



# PESQUISA DE ORÇAMENTOS FAMILIARES

## 2008 - 2009

### TABELA DE MEDIDAS REFERIDAS PARA OS ALIMENTOS CONSUMIDOS NO BRASIL

Ministério da  
Saúde

 **IBGE**  
Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

Ministério do  
Planejamento, Orçamento  
e Gestão

Presidenta da República  
**Dilma Rousseff**

Ministra do Planejamento, Orçamento e Gestão  
**Miriam Belchior**

Ministro da Saúde  
**Alexandre Padilha**

## **INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE**

Presidente  
**Eduardo Pereira Nunes**

Secretária-Executiva  
**Márcia Aparecida do Amaral**

Diretor-Executivo  
**Sérgio da Costa Côrtes**

Secretaria de Atenção à Saúde  
**Helvécio Miranda Magalhães Júnior**

### ÓRGÃOS ESPECÍFICOS SINGULARES

Secretaria de Ciência, Tecnologia e Insumos  
Estratégicos

Diretoria de Pesquisas  
**Wasmália Socorro Barata Bivar**

**Carlos Augusto Graboys Gadelha**

Diretoria de Geociências  
**Luiz Paulo Souto Fortes**

Secretaria de Gestão do Trabalho e  
da Educação na Saúde  
**Milton de Arruda Martins**

Diretoria de Informática  
**Paulo César Moraes Simões**

Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa  
**Luiz Odorico Monteiro de Andrade**

Centro de Documentação e Disseminação de Informações  
**David Wu Tai**

Secretaria de Vigilância em Saúde  
**Jarbas Barbosa**

Escola Nacional de Ciências Estatísticas  
**Solange Corrêa Onel**

### UNIDADE RESPONSÁVEL

### UNIDADE RESPONSÁVEL

Diretoria de Pesquisas

Secretaria de Atenção à Saúde

Coordenação de Trabalho e Rendimento  
**Marcia Maria Melo Quintsir**

Departamento de Atenção Básica

Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição  
**Patrícia Constante Jaime**

Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão  
**Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE**  
Diretoria de Pesquisas  
Coordenação de Trabalho e Rendimento

# **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009**

Tabela de Medidas Referidas para os  
Alimentos Consumidos no Brasil

Rio de Janeiro  
2011

**Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE**

Av. Franklin Roosevelt, 166 - Centro - 20021-120 - Rio de Janeiro, RJ - Brasil

ISBN 978-85-240-4197-6 (CD-ROM)

ISBN 978-85-240-4196-9 (meio impresso)

© IBGE. 2011

**Elaboração do arquivo PDF**

Roberto Cavararo

**Produção de multimídia**

Marisa Sigolo Mendonça

Márcia do Rosário Brauns

**Capa**

Helga Szpiz e Marcos Balster Fiore Correia -  
Coordenação de *Marketing*/Centro de Documentação  
e Disseminação de Informações - CDDI.

---

# Sumário

## **Apresentação**

## **Introdução**

## **Notas técnicas**

Conceitos e definições

Período de realização da pesquisa

Período de referência das informações de despesas e rendimentos

Data de referência da pesquisa

Domicílio

Pessoas

Unidade de orçamento

Aspectos de amostragem

## **Consumo alimentar pessoal**

**Metodologia e tratamentos das informações para a construção da Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

## **Outras considerações**

**Descrição da Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

## **Referências**

**Convenções**

-	Dado numérico igual a zero não resultante de arredondamento;
..	Não se aplica dado numérico;
...	Dado numérico não disponível;
x	Dado numérico omitido a fim de evitar a individualização da informação;
0; 0,0; 0,00	Dado numérico igual a zero resultante de arredondamento de um dado numérico originalmente positivo; e
-0; -0,0; -0,00	Dado numérico igual a zero resultante de arredondamento de um dado numérico originalmente negativo.

---

## Apresentação

O Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE divulga, nesta publicação, a Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil, na qual é identificada, segundo cada tipo de produto e forma de preparação, a quantidade em gramas ou mililitros associada à medida referida utilizada para servir o alimento, tendo por base as informações investigadas no Bloco de Consumo Alimentar Pessoal, POF 7, instrumento de coleta aplicado em uma subamostra de domicílios da Pesquisa de Orçamentos Familiares - POF 2008-2009. O presente trabalho tem por objetivo apresentar as diferentes medidas caseiras relatadas pelos informantes para servir os alimentos que consumiram, considerando, além do tipo de alimento, a respectiva forma de preparação utilizada.

Esse estudo é fruto de parceria celebrada com o Ministério da Saúde que visou a investigação de temas de interesse específico na POF 2008-2009 e viabilizou, em particular, com o aporte dos recursos necessários e participações efetivas nas definições dos modelos metodológicos, o levantamento de um conjunto de informações que permitem agora realizar uma série de avaliações sobre o estado nutricional da população brasileira.

A avaliação, compilação e estruturação da Tabela, pela própria característica do tema, exigiram, além da participação dos técnicos das instituições parceiras, que o Ministério da Saúde agregasse a visão de especialistas em nutrição, de reconhecida experiência e competência, que contribuíram tanto na concepção da estrutura da publicação, como na validação dos dados até a etapa final de produção da Tabela.

As informações básicas utilizadas para a elaboração da Tabela foram os registros detalhados dos alimentos consumidos pelos

informantes ao longo de dois dias não consecutivos, independente do local de consumo do alimento, isto é, no domicílio ou fora dele. Os diferentes tipos de alimentos e as respectivas unidades de medidas utilizadas foram obtidos de forma direta, ou seja, através de entrevista junto aos moradores com 10 anos ou mais de idade, residentes nos domicílios selecionados.

Apresenta-se, ainda, uma breve visão dos conceitos e dos procedimentos utilizados na coleta das informações da POF 2008-2009, bem como os conceitos e metodologia subjacentes para a construção da Tabela.

Simultaneamente a este documento, o IBGE divulga duas outras publicações resultantes da POF 2008-2009: **Análise do consumo alimentar pessoal no Brasil e Tabelas de composição nutricional dos alimentos consumidos no Brasil**, formando uma documentação completa do trabalho realizado.

O CD-ROM que acompanha a publicação reproduz integralmente o presente volume e contém uma planilha complementar, com as informações da Tabela impressa, o que permite ao usuário o cruzamento de dados bem como a construção de outras planilhas segundo sua perspectiva de interesse. Apresenta, adicionalmente, os dois instrumentos utilizados durante a etapa de coleta das informações sobre o consumo alimentar pessoal: o Bloco de Consumo Alimentar Pessoal, POF 7, utilizado pelos informantes para a anotação dos registros de ingestão alimentar, e as respectivas Instruções para o Preenchimento. Esse conjunto também está disponível no portal do IBGE na Internet, incluindo os microdados completos da pesquisa, os quais poderão ser adquiridos, ainda, em CD-ROM específico.

**Wasmália Bivar**  
Diretora de Pesquisas



---

## Introdução

A Pesquisa de Orçamentos Familiares - POF visa principalmente mensurar as estruturas de consumo, dos gastos, dos rendimentos e parte da variação patrimonial das famílias. Possibilita traçar, portanto, um perfil das condições de vida da população brasileira a partir da análise de seus orçamentos domésticos.

A POF 2008-2009 é a quinta pesquisa realizada pelo IBGE sobre orçamentos familiares. As pesquisas anteriores foram o Estudo Nacional da Despesa Familiar - ENDEF 1974-1975, com âmbito territorial nacional, à exceção das áreas rurais das Regiões Norte e Centro-Oeste; a POF 1987-1988; a POF 1995-1996; e a POF 2002-2003. As POFs dos anos de 1980 e 1990 foram concebidas para atender, prioritariamente, a atualização das estruturas de consumo dos Índices de Preços ao Consumidor produzidos pelo IBGE, sendo realizadas nas Regiões Metropolitanas de Belém, Fortaleza, Recife, Salvador, Belo Horizonte, Rio de Janeiro, São Paulo, Curitiba e Porto Alegre, no Município de Goiânia e no Distrito Federal. A POF 2002-2003 e a POF 2008-2009, que tiveram abrangência geográfica nacional, dão igual prioridade às demais aplicações anteriormente mencionadas.

Cabe mencionar que a realização da POF 2008-2009 contou, além da parceria com o Ministério da Saúde, com a cooperação do Banco Mundial, fundamental para a consolidação da periodicidade quinquenal para a realização da pesquisa, segundo este modelo metodológico adotado desde 2002-2003 e para os estudos sobre a futura POF Contínua. Em ambos os casos, o apoio técnico foi disponibilizado, além de recursos financeiros e equipamentos para a pesquisa.

O desenho da amostra das duas últimas POFs foi estruturado de tal modo que propicia a publicação de resultados nos seguintes níveis: Brasil, Grandes Regiões (Norte, Nordeste, Sudeste, Sul e Centro-Oeste) e também por situações urbana e rural. Para as Unidades da Federação, os resultados contemplam o total e a situação urbana. Nas nove regiões metropolitanas e nas capitais das Unidades da Federação, os resultados correspondem à situação urbana.

A amostra da POF 2008-2009 manteve características do desenho aplicado à POF 2002-2003, mas teve sua concepção segundo o conceito de amostra mestra, que o IBGE propõe adotar para todas as pesquisas domiciliares por amostra no contexto mais amplo do projeto de reformulação dessas pesquisas - a construção do Sistema Integrado de Pesquisas Domiciliares - SIPD.

Além das informações diretamente associadas às estruturas orçamentárias, várias outras características dos domicílios e das famílias são investigadas, ampliando o potencial de utilização dos resultados da pesquisa. É possível, portanto, estudar a composição dos gastos das famílias segundo as classes de rendimentos, as disparidades regionais, as áreas urbana e rural, a extensão do endividamento familiar, a difusão e o volume das transferências entre as diferentes classes de renda e a dimensão do mercado consumidor para grupos de produtos e serviços.

Outros temas, fortemente relacionados com a qualidade das condições de vida, são destaque nas POFs, a exemplo da investigação subjetiva sobre a qualidade de vida das famílias e de um amplo conjunto de variáveis que é investigado para o desenho da avaliação do perfil nutricional da população residente no Brasil. Com esse último objetivo, medidas antropométricas de todos os moradores dos domicílios foram tomadas, e foram investigados aspectos relacionados com a amamentação e a alimentação escolar e foi aplicado o módulo inédito e especial sobre o consumo alimentar pessoal, a partir do qual se estruturou a presente publicação. Também foram investigadas as quantidades adquiridas de alimentos e bebidas para consumo no domicílio, segundo as Grandes Regiões, as situações urbana e rural, e as formas de aquisição monetárias (itens comprados mediante pagamento em dinheiro, cheques, cartões de crédito e outros) e não monetárias (aquisições a partir de doações, produção própria, trocas, entre outras).

Cabe, ainda, mencionar outras informações levantadas na POF 2008-2009 sobre o tema alimentação que podem ampliar ainda mais o potencial de análise e utilização das informações, quais sejam: despesas com alimentação no domicílio ou fora dele; tipos de estabelecimentos em que são realizadas as refeições fora do domicílio; identificação das formas de aquisição dos produtos alimentícios; e avaliação subjetiva das famílias sobre a quantidade e a qualidade dos alimentos que consomem.

Pela primeira vez, a POF obteve informações sobre o consumo alimentar pessoal. Para tanto, foram realizados, por dois dias não consecutivos, os registros da ingestão alimentar, para as pessoas com 10 anos ou mais de idade, no Bloco de Consumo Alimentar Pessoal, POF 7, instrumento utilizado para a coleta. Para realizar o registro alimentar, os indivíduos foram orientados a registrar e relatar detalhadamente os nomes dos alimentos consumidos, o tipo de preparação, a medida e a quantidade consumidas, o horário e se o consumo do alimento ocorreu no domicílio ou fora do domicílio. Nos casos em que havia impedimento para o morador preencher os registros, os mesmos poderiam ser efetuados com a ajuda de outro morador ou de pessoa próxima.

Os informantes foram orientados a detalhar os alimentos que integravam preparações compostas, como sanduíches e vitaminas. No entanto, quando o informante não sabia detalhar a composição da preparação consumida, esta foi registrada apenas pelo nome, por exemplo, feijoada, bobó de camarão, baião de dois, vatapá, etc.

A compilação das informações levantadas em todo o Brasil, que cobriu as áreas urbana e rural, permitiu construir, para cada alimento relatado pelos informantes da pesquisa, a Tabela de Medidas Referidas, na qual é identificada, segundo cada tipo de produto e forma de preparação, a quantidade em gramas ou mililitros associada à medida referida utilizada para servir o alimento.

Os dados referentes ao módulo de consumo alimentar pessoal foram coletados para todos os moradores com 10 anos ou mais de idade de 13 569 domicílios selecionados, que corresponderam a uma subamostra de 24,3% dos 55 970 domicílios investigados na POF 2008-2009. Dessa forma, foram obtidas informações sobre o consumo alimentar individual de 34 003 moradores. Os domicílios que participaram da subamostra foram selecionados de forma aleatória dentre aqueles domicílios que foram selecionados para a amostra original da POF 2008-2009.

A primeira publicação da POF 2008-2009, Despesas, rendimentos e condições de vida, contemplou aspectos básicos para a análise dos orçamentos domésticos, e alguns fatores relacionados com a avaliação subjetiva das condições de vida. Na segunda publicação, Antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil, foram apresentadas as estatísticas relacionadas com o tema antropometria. Os resultados foram construídos a partir das informações sobre peso e altura obtidos de forma direta de cada um dos moradores dos domicílios entrevistados. Na terceira publicação, Aquisição alimentar *per capita*, os resultados apresentados dizem respeito às estatísticas das quantidades anuais *per capita*, em quilogramas, adquiridas para consumo no domicílio, para uma ampla relação de alimentos e bebidas. A quarta publicação, Avaliação nutricional da disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil, apresentou os resultados e conclusões resultantes da avaliação nutricional das quantidades de alimentos e bebidas adquiridos pelas famílias brasileiras. A análise foi realizada sob algumas hipóteses, conforme destacado em seção específica sobre a metodologia utilizada. Isto ocorre porque a aquisição alimentar, tal como a investigada na POF 2008-2009, bem como na POF 2002-2003, corresponde à disponibilidade de alimentos e bebidas para consumo no domicílio, não refletindo o consumo pessoal de alimentos e bebidas.

Esta publicação descreve os procedimentos utilizados na elaboração da Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil, obtidas a partir das informações registradas no Bloco de Consumo Alimentar Pessoal, instrumento utilizado para a coleta. Como já mencionado, outras duas publicações estão sendo divulgadas simultaneamente ao presente documento: **Análise do consumo alimentar pessoal no Brasil** e **Tabelas de composição nutricional dos alimentos consumidos no Brasil**.

---

# Notas técnicas

## Conceitos e definições

Neste módulo, são apresentados os conceitos relacionados com os resultados desta publicação, segundo as seguintes variáveis: domicílios, unidades de consumo, pessoas e consumo alimentar individual. Antecede aos temas a descrição das referências temporais inerentes ao levantamento e à qualidade das informações sobre orçamentos familiares. Estas definições da variável tempo são básicas para o entendimento dos conceitos e resultados da pesquisa.

A POF é uma pesquisa realizada por amostragem, na qual são investigados os domicílios particulares permanentes. No domicílio, por sua vez, é identificada a unidade básica da pesquisa – unidade de consumo – que compreende um único morador ou conjunto de moradores que compartilham da mesma fonte de alimentação ou compartilham as despesas com moradia. É importante ressaltar que esta definição, que será detalhada mais adiante, segue as recomendações e práticas internacionais referentes a pesquisas similares.

O conceito “família”, no IBGE, é especificamente adotado no Censo Demográfico e demais pesquisas domiciliares, refere-se a todas as pessoas moradoras do domicílio, ligadas por laços de parentesco, dependência doméstica ou normas de convivência, sem referência explícita ao consumo ou despesas. Entretanto, na maior parte das situações, a unidade de consumo da POF coincide com a “família”, segundo o conceito adotado no IBGE. A POF 2008-2009, buscando harmonização conceitual com as demais pesquisas, identificou, também, nos domicílios, as famílias, segundo o conceito adotado pelo IBGE.

No ENDEF e nas POFs, para efeito de análises e divulgações de resultados, o termo “família” tem sido utilizado para representar o conceito unidade de consumo e, na presente publicação, este procedimento é mantido.

Na Pesquisa de Orçamentos Familiares - POF 2008-2009, três enfoques temporais foram utilizados.

## Período de realização da pesquisa

Para propiciar a estimação de orçamentos familiares que contemplem as alterações a que estão sujeitos ao longo do ano, as despesas e os rendimentos, definiu-se o tempo de duração da pesquisa em 12 meses. O período de realização da POF 2008-2009 teve início no dia 19 de maio de 2008 e término no dia 18 de maio de 2009.

## Período de referência das informações de despesas e rendimentos

A investigação de uma grande diversidade de itens de despesas, com diferentes valores unitários e diferentes frequências de aquisição, requer definir períodos de observação variados. Em geral, as despesas de menor valor são aquelas normalmente realizadas com mais frequência, enquanto as despesas de maior valor são realizadas com menor frequência. Além disso, a memória das informações relacionadas com uma aquisição com valor mais elevado é preservada por um período de tempo mais longo. Assim, com o objetivo de ampliar a capacidade do informante para fornecer os valores das aquisições realizadas e as demais informações a elas associadas, foram definidos quatro períodos de referência: sete dias, 30 dias, 90 dias e 12 meses, segundo os critérios de frequência de aquisição e do nível do valor do gasto.

Os rendimentos e as informações a eles relacionados são coletados segundo o período de referência de 12 meses.

Como a operação da coleta tem duração de 12 meses, os períodos de referência das informações sobre despesas e rendimentos não correspondem às mesmas datas para cada domicílio selecionado. Para cada informante, os períodos de referência foram estabelecidos como o tempo que antecede à data de realização da coleta no domicílio. A exceção é o período de referência de sete dias, que é contado no decorrer da entrevista.

## Data de referência da pesquisa

Como as POFs combinam um período de coleta de 12 meses com períodos de referência de até 12 meses, adotado para alguns itens de despesa e para os rendimentos, as informações se distribuem em um período total de 24 meses. Durante os 24 meses mencionados, ocorrem mudanças absoluta e relativa nos preços, requerendo que os valores levantados na pesquisa sejam valorados a preços de uma determinada data.

Os dados de consumo alimentar pessoal foram pesquisados ao longo do ano de realização da pesquisa, para cada um dos moradores com 10 anos ou mais de idade, durante dois dias não consecutivos em uma subamostra de domicílios, propiciando uma avaliação do estado nutricional da população brasileira.

A data de referência fixada para a compilação, análise e apresentação dos resultados da POF 2008-2009 foi 15 de janeiro de 2009.

## Domicílio

Domicílio é a unidade amostral da pesquisa, consistindo também em importante unidade de investigação e análise para caracterização das condições de moradia das famílias.

É a moradia estruturalmente separada e independente, constituída por um ou mais cômodos, sendo que as condições de separação e independência de acesso devem ser satisfeitas.

A condição de separação é atendida quando o local de moradia é limitado por paredes, muros, cercas e outros, quando é coberto por um teto e permite que seus moradores se isolem, arcando com parte ou todas as suas despesas de alimentação ou moradia.

A independência é atendida quando o local de moradia tem acesso direto, permitindo que seus moradores possam entrar e sair sem passar por local de moradia de outras pessoas.

### Domicílio particular permanente

Destina-se à habitação de uma ou mais pessoas, ligadas por laços de parentesco, dependência doméstica ou normas de convivência, sendo todo ou parte destinado exclusivamente à moradia.

Na POF, em função de seus objetivos e características, somente foram pesquisados os domicílios particulares permanentes.

### Unidade de consumo

A unidade de consumo é a unidade básica de investigação e análise dos orçamentos. Para efeito de divulgação da POF, o termo “família” é considerado equivalente à unidade de consumo.

A unidade de consumo compreende um único morador ou conjunto de moradores que compartilham da mesma fonte de alimentação, isto é, utilizam um mesmo estoque de alimentos e/ou realizam um conjunto de despesas alimentares comuns. Nos casos onde não existia estoque de alimentos nem despesas alimentares comuns, a identificação ocorreu através das despesas com moradia.

## Pessoas

### Pessoa moradora

Pessoa que tinha o domicílio como residência única ou principal e que não se encontrava afastada deste por período superior a 12 meses. Aquelas que se achavam presentes por ocasião da coleta da pesquisa são consideradas moradores presentes. A pessoa é moradora ausente se, por ocasião da coleta, estava afastada temporariamente.

## Características das pessoas

Dentre as características investigadas, foram de interesse neste estudo: idade e sexo.

### Idade

A investigação da idade foi feita através da pesquisa do *dia, mês e ano* de nascimento da pessoa. Nas situações nas quais a pessoa não soube precisar a data de nascimento, registrou-se a idade em anos *presumida* pela pessoa ou *estimada* pelo agente de pesquisa.

Para aplicação do Bloco de Consumo Alimentar Pessoal, POF 7, a variável idade foi utilizada em anos completos.

### Sexo

O registro correspondente ao sexo das pessoas do domicílio foi realizado utilizando as seguintes categorias: masculino e feminino.

## Unidade de orçamento

Morador que teve alguma participação no orçamento da unidade de consumo no período de referência de 12 meses.

Os moradores ausentes, os moradores com menos de 10 anos de idade e os moradores cuja condição no domicílio fosse de empregado doméstico ou parente de empregado doméstico não foram pesquisados como unidade de orçamento. Nas situações de moradores com menos de 10 anos de idade, as aquisições e rendimentos correspondentes são registrados juntamente com os da pessoa responsável pelo menor.

A unidade de orçamento é representada por:

a) Unidade de orçamento despesa:

Morador cuja participação no orçamento da unidade de consumo representou a realização de aquisições que resultaram em despesas monetárias e/ou não monetárias.

b) Unidade de orçamento rendimento:

Morador cuja participação no orçamento da unidade de consumo representou qualquer tipo de ganho monetário - remuneração do trabalho, transferência, aluguel de imóvel, aplicações financeiras, entre outros. Também foram consideradas todas as pessoas que exerceram algum tipo de trabalho não remunerado, na produção de bens e serviços em ajuda na atividade econômica de pessoa da família ou para o consumo ou uso familiar.

## Aspectos de amostragem

### Planejamento da amostra

Em linhas gerais, o plano de amostragem adotado para a POF 2008-2009 é basicamente o mesmo que o implementado na POF 2002-2003, sendo, contudo, pertinente a inclusão de algumas explicações adicionais sobre a adoção da amostra-mestra de setores censitários nas pesquisas domiciliares do IBGE e a influência desta no atual plano amostral da pesquisa. Ademais, para o estudo do consumo alimentar pessoal, trabalhou-se com subamostra de domicílios e a descrição desse procedimento é apresentada a seguir.

