Prod. Alimentícios LTDA, VILLA LIMOME, São Paulo, Brasil.

Nutricionista, responsável técnica

2008 - 2009 Restaurante Zanette e Martins, LTDA, CANTINA VINO, São Paulo, Brasil.

Nutricionista, responsável técnica

2004 - 2007 Supermercado União Serv LTDA, UNIÃO SERV, São Carlos-SP, Brasil.

Nutricionista, responsável técnica

Produção bibliográfica

Artigos completos publicados em periódicos

1. **Grande, Fernanda;** Giuntini, Eliana Bistriche; Lajolo, Franco Maria; De Menezes, Elizabete Wenzel. *How do calculation method and food data source affect estimates of vitamin A content in foods and dietary intake?* Journal of Food Composition and Analysis (Print), v.46, p.60 - 69, 2016. [doi:10.1016/j.jfca.2015.11.006]
2. Menezes, Elizabete Wenzel De; **Grande, Fernanda;** Giuntini, Eliana Bistriche; Lopes, Tássia Do Vale Cardoso; Dan, Milana Cara Tanasov; Prado, Samira Bernardino Ramos Do; Franco, Bernadette Dora Gombossy De Melo; Charrondière, U. Ruth; Lajolo, Franco Maria. *Impact of dietary fiber energy on the calculation of food total energy value in the Brazilian Food Composition Database.* Food Chemistry, v.193, p.128 - 133, 2016. [doi:10.1016/j.foodchem.2015.01.051]
3. Do Prado, Samira Bernardino Ramos; Giuntini, Eliana Bistriche; **Grande, Fernanda;** De Menezes, Elizabete Wenzel. *Techniques to evaluate changes in the nutritional profile of food products.* Journal of Food Composition and Analysis (Print), v.53, p.1 - , 2016. [doi:10.1016/j.jfca.2016.08.007]

Capítulo de livro

Tobaruela, Eric de Castro; **Grande, Fernanda;** Henriques, Gilberto Simeone. Biodisponibilidade de Carboidratos In: Biodisponibilidade de Nutrientes. 5ed. São Paulo: Manole, 2016, p. 191-228.

Bases de dados de composição de alimentos

1. Dahdouh, Sergio; **Grande, Fernanda**; Espinosa, Sarah Nájera; Fialon, Morgane; Vincent, Anna; Gibson, Rosalind; King, Janet; Rittenschober, Doris; Charrondiere, U. Ruth. **FAO/INFOODS/IZiNCG Global Food Composition Database for Phytate Version 1.0 - PhyFoodComp 1.0**. Rome: FAO, 2018. Disponível em: <http://www.fao.org/infoods>
2. **Grande, Fernanda**; Stadlmayr, Barbara; Fialon, Morgane; Dahdouh, Sergio; Rittenschober, Doris; Longvah, T.; Charrondiere, U. Ruth. **FAO/INFOODS Global database for pulses on dry matter basis. Version 1.0 - PulsesDM1.0**. Rome: FAO, 2017. Disponível em: <http://www.fao.org/infoods>
3. **Grande, Fernanda**; Stadlmayr, Barbara; Fialon, Morgane; Dahdouh, Sergio; Rittenschober, Doris; Longvah, T.; Charrondiere, U. Ruth. **FAO/INFOODS Global food composition database for pulses - version 1.0 (uPulses1.0)**. Rome: FAO, 2017. Disponível em: <http://www.fao.org/infoods>
4. Charrondiere, U. Ruth; Rittenschober, Doris; **Grande, Fernanda**; Nowak, Verena; Stadlmayr, Barbara. **FAO/INFOODS Analytical food composition database version 2.0 – AnFoodD2.0**. Base de dados de composição de alimentos. Rome: FAO, 2017. Disponível em: <http://www.fao.org/infoods>
5. Charrondiere, U. Ruth; Stadlmayr, Barbara; Rittenschober, Doris; **Grande, Fernanda**; Nowak, Verena. **FAO/INFOODS Food composition database for biodiversity version 4.0 – BioFoodComp4.0**. Rome: FAO, 2017. Disponível em: <http://www.fao.org/infoods>
6. **Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA)**. Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC). Versão 6.0. São Paulo, 2017. Disponível em: <http://www.fcf.usp.br/tbca/> (atual colaboradora).