Com o objetivo de facilitar ainda mais a integração entre as suas diferentes pesquisas domiciliares, o IBGE tem trabalhado no planejamento do Sistema Integrado de Pesquisas Domiciliares, um amplo projeto que busca harmonizar conceitos e definições de variáveis comuns, procedimentos de coleta e listagem de setores censitários, dentre outros procedimentos fundamentais para a qualidade das pesquisas. Um ponto-chave para o sucesso desta integração se encontra na utilização de uma infraestrutura amostral comum, cadastro e amostra, definidas especialmente para atender a diferentes pesquisas ao mesmo tempo. A amostra comum, denominada amostra-mestra, é um conjunto de setores censitários, que são considerados unidades primárias de amostragem no planejamento amostral de cada uma das pesquisas que utilizarão essa infraestrutura comum.

É importante explicar que para a realização dos Censos Demográficos, por questões operacionais, os municípios do Brasil são divididos em áreas, denominadas setores censitários. Assim, como em outras pesquisas por amostragem realizadas pelo IBGE, a POF também possui em seu planejamento amostral um estágio de seleção de setores censitários e, na edição de 2008-2009, utilizou como base de seleção a amostra-mestra desenhada no âmbito do planejamento do referido sistema.

A amostra-mestra permite então que várias subamostras possam ser selecionadas a partir de seu conjunto de setores censitários, conjunto este selecionado segundo a metodologia estabelecida (FREITAS et al., 2007) a partir de um cadastro inicial contendo todos os setores censitários disponíveis à época do Censo Demográfico 2000. A amostra de setores censitários da POF 2008-2009 é uma das possíveis subamostras da amostra-mestra.

Um dos aspectos específicos para a definição da amostra da POF refere-se principalmente à questão da estratificação dos setores censitários, não somente com relação à estratificação geográfica, mas também com relação à estratificação estatística. Para atender a essa característica historicamente presente nas amostras das POFs e expandi-las a outras pesquisas por amostra, a metodologia de estratificação definida para a seleção da amostra-mestra levou em consideração esses aspectos em sua construção. Ademais, esse procedimento agrega ganhos importantes de eficiência das amostras *vis-à-vis* a precisão das estimativas produzidas a partir das pesquisas. A amostra-mestra foi implementada levando-se em consideração o seguinte esquema de estratificação:



1. Divisão administrativa: Municípios das Capitais, Regiões Metropolitanas e Regiões Integradas de Desenvolvimento - RIDES;
2. Espacial/geográfica: áreas de ponderação, municípios;
3. Situação dos setores censitários: urbana ou rural; e
4. Estatística: a partir da variável renda do responsável, obtida no Censo Demográfico 2000.

Uma vez que a seleção dos setores censitários para formar o conjunto de setores da amostra-mestra respeitou o esquema de estratificação apresentado, a condição da amostra da POF 2008-2009, como uma subamostra selecionada a partir deste conjunto, por um lado, implicou na subordinação ao sistema de estratificação predefinido para o conjunto das pesquisas amostrais, e, por outro, manteve a possibilidade de comparação com o esquema de estratificação adotado nas edições anteriores, especialmente na POF 2002-2003.

O esquema de estratificação da amostra-mestra é bem detalhado, principalmente no que se refere à estratificação geográfica, e para atender a características próprias da POF, alguns destes níveis puderam ser agrupados, sem perda das características fundamentais da estratificação original. Desde a implementação das POFs, é assegurada a obtenção de resultados da pesquisa para alguns domínios de estimação, isto é feito considerando estes domínios no esquema de estratificação. Apesar de a estratificação ser diferente nesta edição, é possível reproduzir a estratificação das edições anteriores agregando estratos, como dito anteriormente, desta forma pode-se comparar resultados obtidos para os mesmos domínios. Exemplos de domínios para os quais é possível gerar resultados: Municípios das Capitais, situação urbana, e áreas urbanas das Regiões Metropolitanas, estas últimas incluindo o Município da Capital. As Regiões Metropolitanas levadas em conta na estratificação das edições anteriores, desde a POF 1987-1988, foram mantidas na POF 2008-2009: Belém, Fortaleza, Recife, Salvador, Belo Horizonte, Rio de Janeiro, São Paulo, Curitiba e Porto Alegre. Em relação à POF 2002-2003 há uma diferença, que é a não inclusão da Região Administrativa de Brasília, que não foi separada para compor um estrato geográfico.

Com relação ao último nível do esquema de estratificação da amostra-mestra, dentro de cada estrato geográfico definido, foram então calculados um quantitativo de estratos estatísticos, cujo número total foi diferente para cada Unidade da Federação, considerando as respectivas particularidades. Para a construção dos estratos estatísticos (socioeconômicos), a variável renda total do responsável pelo domicílio, obtida a partir dos resultados do Censo Demográfico 2000, foi utilizada para efeito dos cálculos. A estratificação estatística que é empregada na amostra da POF 2008-2009 é exatamente aquela proveniente da amostra-mestra.

Com as explicações anteriores e considerando as definições das técnicas de amostragem, no âmbito da teoria estatística, é possível identificar que, para a POF 2008-2009, adotou-se um plano amostral denominado como conglomerado em dois estágios, com estratificações geográfica e estatística das unidades primárias de amostragem que correspondem aos setores da base geográfica do Censo Demográfico 2000, a partir da estrutura oferecida pela amostra-mestra desenhada pelo IBGE para o Sistema Integrado de Pesquisas Domiciliares - SIPD em construção. Os setores foram selecionados por amostragem com probabilidade proporcional ao número de domicílios existentes no setor, dentro de cada estrato final, compondo a amostra-mestra.

A subamostra de setores para a POF 2008-2009 foi selecionada por amostragem aleatória simples em cada estrato. No plano adotado, as unidades secundárias de amostragem foram os domicílios particulares permanentes, que foram selecionados por amostragem aleatória simples sem reposição, dentro de cada um dos setores selecionados. Em seguida ao processo de seleção de setores e domicílios, os setores são distribuídos ao longo dos quatro trimestres da pesquisa, garantindo que em todos os trimestres os estratos geográfico e socioeconômico estejam representados através dos domicílios selecionados.

## Dimensionamento da amostra

O tamanho da amostra de setores foi determinado em função do tipo de estimador utilizado e do nível de precisão fixado para estimar o total dos rendimentos das pessoas moradoras responsáveis pelos domicílios, obtidos a partir dos dados do Censo Demográfico 2000, e, ainda, levando em consideração o número esperado de domicílios com entrevistas realizadas em cada setor, segundo cada domínio de estimação considerado. Foram identificados dois níveis geográficos de controle para o cálculo do tamanho da amostra, a saber: área urbana de cada Unidade da Federação e área rural de cada Grande Região.

Foram fixados diferentes coeficientes de variação para estimar com a precisão desejada o total da renda dos responsáveis pelos domicílios, segundo os diferentes domínios de estimação. Os níveis de precisão fixados foram estabelecidos a partir das análises realizadas com as precisões para a mesma variável e calculados a partir dos dados da POF 2002-2003. Para estimar o total nas Unidades da Federação da Região Norte, foram fixados coeficientes de variação que variaram de 10% a 15%. Para a Região Nordeste, os coeficientes fixados ficaram entre 5% e 10%. No caso das Regiões Sudeste e Sul, a variação dos coeficientes ficou entre 3% e 7%. Por último, na Região Centro-Oeste, os coeficientes de variação variaram entre 8% e 10%.

A alocação da amostra total de setores selecionados em cada estrato foi proporcional ao número total de domicílios particulares permanentes no estrato, com a condição de haver pelo menos três setores na amostra de cada estrato. Foram fixados os números de domicílios com entrevistas por setor de acordo com a área da pesquisa: 12 domicílios nos setores urbanos e 16 nos setores rurais. O tamanho efetivo da amostra foi de 4 696 setores, correspondendo a um número esperado de 59 548 domicílios com entrevista.

## Seleção da amostra

A seleção de setores para compor a amostra-mestra ocorreu de forma independente em cada estrato proporcional ao número de domicílios do setor da malha setorial do Censo Demográfico 2000. Os setores da amostra da POF 2008-2009, por sua vez, foram selecionados a partir dos setores da amostra-mestra, através de um procedimento de seleção definido como amostra aleatória simples.

Através do procedimento explicado, foram então selecionados os 4 696<sup>1</sup> setores para a amostra da pesquisa, de um total de 12 800 setores pertencentes à amostra-mestra. Após o procedimento de seleção dos setores e a alocação desses setores nos

<sup>1</sup> Dos 4 696 setores, dois apresentaram todas as entrevistas como não realizadas, sendo então seus fatores de expansão redistribuídos pelos outros setores do mesmo estrato.

quatro trimestres da pesquisa, deu-se início ao processo de atualização (operação de listagem) dos cadastros de endereços dos domicílios (cadastro de seleção). Nesta pesquisa, tal processo foi realizado em quatro etapas, contemplando cada um dos trimestres da pesquisa. A decisão por essa periodicidade trimestral para o processo de atualização foi tornar o cadastro o mais atualizado possível para a realização de cada etapa de seleção dos domicílios para compor a amostra a ser entrevistada a cada trimestre. O objetivo da atualização do cadastro de seleção é o de minimizar a perda de entrevistas por motivos, tais como: domicílio que já deixou de existir, domicílio em ruínas, etc.

Mesmo com todos os cuidados com a atualização do cadastro de seleção, avaliou-se pela pertinência de se ampliar o número de entrevistas, prevenindo eventuais perdas ao longo da fase de coleta das informações, por recusa do morador ou por não conseguir abrir o domicílio, por exemplo. Sendo assim, para esta pesquisa, estimou-se uma perda média de 15% das entrevistas e acréscimo de igual proporção foi atribuído ao total de domicílios a serem selecionados por setor da amostra. Em termos práticos, para compensar as perdas futuras com entrevistas não realizadas, foi selecionado, em cada setor urbano, um total de 13 domicílios, enquanto para os setores de situação rural foram selecionados 18 domicílios.

Com base nas informações das listagens dos domicílios, foram identificados aqueles setores com altas taxas de crescimento em relação às informações do Censo Demográfico 2000 e com elevadas taxas de domicílios fechados. Nesses setores, foram feitos acréscimos maiores, no momento da seleção, até o limite de 28 domicílios para os setores das áreas urbana e rural, com a finalidade de compensar eventuais perdas na precisão das estimativas.

De posse do total de domicílios listados e do número de domicílios a serem efetivamente selecionados por setor, realizou-se a seleção aleatória sem reposição dos domicílios, independente em cada setor.

Visando garantir a distribuição dos estratos da amostra ao longo dos 12 meses de duração da pesquisa, os setores de cada estrato foram aleatoriamente alocados por trimestre e seus domicílios espalhados ao longo do mesmo. Este processo de alocação visa a observação, para domicílios de todos os estratos, das naturais variações dos padrões de consumo conforme as épocas do ano.

## **Dimensionamento e seleção da subamostra de domicílios para a investigação do consumo alimentar pessoal**

Em função das características específicas requeridas para a aplicação do Bloco de Consumo Alimentar Pessoal, como, por exemplo, um número maior de retornos ao domicílio por parte do agente de pesquisa, com o objetivo de conferir os registros dos informantes, ficou estabelecido que a cada quatro domicílios selecionados para a amostra da POF 2008-2009, um deles foi selecionado para responder sobre o consumo alimentar pessoal de seus moradores. Definiu-se também que a investigação se realizaria em todos os setores selecionados para a realização da POF 2008-2009.

Em geral, os setores urbanos selecionados na amostra da pesquisa tiveram cerca de 13 domicílios selecionados e, sendo assim, quatro destes também foram selecionados para a subamostra. Para os setores rurais da pesquisa, o total de domicílios selecionados para formar a amostra original da pesquisa foi, na maioria dos setores, de 18 domicílios por setor. Logo, para estes setores, cinco domicílios dos 18

selecionados fizeram também parte da subamostra para aplicação do Bloco de Consumo Alimentar Pessoal. Os domicílios foram selecionados de forma aleatória dentre os domicílios que fizeram parte da amostra original da pesquisa.

A Tabela 1, a seguir, apresenta o total de domicílios da amostra da POF 2008-2009, bem como o total da subamostra de domicílios cujos moradores responderam sobre o consumo alimentar, além do total de pessoas moradoras que preencheram o Bloco de Consumo Alimentar Pessoal.

**Tabela 1 - Número de setores selecionados, total de domicílios entrevistados na amostra e com consumo alimentar pessoal e número de pessoas na subamostra, segundo as Unidades da Federação - período 2008-2009**

Unidades da Federação	Número de setores selecionados	Número de domicílios entrevistados na amostra		Número de pessoas na subamostra
		Total POF	Consumo alimentar (subamostra)	
<b>Brasil</b>	<b>4 696</b>	<b>55 970</b>	<b>13 569</b>	<b>34 003</b>
Rondônia	73	907	230	569
Acre	66	863	235	608
Amazonas	105	1 344	402	1 105
Roraima	55	644	149	329
Pará	156	1 894	470	1 266
Amapá	44	689	161	499
Tocantins	102	1 270	333	898
Maranhão	209	2 562	599	1 526
Piauí	153	2 056	548	1 551
Ceará	143	1 861	441	1 175
Rio Grande do Norte	113	1 342	330	874
Paraíba	128	1 628	342	959
Pernambuco	193	2 367	582	1 499
Alagoas	246	2 712	649	1 642
Sergipe	141	1 654	449	1 150
Bahia	245	3 050	850	2 239
Minas Gerais	439	5 028	1 238	2 960
Espírito Santo	330	3 489	376	841
Rio de Janeiro	171	1 938	512	1 228
São Paulo	294	3 623	938	2 273
Paraná	231	2 477	635	1 558
Santa Catarina	182	2 029	548	1 349
Rio Grande do Sul	189	2 210	535	1 260
Mato Grosso do Sul	166	2 247	591	1 402
Mato Grosso	208	2 423	543	1 213
Goiás	197	2 686	749	1 754
Distrito Federal	117	977	134	276

Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009.

---

## Consumo alimentar pessoal

**A**s informações sobre o consumo alimentar pessoal foram registradas nos dois quadros destinados ao preenchimento das informações sobre os alimentos e bebidas efetivamente consumidos no domicílio ou fora dele, no Bloco de Consumo Alimentar Pessoal.

### **Principais aspectos da coleta de informações**

São apresentados, de forma resumida, os procedimentos gerais de coleta da POF 2008-2009, com destaque e maior detalhamento para aqueles relacionados com as informações sobre os alimentos e bebidas consumidos pelas pessoas.

### **Instrumentos de coleta**

A definição de instrumentos de coleta requer que alguns aspectos sejam considerados, tais como características dos locais onde a pesquisa será realizada, para possibilitar ao informante a precisão das respostas e determinar o ritmo da entrevista. Além disso, as experiências de trabalhos anteriores do próprio IBGE, bem como de outras instituições nacionais e internacionais, são levadas em conta. Questões, como períodos de referência dos dados, registros diários e método recordatório, podem ser citadas como fatores específicos que determinam os instrumentos de coleta numa POF.

Os instrumentos de coleta utilizados na POF 2008-2009, organizados segundo o tipo de informação pesquisada, foram: Questionário de Características do Domicílio e dos Moradores; Questionário de Aquisição Coletiva; Caderneta de Aquisição Coletiva; Questionário de Aquisição Individual; Questionário de Trabalho e

Rendimento Individual; Questionário de Condições de Vida; e Bloco de Consumo Alimentar Pessoal.

## **Bloco de Consumo Alimentar Pessoal**

O Bloco de Consumo Alimentar Pessoal foi pesquisado em uma subamostra de domicílios, selecionados aleatoriamente da POF 2008-2009. O bloco foi aplicado a cada um dos moradores com 10 anos ou mais de idade, pertencentes à(s) unidade(s) de consumo existente(s) no domicílio. As anotações dos registros foram realizadas pelos próprios informantes e complementadas mediante entrevistas nas quais o agente de pesquisa, inicialmente, revisava o preenchimento realizado pelo informante, complementando quando necessário. Em seguida, realizava a transcrição dos registros para o sistema de entrada de dados.

O instrumento foi estruturado em três quadros, sendo um quadro para a identificação e controle, e outros dois quadros destinados aos registros das informações sobre o consumo diário dos alimentos. Nos quadros destinados aos registros de consumo, os informantes anotaram todos os alimentos (inclusive refeições prontas) e bebidas que consumiram ao longo de 24 horas. Nestes quadros, foram também registrados, além dos tipos de alimentos consumidos, o horário (em horas inteiras), as quantidades consumidas em unidades de medidas caseiras, a forma de preparação, bem como a fonte do alimento (dentro ou fora do domicílio).

Cada morador, com 10 anos ou mais de idade, registrou em dois dias não consecutivos seu consumo individual. Nas situações onde o informante esteve impedido de preencher os seus registros diários, opcionalmente estes registros foram preenchidos com o auxílio de outro morador do domicílio ou uma pessoa indicada pelo mesmo.

No caso das preparações contendo mais de um tipo de alimento, para o preenchimento dos registros, os informantes foram orientados a detalhar sua composição. Entretanto, quando o detalhamento da preparação não foi possível, a orientação era de registrar apenas o nome específico da preparação. Como exemplo: feijoada, vatapá, etc.

Com o intuito de orientar sobre o modo de registro dos alimentos consumidos e facilitar o preenchimento do Bloco de Consumo Alimentar Pessoal, os informantes receberam um material instrucional que incluía fotografias de utensílios e vasilhames frequentemente utilizados para servir alimentos e bebidas, os quais eram identificados pela sua denominação.

Os registros eram revisados pelos agentes de pesquisa junto com os moradores e as informações digitadas em um computador portátil no próprio domicílio, utilizando programa de entrada de dados específico.

Com o objetivo de minimizar os erros de informação, ao revisar os registros, os agentes de pesquisa observavam alguns procedimentos:

1. quando não havia registro de nenhum alimento num intervalo de pelo menos três horas, os agentes de pesquisa foram orientados a confirmar com o entrevistado se realmente não ocorreu consumo de qualquer produto nesse período;

2. quando menos de cinco itens eram registrados ao longo de um dia, os agentes de pesquisa deveriam perguntar ao morador se outros alimentos foram consumidos e não haviam sido registrados; e
3. os agentes de pesquisa também foram orientados a indagar sobre o consumo de alimentos usualmente omitidos em inquéritos alimentares, como os pequenos lanches, balas, doces, café, refrigerantes, e outras bebidas, seguindo o método dos múltiplos passos para preenchimento de recordatórios de 24 horas (MOSHFEH et al., 2008).

O programa de entrada de dados para registros alimentares continha uma base de dados (cadastro de alimentos e bebidas) de aproximadamente 1 500 itens que foram selecionados com base nos dados de aquisição de alimentos e bebidas da POF 2002-2003. Contudo, caso fosse necessário, os agentes de pesquisa poderiam incluir novos alimentos ou bebidas (itens) que não constassem nessa base.

Cabe destacar que a forma de preparo pode alterar a composição nutricional dos alimentos e, sendo assim, o relato da forma de preparação era prioritária para a seleção dos itens no cadastro de alimentos, principalmente para as carnes e legumes. No programa de entrada de dados, foram disponibilizadas 15 opções para a “forma de preparação”, além da opção “Não se aplica” (Quadro 1).

**Quadro 1 - Cadastro de preparações de alimentos**

Código	Preparação	Código	Preparação
1	Cru(a)	9	Molho branco
2	Cozido(a)	10	Ao alho e óleo
3	Grelhado(a)/Brasa/Churrasco	11	Com manteiga/Óleo
4	Assado(a)	12	Ao vinagrete
5	Frito(a)	13	Ensopado
6	Empanado(a)/à milanesa	14	Mingau
7	Refogado(a)	15	Sopa
8	Molho vermelho	99	Não se aplica

Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009.

Para o registro da variável quantidade consumida, fundamental para as futuras análises nutricionais, o programa apresentou 106 opções de unidades de medida (Quadro 2). Nas ocasiões em que os agentes de pesquisa encontraram em algum registro de alimento dúvidas ou ausência da informação da variável, estes foram orientados a solicitar aos informantes que apresentassem o utensílio utilizado para consumir o alimento ou a embalagem do alimento, no caso de produtos industrializados. Com relação ao tipo de copo utilizado para consumo de alimentos líquidos, quando o informante não sabia especificá-lo, os agentes de pesquisa foram orientados a registrar a unidade de medida de copo médio. Quando houve referência ao “copo de geleia” (que não constava da lista de unidades de medida), registrou-se copo americano.

**Quadro 2 - Cadastro de unidades de medida**

Código	Medidas	Código	Medidas
1	Asa	54	Garrafa (600 ml)
2	Bago	55	Garrafa (650 ml)
3	Banda	56	Garrafa (900 ml)
4	Barra	57	Garrafa (910 ml)
5	Bife	58	Garrafa (980 ml)
6	Bisnaga	59	Garrafa (1 l)
7	Bola	60	Garrafa (1,25 l)
8	Cacho	61	Garrafa (1,5 l)
9	Caneca	62	Garrafa (1,75 l)
10	Caneco	63	Garrafa (2 l)
11	Casquinha	64	Garrafa (2,25 l)
12	Colher de arroz/servir	65	Garrafa (2,5 l)
13	Colher de café	66	Garrafa (não especificada)
14	Colher de chá	67	Gomo
15	Colher de sobremesa	68	Gramas
16	Colher de sopa	69	Lata (250 ml)
17	Concha	70	Lata (335 ml)
18	Copo americano	71	Lata (340 ml)
19	Copo de cafezinho	72	Lata (350 ml)
20	Copo de requeijão	73	Lata (354 ml)
21	Copo grande	74	Lata (473 ml)
22	Copo médio	75	Lata (não especificada)
23	Copo tulipa	76	Litro
24	Costela	77	Maço
25	Coxa	78	Metade
26	Cumbuca	79	Mililitro
27	Dose	80	Pacote
28	Escumadeira	81	Pedaço
29	Espetinho	82	Pegador
30	Espeto	83	Peito
31	Espiga	84	Pescoço
32	Fatia	85	Pires
33	Filé	86	Ponta de faca
34	Folha	87	Porção
35	Garfada	88	Punhado
36	Garrafa (200 ml)	89	Posta
37	Garrafa (237 ml)	90	Pote
38	Garrafa (248 ml)	91	Prato de sobremesa
39	Garrafa (250 ml)	92	Prato fundo
40	Garrafa (275 ml)	93	Prato raso
41	Garrafa (284 ml)	94	Quilo
42	Garrafa (290 ml)	95	Ramo
43	Garrafa (300 ml)	96	Rodela
44	Garrafa (320 ml)	97	Sachê
45	Garrafa (330 ml)	98	Saco
46	Garrafa (350 ml)	99	Sobrecoxa
47	Garrafa (355 ml)	100	Tablete
48	Garrafa (400 ml)	101	Taça
49	Garrafa (450 ml)	102	Tigela
50	Garrafa (500 ml)	103	Unidade
51	Garrafa (510 ml)	104	Unidade pequena
52	Garrafa (550 ml)	105	Xícara de café
53	Garrafa (591 ml)	106	Xícara de chá

Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009.



---

## **Metodologia e tratamentos das informações para a construção da Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

**A** Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil da POF 2008-2009, com suas respectivas quantidades em gramas ou mililitros, foi elaborada a partir de uma compilação de tabelas de medidas caseiras e de outras fontes de informação, tais como: publicações contendo informações sobre gramatura de medidas caseiras; rótulos de alimentos; artigos científicos com o peso da unidade de algumas frutas nacionais; e pesagem direta de alguns alimentos e preparações realizadas em centros de pesquisas de universidades brasileiras.

As fontes de referência utilizadas na compilação das informações sobre a gramatura das medidas caseiras referidas para construção da Tabela estão apresentadas no Quadro 3.

**Quadro 3 - Fontes de referência utilizadas na compilação das informações sobre as medidas caseiras referidas**

Código	Fontes de referência
1	PINHEIRO, A. B. V. et al. <i>Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras</i> . 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2004. 131 p.
2	BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. <i>Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável</i> . Brasília, DF, 2006. 210 p. (Série A. Normas e manuais técnicos). Disponível em: < <a href="http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/guia_alimentar_conteudo.pdf">http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/guia_alimentar_conteudo.pdf</a> >. Acesso em: maio 2011.
3	PHILIPPI, S. T. (Org.). <i>Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição</i> . Barueri: Manole, 2008. 387 p. (Guias de nutrição e alimentação).
4	FISBERG, R. M.; VILLAR, B. S. <i>Manual de receitas e medidas caseiras para cálculo de inquéritos alimentares: manual elaborado para auxiliar o processamento de dados de inquéritos alimentares</i> . São Paulo: Signus, 2002. 67 p.
5	Rótulo de alimentos.
6	NAVES, M. M. V. et al. <i>Culinária goiana: valor nutritivo de pratos tradicionais</i> . Goiânia: Kelps, 2004. 82 p.
7	TOMITA, L. Y.; CARDOSO, M. A. <i>Relação de medidas caseiras, composição química e receitas de alimentos nipo-brasileiros</i> . São José do Rio Preto: Faculdade de Medicina de São José do Rio Preto - Famerp, 2000. 49 p.
8	PACHECO, M. <i>Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos</i> . Rio de Janeiro: Rubio, 2006. 654 p.
9	TUMA, R. C. F. B.; MONTEIRO, R. C. A. <i>Tabela de alimentos equivalentes Nutrivisa</i> . Trabalho apresentado no V Congresso Nacional da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição - SBAN, São Paulo, 1999.
10	SOUZA, F. G. de et al. Qualidade pós-colheita de frutos de diferentes clones de mangabeira ( <i>Hancornia speciosa</i> Gomes). <i>Ciência e Agrotecnologia</i> , Lavras: Universidade Federal de Lavras - UFLA, v. 31, n. 5, p. 1449-1454, set./out. 2007. Disponível em: < <a href="http://www.editora.ufla.br/site/_adm/upload/revista/31-5-2007_27.pdf">http://www.editora.ufla.br/site/_adm/upload/revista/31-5-2007_27.pdf</a> >. Acesso em: maio 2011.
11	CALDEIRA, S. D. et al. Caracterização físico-química do araçá ( <i>Psidium guineense</i> SW.) e do tarumã ( <i>Vitex cymosa</i> Bert.) do Estado de Mato Grosso do Sul. <i>Boletim do Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos</i> , Curitiba: Universidade Federal do Paraná - UFPR, v. 22, n. 1, p. 145-154, jan./jun. 2004. Disponível em: < <a href="http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/alimentos/article/view/1186/987">http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/alimentos/article/view/1186/987</a> >. Acesso em: maio 2011.
12	ARAÚJO, R. R. Caracterização biométrica de frutos e sementes de genótipos de murici ( <i>Byrsonima verbascifolia</i> (L.) Rich.) do tabuleiro costeiro de Alagoas. <i>Revista Caatinga</i> , Mossoró: Universidade Federal do Semi-Árido - Ufersa, v. 22, n. 3, p. 224-228, 2009. Disponível em: < <a href="http://periodicos.ufersa.edu.br/revistas/index.php/sistema/article/view/1226/671">http://periodicos.ufersa.edu.br/revistas/index.php/sistema/article/view/1226/671</a> >. Acesso em: maio 2011.
13	UNIVERSITY OF MINNESOTA. Nutrition Coordinating Center. <i>Nutrition data system for research - NDSR</i> . Version 2008. Minneapolis, 2008. Disponível em: < <a href="http://www.ncc.umn.edu/products/ndsr.html">http://www.ncc.umn.edu/products/ndsr.html</a> >. Acesso em: maio 2011.
14	Itens pesados nas universidades brasileiras.
15	Outras medidas, como grama, quilo, garrafas e latas com volume já definidos.

Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009.

Para cada tipo de alimento, foi também definida uma unidade de medida padrão a ser considerada naquelas situações onde os registros alimentares foram feitos com unidades de medidas caseiras pouco usuais. Para a definição da medida-padrão, primeiramente verificou-se as frequências das medidas citadas para cada alimento, identificando a medida referida com maior frequência. Desde que disponível nas referências utilizadas, tal medida tornou-se a medida padrão. Por exemplo, arroz é citado na POF com diversas medidas (Tabela 2), porém as medidas de arroz consideradas improváveis, como pedaço e unidade (não disponíveis nas tabelas de referência e que não se assemelham a nenhuma outra medida disponível) não foram inseridas na Tabela. Este mesmo procedimento foi adotado para todos os alimentos e preparações citados na pesquisa, avaliando-se cada unidade de medida referida.

**Tabela 2 - Frequência de medidas referidas para o item arroz no Bloco de Consumo Alimentar Pessoal**

Medida	Frequência (%)
Colher de arroz	57,2
Escumadeira	15,0
Colher de sopa	11,3
Concha	9,8
Porção	4,0
Prato raso	1,2
Prato fundo	1,0
Grama	0,2
Colher de sobremesa	0,1
Colher de chá	0,1
Unidade, Colher de café, Pegador, Punhado, Prato de sobremesa, Xícara de café, Garfada, Xícara de chá, Copo americano, Copo médio, Pedaço, Caneca, Caneco, Tigela, Bola, Copo grande, Pescoço, Pote.	<0,1

Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009.

Para a determinação da gramatura de todas as medidas caseiras citadas na POF 2008-2009, segundo cada tipo de alimento e forma de preparação, outras considerações foram realizadas e estão descritas nos tópicos abaixo por tipo de medida ou por grupo de alimento.

## Porção

A medida “porção” foi citada para muitos alimentos. Quando não havia informação de gramatura da porção do alimento nas tabelas de referência, a gramatura foi baseada nas porções recomendadas no documento *Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável*, do Ministério da Saúde (BRASIL, 2006), nas recomendadas em outras tabelas ou, ainda, no próprio rótulo para alimentos industrializados.

Alguns alimentos não possuíam gramatura para porções no Guia e, para outros, as porções contidas naquele documento mostraram-se desproporcionais em comparação com outras referências. Nesses casos, foram estabelecidos os seguintes procedimentos:

- a) a medida “porção” não foi inserida na Tabela, sendo substituída pela medida padrão;
- b) estimou-se a porção por um alimento semelhante; ou
- c) estimou-se a porção considerando alguma medida disponível nas tabelas de referência.

A seguir são apresentados alguns exemplos dessas situações:

- Estimativa a partir da porção de um alimento semelhante: uma “porção” de bertalha, chicória, mostarda (verdura), taioba, radite, caruru, cuxá, vinagreira, bredo, folha de aipim, catalonha, ou jardineira foi considerada como uma “porção” de couve-manteiga cozida;
- Estimativa a partir de medida disponível nas tabelas de referência: para pepino, palmito, cebola, alho-poró, broto de alface, uva passa, amendoim cozido, arroz doce, tomate seco, *stroganoff*, paçoca de carne de sol, salada de maionese, risoto, vatapá, baião de dois, salpicão, ou carne com legumes, estabeleceu-se que uma porção equivaleria a 2 colheres de sopa cheias; e
- No caso do nabo, a porção foi considerada como sendo uma unidade pequena de nabo (30 g).

Quando a medida mais frequente foi a porção, que é pouco precisa, esta não foi considerada a medida padrão. As exceções foram os alimentos que tiveram a porção como única medida citada ou aqueles em que a porção apresentou frequência muito elevada de citação.

## Líquidos

Para todas as bebidas, foi considerada a capacidade máxima do volume do recipiente com base na densidade da água (1,0 mg/ml), com exceção para os itens que possuíam medida específica nas tabelas de referência. Logo, as medidas para copo, caneca(o), dose e xícara foram as mesmas para a maioria das bebidas. O Quadro 4, a seguir, apresenta a descrição dessas medidas:

**Quadro 4 - Descrição das medidas para líquidos e suas respectivas quantidades**

Medida	Quantidade (ml)	Medida	Quantidade (ml)
Caneca	300		
Caneco	300	Copo médio	240
Copo americano	150	Copo tulipa	290
Copo de cafezinho	50	Dose	50
Copo de requeijão	240	Xícara de café	50
Copo grande	300	Xícara de chá	200

Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009.

As medidas referentes às latas, garrafas, litro e mililitro também foram incluídas para todos os itens líquidos.

Algumas frutas tiveram como medida mais citada o “copo”. Nessas situações, inferiu-se que o consumo era referente ao suco da fruta e, portanto, considerou-se a diluição de 100 g da fruta para o preparado de um copo médio de 240 ml, esse foi o

caso das frutas: maracujá, jenipapo, cajá-manga, taperebá, graviola, mangaba, tamarindo, pitanga, murici, cupuaçu e acerola.

Alguns itens sólidos destinados ao preparo de bebidas tiveram como medida mais citada o copo ou xícara, indicando que os indivíduos citaram o item já preparado. Para adequação da Tabela de Medidas Referidas com a Tabela de Composição Nutricional, foi considerada a diluição para o preparo desses itens. Por exemplo, achocolatado em pó é um alimento sólido que possui composição nutricional referente a 100 g do pó. No entanto, além de medidas compatíveis com o alimento em sua forma sólida, como colher de sopa e colher de sobremesa, também foram citadas medidas de copo, xícara e caneca. Nesse caso, optou-se pela diluição do produto na Tabela de Medidas Referidas segundo a recomendação do rótulo para o preparo da bebida: 2 colheres de sopa (32 g) para o preparo de um copo médio (240 ml). Logo, a gramatura de achocolatado em pó para copo médio de 240 ml é 32 g; para xícara de 200 ml é 26,7 g; e para a caneca de 300 ml é 40 g.

## Variações no tamanho das medidas

Quanto às variações nos tamanhos das medidas, optou-se preferencialmente pelas medidas de tamanho **médio**. Quando a unidade pequena não estava disponível, esta foi considerada como 75% da unidade média ou 50% da unidade grande do alimento (FISBERG; VILLAR, 2002).

## Colheres, prato, pegador, garfada e concha

Para as colheres, conchas e pratos, optou-se pelas medidas cheias.

Quando as medidas para colher de café, colher de chá, colher de sobremesa, colher de sopa, colher de arroz/servir ou concha não estavam disponíveis nas tabelas de referências, optou-se pelas seguintes adaptações:

- Colher de café:  $\frac{1}{2}$  colher de chá ou  $\frac{1}{4}$  da colher de sobremesa ou  $\frac{1}{8}$  da colher de sopa;
- Colher de chá:  $\frac{1}{2}$  colher de sobremesa ou  $\frac{1}{4}$  da colher de sopa;
- Colher de sobremesa:  $\frac{1}{2}$  colher de sopa;
- Colher de sopa: 2 colheres de sobremesa ou  $\frac{1}{2}$  colher de arroz/servir;
- Concha: 2 colheres de arroz/servir ou 1 escumadeira ou 4 colheres de sopa; e
- Escumadeira: 2 colheres de sopa ou 1 concha ou 1 colher de arroz/servir.

Adaptações desse tipo foram feitas para os alimentos: arroz, milho, feijão, soja em grão, semente de linhaça, batata-inglesa, batata-baroa, inhame, aipim, mingau, farinha de aveia, aveia em flocos, farinha de milho, creme de milho, macarrão, purê de batata, carne de soja, sucrilhos de milho, cereal matinal de milho em flocos, germe de trigo, farinha láctea, flocos de cereais, granola, *mix* de cereais, Sustagem, proteína de soja, alface, chicória, couve, couve-flor, espinafre, taioba, almeirão, brócolis, mostarda, repolho, cuxá, vinagreira, rabanete, broto de feijão, broto de alfafa, abobrinha, abóbora, chuchu, jiló, maxixe, moranga, jerimum, pepino, palmito, pimentão, quiabo, tomate, cebola, berinjela, carnes, peixe, camarão, frango, sorvete, chocolate e achocolatado em pó, mel, gelatina, cuscuz, doce à base de leite, geleia de frutas, doce de amendoim, brigadeiro, *lo-lô Crem*, arroz-doce, doce de leite, pudim de leite, paçoca, sobremesa de qualquer tipo, *shoyo*, creme de queijo, buchada de bode, leite de coco, maionese,

molho de tomate, *catchup*, vinagrete, ervilha em conserva, milho verde em conserva, cenoura, *stroganoff*, sardinha em conserva, picles, frango/galinha, leite, leite em pó, leite condensado, creme de leite, coalhada, manteiga, margarina, queijo parmesão, requeijão, queijo cremoso, nata, ovo de galinha, leite de soja em pó, patês, azeite de oliva, óleo de dendê, canjica, angu, salada ou verdura cozida, salada de maionese, farofa, baião de dois, sopa, salpicão, risoto, galinhada, quibebe, pirão, salada de fruta.

Uma colher de chá de camarão foi considerada como uma unidade de camarão.

Para a farinha de milho, carne de soja e proteína de soja, uma concha foi considerada como 2 colheres de sopa.

Para manga, uma colher de arroz/servir foi considerada como 2 fatias.

Quando não havia a medida para pegador e garfada nas tabelas de referência, considerou-se a mesma medida da colher de sopa.

Alguns alimentos tiveram como medida caseira o pires, que não está disponível nas tabelas de referências. Nestas situações, algumas adaptações foram feitas:

- Batata-inglesa frita e beterraba: ½ prato de sobremesa;
- Cenoura, moranga, chuchu, farofa, risoto: escumadeira média cheia;
- Cereal matinal, granola, sorvete: ½ xícara;
- Mingau, macarronada, angu: ½ prato raso;
- Purê de batata: ½ concha média rasa;
- Açaí, canjica: concha;
- Almeirão: 2 folhas médias;
- Couve-flor, doce à base de leite, palmito: 2 colheres de sopa cheias;
- Cebola, *mousse*, gelatina, *lo-lô Crem*: unidade; e
- Pudim de leite, pavê: fatia/pedacço.

A mesma lógica foi utilizada para prato de sobremesa. Assim, quando a informação para um prato de sobremesa não estava disponível nas tabelas de referência foi considerado como: a metade do prato raso; ou uma concha média cheia; ou uma colher de arroz/servir cheia; ou uma escumadeira; ou 2 colheres de sopa cheias; ou uma xícara de chá; ou um copo pequeno. No caso das preparações tipo sopa, considerou-se ½ cumbuca e para macarrão, considerou-se o prato raso como medida equivalente. Para as carnes, o prato de sobremesa foi considerado como 2 pedaços de carne bovina ensopada.

Quando a informação para um prato fundo não estava disponível nas tabelas de referência, consideraram-se as seguintes medidas como equivalentes: 2 pratos de sobremesa; 3 colheres de arroz/servir cheias; 2 conchas médias; 2 escumadeiras; 2 xícaras; ou 1 copo grande. Para as carnes, o prato fundo foi considerado como 4 pedaços de carne bovina ensopada.

As medidas consideradas como equivalentes ao prato raso foram: 1 concha; 2 colheres de sopa; ½ prato fundo, ou 1 prato de sobremesa, ou 1 pires; 1 colher de arroz/servir; 1 escumadeira; 1 xícara, ou 1 copo grande, ou 1 copo médio. Para as carnes, o prato raso foi considerado como 3 pedaços de carne bovina ensopada.

Para os doces, como pavê e manjar, considerou-se uma fatia média para todos os pratos. No caso de biscoitos, bolachas e salgadinhos do tipo *chips*, o punhado foi considerado a medida equivalente para todos os pratos.

---

## Outras considerações

O item “pão não especificado” foi considerado como pão francês. O item “biscoito não especificado” foi considerado como biscoito *cream-cracker*. Para “fruta não especificada”, considerou-se a banana, que foi a fruta mais citada em todo o País. Para “sobremesa de qualquer tipo”, foi considerado o pudim de leite. O pedaço de frango foi considerado como coxa de frango grande por ter sido a parte do frango mais citada na pesquisa. Para “legume não especificado”, considerou-se cenoura. “Queijo não especificado” foi considerado como queijo muçarela. Salgadinho foi considerado como croquete de carne.

Quando o entrevistado não sabia informar corretamente todos os alimentos consumidos numa refeição, principalmente no almoço e/ou no jantar, e também não sabia relatar a quantidade consumida dos alimentos, o alimento foi digitado no programa do IBGE como “prato de comida” ou “quentinha” ou registrou-se a descrição dos alimentos informados pelo indivíduo, como: “arroz, peixe e legumes” ou “feijão, carne bovina e hortaliças”. Esses alimentos apresentaram como medida mais citada a unidade. Para estimar a gramatura de uma unidade dessas refeições, foram criados pratos regionais para as cinco Grandes Regiões do País: Norte, Nordeste, Sudeste, Sul e Centro-Oeste. Esses pratos foram compostos pelos quatro itens alimentares de maior consumo em cada região, levando em consideração os itens que usualmente compõem uma refeição como almoço ou jantar. Posteriormente, foi verificada a preparação, a medida referida e a quantidade mais relatada da medida de cada item segundo a região. Com isso, somaram-se as quantidades de todos os itens que compuseram os pratos e estabeleceu-se o peso de uma unidade desses pratos.

Seguindo o mesmo procedimento anterior, também foi criado o item alimentar denominado “prato de comida brasileiro”, composto pelos quatro alimentos mais citados na pesquisa, suas respectivas preparações e quantidades da medida caseira mais referida.

Para os sanduíches citados na pesquisa, que não possuíam a gramatura da unidade nas tabelas de referência, estabeleceu-se a gramatura dos mesmos somando os itens presentes no sanduíche descrito. Exemplificando:

- Sanduíche de queijo prato: 1 pão francês, 2 fatias de queijo prato, média quantidade de margarina no pão francês;
- Sanduíche de salame: 1 pão francês, 2 fatias de salame, média quantidade de margarina no pão francês;
- Sanduíche de presunto: 1 pão francês, 2 fatias de presunto com capa de gordura, média quantidade de margarina no pão francês;
- Sanduíche de queijo prato com presunto: 1 pão francês, 1 fatia de queijo prato, 1 fatia de presunto com capa de gordura, média quantidade de margarina no pão francês;
- Sanduíche de mortadela: 1 pão francês, 2 fatias de mortadela, média quantidade de margarina no pão francês;
- Sanduíche de queijo minas: 1 pão francês, 2 fatias de queijo minas frescal, média quantidade de margarina no pão francês;
- Pão com manteiga: 1 pão francês, média quantidade de manteiga no pão francês;
- Pão com margarina: 1 pão francês, média quantidade de margarina no pão francês; e
- Pão com ovo: 1 pão francês, ovo de galinha frito.

Muitos itens do grupo das carnes foram consumidos como pedaço, fatia, bife ou filé. Medidas específicas para cada item não estão disponíveis nas bases de referência, logo um pedaço ou uma fatia de carne foi considerada como um pedaço médio da carne bovina ensopada. Isso foi feito para os itens: filé *mignon*, contrafilé, alcatra, maminha, picanha, patinho, cabeça de lombo (carne bovina), posta branca, tatu (lagarto redondo), paulista, lombo paulista (carne bovina), posta vermelha, acém, agulha (acém), paleta, pá com osso, músculo bovino, chambaril, vazio (carne bovina), peito bovino, fraldinha (capa de filé), aba de filé, filé de segunda, víscera bovina, coração bovino, rim bovino, bofe bovino, fígado bovino, cupim, mão bovina, carré, miúdo suíno, fígado suíno, lagarto bovino, alcatra suína, bife role, carne de outros animais, carne de paca, carne de jacaré, carne de cotia, carne de jabuti, carne de primeira, filé não especificado, carne bovina, músculo não especificado, carne de segunda, cozido, carne bovina em conserva, kitute bovino e churrasco.

Um bife ou um filé foram considerados como uma unidade média do bife bovino para os itens: filé *mignon*, contrafilé, alcatra, maminha, picanha, patinho, cabeça de lombo (carne bovina), posta branca, lombo paulista (carne bovina), posta vermelha, acém, paleta, músculo bovino, vazio (carne bovina), fraldinha (capa de filé), aba de filé, jacaré (carne bovina de segunda), filé de segunda, coração bovino, bofe bovino, cupim, língua bovina, braço bovino, carne moída, carne de carneiro, carne de ovelha,



pernil, lagarto bovino, alcatra suína, carne de outros animais, carne de primeira, filé não especificado, carne bovina, carne de segunda, carne-seca, carne de charque, carne de sol, carne salgada não especificada.

As carnes que não seguiram essa mesma lógica foram: bife de bisteca bovina que foi considerado como uma unidade grande de bife bovino; bife de carré considerado como unidade média de carré; bife de bisteca suína considerado como um pedaço pequeno de bisteca de porco assada; pernil suíno e costela suína considerados como fatia de pernil assado; lombo suíno, lombo não especificado e carne suína considerados como fatia de lombo de porco assado. Para o bife de bisteca bovina, chuleta e costela, considerou-se a unidade grande do bife bovino.

Uma colher de arroz/servir para os itens do grupo de carnes foi considerada como uma colher de arroz/servir cheia de carne bovina ensopada com legumes, e isso foi realizado para os seguintes alimentos: filé *mignon*, bisteca bovina, alcatra, picanha, patinho, posta branca, tatu (lagarto redondo), acém, paleta, pá com osso, músculo bovino, chamberil, carne maricá bovina, vazio (carne bovina), peito bovino, fraldinha (capa de filé), costela bovina, fígado bovino, rabada bovina, mocotó bovino, mão bovina, carré, costela suína, miúdo suíno, carne suína, guisado, fígado suíno, língua suína, carne caprina, carne de carneiro, carne de outros animais, carne de capivara, carne de primeira, pé suíno fresco, carne bovina, carne de segunda e costela.

Um bife de peixe foi considerado como um filé médio de peixe.

Quando a medida específica para os alimentos *diet/light* e os orgânicos não estava descrita nas tabelas de referência, a gramatura das medidas foi a mesma do alimento tradicional.