Apresentações de trabalho

1. **Grande, Fernanda (apresentadora)**; Giuntini, Eliana Bistriche; Coelho, Kristy Soraia; Menezes, Elizabete Wenzel. *Inclusion of folic acid in a database for nutrient intake evaluation in Brazil*. 12th International Food Data Conference, Cultural Center of Science, Buenos Aires, Argentina, 2017.
2. **Grande, Fernanda (apresentadora)**; Stadlmayr, Barbara; Fialon, Morgane; Dahdouh, Sergio; Rittenschober, Doris; Longvah, T.; Charrondiere, U. Ruth. *FAO/INFOODS Global food composition database for pulses (uPulses1.0) and FAO/INFOODS Database for pulses on dry matter basis (PulsesDM1.0)*. 12th International Food Data Conference, Cultural Center of Science, Buenos Aires, Argentina, 2017.
3. **Grande, Fernanda (apresentadora)**; Deflache, Nina; Dahdouh, Sergio; Charrondiere, C.; Vincent, Anna; Gibson, Rosalind; Longvah, T.; Rajendran, A.; Judprasong, K.; Puwastien, P.; Sivakumaran, S.; Charrondiere, U. R. *Nutrient retention factors for recipe/cooked dishes calculation purposes*. 12th International Food Data Conference, Cultural Center of Science, Buenos Aires, Argentina, 2017.
4. Menezes, Elizabete Wenzel (apresentadora); Marchioni, Dirce M.L.; Giuntini, Eliana Bistriche; **Grande, Fernanda**; Coelho, Kristy Soraia; Carli, Eduardo; Sichieri, Roseli; Purgatto, Eduardo; Franco, Bernadete D.G.M.; Lajolo, Franco Maria. *Elaboration of a database for Brazilian*

- nutrient intake evaluation*. 12th International Food Data Conference, Cultural Center of Science, Buenos Aires, Argentina, 2017.
5. Harnly, James (apresentador); Charrondiere, U Ruth; Vincent, Anna; **Grande, Fernanda**; Rittenschober, Doris; Dahdouh, Sergio; Najera, Sarah; Stadlmayr, Barbara; Pehrsson, Pamela; Moshfegh, Alanna; Crews, Judith. *Minimum reporting requirements for food composition data*. 12th International Food Data Conference, Cultural Center of Science, Buenos Aires, Argentina, 2017.
 6. Dahdouh, Sergio; **Grande, Fernanda**; Gibson, Rosalind; Najera, Sarah; Fialon, Morgane; Vincent, Anna (apresentadora); Charrondiere, U. Ruth. *Development of The Fao/Infoods/IZINCG Global Food Composition Database For Phytate*. 12th International Food Data Conference, Cultural Center of Science, Buenos Aires, Argentina, 2017.
 7. Moltedo, Anna; Álvarez, Cristina; **Grande, Fernanda**; Vincent, Anna (apresentadora), Troubat, Nathalie; Cafiero, Carlo; Charrondiere, U. Ruth. *Estimating the adequacy of apparent vitamin-A consumption using Household Consumption and Expenditure Survey (HCES) data: effects of the unit of expression*. 12th International Food Data Conference, Cultural Center of Science, Buenos Aires, Argentina, 2017.
 8. Charrondiere, U. Ruth (apresentadora); Stadlmayr, Barbara; Haytowitz, David; Puwastien, Prapasri; Judprasong, Kunchit; Vincent, Anna; **Grande, Fernanda**, Oseredczuk, Marine; Sivakumaran, Subathira; Gnagnarella, Patrizia; Uruakpa, Florence. *New Fao/Infoods Evaluation Framework and Criteria On The Quality Of Published Food Composition Tables And Databases (FCT/FCDB)*. 12th International Food Data Conference, Cultural Center of Science, Buenos Aires, Argentina, 2017.
 9. Vincent, Anna (apresentadora), Lilian Chinelo Aburime, Paulina S. Addy, Djoufouna Ahmed, George AmponsahAnnor, Achu Mercy Bih Loh, Ella Compaoré, Sergio Dahdouh Cabia, Fatoumata dite Mariam Dembélé, Belembaongo Dieudonné, Oboulbiga B. Edwige, Henrietta N. Ene-Obong, Nadia Fanou Fogny, Morné Ferreira, **Fernanda Grande**, Julie Omaghomi Jemide, Pascal Christiant Kouebou, Carmen Muller, Sarah Nájera Espinosa, Fatimata Ouattara, Doris Rittenschober, Hettie Schönfeldt, Maricia van Deventer, Abdou Razikou Yiagnigni, U. Ruth Charrondière. *Updating and expanding the Food Composition Table for Western Africa*. 12th International Food Data Conference, Cultural Center of Science, Buenos Aires, Argentina, 2017.
 10. **Grande, Fernanda (apresentadora)**; Giuntini, Eliana Bistriche; Lajolo, Franco Maria; De Menezes, Elizabete Wenzel. *Impact of food origin on vitamin A content in food composition databases*. 11th International Food Data Conference, National Institute of Nutrition, Hyderabad, Telangana State, India, 2015.