Na ausência de medidas para determinadas preparações, considerou-se a medida da preparação disponível e mais semelhante. Por exemplo, para coração de galinha, as tabelas só possuem medida para coração de galinha cozido, logo as medidas para as preparações grelhada, assada e frita foram as do coração cozido. Para a mandioca, houve citações da preparação ao molho vermelho, mas as tabelas só possuem as preparações fritas e cozidas. Nesse caso, consideraram-se as medidas para a mandioca cozida.

Outras adaptações foram realizadas para alguns itens ou preparações de alguns alimentos. Todas as medidas que serviram de referência para as medidas citadas na pesquisa estão descritas na tabela.

---

## Descrição da Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

**A** Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil possui somente os alimentos e preparações citados no Bloco de Consumo Alimentar Pessoal, sendo composta por seis colunas: código e descrição do alimento (cadastro de alimentos consumidos); código e descrição da preparação (cadastro de preparações de alimentos, apresentado no Quadro 1); código e descrição do tipo de medida (cadastro de unidades de medida, apresentado no Quadro 2); código e descrição do tipo de medida padrão; quantidade em gramas; fontes de referência utilizadas (Quadro 3); e descrição do alimento na respectiva fonte.

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

(continua)

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
<b>Cereais e leguminosas</b>					
6300101 Arroz (polido, parboilizado)	99 Não se aplica	9 Caneca	12 Colher de arroz/servir	100	1 Arroz - prato fundo raso
6300101 Arroz (polido, parboilizado)	99 Não se aplica	10 Caneco	12 Colher de arroz/servir	100	1 Arroz - prato fundo raso
6300101 Arroz (polido, parboilizado)	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	45	1 Arroz cozido - colher de arroz cheia
6300101 Arroz (polido, parboilizado)	99 Não se aplica	13 Colher de café	12 Colher de arroz/servir	3,1	1 Arroz cozido - 1/8 colher de sopa cheia
6300101 Arroz (polido, parboilizado)	99 Não se aplica	14 Colher de chá	12 Colher de arroz/servir	6,3	1 Arroz cozido - 1/4 colher de sopa cheia
6300101 Arroz (polido, parboilizado)	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	12 Colher de arroz/servir	12,5	1 Arroz cozido - 1/2 colher de sopa cheia
6300101 Arroz (polido, parboilizado)	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	25	1 Arroz cozido - colher de sopa cheia
6300101 Arroz (polido, parboilizado)	99 Não se aplica	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	100	1 Arroz cozido - concha média cheia
6300101 Arroz (polido, parboilizado)	99 Não se aplica	18 Copo americano	12 Colher de arroz/servir	100	1 Arroz - prato fundo raso
6300101 Arroz (polido, parboilizado)	99 Não se aplica	21 Copo grande	12 Colher de arroz/servir	200	1 Arroz cozido - prato fundo cheio
6300101 Arroz (polido, parboilizado)	99 Não se aplica	22 Copo médio	12 Colher de arroz/servir	200	1 Arroz cozido - prato fundo cheio
6300101 Arroz (polido, parboilizado)	99 Não se aplica	28 Escumadeira	12 Colher de arroz/servir	85	1 Arroz cozido - escumadeira média cheia
6300101 Arroz (polido, parboilizado)	99 Não se aplica	35 Garfada	12 Colher de arroz/servir	25	1 Arroz cozido - colher de sopa cheia
6300101 Arroz (polido, parboilizado)	99 Não se aplica	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
6300101 Arroz (polido, parboilizado)	99 Não se aplica	82 Pegador	12 Colher de arroz/servir	25	1 Arroz cozido - colher de sopa cheia
6300101 Arroz (polido, parboilizado)	99 Não se aplica	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	125	2 Arroz branco cozido - porção Guia Alimentar
6300101 Arroz (polido, parboilizado)	99 Não se aplica	90 Pote	12 Colher de arroz/servir	100	1 Arroz - prato fundo raso
6300101 Arroz (polido, parboilizado)	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	12 Colher de arroz/servir	50	1 Arroz - 1/2 prato fundo raso
6300101 Arroz (polido, parboilizado)	99 Não se aplica	92 Prato fundo	12 Colher de arroz/servir	200	1 Arroz cozido - prato fundo cheio
6300101 Arroz (polido, parboilizado)	99 Não se aplica	93 Prato raso	12 Colher de arroz/servir	100	1 Arroz - prato fundo raso
6300101 Arroz (polido, parboilizado)	99 Não se aplica	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
6300101 Arroz (polido, parboilizado)	99 Não se aplica	102 Tigela	12 Colher de arroz/servir	100	1 Arroz - prato fundo raso
6300101 Arroz (polido, parboilizado)	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	12 Colher de arroz/servir	100	1 Arroz - prato fundo raso

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6300201 Arroz integral	99 Não se aplica	9 Caneca	12 Colher de arroz/servir	100	1 Arroz - prato fundo raso
6300201 Arroz integral	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	63	1 Arroz integral cozido - colher de arroz cheia
6300201 Arroz integral	99 Não se aplica	14 Colher de chá	12 Colher de arroz/servir	5	1 Arroz integral cozido - 1/4 colher de sopa cheia
6300201 Arroz integral	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	12 Colher de arroz/servir	10	1 Arroz integral cozido - 1/2 colher de sopa cheia
6300201 Arroz integral	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	20	1 Arroz integral cozido - colher de sopa cheia
6300201 Arroz integral	99 Não se aplica	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	117	1 Arroz integral cozido - concha média cheia
6300201 Arroz integral	99 Não se aplica	28 Escumadeira	12 Colher de arroz/servir	59	1 Arroz integral cozido - escumadeira média cheia
6300201 Arroz integral	99 Não se aplica	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
6300201 Arroz integral	99 Não se aplica	82 Pegador	12 Colher de arroz/servir	20	1 Arroz integral cozido - colher de sopa cheia
6300201 Arroz integral	99 Não se aplica	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	198	2 Arroz integral cozido - porção Guia Alimentar
6300201 Arroz integral	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	12 Colher de arroz/servir	50	1 Arroz - 1/2 prato fundo raso
6300201 Arroz integral	99 Não se aplica	92 Prato fundo	12 Colher de arroz/servir	200	1 Arroz cozido - prato fundo cheio
6300201 Arroz integral	99 Não se aplica	93 Prato raso	12 Colher de arroz/servir	100	1 Arroz - prato fundo raso
6300201 Arroz integral	99 Não se aplica	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
6300701 Milho em grão	1 Cru(a)	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	17	1 Milho verde enlatado - colher de sobremesa cheia
6300701 Milho em grão	1 Cru(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	24	1 Milho verde enlatado - colher de sopa cheia
6300701 Milho em grão	1 Cru(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6300701 Milho em grão	1 Cru(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6300701 Milho em grão	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	38	1 Ervilha enlatada - colher de arroz cheia
6300701 Milho em grão	2 Cozido(a)	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	17	1 Milho verde enlatado - colher de sobremesa cheia
6300701 Milho em grão	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	24	1 Milho verde enlatado - colher de sopa cheia
6300701 Milho em grão	2 Cozido(a)	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	38	1 Ervilha enlatada - colher de arroz cheia
6300701 Milho em grão	2 Cozido(a)	31 Espiga	16 Colher de sopa	100	1 Milho verde - espiga grande
6300701 Milho em grão	2 Cozido(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6300701 Milho em grão	2 Cozido(a)	81 Pedação	16 Colher de sopa	50	1 Milho verde - 1/2 espiga grande
6300701 Milho em grão	2 Cozido(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	100	2 Milho verde em espiga - porção Guia Alimentar
6300701 Milho em grão	2 Cozido(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6300701 Milho em grão	2 Cozido(a)	103 Unidade	16 Colher de sopa	100	1 Milho verde - espiga grande
6300701 Milho em grão	2 Cozido(a)	104 Unidade pequena	16 Colher de sopa	50	1 Milho verde - 50% espiga grande
6300701 Milho em grão	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	31 Espiga	31 Espiga	100	1 Milho verde - espiga grande
6300701 Milho em grão	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	68 Grama	31 Espiga	1	15 Grama
6300701 Milho em grão	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	94 Quilo	31 Espiga	1000	15 Quilo
6300701 Milho em grão	4 Assado(a)	31 Espiga	31 Espiga	100	1 Milho verde - espiga grande
6300701 Milho em grão	4 Assado(a)	68 Grama	31 Espiga	1	15 Grama
6300701 Milho em grão	4 Assado(a)	81 Pedação	31 Espiga	50	1 Milho verde - 1/2 espiga grande
6300701 Milho em grão	4 Assado(a)	94 Quilo	31 Espiga	1000	15 Quilo
6300701 Milho em grão	4 Assado(a)	103 Unidade	31 Espiga	100	1 Milho verde - espiga grande
6300701 Milho em grão	7 Refogado(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	38	1 Ervilha enlatada - colher de arroz cheia
6300701 Milho em grão	7 Refogado(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	24	1 Milho verde enlatado - colher de sopa cheia
6300701 Milho em grão	7 Refogado(a)	17 Concha	16 Colher de sopa	76	1 Ervilha enlatada - 2 colheres de arroz cheias
6300701 Milho em grão	7 Refogado(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6300701 Milho em grão	7 Refogado(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	100	2 Milho verde em espiga - porção Guia Alimentar
6300701 Milho em grão	7 Refogado(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6300701 Milho em grão	13 Ensopado	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	24	1 Milho verde enlatado - colher de sopa cheia
6300701 Milho em grão	13 Ensopado	17 Concha	16 Colher de sopa	76	1 Ervilha enlatada - 2 colheres de arroz cheias
6300701 Milho em grão	13 Ensopado	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6300701 Milho em grão	13 Ensopado	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6300701 Milho em grão	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	24	1 Milho verde enlatado - colher de sopa cheia

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)	
						Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6300701 Milho em grão	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama		
6300701 Milho em grão	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo		
6300706 Canjiquinha de milho em grão	1 Cru(a)	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama		
6300706 Canjiquinha de milho em grão	1 Cru(a)	87 Porção	87 Porção	105	2 Angu - porção Guia Alimentar		
6300706 Canjiquinha de milho em grão	1 Cru(a)	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo		
6300706 Canjiquinha de milho em grão	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	17 Concha	60	1 Angu - colher de arroz cheia		
6300706 Canjiquinha de milho em grão	2 Cozido(a)	15 Colher de sobremesa	17 Concha	17,5	1 Angu - colher de sopa cheia		
6300706 Canjiquinha de milho em grão	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	17 Concha	35	1 Angu - colher de sopa cheia		
6300706 Canjiquinha de milho em grão	2 Cozido(a)	17 Concha	17 Concha	150	1 Angu - concha média cheia		
6300706 Canjiquinha de milho em grão	2 Cozido(a)	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama		
6300706 Canjiquinha de milho em grão	2 Cozido(a)	81 Pedaco	17 Concha	150	1 Angu - pedaco médio		
6300706 Canjiquinha de milho em grão	2 Cozido(a)	87 Porção	17 Concha	105	2 Angu - porção Guia Alimentar		
6300706 Canjiquinha de milho em grão	2 Cozido(a)	92 Prato fundo	17 Concha	500	1 Angu - prato fundo		
6300706 Canjiquinha de milho em grão	2 Cozido(a)	93 Prato raso	17 Concha	300	1 Angu - prato raso		
6300706 Canjiquinha de milho em grão	2 Cozido(a)	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo		
6300706 Canjiquinha de milho em grão	13 Ensopado	12 Colher de arroz/servir	17 Concha	60	1 Angu - colher de arroz cheia		
6300706 Canjiquinha de milho em grão	13 Ensopado	16 Colher de sopa	17 Concha	35	1 Angu - colher de sopa cheia		
6300706 Canjiquinha de milho em grão	13 Ensopado	17 Concha	17 Concha	150	1 Angu - concha média cheia		
6300706 Canjiquinha de milho em grão	13 Ensopado	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama		
6300706 Canjiquinha de milho em grão	13 Ensopado	92 Prato fundo	17 Concha	500	1 Angu - prato fundo		
6300706 Canjiquinha de milho em grão	13 Ensopado	93 Prato raso	17 Concha	300	1 Angu - prato raso		
6300706 Canjiquinha de milho em grão	13 Ensopado	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo		
6300706 Canjiquinha de milho em grão	14 Mingau	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	35	1 Angu - colher de sopa cheia		
6300706 Canjiquinha de milho em grão	14 Mingau	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama		

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6300706 Canjiquinha de milho em grão	14 Mingau	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6300706 Canjiquinha de milho em grão	15 Sopa	68 Grama	92 Prato fundo	1	15 Grama
6300706 Canjiquinha de milho em grão	15 Sopa	92 Prato fundo	92 Prato fundo	500	1 Angu - prato fundo
6300706 Canjiquinha de milho em grão	15 Sopa	94 Quilo	92 Prato fundo	1000	15 Quilo
6300706 Canjiquinha de milho em grão	99 Não se aplica	17 Concha	17 Concha	150	1 Angu - concha média cheia
6300706 Canjiquinha de milho em grão	99 Não se aplica	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
6300706 Canjiquinha de milho em grão	99 Não se aplica	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
6300707 Xerém de milho	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	92 Prato fundo	25	1 Canjica - colher de sopa cheia
6300707 Xerém de milho	99 Não se aplica	17 Concha	92 Prato fundo	120	1 Canjica - concha média cheia
6300707 Xerém de milho	99 Não se aplica	68 Grama	92 Prato fundo	1	15 Grama
6300707 Xerém de milho	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	92 Prato fundo	150	1 Canjica - 1/2 prato raso cheio
6300707 Xerém de milho	99 Não se aplica	92 Prato fundo	92 Prato fundo	460	1 Canjica - prato fundo
6300707 Xerém de milho	99 Não se aplica	93 Prato raso	92 Prato fundo	300	1 Canjica - prato raso cheio
6300707 Xerém de milho	99 Não se aplica	94 Quilo	92 Prato fundo	1000	15 Quilo
6301001 Amendoim (em grão) ( <i>in natura</i> )	99 Não se aplica	2 Bago	80 Pacote	0,8	1 Amendoim torrado com sal - unidade
6301001 Amendoim (em grão) ( <i>in natura</i> )	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	80 Pacote	17	1 Amendoim torrado com sal - colher de sopa
6301001 Amendoim (em grão) ( <i>in natura</i> )	99 Não se aplica	68 Grama	80 Pacote	1	15 Grama
6301001 Amendoim (em grão) ( <i>in natura</i> )	99 Não se aplica	80 Pacote	80 Pacote	50	1 Amendoim torrado com sal - pacote pequeno
6301001 Amendoim (em grão) ( <i>in natura</i> )	99 Não se aplica	87 Porção	80 Pacote	9	3 Amendoim torrado - porção Guia Alimentar
6301001 Amendoim (em grão) ( <i>in natura</i> )	99 Não se aplica	88 Punhado	80 Pacote	30	1 Amendoim torrado com sal - punhado
6301001 Amendoim (em grão) ( <i>in natura</i> )	99 Não se aplica	94 Quilo	80 Pacote	1000	15 Quilo
6301001 Amendoim (em grão) ( <i>in natura</i> )	99 Não se aplica	98 Saco	80 Pacote	50	1 Amendoim torrado com sal - pacote pequeno
6301001 Amendoim (em grão) ( <i>in natura</i> )	99 Não se aplica	103 Unidade	80 Pacote	0,8	1 Amendoim torrado com sal - unidade
6301101 Ervilha em grão	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	38	1 Ervilha enlatada - colher de arroz cheia

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6301101 Ervilha em grão	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	13	1 Ervilha enlatada - colher de sobremesa cheia
6301101 Ervilha em grão	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	27	1 Ervilha enlatada - colher de sopa cheia
6301101 Ervilha em grão	99 Não se aplica	17 Concha	16 Colher de sopa	140	1 Feijão branco cozido - concha média cheia
6301101 Ervilha em grão	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6301101 Ervilha em grão	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	72,5	2 Ervilha seca cozida - porção Guia Alimentar
6301101 Ervilha em grão	99 Não se aplica	92 Prato fundo	16 Colher de sopa	114	1 Ervilha enlatada - 3 colheres de arroz cheias
6301101 Ervilha em grão	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6301201 Fava em grão	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	17 Concha	35	1 Feijão branco cozido - colher de arroz cheia
6301201 Fava em grão	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	17 Concha	17	1 Feijão branco cozido - colher de sopa cheia
6301201 Fava em grão	99 Não se aplica	17 Concha	17 Concha	140	1 Feijão branco cozido - concha média cheia
6301201 Fava em grão	99 Não se aplica	28 Escumadeira	17 Concha	35	1 Feijão branco cozido - colher de arroz cheia
6301201 Fava em grão	99 Não se aplica	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
6301201 Fava em grão	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	17 Concha	140	1 Feijão branco cozido - concha média cheia
6301201 Fava em grão	99 Não se aplica	92 Prato fundo	17 Concha	280	1 Feijão branco cozido - 2 conchas média cheias
6301201 Fava em grão	99 Não se aplica	93 Prato raso	17 Concha	140	1 Feijão branco cozido - concha média cheia
6301201 Fava em grão	99 Não se aplica	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
6301603 Feijão de corda	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	17 Concha	35	1 Feijão branco cozido - colher de arroz cheia
6301603 Feijão de corda	99 Não se aplica	14 Colher de chá	17 Concha	4,3	1 Feijão branco cozido - 1/4 colher de sopa cheia
6301603 Feijão de corda	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	17 Concha	17	1 Feijão branco cozido - colher de sopa cheia
6301603 Feijão de corda	99 Não se aplica	17 Concha	17 Concha	140	1 Feijão branco cozido - concha média cheia
6301603 Feijão de corda	99 Não se aplica	28 Escumadeira	17 Concha	35	1 Feijão branco cozido - colher de arroz cheia
6301603 Feijão de corda	99 Não se aplica	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
6301603 Feijão de corda	99 Não se aplica	87 Porção	17 Concha	50	2 Feijão cozido (somente grãos) - porção Guia Alimentar
6301603 Feijão de corda	99 Não se aplica	92 Prato fundo	17 Concha	280	1 Feijão branco cozido - 2 conchas média cheias

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6301603 Feijão de corda	99 Não se aplica	93 Prato raso	17 Concha	140	1 Feijão branco cozido - concha média cheia
6301603 Feijão de corda	99 Não se aplica	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
6301634 Feijão verde	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	17 Concha	35	1 Feijão branco cozido - colher de arroz cheia
6301634 Feijão verde	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	17 Concha	17	1 Feijão branco cozido - colher de sopa cheia
6301634 Feijão verde	99 Não se aplica	17 Concha	17 Concha	140	1 Feijão branco cozido - concha média cheia
6301634 Feijão verde	99 Não se aplica	28 Escumadeira	17 Concha	35	1 Feijão branco cozido - colher de arroz cheia
6301634 Feijão verde	99 Não se aplica	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
6301634 Feijão verde	99 Não se aplica	87 Porção	17 Concha	50	2 Feijão cozido (somente grãos) - porção Guia Alimentar
6301634 Feijão verde	99 Não se aplica	93 Prato raso	17 Concha	140	1 Feijão branco cozido - concha média cheia
6301634 Feijão verde	99 Não se aplica	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
6302001 Semente de linhaça	99 Não se aplica	13 Colher de café	16 Colher de sopa	0,4	14 Semente de linhaça - 1/4 colher de sobremesa
6302001 Semente de linhaça	99 Não se aplica	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	1,5	14 Semente de linhaça - 1/2 colher de sobremesa
6302001 Semente de linhaça	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	3	14 Semente de linhaça - colher de sobremesa
6302001 Semente de linhaça	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	13	14 Semente de linhaça - colher de sopa
6302001 Semente de linhaça	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6302001 Semente de linhaça	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	26	14 Semente de linhaça - 2 colheres de sopa
6302001 Semente de linhaça	99 Não se aplica	93 Prato raso	16 Colher de sopa	26	14 Semente de linhaça - 2 colheres de sopa
6302001 Semente de linhaça	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6302602 Andu	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	17 Concha	17	1 Feijão branco cozido - colher de sopa cheia
6302602 Andu	99 Não se aplica	17 Concha	17 Concha	140	1 Feijão branco cozido - concha média cheia
6302602 Andu	99 Não se aplica	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
6302602 Andu	99 Não se aplica	93 Prato raso	17 Concha	140	1 Feijão branco cozido - concha média cheia
6302602 Andu	99 Não se aplica	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
6302801 Grão de bico	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	45	1 Grão de bico - colher de arroz cheia

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6302801 Grão de bico	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	22	1 Grão de bico - colher de sopa cheia
6302801 Grão de bico	99 Não se aplica	17 Concha	16 Colher de sopa	120	1 Grão de bico - concha média cheia
6302801 Grão de bico	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6302801 Grão de bico	99 Não se aplica	82 Pegador	16 Colher de sopa	22	1 Grão de bico - colher de sopa cheia
6302801 Grão de bico	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	36	2 Grão de bico cozido - porção Guia Alimentar
6302801 Grão de bico	99 Não se aplica	92 Prato fundo	16 Colher de sopa	240	1 Grão de bico - 2 conchas média cheias
6302801 Grão de bico	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6302801 Grão de bico	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	16 Colher de sopa	120	1 Grão de bico - concha média cheia
6302901 Lentilha	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	17 Concha	32	1 Lentilha cozida - colher de arroz
6302901 Lentilha	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	17 Concha	18	1 Lentilha cozida - colher de sopa
6302901 Lentilha	99 Não se aplica	17 Concha	17 Concha	160	1 Lentilha cozida - concha média cheia
6302901 Lentilha	99 Não se aplica	28 Escumadeira	17 Concha	32	1 Lentilha cozida - colher de arroz
6302901 Lentilha	99 Não se aplica	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
6302901 Lentilha	99 Não se aplica	87 Porção	17 Concha	48	2 Lentilha cozida - porção Guia Alimentar
6302901 Lentilha	99 Não se aplica	92 Prato fundo	17 Concha	320	1 Lentilha cozida - 2 conchas média cheias
6302901 Lentilha	99 Não se aplica	93 Prato raso	17 Concha	160	1 Lentilha cozida - concha média cheia
6302901 Lentilha	99 Não se aplica	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
6302901 Lentilha	99 Não se aplica	102 Tigela	17 Concha	160	1 Lentilha cozida - concha média cheia
6303001 Soja em grão	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	28,7	2 Soja cozida (somente grãos) - colher de servir
6303001 Soja em grão	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	12	1 Soja proteína texturizada fina reidratada - 1/2 colher de sopa cheia
6303001 Soja em grão	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	24	1 Soja proteína texturizada fina reidratada - colher de sopa cheia
6303001 Soja em grão	99 Não se aplica	17 Concha	16 Colher de sopa	57,4	2 Soja cozida (somente grãos) - 2 colheres de servir
6303001 Soja em grão	99 Não se aplica	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	28,7	2 Soja cozida (somente grãos) - colher de servir
6303001 Soja em grão	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6303001 Soja em grão	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	43	2 Soja cozida (somente grãos) - porção Guia Alimentar
6303001 Soja em grão	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6303102 Feijão (preto, mulatinho, roxo, rosinha, etc.)	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	17 Concha	35	1 Feijão branco cozido - colher de arroz cheia
6303102 Feijão (preto, mulatinho, roxo, rosinha, etc.)	99 Não se aplica	14 Colher de chá	17 Concha	4,3	1 Feijão branco cozido - 1/4 colher de sopa cheia
6303102 Feijão (preto, mulatinho, roxo, rosinha, etc.)	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	17 Concha	8,5	1 Feijão branco cozido - 1/2 colher de sopa cheia
6303102 Feijão (preto, mulatinho, roxo, rosinha, etc.)	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	17 Concha	17	1 Feijão branco cozido - colher de sopa cheia
6303102 Feijão (preto, mulatinho, roxo, rosinha, etc.)	99 Não se aplica	17 Concha	17 Concha	140	1 Feijão branco cozido - concha média cheia
6303102 Feijão (preto, mulatinho, roxo, rosinha, etc.)	99 Não se aplica	18 Copo americano	17 Concha	140	1 Feijão branco cozido - concha média cheia
6303102 Feijão (preto, mulatinho, roxo, rosinha, etc.)	99 Não se aplica	22 Copo médio	17 Concha	280	1 Feijão branco cozido - 2 conchas média cheias
6303102 Feijão (preto, mulatinho, roxo, rosinha, etc.)	99 Não se aplica	26 Cumbuca	17 Concha	140	1 Feijão branco cozido - concha média cheia
6303102 Feijão (preto, mulatinho, roxo, rosinha, etc.)	99 Não se aplica	28 Escumadeira	17 Concha	35	1 Feijão branco cozido - colher de arroz cheia
6303102 Feijão (preto, mulatinho, roxo, rosinha, etc.)	99 Não se aplica	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
6303102 Feijão (preto, mulatinho, roxo, rosinha, etc.)	99 Não se aplica	82 Pegador	17 Concha	17	1 Feijão branco cozido - colher de sopa cheia
6303102 Feijão (preto, mulatinho, roxo, rosinha, etc.)	99 Não se aplica	87 Porção	17 Concha	50	2 Feijão cozido (somente grãos) - porção Guia Alimentar
6303102 Feijão (preto, mulatinho, roxo, rosinha, etc.)	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	17 Concha	140	1 Feijão branco cozido - concha média cheia
6303102 Feijão (preto, mulatinho, roxo, rosinha, etc.)	99 Não se aplica	92 Prato fundo	17 Concha	280	1 Feijão branco cozido - 2 conchas média cheias
6303102 Feijão (preto, mulatinho, roxo, rosinha, etc.)	99 Não se aplica	93 Prato raso	17 Concha	140	1 Feijão branco cozido - concha média cheia
6303102 Feijão (preto, mulatinho, roxo, rosinha, etc.)	99 Não se aplica	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
6303102 Feijão (preto, mulatinho, roxo, rosinha, etc.)	99 Não se aplica	102 Tigela	17 Concha	140	1 Feijão branco cozido - concha média cheia
6303102 Feijão (preto, mulatinho, roxo, rosinha, etc.)	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	17 Concha	140	1 Feijão branco cozido - concha média cheia
6303501 Quirera não especificada	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	60	1 Angu - colher de arroz cheia
6303501 Quirera não especificada	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	35	1 Angu - colher de sopa cheia
6303501 Quirera não especificada	99 Não se aplica	17 Concha	16 Colher de sopa	150	1 Angu - concha média cheia
6303501 Quirera não especificada	99 Não se aplica	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	60	1 Angu - colher de arroz cheia

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6303501 Quirera não especificada	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6303501 Quirera não especificada	99 Não se aplica	92 Prato fundo	16 Colher de sopa	500	1 Angu - prato fundo
6303501 Quirera não especificada	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6304034 Feijão verde orgânico	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	17 Concha	35	1 Feijão branco cozido - colher de arroz cheia
6304034 Feijão verde orgânico	99 Não se aplica	17 Concha	17 Concha	140	1 Feijão branco cozido - concha média cheia
6304034 Feijão verde orgânico	99 Não se aplica	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
6304034 Feijão verde orgânico	99 Não se aplica	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
6304101 Feijão orgânico	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	17 Concha	35	1 Feijão branco cozido - colher de arroz cheia
6304101 Feijão orgânico	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	17 Concha	17	1 Feijão branco cozido - colher de sopa cheia
6304101 Feijão orgânico	99 Não se aplica	17 Concha	17 Concha	140	1 Feijão branco cozido - concha média cheia
6304101 Feijão orgânico	99 Não se aplica	28 Escumadeira	17 Concha	35	1 Feijão branco cozido - colher de arroz cheia
6304101 Feijão orgânico	99 Não se aplica	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
6304101 Feijão orgânico	99 Não se aplica	87 Porção	17 Concha	50	2 Feijão cozido (somente grãos) - porção Guia Alimentar
6304101 Feijão orgânico	99 Não se aplica	92 Prato fundo	17 Concha	280	1 Feijão branco cozido - 2 conchas média cheias
6304101 Feijão orgânico	99 Não se aplica	93 Prato raso	17 Concha	140	1 Feijão branco cozido - concha média cheia
6304101 Feijão orgânico	99 Não se aplica	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
6304201 Pipoca <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	80 Pacote	1	15 Grama
6304201 Pipoca <i>light</i>	99 Não se aplica	80 Pacote	80 Pacote	20	1 Pipoca com sal - pacote médio
6304201 Pipoca <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	80 Pacote	1000	15 Quilo
6304301 Arroz orgânico	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	17 Concha	45	1 Arroz cozido - colher de arroz cheia
6304301 Arroz orgânico	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	17 Concha	25	1 Arroz cozido - colher de sopa cheia
6304301 Arroz orgânico	99 Não se aplica	17 Concha	17 Concha	100	1 Arroz cozido - concha média cheia
6304301 Arroz orgânico	99 Não se aplica	28 Escumadeira	17 Concha	85	1 Arroz cozido - escumadeira média cheia
6304301 Arroz orgânico	99 Não se aplica	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6304301 Arroz orgânico	99 Não se aplica	92 Prato fundo	17 Concha	200	1 Arroz cozido - prato fundo cheio
6304301 Arroz orgânico	99 Não se aplica	93 Prato raso	17 Concha	75	4 Arroz - prato raso
6304301 Arroz orgânico	99 Não se aplica	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
6304401 Arroz integral orgânico	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	63	1 Arroz integral cozido - colher de arroz cheia
6304401 Arroz integral orgânico	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	20	1 Arroz integral cozido - colher de sopa cheia
6304401 Arroz integral orgânico	99 Não se aplica	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	117	1 Arroz integral cozido - concha média cheia
6304401 Arroz integral orgânico	99 Não se aplica	28 Escumadeira	12 Colher de arroz/servir	59	1 Arroz integral cozido - escumadeira média cheia
6304401 Arroz integral orgânico	99 Não se aplica	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
6304401 Arroz integral orgânico	99 Não se aplica	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
6304602 Feijão soja orgânico	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	17 Concha	35	1 Feijão branco cozido - colher de arroz cheia
6304602 Feijão soja orgânico	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	17 Concha	17	1 Feijão branco cozido - colher de sopa cheia
6304602 Feijão soja orgânico	99 Não se aplica	17 Concha	17 Concha	140	1 Feijão branco cozido - concha média cheia
6304602 Feijão soja orgânico	99 Não se aplica	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
6304602 Feijão soja orgânico	99 Não se aplica	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
6304901 Quinoa	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	5	5 Quinoa em flocos Mãe Terra - colher de sopa
6304901 Quinoa	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6304901 Quinoa	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
<b>Hortaliças tuberosas</b>					
6400101 Batata-inglesa	1 Cru(a)	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
6400101 Batata-inglesa	1 Cru(a)	87 Porção	87 Porção	90	2 Batata-inglesa corada picada - porção Guia Alimentar
6400101 Batata-inglesa	1 Cru(a)	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
6400101 Batata-inglesa	1 Cru(a)	104 Unidade pequena	87 Porção	70	1 Batata-inglesa cozida - unidade pequena
6400101 Batata-inglesa	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	103 Unidade	60	1 Batata-inglesa cozida - colher de arroz cheia
6400101 Batata-inglesa	2 Cozido(a)	14 Colher de chá	103 Unidade	7,5	1 Batata-inglesa cozida - 1/4 colher de sopa cheia

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6400101 Batata-inglesa	2 Cozido(a)	15 Colher de sobremesa	103 Unidade	15	1 Batata-inglesa cozida - 1/2 colher de sopa cheia
6400101 Batata-inglesa	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	103 Unidade	30	1 Batata-inglesa cozida - colher de sopa cheia
6400101 Batata-inglesa	2 Cozido(a)	17 Concha	103 Unidade	80	1 Batata-inglesa cozida - escumadeira média cheia
6400101 Batata-inglesa	2 Cozido(a)	28 Escumadeira	103 Unidade	80	1 Batata-inglesa cozida - escumadeira média cheia
6400101 Batata-inglesa	2 Cozido(a)	32 Fatia	103 Unidade	16	7 Batata-inglesa cozida - pedaço pequeno
6400101 Batata-inglesa	2 Cozido(a)	35 Garfada	103 Unidade	30	1 Batata-inglesa cozida - colher de sopa cheia
6400101 Batata-inglesa	2 Cozido(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6400101 Batata-inglesa	2 Cozido(a)	78 Metade	103 Unidade	70	1 Batata-inglesa cozida - 1/2 unidade média
6400101 Batata-inglesa	2 Cozido(a)	81 Pedaço	103 Unidade	16	7 Batata-inglesa cozida - pedaço pequeno
6400101 Batata-inglesa	2 Cozido(a)	82 Pegador	103 Unidade	30	1 Batata-inglesa cozida - colher de sopa cheia
6400101 Batata-inglesa	2 Cozido(a)	87 Porção	103 Unidade	90	2 Batata-inglesa corada picada - porção Guia Alimentar
6400101 Batata-inglesa	2 Cozido(a)	93 Prato raso	103 Unidade	100	7 Batata-inglesa cozida - prato de sobremesa
6400101 Batata-inglesa	2 Cozido(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6400101 Batata-inglesa	2 Cozido(a)	96 Rodela	103 Unidade	16	7 Batata-inglesa cozida - pedaço pequeno
6400101 Batata-inglesa	2 Cozido(a)	103 Unidade	103 Unidade	140	1 Batata-inglesa cozida - unidade média
6400101 Batata-inglesa	2 Cozido(a)	104 Unidade pequena	103 Unidade	70	1 Batata-inglesa cozida - unidade pequena
6400101 Batata-inglesa	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
6400101 Batata-inglesa	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	87 Porção	87 Porção	90	2 Batata-inglesa corada picada - porção Guia Alimentar
6400101 Batata-inglesa	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
6400101 Batata-inglesa	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	104 Unidade pequena	87 Porção	70	1 Batata-inglesa cozida - unidade pequena
6400101 Batata-inglesa	4 Assado(a)	12 Colher de arroz/servir	103 Unidade	60	1 Batata-inglesa cozida - colher de arroz cheia
6400101 Batata-inglesa	4 Assado(a)	16 Colher de sopa	103 Unidade	30	1 Batata-inglesa cozida - colher de sopa cheia
6400101 Batata-inglesa	4 Assado(a)	32 Fatia	103 Unidade	16	7 Batata-inglesa cozida - pedaço pequeno
6400101 Batata-inglesa	4 Assado(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6400101 Batata-inglesa	4 Assado(a)	81 Pedaco	103 Unidade	16	7 Batata-inglesa cozida - pedaço pequeno
6400101 Batata-inglesa	4 Assado(a)	87 Porção	103 Unidade	90	2 Batata-inglesa corada picada - porção Guia Alimentar
6400101 Batata-inglesa	4 Assado(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6400101 Batata-inglesa	4 Assado(a)	103 Unidade	103 Unidade	140	1 Batata-inglesa cozida - unidade média
6400101 Batata-inglesa	4 Assado(a)	104 Unidade pequena	103 Unidade	70	1 Batata-inglesa cozida - unidade pequena
6400101 Batata-inglesa	5 Frito(a)	12 Colher de arroz/servir	87 Porção	50	1 Batata-inglesa frita - colher de arroz cheia
6400101 Batata-inglesa	5 Frito(a)	16 Colher de sopa	87 Porção	25	1 Batata-inglesa frita - colher de sopa cheia
6400101 Batata-inglesa	5 Frito(a)	17 Concha	87 Porção	65	1 Batata-inglesa frita - escumadeira média cheia
6400101 Batata-inglesa	5 Frito(a)	28 Escumadeira	87 Porção	65	1 Batata-inglesa frita - escumadeira média cheia
6400101 Batata-inglesa	5 Frito(a)	32 Fatia	87 Porção	16	7 Batata-inglesa cozida - pedaço pequeno
6400101 Batata-inglesa	5 Frito(a)	35 Garfada	87 Porção	25	1 Batata-inglesa frita - colher de sopa cheia
6400101 Batata-inglesa	5 Frito(a)	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
6400101 Batata-inglesa	5 Frito(a)	81 Pedaco	87 Porção	16	7 Batata-inglesa cozida - pedaço pequeno
6400101 Batata-inglesa	5 Frito(a)	82 Pegador	87 Porção	25	1 Batata-inglesa frita - colher de sopa cheia
6400101 Batata-inglesa	5 Frito(a)	85 Pires	87 Porção	39	7 Batata-inglesa frita - 1/2 prato de sobremesa
6400101 Batata-inglesa	5 Frito(a)	87 Porção	87 Porção	110	2 Batata frita (palito) - porção Guia Alimentar
6400101 Batata-inglesa	5 Frito(a)	88 Punhado	87 Porção	45	4 Batata frita - punhadinho
6400101 Batata-inglesa	5 Frito(a)	91 Prato de sobremesa	87 Porção	78	7 Batata-inglesa frita - prato de sobremesa
6400101 Batata-inglesa	5 Frito(a)	92 Prato fundo	87 Porção	156	7 Batata-inglesa frita - 2 pratos de sobremesa
6400101 Batata-inglesa	5 Frito(a)	93 Prato raso	87 Porção	78	7 Batata-inglesa frita - prato de sobremesa
6400101 Batata-inglesa	5 Frito(a)	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
6400101 Batata-inglesa	5 Frito(a)	96 Rodela	87 Porção	16	7 Batata-inglesa cozida - pedaço pequeno
6400101 Batata-inglesa	5 Frito(a)	103 Unidade	87 Porção	140	1 Batata-inglesa cozida - unidade média
6400101 Batata-inglesa	5 Frito(a)	104 Unidade pequena	87 Porção	70	1 Batata-inglesa cozida - unidade pequena

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6400101 Batata-inglesa	7 Refogado(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	80	1 Batata-inglesa corada - colher de arroz cheia
6400101 Batata-inglesa	7 Refogado(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	30	1 Batata-inglesa corada - colher de sopa cheia
6400101 Batata-inglesa	7 Refogado(a)	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	100	1 Batata-inglesa corada - escumadeira média cheia
6400101 Batata-inglesa	7 Refogado(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6400101 Batata-inglesa	7 Refogado(a)	81 Pedaco	16 Colher de sopa	16	7 Batata-inglesa cozida - pedaco pequeno
6400101 Batata-inglesa	7 Refogado(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	90	2 Batata-inglesa corada picada - porção Guia Alimentar
6400101 Batata-inglesa	7 Refogado(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6400101 Batata-inglesa	7 Refogado(a)	103 Unidade	16 Colher de sopa	80	1 Batata-inglesa corada - unidade média
6400101 Batata-inglesa	8 Molho vermelho	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	80	1 Batata-inglesa corada - colher de arroz cheia
6400101 Batata-inglesa	8 Molho vermelho	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	30	1 Batata-inglesa corada - colher de sopa cheia
6400101 Batata-inglesa	8 Molho vermelho	17 Concha	16 Colher de sopa	100	1 Batata-inglesa corada - escumadeira média cheia
6400101 Batata-inglesa	8 Molho vermelho	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6400101 Batata-inglesa	8 Molho vermelho	81 Pedaco	16 Colher de sopa	16	7 Batata-inglesa cozida - pedaco pequeno
6400101 Batata-inglesa	8 Molho vermelho	87 Porção	16 Colher de sopa	90	2 Batata-inglesa corada picada - porção Guia Alimentar
6400101 Batata-inglesa	8 Molho vermelho	92 Prato fundo	16 Colher de sopa	200	7 Batata-inglesa cozida - 2 pratos de sobremesa
6400101 Batata-inglesa	8 Molho vermelho	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6400101 Batata-inglesa	8 Molho vermelho	103 Unidade	16 Colher de sopa	80	1 Batata-inglesa corada - unidade média
6400101 Batata-inglesa	9 Molho branco	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6400101 Batata-inglesa	9 Molho branco	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6400101 Batata-inglesa	9 Molho branco	103 Unidade	103 Unidade	80	1 Batata-inglesa corada - unidade média
6400101 Batata-inglesa	10 Ao alho e óleo	16 Colher de sopa	87 Porção	25	1 Batata-inglesa frita - colher de sopa cheia
6400101 Batata-inglesa	10 Ao alho e óleo	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
6400101 Batata-inglesa	10 Ao alho e óleo	81 Pedaco	87 Porção	16	7 Batata-inglesa cozida - pedaco pequeno
6400101 Batata-inglesa	10 Ao alho e óleo	87 Porção	87 Porção	110	2 Batata frita (palito) - porção Guia Alimentar

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6400101 Batata-inglesa	10 Ao alho e óleo	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
6400101 Batata-inglesa	11 Com manteiga/óleo	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
6400101 Batata-inglesa	11 Com manteiga/óleo	87 Porção	87 Porção	110	2 Batata frita (palito) - porção Guia Alimentar
6400101 Batata-inglesa	11 Com manteiga/óleo	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
6400101 Batata-inglesa	11 Com manteiga/óleo	103 Unidade	87 Porção	140	1 Batata-inglesa cozida - unidade média
6400101 Batata-inglesa	11 Com manteiga/óleo	104 Unidade pequena	87 Porção	70	1 Batata-inglesa cozida - unidade pequena
6400101 Batata-inglesa	13 Ensopado	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	80	1 Batata-inglesa corada - colher de arroz cheia
6400101 Batata-inglesa	13 Ensopado	14 Colher de chá	12 Colher de arroz/servir	7,5	1 Batata-inglesa corada - 1/4 colher de sopa cheia
6400101 Batata-inglesa	13 Ensopado	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	30	1 Batata-inglesa corada - colher de sopa cheia
6400101 Batata-inglesa	13 Ensopado	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	100	1 Batata-inglesa corada - escumadeira média cheia
6400101 Batata-inglesa	13 Ensopado	28 Escumadeira	12 Colher de arroz/servir	100	1 Batata-inglesa corada - escumadeira média cheia
6400101 Batata-inglesa	13 Ensopado	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
6400101 Batata-inglesa	13 Ensopado	81 Pedaco	12 Colher de arroz/servir	16	7 Batata-inglesa cozida - pedaco pequeno
6400101 Batata-inglesa	13 Ensopado	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	90	2 Batata-inglesa corada picada - porção Guia Alimentar
6400101 Batata-inglesa	13 Ensopado	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
6400101 Batata-inglesa	13 Ensopado	96 Rodela	12 Colher de arroz/servir	16	7 Batata-inglesa cozida - pedaco pequeno
6400101 Batata-inglesa	13 Ensopado	103 Unidade	12 Colher de arroz/servir	80	1 Batata-inglesa corada - unidade média
6400101 Batata-inglesa	15 Sopa	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
6400101 Batata-inglesa	15 Sopa	81 Pedaco	81 Pedaco	16	7 Batata-inglesa cozida - pedaco pequeno
6400101 Batata-inglesa	15 Sopa	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
6400101 Batata-inglesa	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	103 Unidade	30	1 Batata-inglesa cozida - colher de sopa cheia
6400101 Batata-inglesa	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6400101 Batata-inglesa	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	90	2 Batata-inglesa corada picada - porção Guia Alimentar
6400101 Batata-inglesa	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6400101 Batata-inglesa	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	140	1 Batata-inglesa cozida - unidade média
6400303 Mandioquinha salsa (Batata-baroa)	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	35	1 Batata-baroa cozida - colher de sopa cheia
6400303 Mandioquinha salsa (Batata-baroa)	2 Cozido(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6400303 Mandioquinha salsa (Batata-baroa)	2 Cozido(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6400303 Mandioquinha salsa (Batata-baroa)	2 Cozido(a)	103 Unidade	16 Colher de sopa	80	1 Batata-baroa cozida - unidade média
6400303 Mandioquinha salsa (Batata-baroa)	7 Refogado(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	35	1 Batata-baroa cozida - colher de sopa cheia
6400303 Mandioquinha salsa (Batata-baroa)	7 Refogado(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6400303 Mandioquinha salsa (Batata-baroa)	7 Refogado(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6400303 Mandioquinha salsa (Batata-baroa)	13 Ensopado	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	35	1 Batata-baroa cozida - colher de sopa cheia
6400303 Mandioquinha salsa (Batata-baroa)	13 Ensopado	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6400303 Mandioquinha salsa (Batata-baroa)	13 Ensopado	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6400303 Mandioquinha salsa (Batata-baroa)	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	35	1 Batata-baroa cozida - colher de sopa cheia
6400303 Mandioquinha salsa (Batata-baroa)	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6400303 Mandioquinha salsa (Batata-baroa)	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6400304 Cenoura amarela (Batata-baroa)	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	55	1 Batata-baroa - colher de arroz cheia picada
6400304 Cenoura amarela (Batata-baroa)	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	12 Colher de arroz/servir	30	1 Batata-baroa - colher de sobremesa cheia picada
6400304 Cenoura amarela (Batata-baroa)	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	35	1 Batata-baroa - colher de sopa cheia picada
6400304 Cenoura amarela (Batata-baroa)	99 Não se aplica	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	110	1 Batata-baroa - 2 colheres de arroz cheias picada
6400304 Cenoura amarela (Batata-baroa)	99 Não se aplica	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
6400304 Cenoura amarela (Batata-baroa)	99 Não se aplica	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
6400304 Cenoura amarela (Batata-baroa)	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	12 Colher de arroz/servir	45	1 Batata-baroa - unidade pequena
6400401 Batata-doce	1 Cru(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6400401 Batata-doce	1 Cru(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6400401 Batata-doce	1 Cru(a)	103 Unidade	103 Unidade	355	1 Batata-doce cozida - unidade média

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6400401 Batata-doce	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	100	2 Batata-doce cozida - colher de servir
6400401 Batata-doce	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	81 Pedaco	42	1 Batata-doce cozida - colher de sopa cheia
6400401 Batata-doce	2 Cozido(a)	17 Concha	81 Pedaco	100	2 Batata-doce cozida - colher de servir
6400401 Batata-doce	2 Cozido(a)	32 Fatia	81 Pedaco	70	1 Batata-doce cozida - fatia média
6400401 Batata-doce	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
6400401 Batata-doce	2 Cozido(a)	78 Metade	81 Pedaco	177,5	1 Batata-doce cozida - 1/2 unidade média
6400401 Batata-doce	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	70	1 Batata-doce cozida - fatia média
6400401 Batata-doce	2 Cozido(a)	82 Pegador	81 Pedaco	42	1 Batata-doce cozida - colher de sopa cheia
6400401 Batata-doce	2 Cozido(a)	87 Porção	81 Pedaco	150	2 Batata-doce cozida - porção Guia Alimentar
6400401 Batata-doce	2 Cozido(a)	91 Prato de sobremesa	81 Pedaco	100	2 Batata-doce cozida - colher de servir
6400401 Batata-doce	2 Cozido(a)	92 Prato fundo	81 Pedaco	300	2 Batata-doce cozida - 3 colheres de servir
6400401 Batata-doce	2 Cozido(a)	93 Prato raso	81 Pedaco	100	2 Batata-doce cozida - colher de servir
6400401 Batata-doce	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
6400401 Batata-doce	2 Cozido(a)	96 Rodela	81 Pedaco	70	1 Batata-doce cozida - fatia média
6400401 Batata-doce	2 Cozido(a)	103 Unidade	81 Pedaco	355	1 Batata-doce cozida - unidade média
6400401 Batata-doce	2 Cozido(a)	104 Unidade pequena	81 Pedaco	266,3	1 Batata-doce cozida - 75% unidade média
6400401 Batata-doce	4 Assado(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	100	2 Batata-doce cozida - colher de servir
6400401 Batata-doce	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
6400401 Batata-doce	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	70	1 Batata-doce cozida - fatia média
6400401 Batata-doce	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
6400401 Batata-doce	4 Assado(a)	96 Rodela	81 Pedaco	70	1 Batata-doce cozida - fatia média
6400401 Batata-doce	4 Assado(a)	103 Unidade	81 Pedaco	355	1 Batata-doce cozida - unidade média
6400401 Batata-doce	4 Assado(a)	104 Unidade pequena	81 Pedaco	266,3	1 Batata-doce cozida - 75% unidade média
6400401 Batata-doce	5 Frito(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	100	2 Batata-doce cozida - colher de servir

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6400401 Batata-doce	5 Frito(a)	28 Escumadeira	81 Pedaco	100	2 Batata-doce cozida - colher de servir
6400401 Batata-doce	5 Frito(a)	32 Fatia	81 Pedaco	65	1 Batata-doce frita - fatia média
6400401 Batata-doce	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
6400401 Batata-doce	5 Frito(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	65	1 Batata-doce frita - fatia média
6400401 Batata-doce	5 Frito(a)	82 Pegador	81 Pedaco	42	1 Batata-doce cozida - colher de sopa cheia
6400401 Batata-doce	5 Frito(a)	87 Porção	81 Pedaco	150	2 Batata-doce cozida - porção Guia Alimentar
6400401 Batata-doce	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
6400401 Batata-doce	5 Frito(a)	96 Rodela	81 Pedaco	65	1 Batata-doce frita - fatia média
6400401 Batata-doce	5 Frito(a)	103 Unidade	81 Pedaco	355	1 Batata-doce cozida - unidade média
6400401 Batata-doce	5 Frito(a)	104 Unidade pequena	81 Pedaco	266,3	1 Batata-doce cozida - 75% unidade média
6400401 Batata-doce	7 Refogado(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6400401 Batata-doce	7 Refogado(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6400401 Batata-doce	7 Refogado(a)	103 Unidade	103 Unidade	355	1 Batata-doce cozido - unidade média
6400401 Batata-doce	13 Ensopado	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	100	2 Batata-doce cozida - colher de servir
6400401 Batata-doce	13 Ensopado	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
6400401 Batata-doce	13 Ensopado	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
6400401 Batata-doce	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
6400401 Batata-doce	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	70	1 Batata-doce cozida - fatia média
6400401 Batata-doce	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
6400501 Inhame	1 Cru(a)	28 Escumadeira	96 Rodela	110	1 Inhame cozido - escumadeira média cheia
6400501 Inhame	1 Cru(a)	68 Grama	96 Rodela	1	15 Grama
6400501 Inhame	1 Cru(a)	87 Porção	96 Rodela	126	2 Inhame cozido/amassado - porção Guia Alimentar
6400501 Inhame	1 Cru(a)	94 Quilo	96 Rodela	1000	15 Quilo
6400501 Inhame	1 Cru(a)	96 Rodela	96 Rodela	30	1 Inhame cozido - pedaco pequeno

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	1 Inhame cozido - unidade média
6400501 Inhame	1 Cru(a)	103 Unidade	96 Rodela	125	1 Inhame cozido - unidade média	
6400501 Inhame	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	96 Rodela	62	1 Inhame cozido - colher de arroz cheia	
6400501 Inhame	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	96 Rodela	35	1 Inhame cozido - colher de sopa cheia	
6400501 Inhame	2 Cozido(a)	17 Concha	96 Rodela	110	1 Inhame cozido - escumadeira média cheia	
6400501 Inhame	2 Cozido(a)	28 Escumadeira	96 Rodela	110	1 Inhame cozido - escumadeira média cheia	
6400501 Inhame	2 Cozido(a)	32 Fatia	96 Rodela	60	1 Inhame cozido - pedaço médio	
6400501 Inhame	2 Cozido(a)	68 Grama	96 Rodela	1	15 Grama	
6400501 Inhame	2 Cozido(a)	81 Pedaço	96 Rodela	60	1 Inhame cozido - pedaço médio	
6400501 Inhame	2 Cozido(a)	87 Porção	96 Rodela	126	2 Inhame cozido/amassado - porção Guia Alimentar	
6400501 Inhame	2 Cozido(a)	91 Prato de sobremesa	96 Rodela	62	1 Inhame cozido - colher de arroz cheia	
6400501 Inhame	2 Cozido(a)	92 Prato fundo	96 Rodela	186	1 Inhame cozido - 3 colheres de arroz cheias	
6400501 Inhame	2 Cozido(a)	93 Prato raso	96 Rodela	62	1 Inhame cozido - colher de arroz cheia	
6400501 Inhame	2 Cozido(a)	94 Quiilo	96 Rodela	1000	15 Quiilo	
6400501 Inhame	2 Cozido(a)	96 Rodela	96 Rodela	30	1 Inhame cozido - pedaço pequeno	
6400501 Inhame	2 Cozido(a)	103 Unidade	96 Rodela	125	1 Inhame cozido - unidade média	
6400501 Inhame	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaço	1	15 Grama	
6400501 Inhame	4 Assado(a)	81 Pedaço	81 Pedaço	60	1 Inhame cozido - pedaço médio	
6400501 Inhame	4 Assado(a)	94 Quiilo	81 Pedaço	1000	15 Quiilo	
6400501 Inhame	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaço	1	15 Grama	
6400501 Inhame	5 Frito(a)	81 Pedaço	81 Pedaço	60	1 Inhame cozido - pedaço médio	
6400501 Inhame	5 Frito(a)	94 Quiilo	81 Pedaço	1000	15 Quiilo	
6400501 Inhame	7 Refogado(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	35	1 Inhame cozido - colher de sopa cheia	
6400501 Inhame	7 Refogado(a)	17 Concha	16 Colher de sopa	110	1 Inhame cozido - escumadeira média cheia	
6400501 Inhame	7 Refogado(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6400501 Inhame	7 Refogado(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6400501 Inhame	13 Ensopado	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	62	1 Inhame cozido - colher de arroz cheia
6400501 Inhame	13 Ensopado	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	35	1 Inhame cozido - colher de sopa cheia
6400501 Inhame	13 Ensopado	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	110	1 Inhame cozido - escumadeira média cheia
6400501 Inhame	13 Ensopado	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
6400501 Inhame	13 Ensopado	81 Pedaco	12 Colher de arroz/servir	60	1 Inhame cozido - pedaco médio
6400501 Inhame	13 Ensopado	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	126	2 Inhame cozido/amassado - porção Guia Alimentar
6400501 Inhame	13 Ensopado	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
6400501 Inhame	15 Sopa	16 Colher de sopa	17 Concha	20	1 Sopa de feijão e macarrão - colher de sopa
6400501 Inhame	15 Sopa	17 Concha	17 Concha	130	1 Sopa de legumes - concha média cheia
6400501 Inhame	15 Sopa	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
6400501 Inhame	15 Sopa	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
6400508 Quicare	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
6400508 Quicare	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	100	1 Alpim cozido - pedaco médio
6400508 Quicare	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
6400601 Mandioca	1 Cru(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
6400601 Mandioca	1 Cru(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	100	1 Alpim cozido - pedaco médio
6400601 Mandioca	1 Cru(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
6400601 Mandioca	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	60	1 Alpim cozido - colher de arroz cheia picada
6400601 Mandioca	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	81 Pedaco	30	1 Alpim cozido - colher de sopa cheia picada
6400601 Mandioca	2 Cozido(a)	17 Concha	81 Pedaco	120	1 Alpim cozido - 2 colheres de arroz cheias picado
6400601 Mandioca	2 Cozido(a)	28 Escumadeira	81 Pedaco	60	1 Alpim cozido - colher de arroz cheia picada
6400601 Mandioca	2 Cozido(a)	32 Fatia	81 Pedaco	100	1 Alpim cozido - pedaco médio
6400601 Mandioca	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6400601 Mandioca	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	100	1 Alpim cozido - pedaco médio
6400601 Mandioca	2 Cozido(a)	82 Pegador	81 Pedaco	30	1 Alpim cozido - colher de sopa cheia picada
6400601 Mandioca	2 Cozido(a)	87 Porção	81 Pedaco	128	2 Mandioca cozida - porção Guia Alimentar
6400601 Mandioca	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
6400601 Mandioca	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
6400601 Mandioca	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	100	1 Alpim cozido - pedaco médio
6400601 Mandioca	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
6400601 Mandioca	5 Frito(a)	7 Bola	81 Pedaco	45	1 Bolinho de alpim com carne - unidade média
6400601 Mandioca	5 Frito(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	60	1 Alpim frito - colher de arroz cheia
6400601 Mandioca	5 Frito(a)	16 Colher de sopa	81 Pedaco	35	1 Alpim frito - colher de sopa cheia picada
6400601 Mandioca	5 Frito(a)	17 Concha	81 Pedaco	95	1 Alpim frito - escumadeira média cheia picada
6400601 Mandioca	5 Frito(a)	32 Fatia	81 Pedaco	70	1 Alpim frito - pedaco médio
6400601 Mandioca	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
6400601 Mandioca	5 Frito(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	80	1 Alpim frito - pedaco médio
6400601 Mandioca	5 Frito(a)	87 Porção	81 Pedaco	80	7 Mandioca frita - porção
6400601 Mandioca	5 Frito(a)	88 Punhado	81 Pedaco	45	4 Batata frita - punhadinho
6400601 Mandioca	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
6400601 Mandioca	7 Refogado(a)	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	60	1 Alpim cozido - colher de arroz cheia picada
6400601 Mandioca	7 Refogado(a)	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
6400601 Mandioca	7 Refogado(a)	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	128	2 Mandioca cozida - porção Guia Alimentar
6400601 Mandioca	7 Refogado(a)	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
6400601 Mandioca	8 Molho vermelho	16 Colher de sopa	81 Pedaco	30	1 Alpim cozido - colher de sopa cheia picada
6400601 Mandioca	8 Molho vermelho	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
6400601 Mandioca	8 Molho vermelho	81 Pedaco	81 Pedaco	100	1 Alpim cozido - pedaco médio

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6400601 Mandioca	8 Molho vermelho	87 Porção	81 Pedaco	128	2 Mandioca cozida - porção Guia Alimentar
6400601 Mandioca	8 Molho vermelho	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
6400601 Mandioca	11 Com manteiga/óleo	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	35	1 Aipim frito - colher de sopa cheia picada
6400601 Mandioca	11 Com manteiga/óleo	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6400601 Mandioca	11 Com manteiga/óleo	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6400601 Mandioca	13 Ensopado	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	60	1 Aipim cozido - colher de arroz cheia picada
6400601 Mandioca	13 Ensopado	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	30	1 Aipim cozido - colher de sopa cheia picada
6400601 Mandioca	13 Ensopado	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	120	1 Aipim cozido - 2 colheres de arroz cheias picado
6400601 Mandioca	13 Ensopado	28 Escumadeira	12 Colher de arroz/servir	60	1 Aipim frito - colher de arroz cheia
6400601 Mandioca	13 Ensopado	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
6400601 Mandioca	13 Ensopado	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
6400601 Mandioca	15 Sopa	12 Colher de arroz/servir	17 Concha	40	1 Sopa de feijão e macarrão - 2 colheres de sopa cheias
6400601 Mandioca	15 Sopa	16 Colher de sopa	17 Concha	20	1 Sopa de feijão e macarrão - colher de sopa
6400601 Mandioca	15 Sopa	17 Concha	17 Concha	130	1 Sopa de legumes - concha média cheia
6400601 Mandioca	15 Sopa	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
6400601 Mandioca	15 Sopa	92 Prato fundo	17 Concha	520	1 Sopa de legumes - prato fundo
6400601 Mandioca	15 Sopa	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
6400601 Mandioca	15 Sopa	102 Tigela	17 Concha	300	4 Sopa - cumbuca
6400601 Mandioca	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	60	1 Aipim cozido - colher de arroz cheia picada
6400601 Mandioca	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
6400601 Mandioca	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	100	1 Aipim cozido - pedaço médio
6400601 Mandioca	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
6400609 Aipim	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	60	1 Aipim cozido - colher de arroz cheia picada
6400609 Aipim	2 Cozido(a)	15 Colher de sobremesa	81 Pedaco	15	1 Aipim cozido - 1/2 colher de sopa cheia picada

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6400609 Alpim	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	81 Pedaco	30	1 Alpim cozido - colher de sopa cheia picada
6400609 Alpim	2 Cozido(a)	17 Concha	81 Pedaco	120	1 Alpim cozido - 2 colheres de arroz cheias picado
6400609 Alpim	2 Cozido(a)	28 Escumadeira	81 Pedaco	60	1 Alpim cozido - colher de arroz cheia picada
6400609 Alpim	2 Cozido(a)	32 Fatia	81 Pedaco	100	1 Alpim cozido - pedaco médio
6400609 Alpim	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
6400609 Alpim	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	100	1 Alpim cozido - pedaco médio
6400609 Alpim	2 Cozido(a)	87 Porção	81 Pedaco	128	2 Mandioca cozida - porção Guia Alimentar
6400609 Alpim	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
6400609 Alpim	2 Cozido(a)	96 Rodela	81 Pedaco	50	1 Alpim cozido - pedaco pequeno
6400609 Alpim	4 Assado(a)	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	60	1 Alpim cozido - colher de arroz cheia picada
6400609 Alpim	4 Assado(a)	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
6400609 Alpim	4 Assado(a)	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
6400609 Alpim	5 Frito(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	60	1 Alpim frito - colher de arroz cheia picada
6400609 Alpim	5 Frito(a)	32 Fatia	81 Pedaco	70	1 Alpim frito - pedaco médio
6400609 Alpim	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
6400609 Alpim	5 Frito(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	80	1 Alpim frito - pedaco médio
6400609 Alpim	5 Frito(a)	82 Pegador	81 Pedaco	35	1 Alpim frito - colher de sopa cheia picada
6400609 Alpim	5 Frito(a)	87 Porção	81 Pedaco	80	7 Mandioca frita - porção
6400609 Alpim	5 Frito(a)	88 Punhado	81 Pedaco	45	4 Batata frita - punhadinho
6400609 Alpim	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
6400609 Alpim	6 Empanado(a)/à milanese	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
6400609 Alpim	6 Empanado(a)/à milanese	81 Pedaco	81 Pedaco	80	1 Alpim frito - pedaco médio
6400609 Alpim	6 Empanado(a)/à milanese	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
6400609 Alpim	7 Refogado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	
6400609 Alpim	7 Refogado(e)	81 Pedaco	81 Pedaco	100	1 Alpim cozido - pedaco médio	
6400609 Alpim	7 Refogado(e)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
6400609 Alpim	8 Molho vermelho	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
6400609 Alpim	8 Molho vermelho	81 Pedaco	81 Pedaco	100	1 Alpim cozido - pedaco médio	
6400609 Alpim	8 Molho vermelho	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
6400609 Alpim	11 Com manteiga/óleo	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	35	1 Alpim frito - colher de sopa cheia picada	
6400609 Alpim	11 Com manteiga/óleo	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
6400609 Alpim	11 Com manteiga/óleo	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
6400609 Alpim	13 Ensopado	15 Colher de sobremesa	81 Pedaco	15	1 Alpim cozido - 1/2 colher de sopa cheia picada	
6400609 Alpim	13 Ensopado	16 Colher de sopa	81 Pedaco	30	1 Alpim cozido - colher de sopa cheia picada	
6400609 Alpim	13 Ensopado	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
6400609 Alpim	13 Ensopado	81 Pedaco	81 Pedaco	100	1 Alpim cozido - pedaco médio	
6400609 Alpim	13 Ensopado	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
6400609 Alpim	15 Sopa	17 Concha	17 Concha	130	1 Sopa de legumes - concha média cheia	
6400609 Alpim	15 Sopa	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama	
6400609 Alpim	15 Sopa	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo	
6400609 Alpim	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	60	1 Alpim cozido - colher de arroz cheia picada	
6400609 Alpim	99 Não se aplica	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama	
6400609 Alpim	99 Não se aplica	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo	
6400610 Macaxeira	1 Cru(e)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
6400610 Macaxeira	1 Cru(e)	81 Pedaco	81 Pedaco	100	1 Alpim cozido - pedaco médio	
6400610 Macaxeira	1 Cru(e)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
6400610 Macaxeira	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	60	1 Alpim cozido - colher de arroz cheia picada	
6400610 Macaxeira	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	81 Pedaco	30	1 Alpim cozido - colher de sopa cheia picada	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6400610 Macaxeira	2 Cozido(a)	32 Fatia	81 Pedaco	100	1 Alpim cozido - pedaco médio
6400610 Macaxeira	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
6400610 Macaxeira	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	100	1 Alpim cozido - pedaco médio
6400610 Macaxeira	2 Cozido(a)	87 Porção	81 Pedaco	128	2 Mandioca cozida - porção Guia Alimentar
6400610 Macaxeira	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
6400610 Macaxeira	2 Cozido(a)	96 Rodela	81 Pedaco	50	1 Alpim cozido - pedaco pequeno
6400610 Macaxeira	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
6400610 Macaxeira	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	100	1 Alpim cozido - pedaco médio
6400610 Macaxeira	4 Assado(a)	87 Porção	81 Pedaco	128	2 Mandioca cozida - porção Guia Alimentar
6400610 Macaxeira	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
6400610 Macaxeira	5 Frito(a)	32 Fatia	81 Pedaco	70	1 Alpim frito - pedaco médio
6400610 Macaxeira	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
6400610 Macaxeira	5 Frito(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	80	1 Alpim frito - pedaco médio
6400610 Macaxeira	5 Frito(a)	87 Porção	81 Pedaco	80	7 Mandioca frita - porção
6400610 Macaxeira	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
6400610 Macaxeira	5 Frito(a)	96 Rodela	81 Pedaco	35	1 Alpim frito - pedaco pequeno
6400701 Cará	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	60	1 Alpim cozido - colher de arroz cheia picada
6400701 Cará	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	81 Pedaco	30	1 Alpim cozido - colher de sopa cheia picada
6400701 Cará	2 Cozido(a)	17 Concha	81 Pedaco	120	1 Alpim cozido - 2 colheres de arroz cheias picado
6400701 Cará	2 Cozido(a)	28 Escumadeira	81 Pedaco	60	1 Alpim cozido - colher de arroz cheia picada
6400701 Cará	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
6400701 Cará	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	100	1 Alpim cozido - pedaco médio
6400701 Cará	2 Cozido(a)	87 Porção	81 Pedaco	126	2 Cará cozido/amassado - porção Guia Alimentar
6400701 Cará	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	
					Código e descrição do tipo de medida	Fonte e descrição do alimento na referência
6400701 Cará	2 Cozido(a)	96 Rodela	81 Pedaco	30	1	Inhame cozido - pedaco pequeno
6400701 Cará	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15	Gramas
6400701 Cará	5 Frito(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	80	1	Alpim frito - pedaco médio
6400701 Cará	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15	Quilo
6400701 Cará	7 Refogado(a)	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	60	1	Alpim cozido - colher de arroz cheia picada
6400701 Cará	7 Refogado(a)	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15	Gramas
6400701 Cará	7 Refogado(a)	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15	Quilo
6400701 Cará	13 Ensopado	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	60	1	Alpim cozido - colher de arroz cheia picada
6400701 Cará	13 Ensopado	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	30	1	Alpim cozido - colher de sopa cheia picada
6400701 Cará	13 Ensopado	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15	Gramas
6400701 Cará	13 Ensopado	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15	Quilo
6400701 Cará	14 Mingau	21 Copo grande	21 Copo grande	230	1	Mingau - copo duplo cheio
6400701 Cará	14 Mingau	68 Grama	21 Copo grande	1	15	Gramas
6400701 Cará	14 Mingau	92 Prato fundo	21 Copo grande	375	1	Mingau - prato fundo cheio
6400701 Cará	14 Mingau	94 Quilo	21 Copo grande	1000	15	Quilo
6400701 Cará	15 Sopa	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	40	1	Sopa de feijão e macarrão - 2 colheres de sopa cheias
6400701 Cará	15 Sopa	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15	Gramas
6400701 Cará	15 Sopa	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	126	2	Cará cozido/amassado - porção Guia Alimentar
6400701 Cará	15 Sopa	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15	Quilo
6400713 Inhame caraquento (cará)	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	96 Rodela	62	1	Inhame cozido - colher de arroz cheia
6400713 Inhame caraquento (cará)	2 Cozido(a)	68 Grama	96 Rodela	1	15	Gramas
6400713 Inhame caraquento (cará)	2 Cozido(a)	94 Quilo	96 Rodela	1000	15	Quilo
6400713 Inhame caraquento (cará)	2 Cozido(a)	96 Rodela	96 Rodela	30	1	Inhame cozido - pedaco pequeno
6400802 Batata (não especificada)	1 Cru(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	30	1	Batata-inglesa cozida - colher de sopa cheia

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6400802 Batata (não especificada)	1 Cru(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1 15 Grama	
6400802 Batata (não especificada)	1 Cru(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	90	2 Batata-inglesa corada picada - porção Guia Alimentar
6400802 Batata (não especificada)	1 Cru(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6400802 Batata (não especificada)	1 Cru(a)	103 Unidade	16 Colher de sopa	140	1 Batata-inglesa cozida - unidade média
6400802 Batata (não especificada)	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	60	1 Batata-inglesa cozida - colher de arroz cheia
6400802 Batata (não especificada)	2 Cozido(a)	14 Colher de chá	12 Colher de arroz/servir	7,5	1 Batata-inglesa cozida - 1/4 colher de sopa cheia
6400802 Batata (não especificada)	2 Cozido(a)	15 Colher de sobremesa	12 Colher de arroz/servir	15	1 Batata-inglesa cozida - 1/2 colher de sopa cheia
6400802 Batata (não especificada)	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	30	1 Batata-inglesa cozida - colher de sopa cheia
6400802 Batata (não especificada)	2 Cozido(a)	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	80	1 Batata-inglesa cozida - escumadeira média cheia
6400802 Batata (não especificada)	2 Cozido(a)	28 Escumadeira	12 Colher de arroz/servir	80	1 Batata-inglesa cozida - escumadeira média cheia
6400802 Batata (não especificada)	2 Cozido(a)	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
6400802 Batata (não especificada)	2 Cozido(a)	78 Metade	12 Colher de arroz/servir	70	1 Batata-inglesa cozida - 1/2 unidade média
6400802 Batata (não especificada)	2 Cozido(a)	81 Pedaco	12 Colher de arroz/servir	16	7 Batata-inglesa cozida - pedaco pequeno
6400802 Batata (não especificada)	2 Cozido(a)	82 Pegador	12 Colher de arroz/servir	30	1 Batata-inglesa cozida - colher de sopa cheia
6400802 Batata (não especificada)	2 Cozido(a)	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	90	2 Batata-inglesa corada picada - porção Guia Alimentar
6400802 Batata (não especificada)	2 Cozido(a)	93 Prato raso	12 Colher de arroz/servir	100	7 Batata-inglesa cozida - prato de sobremesa
6400802 Batata (não especificada)	2 Cozido(a)	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
6400802 Batata (não especificada)	2 Cozido(a)	96 Rodela	12 Colher de arroz/servir	16	7 Batata-inglesa cozida - pedaco pequeno
6400802 Batata (não especificada)	2 Cozido(a)	103 Unidade	12 Colher de arroz/servir	140	1 Batata-inglesa cozida - unidade média
6400802 Batata (não especificada)	2 Cozido(a)	104 Unidade pequena	12 Colher de arroz/servir	70	1 Batata-inglesa cozida - unidade pequena
6400802 Batata (não especificada)	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6400802 Batata (não especificada)	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	87 Porção	103 Unidade	90	2 Batata-inglesa corada picada - porção Guia Alimentar
6400802 Batata (não especificada)	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6400802 Batata (não especificada)	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	103 Unidade	103 Unidade	140	1 Batata-inglesa cozida - unidade média

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6400802 Batata (não especificada)	4 Assado(a)	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	60	1 Batata-inglesa cozida - colher de arroz cheia
6400802 Batata (não especificada)	4 Assado(a)	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	30	1 Batata-inglesa cozida - colher de sopa cheia
6400802 Batata (não especificada)	4 Assado(a)	28 Escumadeira	12 Colher de arroz/servir	80	1 Batata-inglesa cozida - escumadeira média cheia
6400802 Batata (não especificada)	4 Assado(a)	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
6400802 Batata (não especificada)	4 Assado(a)	81 Pedaco	12 Colher de arroz/servir	16	7 Batata-inglesa cozida - pedaco pequeno
6400802 Batata (não especificada)	4 Assado(a)	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	90	2 Batata-inglesa corada picada - porção Guia Alimentar
6400802 Batata (não especificada)	4 Assado(a)	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
6400802 Batata (não especificada)	4 Assado(a)	96 Rodela	12 Colher de arroz/servir	16	7 Batata-inglesa cozida - pedaco pequeno
6400802 Batata (não especificada)	4 Assado(a)	103 Unidade	12 Colher de arroz/servir	140	1 Batata-inglesa cozida - unidade média
6400802 Batata (não especificada)	4 Assado(a)	104 Unidade pequena	12 Colher de arroz/servir	70	1 Batata-inglesa cozida - unidade pequena
6400802 Batata (não especificada)	5 Frito(a)	12 Colher de arroz/servir	87 Porção	50	1 Batata-inglesa frita - colher de arroz cheia
6400802 Batata (não especificada)	5 Frito(a)	15 Colher de sobremesa	87 Porção	12,5	1 Batata-inglesa frita - 1/2 colher de sopa cheia
6400802 Batata (não especificada)	5 Frito(a)	16 Colher de sopa	87 Porção	25	1 Batata-inglesa frita - colher de sopa cheia
6400802 Batata (não especificada)	5 Frito(a)	17 Concha	87 Porção	65	1 Batata-inglesa frita - escumadeira média cheia
6400802 Batata (não especificada)	5 Frito(a)	28 Escumadeira	87 Porção	65	1 Batata-inglesa frita - escumadeira média cheia
6400802 Batata (não especificada)	5 Frito(a)	32 Fatia	87 Porção	16	7 Batata-inglesa cozida - pedaco pequeno
6400802 Batata (não especificada)	5 Frito(a)	35 Garfada	87 Porção	25	1 Batata-inglesa frita - colher de sopa cheia
6400802 Batata (não especificada)	5 Frito(a)	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
6400802 Batata (não especificada)	5 Frito(a)	81 Pedaco	87 Porção	16	7 Batata-inglesa cozida - pedaco pequeno
6400802 Batata (não especificada)	5 Frito(a)	82 Pegador	87 Porção	25	1 Batata-inglesa frita - colher de sopa cheia
6400802 Batata (não especificada)	5 Frito(a)	85 Pires	87 Porção	39	7 Batata-inglesa frita - 1/2 prato de sobremesa
6400802 Batata (não especificada)	5 Frito(a)	87 Porção	87 Porção	110	2 Batata frita (palito) - porção Guia Alimentar
6400802 Batata (não especificada)	5 Frito(a)	88 Punhado	87 Porção	45	4 Batata frita - punhadinho
6400802 Batata (não especificada)	5 Frito(a)	91 Prato de sobremesa	87 Porção	78	7 Batata-inglesa frita - prato de sobremesa

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6400802 Batata (não especificada)	5 Frito(a)	93 Prato raso	87 Porção	78	7 Batata-inglesa frita - prato de sobremesa
6400802 Batata (não especificada)	5 Frito(a)	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
6400802 Batata (não especificada)	5 Frito(a)	98 Saco	87 Porção	110	2 Batata frita (palito) - porção Guia Alimentar
6400802 Batata (não especificada)	5 Frito(a)	103 Unidade	87 Porção	140	1 Batata-inglesa cozida - unidade média
6400802 Batata (não especificada)	5 Frito(a)	104 Unidade pequena	87 Porção	70	1 Batata-inglesa cozida - unidade pequena
6400802 Batata (não especificada)	7 Refogado(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	80	1 Batata-inglesa corada - colher de arroz cheia
6400802 Batata (não especificada)	7 Refogado(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	30	1 Batata-inglesa corada - colher de sopa cheia
6400802 Batata (não especificada)	7 Refogado(a)	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	100	1 Batata-inglesa corada - escumadeira média cheia
6400802 Batata (não especificada)	7 Refogado(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6400802 Batata (não especificada)	7 Refogado(a)	81 Pedaco	16 Colher de sopa	16	7 Batata-inglesa cozida - pedaco pequeno
6400802 Batata (não especificada)	7 Refogado(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	90	2 Batata-inglesa corada picada - porção Guia Alimentar
6400802 Batata (não especificada)	7 Refogado(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6400802 Batata (não especificada)	7 Refogado(a)	104 Unidade pequena	16 Colher de sopa	70	1 Batata-inglesa cozida - unidade pequena
6400802 Batata (não especificada)	8 Molho vermelho	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	80	1 Batata-inglesa corada - colher de arroz cheia
6400802 Batata (não especificada)	8 Molho vermelho	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	30	1 Batata-inglesa corada - colher de sopa cheia
6400802 Batata (não especificada)	8 Molho vermelho	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
6400802 Batata (não especificada)	8 Molho vermelho	81 Pedaco	12 Colher de arroz/servir	16	7 Batata-inglesa cozida - pedaco pequeno
6400802 Batata (não especificada)	8 Molho vermelho	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	90	2 Batata-inglesa corada picada - porção Guia Alimentar
6400802 Batata (não especificada)	8 Molho vermelho	92 Prato fundo	12 Colher de arroz/servir	200	7 Batata-inglesa cozida - 2 pratos de sobremesa
6400802 Batata (não especificada)	8 Molho vermelho	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
6400802 Batata (não especificada)	8 Molho vermelho	103 Unidade	12 Colher de arroz/servir	80	1 Batata-inglesa corada - unidade média
6400802 Batata (não especificada)	9 Molho branco	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
6400802 Batata (não especificada)	9 Molho branco	81 Pedaco	81 Pedaco	16	7 Batata-inglesa cozida - pedaco pequeno
6400802 Batata (não especificada)	9 Molho branco	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6400802 Batata (não especificada)	9 Molho branco	96 Rodela	81 Pedaco	16	7 Batata-inglesa cozida - pedaco pequeno
6400802 Batata (não especificada)	12 Ao vinagrete	12 Colher de arroz/servir	87 Porção	50	1 Batata-inglesa frita - colher de arroz cheia
6400802 Batata (não especificada)	12 Ao vinagrete	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
6400802 Batata (não especificada)	12 Ao vinagrete	87 Porção	87 Porção	110	2 Batata frita (palito) - porção Guia Alimentar
6400802 Batata (não especificada)	12 Ao vinagrete	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
6400802 Batata (não especificada)	13 Ensopado	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	80	1 Batata-inglesa corada - colher de arroz cheia
6400802 Batata (não especificada)	13 Ensopado	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	30	1 Batata-inglesa corada - colher de sopa cheia
6400802 Batata (não especificada)	13 Ensopado	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	80	1 Batata-inglesa cozida - escumadeira média cheia
6400802 Batata (não especificada)	13 Ensopado	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
6400802 Batata (não especificada)	13 Ensopado	81 Pedaco	12 Colher de arroz/servir	16	7 Batata-inglesa cozida - pedaco pequeno
6400802 Batata (não especificada)	13 Ensopado	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	90	2 Batata-inglesa corada picada - porção Guia Alimentar
6400802 Batata (não especificada)	13 Ensopado	91 Prato de sobremesa	12 Colher de arroz/servir	100	7 Batata-inglesa cozida - prato de sobremesa
6400802 Batata (não especificada)	13 Ensopado	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
6400802 Batata (não especificada)	13 Ensopado	103 Unidade	12 Colher de arroz/servir	80	1 Batata-inglesa corada - unidade média
6400802 Batata (não especificada)	15 Sopa	12 Colher de arroz/servir	17 Concha	40	1 Sopa de feijão e macarrão - 2 colheres de sopa cheias
6400802 Batata (não especificada)	15 Sopa	17 Concha	17 Concha	130	1 Sopa de legumes - concha média cheia
6400802 Batata (não especificada)	15 Sopa	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
6400802 Batata (não especificada)	15 Sopa	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
6400802 Batata (não especificada)	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6400802 Batata (não especificada)	99 Não se aplica	81 Pedaco	103 Unidade	16	7 Batata-inglesa cozida - pedaco pequeno
6400802 Batata (não especificada)	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6400802 Batata (não especificada)	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	140	1 Batata-inglesa cozida - unidade média
6400908 Mandioquinha	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	55	1 Batata-baroa cozida - colher de arroz cheia
6400908 Mandioquinha	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	81 Pedaco	35	1 Batata-baroa cozida - colher de sopa cheia

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6400908 Mandioquinha	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
6400908 Mandioquinha	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	50	1 Batata-baroa cozida - pedaco médio
6400908 Mandioquinha	2 Cozido(a)	87 Porção	81 Pedaco	70	1 Batata-baroa cozida - 2 colheres de sopa cheias
6400908 Mandioquinha	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
6400908 Mandioquinha	5 Frito(a)	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
6400908 Mandioquinha	5 Frito(a)	87 Porção	87 Porção	70	1 Batata-baroa cozida - 2 colheres de sopa cheias
6400908 Mandioquinha	5 Frito(a)	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
6400908 Mandioquinha	7 Refogado(e)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	35	1 Batata-baroa cozida - colher de sopa cheia
6400908 Mandioquinha	7 Refogado(e)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6400908 Mandioquinha	7 Refogado(e)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6400908 Mandioquinha	13 Ensopado	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	35	1 Batata-baroa cozida - colher de sopa cheia
6400908 Mandioquinha	13 Ensopado	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6400908 Mandioquinha	13 Ensopado	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6401001 Rabanete	1 Cru(a)	12 Colher de arroz/servir	103 Unidade	22	7 Rabanete - 2 colheres de sopa
6401001 Rabanete	1 Cru(a)	16 Colher de sopa	103 Unidade	11	7 Rabanete - colher de sopa
6401001 Rabanete	1 Cru(a)	28 Escumadeira	103 Unidade	22	7 Rabanete - 2 colheres de sopa
6401001 Rabanete	1 Cru(a)	32 Fatia	103 Unidade	4	1 Rabanete - fatia média
6401001 Rabanete	1 Cru(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6401001 Rabanete	1 Cru(a)	82 Pegador	103 Unidade	11	7 Rabanete - colher de sopa
6401001 Rabanete	1 Cru(a)	87 Porção	103 Unidade	90	2 Rabanete - porção Guia Alimentar
6401001 Rabanete	1 Cru(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6401001 Rabanete	1 Cru(a)	96 Rodela	103 Unidade	12,5	1 Rabanete - 1/2 unidade média
6401001 Rabanete	1 Cru(a)	103 Unidade	103 Unidade	25	1 Rabanete - unidade média
6401001 Rabanete	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	103 Unidade	11	7 Rabanete - colher de sopa

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6401001 Rabanete	2 Cozido(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6401001 Rabanete	2 Cozido(a)	82 Pegador	103 Unidade	11	7 Rabanete - colher de sopa
6401001 Rabanete	2 Cozido(a)	87 Porção	103 Unidade	90	2 Rabanete - porção Guia Alimentar
6401001 Rabanete	2 Cozido(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6401001 Rabanete	2 Cozido(a)	103 Unidade	103 Unidade	25	1 Rabanete - unidade média
6401001 Rabanete	12 Ao vinagrete	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6401001 Rabanete	12 Ao vinagrete	82 Pegador	103 Unidade	11	7 Rabanete - colher de sopa
6401001 Rabanete	12 Ao vinagrete	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6401001 Rabanete	12 Ao vinagrete	103 Unidade	103 Unidade	25	1 Rabanete - unidade média
6401101 Beterraba	1 Cru(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	38	1 Beterraba cozida - colher de arroz cheia
6401101 Beterraba	1 Cru(a)	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	8	1 Beterraba crua - 1/2 colher de sopa cheia ralada
6401101 Beterraba	1 Cru(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	16	1 Beterraba crua - colher de sopa cheia ralada
6401101 Beterraba	1 Cru(a)	17 Concha	16 Colher de sopa	76	1 Beterraba cozida - 2 colheres de arroz cheias
6401101 Beterraba	1 Cru(a)	32 Fatia	16 Colher de sopa	12	1 Beterraba cozida - fatia média
6401101 Beterraba	1 Cru(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6401101 Beterraba	1 Cru(a)	81 Pedaco	16 Colher de sopa	12	1 Beterraba cozida - fatia média
6401101 Beterraba	1 Cru(a)	82 Pegador	16 Colher de sopa	16	1 Beterraba crua - colher de sopa cheia ralada
6401101 Beterraba	1 Cru(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	42	2 Beterraba crua ralada - porção Guia Alimentar
6401101 Beterraba	1 Cru(a)	91 Prato de sobremesa	16 Colher de sopa	168	7 Beterraba - prato de sobremesa
6401101 Beterraba	1 Cru(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6401101 Beterraba	1 Cru(a)	96 Rodela	16 Colher de sopa	12	1 Beterraba cozida - fatia média
6401101 Beterraba	1 Cru(a)	103 Unidade	16 Colher de sopa	140	1 Beterraba crua - unidade média
6401101 Beterraba	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	96 Rodela	38	1 Beterraba cozida - colher de arroz cheia
6401101 Beterraba	2 Cozido(a)	15 Colher de sobremesa	96 Rodela	10	7 Beterraba cozida - 1/2 colher de sopa cheia

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6401101 Beterraba	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	96 Rodela	20	1 Beterraba cozida - colher de sopa cheia
6401101 Beterraba	2 Cozido(a)	17 Concha	96 Rodela	76	1 Beterraba cozida - 2 colheres de arroz cheias
6401101 Beterraba	2 Cozido(a)	28 Escumadeira	96 Rodela	45	1 Beterraba cozida - escumadeira média rasa picada
6401101 Beterraba	2 Cozido(a)	32 Fatia	96 Rodela	12	1 Beterraba cozida - fatia média
6401101 Beterraba	2 Cozido(a)	35 Garfada	96 Rodela	20	1 Beterraba cozida - colher de sopa cheia
6401101 Beterraba	2 Cozido(a)	68 Grama	96 Rodela	1	15 Grama
6401101 Beterraba	2 Cozido(a)	78 Metade	96 Rodela	62,5	1 Beterraba cozida - 1/2 unidade média
6401101 Beterraba	2 Cozido(a)	81 Pedaco	96 Rodela	12	1 Beterraba cozida - fatia média
6401101 Beterraba	2 Cozido(a)	82 Pegador	96 Rodela	20	1 Beterraba cozida - colher de sopa cheia
6401101 Beterraba	2 Cozido(a)	85 Pires	96 Rodela	84	7 Beterraba - 1/2 prato de sobremesa
6401101 Beterraba	2 Cozido(a)	87 Porção	96 Rodela	43	2 Beterraba cozida - porção Guia Alimentar
6401101 Beterraba	2 Cozido(a)	91 Prato de sobremesa	96 Rodela	168	7 Beterraba - prato de sobremesa
6401101 Beterraba	2 Cozido(a)	93 Prato raso	96 Rodela	168	7 Beterraba - prato de sobremesa
6401101 Beterraba	2 Cozido(a)	94 Quilo	96 Rodela	1000	15 Quilo
6401101 Beterraba	2 Cozido(a)	96 Rodela	96 Rodela	12	1 Beterraba cozida - fatia média
6401101 Beterraba	2 Cozido(a)	103 Unidade	96 Rodela	125	1 Beterraba cozida - unidade média
6401101 Beterraba	2 Cozido(a)	104 Unidade pequena	96 Rodela	75	1 Beterraba cozida - unidade pequena
6401101 Beterraba	2 Cozido(a)	106 Xicara de chá	96 Rodela	84	7 Beterraba - 1/2 prato de sobremesa
6401101 Beterraba	7 Refogado(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	38	1 Beterraba cozida - colher de arroz cheia
6401101 Beterraba	7 Refogado(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20	1 Beterraba cozida - colher de sopa cheia
6401101 Beterraba	7 Refogado(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6401101 Beterraba	7 Refogado(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	43	2 Beterraba cozida - porção Guia Alimentar
6401101 Beterraba	7 Refogado(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6401101 Beterraba	12 Ao vinagre	32 Fatia	32 Fatia	12	1 Beterraba cozida - fatia média

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6401101 Beterraba	12 Ao vinagrete	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
6401101 Beterraba	12 Ao vinagrete	87 Porção	32 Fatia	43	2 Beterraba cozida - porção Guia Alimentar
6401101 Beterraba	12 Ao vinagrete	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
6401101 Beterraba	15 Sopa	17 Concha	17 Concha	130	1 Sopa de legumes - concha média cheia
6401101 Beterraba	15 Sopa	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
6401101 Beterraba	15 Sopa	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
6401101 Beterraba	99 Não se aplica	68 Grama	96 Rodela	1	15 Grama
6401101 Beterraba	99 Não se aplica	81 Pedaco	96 Rodela	12	1 Beterraba cozida - fatia média
6401101 Beterraba	99 Não se aplica	87 Porção	96 Rodela	42	2 Beterraba crua ralada - porção
6401101 Beterraba	99 Não se aplica	94 Quilo	96 Rodela	1000	15 Quilo
6401101 Beterraba	99 Não se aplica	96 Rodela	96 Rodela	12	1 Beterraba cozida - fatia média
6401201 Cenoura	1 Cru(a)	3 Banda	16 Colher de sopa	60	1 Cenoura crua - 1/2 unidade média
6401201 Cenoura	1 Cru(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	40	1 Cenoura cozida - colher arroz cheia picada
6401201 Cenoura	1 Cru(a)	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	6	1 Cenoura crua - 1/2 colher de sopa cheia ralada
6401201 Cenoura	1 Cru(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	12	1 Cenoura crua - colher de sopa cheia ralada
6401201 Cenoura	1 Cru(a)	17 Concha	16 Colher de sopa	48	1 Cenoura cozida - escumadeira média rasa picada
6401201 Cenoura	1 Cru(a)	18 Copo americano	16 Colher de sopa	48	1 Cenoura cozida - escumadeira média rasa picada
6401201 Cenoura	1 Cru(a)	21 Copo grande	16 Colher de sopa	96	1 Cenoura cozida - 2 escumadeiras média rasas picada
6401201 Cenoura	1 Cru(a)	22 Copo médio	16 Colher de sopa	96	1 Cenoura cozida - 2 escumadeiras média rasas picada
6401201 Cenoura	1 Cru(a)	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	48	1 Cenoura cozida - escumadeira média rasa picada
6401201 Cenoura	1 Cru(a)	32 Fatia	16 Colher de sopa	5	14 Cenoura cozida - fatia
6401201 Cenoura	1 Cru(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6401201 Cenoura	1 Cru(a)	81 Pedaco	16 Colher de sopa	5	14 Cenoura cozida - fatia
6401201 Cenoura	1 Cru(a)	82 Pegador	16 Colher de sopa	12	1 Cenoura crua - colher de sopa cheia ralada

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6401201 Cenoura	1 Cru(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	38	2 Cenoura crua (picada) - porção Guia Alimentar
6401201 Cenoura	1 Cru(a)	93 Prato raso	16 Colher de sopa	48	1 Cenoura cozida - escumadeira média rasa picada
6401201 Cenoura	1 Cru(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6401201 Cenoura	1 Cru(a)	96 Rodela	16 Colher de sopa	5	14 Cenoura cozida - fatia
6401201 Cenoura	1 Cru(a)	103 Unidade	16 Colher de sopa	120	1 Cenoura crua - unidade média
6401201 Cenoura	1 Cru(a)	104 Unidade pequena	16 Colher de sopa	55	1 Cenoura crua - unidade pequena
6401201 Cenoura	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	40	1 Cenoura cozida - colher arroz cheia picada
6401201 Cenoura	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	25	1 Cenoura cozida - colher sopa cheia picada
6401201 Cenoura	2 Cozido(a)	17 Concha	16 Colher de sopa	48	1 Cenoura cozida - escumadeira média rasa picada
6401201 Cenoura	2 Cozido(a)	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	48	1 Cenoura cozida - escumadeira média rasa picada
6401201 Cenoura	2 Cozido(a)	32 Fatia	16 Colher de sopa	5	14 Cenoura cozida - fatia
6401201 Cenoura	2 Cozido(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6401201 Cenoura	2 Cozido(a)	78 Metade	16 Colher de sopa	50	1 Cenoura cozida - 1/2 unidade média
6401201 Cenoura	2 Cozido(a)	81 Pedaco	16 Colher de sopa	5	14 Cenoura cozida - fatia
6401201 Cenoura	2 Cozido(a)	82 Pegador	16 Colher de sopa	25	1 Cenoura cozida - colher sopa cheia picada
6401201 Cenoura	2 Cozido(a)	85 Pires	16 Colher de sopa	48	1 Cenoura cozida - escumadeira média rasa picada
6401201 Cenoura	2 Cozido(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	35	2 Cenoura cozida (fatias) - porção Guia Alimentar
6401201 Cenoura	2 Cozido(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6401201 Cenoura	2 Cozido(a)	96 Rodela	16 Colher de sopa	5	14 Cenoura cozida - fatia
6401201 Cenoura	2 Cozido(a)	102 Tigela	16 Colher de sopa	48	1 Cenoura cozida - escumadeira média rasa picada
6401201 Cenoura	2 Cozido(a)	103 Unidade	16 Colher de sopa	100	1 Cenoura cozida - unidade média
6401201 Cenoura	2 Cozido(a)	104 Unidade pequena	16 Colher de sopa	46	1 Cenoura cozida - unidade pequena
6401201 Cenoura	2 Cozido(a)	106 Xicara de chá	16 Colher de sopa	48	1 Cenoura cozida - escumadeira média rasa picada
6401201 Cenoura	5 Frito(a)	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	40	1 Cenoura cozida - colher arroz cheia picada

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6401201 Cenoura	5 Frito(a)	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
6401201 Cenoura	5 Frito(a)	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	35	2 Cenoura cozida (fatias) - porção Guia Alimentar
6401201 Cenoura	5 Frito(a)	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
6401201 Cenoura	7 Refogado(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	40	1 Cenoura cozida - colher arroz cheia picada
6401201 Cenoura	7 Refogado(a)	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	12,5	1 Cenoura refogada - 1/2 colher de sopa cheia
6401201 Cenoura	7 Refogado(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	25	1 Cenoura refogada - colher de sopa cheia
6401201 Cenoura	7 Refogado(a)	17 Concha	16 Colher de sopa	48	1 Cenoura cozida - escumadeira média rasa picada
6401201 Cenoura	7 Refogado(a)	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	48	1 Cenoura cozida - escumadeira média rasa picada
6401201 Cenoura	7 Refogado(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6401201 Cenoura	7 Refogado(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	35	2 Cenoura cozida (fatias) - porção Guia Alimentar
6401201 Cenoura	7 Refogado(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6401201 Cenoura	7 Refogado(a)	96 Rodela	16 Colher de sopa	5	14 Cenoura cozida - fatia
6401201 Cenoura	8 Molho vermelho	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	40	1 Cenoura cozida - colher arroz cheia picada
6401201 Cenoura	8 Molho vermelho	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	48	1 Cenoura cozida - escumadeira média rasa picada
6401201 Cenoura	8 Molho vermelho	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
6401201 Cenoura	8 Molho vermelho	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
6401201 Cenoura	10 Ao alho e óleo	68 Grama	104 Unidade pequena	1	15 Grama
6401201 Cenoura	10 Ao alho e óleo	94 Quilo	104 Unidade pequena	1000	15 Quilo
6401201 Cenoura	10 Ao alho e óleo	104 Unidade pequena	104 Unidade pequena	46	1 Cenoura cozida - unidade pequena
6401201 Cenoura	11 Com manteiga/óleo	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	40	1 Cenoura cozida - colher arroz cheia picada
6401201 Cenoura	11 Com manteiga/óleo	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
6401201 Cenoura	11 Com manteiga/óleo	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
6401201 Cenoura	11 Com manteiga/óleo	103 Unidade	12 Colher de arroz/servir	100	1 Cenoura cozida - unidade média
6401201 Cenoura	12 Ao vinagrete	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	40	1 Cenoura cozida - colher arroz cheia picada

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6401201 Cenoura	12 Ao vinagrete	35 Garfada	12 Colher de arroz/servir	25	1 Cenoura cozida - colher sopa cheia picada
6401201 Cenoura	12 Ao vinagrete	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
6401201 Cenoura	12 Ao vinagrete	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	35	2 Cenoura cozida (fatias) - porção Guia Alimentar
6401201 Cenoura	12 Ao vinagrete	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
6401201 Cenoura	13 Ensopado	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	40	1 Cenoura cozida - colher arroz cheia picada
6401201 Cenoura	13 Ensopado	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	25	1 Cenoura cozida - colher sopa cheia picada
6401201 Cenoura	13 Ensopado	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6401201 Cenoura	13 Ensopado	81 Pedaco	16 Colher de sopa	5	14 Cenoura cozida - fatia
6401201 Cenoura	13 Ensopado	87 Porção	16 Colher de sopa	35	2 Cenoura cozida (fatias) - porção Guia Alimentar
6401201 Cenoura	13 Ensopado	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6401201 Cenoura	15 Sopa	12 Colher de arroz/servir	103 Unidade	40	1 Sopa de feijão e macarrão - 2 colheres de sopa cheias
6401201 Cenoura	15 Sopa	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6401201 Cenoura	15 Sopa	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6401201 Cenoura	15 Sopa	103 Unidade	103 Unidade	100	1 Cenoura cozida - unidade média
6401201 Cenoura	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	12	1 Cenoura crua - colher de sopa cheia ralada
6401201 Cenoura	99 Não se aplica	18 Copo americano	16 Colher de sopa	48	1 Cenoura cozida - escumadeira média rasa picada
6401201 Cenoura	99 Não se aplica	21 Copo grande	16 Colher de sopa	96	1 Cenoura cozida - 2 escumadeiras média rasas picada
6401201 Cenoura	99 Não se aplica	22 Copo médio	16 Colher de sopa	96	1 Cenoura cozida - 2 escumadeiras média rasas picada
6401201 Cenoura	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6401201 Cenoura	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6401201 Cenoura	99 Não se aplica	103 Unidade	16 Colher de sopa	120	1 Cenoura crua - unidade média
6401301 Nabo	2 Cozido(a)	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
6401301 Nabo	2 Cozido(a)	87 Porção	87 Porção	30	1 Nabo cozido - unidade pequena
6401301 Nabo	2 Cozido(a)	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6401301 Nabo	7 Refogado(a)	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
6401301 Nabo	7 Refogado(a)	87 Porção	87 Porção	30	1 Nabo cozido - unidade pequena
6401301 Nabo	7 Refogado(a)	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
6401601 Açafrão	1 Cru(a)	68 Grama	68 Grama	1	15 Grama
6401601 Açafrão	1 Cru(a)	94 Quilo	68 Grama	1000	15 Quilo
6401801 Batata-inglesa orgânica	5 Frito(a)	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
6401801 Batata-inglesa orgânica	5 Frito(a)	87 Porção	87 Porção	110	2 Batata frita (palito) - porção Guia Alimentar
6401801 Batata-inglesa orgânica	5 Frito(a)	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
<b>Farinhas, féculas e massas</b>					
6500101 Creme de arroz	99 Não se aplica	17 Concha	92 Prato fundo	110	1 Mingau - 2 colheres de arroz
6500101 Creme de arroz	99 Não se aplica	68 Grama	92 Prato fundo	1	15 Grama
6500101 Creme de arroz	99 Não se aplica	92 Prato fundo	92 Prato fundo	375	1 Mingau - prato fundo cheio
6500101 Creme de arroz	99 Não se aplica	93 Prato raso	92 Prato fundo	195	1 Mingau - prato raso
6500101 Creme de arroz	99 Não se aplica	94 Quilo	92 Prato fundo	1000	15 Quilo
6500101 Creme de arroz	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	92 Prato fundo	115	1 Mingau - 1/2 copo duplo cheio
6500104 Arrozina	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	230	1 Mingau - copo duplo cheio
6500104 Arrozina	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
6500104 Arrozina	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
6500105 Mucilon	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	55	1 Mingau - colher de arroz
6500105 Mucilon	99 Não se aplica	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	13,5	1 Mingau - 1/2 colher de sobremesa
6500105 Mucilon	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	27	1 Mingau - colher de sobremesa
6500105 Mucilon	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	37	1 Mingau - colher de sopa
6500105 Mucilon	99 Não se aplica	18 Copo americano	16 Colher de sopa	115	1 Mingau - 1/2 copo duplo cheio
6500105 Mucilon	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	16 Colher de sopa	230	1 Mingau - copo duplo cheio

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6500105 Mucilon	99 Não se aplica	21 Copo grande	16 Colher de sopa	230	1 Mingau - copo duplo cheio
6500105 Mucilon	99 Não se aplica	22 Copo médio	16 Colher de sopa	230	1 Mingau - copo duplo cheio
6500105 Mucilon	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6500105 Mucilon	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	195	4 Mingau - prato raso
6500105 Mucilon	99 Não se aplica	92 Prato fundo	16 Colher de sopa	375	1 Mingau - prato fundo cheio
6500105 Mucilon	99 Não se aplica	93 Prato raso	16 Colher de sopa	195	1 Mingau - prato raso
6500105 Mucilon	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6500105 Mucilon	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	16 Colher de sopa	115	1 Mingau - 1/2 copo duplo cheio
6500108 Mingau de arroz	99 Não se aplica	9 Caneca	92 Prato fundo	230	1 Mingau - copo duplo cheio
6500108 Mingau de arroz	99 Não se aplica	10 Caneco	92 Prato fundo	230	1 Mingau - copo duplo cheio
6500108 Mingau de arroz	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	92 Prato fundo	55	1 Mingau - colher de arroz
6500108 Mingau de arroz	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	92 Prato fundo	37	1 Mingau - colher de sopa
6500108 Mingau de arroz	99 Não se aplica	17 Concha	92 Prato fundo	110	1 Mingau - 2 colheres de arroz
6500108 Mingau de arroz	99 Não se aplica	18 Copo americano	92 Prato fundo	115	1 Mingau - 1/2 copo duplo cheio
6500108 Mingau de arroz	99 Não se aplica	21 Copo grande	92 Prato fundo	230	1 Mingau - copo duplo cheio
6500108 Mingau de arroz	99 Não se aplica	22 Copo médio	92 Prato fundo	230	1 Mingau - copo duplo cheio
6500108 Mingau de arroz	99 Não se aplica	26 Cumbuca	92 Prato fundo	195	1 Mingau - prato raso
6500108 Mingau de arroz	99 Não se aplica	68 Grama	92 Prato fundo	1	15 Grama
6500108 Mingau de arroz	99 Não se aplica	87 Porção	92 Prato fundo	195	1 Mingau - prato raso
6500108 Mingau de arroz	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	92 Prato fundo	105	1 Mingau - prato de sobremesa
6500108 Mingau de arroz	99 Não se aplica	92 Prato fundo	92 Prato fundo	375	1 Mingau - prato fundo cheio
6500108 Mingau de arroz	99 Não se aplica	93 Prato raso	92 Prato fundo	195	1 Mingau - prato raso
6500108 Mingau de arroz	99 Não se aplica	94 Quilo	92 Prato fundo	1000	15 Quilo
6500108 Mingau de arroz	99 Não se aplica	102 Tigela	92 Prato fundo	195	1 Mingau - prato raso

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6500108 Mingau de arroz	99 Não se aplica	105 Xicara de café	92 Prato fundo	57,5	1 Mingau - 1/4 copo duplo cheio
6500108 Mingau de arroz	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	92 Prato fundo	115	1 Mingau - 1/2 copo duplo cheio
6500202 Croquinhos de arroz	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6500202 Croquinhos de arroz	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6500202 Croquinhos de arroz	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	25	1 Cereal barra - unidade
6500301 Farinha de aveia	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	36	1 Aveia farinha - 2 colheres de sopa cheias
6500301 Farinha de aveia	99 Não se aplica	13 Colher de café	16 Colher de sopa	2	1 Aveia farinha - 1/2 colher de chá cheia
6500301 Farinha de aveia	99 Não se aplica	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	4	1 Aveia farinha - colher de chá cheia
6500301 Farinha de aveia	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	8	1 Aveia farinha - colher de sobremesa cheia
6500301 Farinha de aveia	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	18	1 Aveia farinha - colher de sopa cheia
6500301 Farinha de aveia	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6500301 Farinha de aveia	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	37,5	2 Farinha de aveia - porção Guia Alimentar
6500301 Farinha de aveia	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6500401 Aveia em flocos	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	30	1 Aveia flocos - 2 colheres de sopa cheias
6500401 Aveia em flocos	99 Não se aplica	13 Colher de café	16 Colher de sopa	1	1 Aveia flocos - 1/2 colher de chá cheia
6500401 Aveia em flocos	99 Não se aplica	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	2	1 Aveia flocos - colher de chá cheia
6500401 Aveia em flocos	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	7	1 Aveia flocos - colher de sobremesa cheia
6500401 Aveia em flocos	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	15	1 Aveia flocos - colher de sopa cheia
6500401 Aveia em flocos	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6500401 Aveia em flocos	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	37,5	2 Farinha de aveia - porção Guia Alimentar
6500401 Aveia em flocos	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6500601 Fubá de milho	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	60	1 Angu - colher de arroz cheia
6500601 Fubá de milho	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	35	1 Angu - colher de sopa cheia
6500601 Fubá de milho	99 Não se aplica	17 Concha	16 Colher de sopa	150	1 Angu - concha média cheia

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6500601 Fubá de milho	99 Não se aplica	32 Fatia	16 Colher de sopa	150	1 Angu - pedaço médio
6500601 Fubá de milho	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6500601 Fubá de milho	99 Não se aplica	81 Pedaço	16 Colher de sopa	150	1 Angu - pedaço médio
6500601 Fubá de milho	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	105	2 Angu - porção Guia Alimentar
6500601 Fubá de milho	99 Não se aplica	92 Prato fundo	16 Colher de sopa	500	1 Angu - prato fundo
6500601 Fubá de milho	99 Não se aplica	93 Prato raso	16 Colher de sopa	300	1 Angu - prato raso
6500601 Fubá de milho	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6500603 Farinha de milho	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	24	2 Farinha de milho - 2 colheres de sopa
6500603 Farinha de milho	99 Não se aplica	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	3	2 Farinha de milho - 1/4 colher de sopa
6500603 Farinha de milho	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	6	2 Farinha de milho - 1/2 colher de sopa
6500603 Farinha de milho	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	12	2 Farinha de milho - colher de sopa
6500603 Farinha de milho	99 Não se aplica	17 Concha	16 Colher de sopa	48	2 Farinha de milho - 4 colheres de sopa
6500603 Farinha de milho	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6500603 Farinha de milho	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	42	2 Farinha de milho - porção Guia Alimentar
6500603 Farinha de milho	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6500608 Puba de milho	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	60	1 Bolo de milho - fatia média
6500608 Puba de milho	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
6500608 Puba de milho	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
6500609 Puba de fubá	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	32 Fatia	60	1 Bolo de milho - fatia média
6500609 Puba de fubá	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	60	1 Bolo de milho - fatia média
6500609 Puba de fubá	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
6500609 Puba de fubá	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
6500613 Milho moído	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	60	1 Angu - colher de arroz cheia
6500613 Milho moído	2 Cozido(a)	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6500613 Milho moído	2 Cozido(a)	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
6500614 Mingau de milho	99 Não se aplica	9 Caneca	22 Copo médio	230	1 Mingau - copo duplo cheio
6500614 Mingau de milho	99 Não se aplica	10 Caneco	22 Copo médio	230	1 Mingau - copo duplo cheio
6500614 Mingau de milho	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	22 Copo médio	55	1 Mingau - colher de arroz
6500614 Mingau de milho	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	22 Copo médio	37	1 Mingau - colher de sopa
6500614 Mingau de milho	99 Não se aplica	17 Concha	22 Copo médio	110	1 Mingau - 2 colheres de arroz
6500614 Mingau de milho	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	115	1 Mingau - 1/2 copo duplo cheio
6500614 Mingau de milho	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	230	1 Mingau - copo duplo cheio
6500614 Mingau de milho	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	230	1 Mingau - copo duplo cheio
6500614 Mingau de milho	99 Não se aplica	26 Cumbuca	22 Copo médio	195	1 Mingau - prato raso
6500614 Mingau de milho	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
6500614 Mingau de milho	99 Não se aplica	87 Porção	22 Copo médio	195	1 Mingau - prato raso
6500614 Mingau de milho	99 Não se aplica	90 Pote	22 Copo médio	195	1 Mingau - prato raso
6500614 Mingau de milho	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	22 Copo médio	105	1 Mingau - prato de sobremesa
6500614 Mingau de milho	99 Não se aplica	92 Prato fundo	22 Copo médio	375	1 Mingau - prato fundo cheio
6500614 Mingau de milho	99 Não se aplica	93 Prato raso	22 Copo médio	195	1 Mingau - prato raso
6500614 Mingau de milho	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
6500614 Mingau de milho	99 Não se aplica	102 Tigela	22 Copo médio	195	1 Mingau - prato raso
6500614 Mingau de milho	99 Não se aplica	105 Xicara de café	22 Copo médio	57,5	1 Mingau - 1/4 copo duplo cheio
6500614 Mingau de milho	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	22 Copo médio	115	1 Mingau - 1/2 copo duplo cheio
6500702 Amido de milho	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6500702 Amido de milho	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6500702 Amido de milho	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	375	1 Mingau - prato fundo
6500705 Amido de arroz	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	55	1 Mingau - colher de arroz

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6500705 Amido de arroz	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	37	1 Mingau - colher de sopa
6500705 Amido de arroz	99 Não se aplica	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	110	1 Mingau - 2 colheres de arroz
6500705 Amido de arroz	99 Não se aplica	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
6500705 Amido de arroz	99 Não se aplica	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	195	1 Mingau - prato raso
6500705 Amido de arroz	99 Não se aplica	92 Prato fundo	12 Colher de arroz/servir	375	1 Mingau - prato fundo cheio
6500705 Amido de arroz	99 Não se aplica	93 Prato raso	12 Colher de arroz/servir	195	1 Mingau - prato raso
6500705 Amido de arroz	99 Não se aplica	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
6500801 Cremogema	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	93 Prato raso	55	1 Mingau - colher de arroz
6500801 Cremogema	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	93 Prato raso	37	1 Mingau - colher de sopa
6500801 Cremogema	99 Não se aplica	68 Grama	93 Prato raso	1	15 Grama
6500801 Cremogema	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	93 Prato raso	105	1 Mingau - prato de sobremesa
6500801 Cremogema	99 Não se aplica	92 Prato fundo	93 Prato raso	375	1 Mingau - prato fundo cheio
6500801 Cremogema	99 Não se aplica	93 Prato raso	93 Prato raso	195	1 Mingau - prato raso
6500801 Cremogema	99 Não se aplica	94 Quilo	93 Prato raso	1000	15 Quilo
6500801 Cremogema	99 Não se aplica	102 Tigela	93 Prato raso	195	1 Mingau - prato raso
6500802 Vitamilo	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
6500802 Vitamilo	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	135	1 Cuscuz de milho - pedaco médio
6500802 Vitamilo	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
6500804 Creme de milho	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	67	1 Creme de milho - colher de arroz cheia
6500804 Creme de milho	99 Não se aplica	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	13,5	1 Mingau - 1/2 colher de sobremesa
6500804 Creme de milho	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	27	1 Mingau - colher de sobremesa
6500804 Creme de milho	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	33	1 Creme de milho - colher de sopa cheia
6500804 Creme de milho	99 Não se aplica	17 Concha	16 Colher de sopa	110	1 Mingau - 2 colheres de arroz
6500804 Creme de milho	99 Não se aplica	22 Copo médio	16 Colher de sopa	112	1 Creme de milho - copo médio

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6500804 Creme de milho	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6500804 Creme de milho	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	195	1 Mingau - prato raso
6500804 Creme de milho	99 Não se aplica	92 Prato fundo	16 Colher de sopa	375	1 Mingau - prato fundo cheio
6500804 Creme de milho	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6500902 Sucrilhos de milho	99 Não se aplica	9 Caneca	102 Tigela	29,5	1 Cereal matinal <i>Corn Flakes Kellogg's</i> - copo duplo cheio
6500902 Sucrilhos de milho	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	102 Tigela	8	1 Cereal matinal <i>Corn Flakes Kellogg's</i> - 2 colheres de sopa cheias
6500902 Sucrilhos de milho	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	102 Tigela	4	1 Cereal matinal <i>Corn Flakes Kellogg's</i> - colher de sopa cheia
6500902 Sucrilhos de milho	99 Não se aplica	17 Concha	102 Tigela	15	1 Cereal matinal <i>Corn Flakes Kellogg's</i> - 1/2 xícara
6500902 Sucrilhos de milho	99 Não se aplica	18 Copo americano	102 Tigela	25	1 Cereal matinal <i>Corn Flakes Kellogg's</i> - copo pequeno cheio
6500902 Sucrilhos de milho	99 Não se aplica	21 Copo grande	102 Tigela	29,5	1 Cereal matinal <i>Corn Flakes Kellogg's</i> - copo duplo cheio
6500902 Sucrilhos de milho	99 Não se aplica	22 Copo médio	102 Tigela	29,5	1 Cereal matinal <i>Corn Flakes Kellogg's</i> - copo duplo cheio
6500902 Sucrilhos de milho	99 Não se aplica	26 Cumbuca	102 Tigela	30	1 Cereal matinal <i>Corn Flakes Kellogg's</i> - xícara
6500902 Sucrilhos de milho	99 Não se aplica	68 Grama	102 Tigela	1	15 Grama
6500902 Sucrilhos de milho	99 Não se aplica	80 Pacote	102 Tigela	20	1 Cereal matinal <i>Corn Flakes Kellogg's</i> - pacote pequeno
6500902 Sucrilhos de milho	99 Não se aplica	87 Porção	102 Tigela	30	1 Cereal matinal <i>Corn Flakes Kellogg's</i> - porção
6500902 Sucrilhos de milho	99 Não se aplica	88 Punhado	102 Tigela	9	1 Cereal matinal <i>Corn Flakes Kellogg's</i> - punhado
6500902 Sucrilhos de milho	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	102 Tigela	30	1 Cereal matinal <i>Corn Flakes Kellogg's</i> - xícara
6500902 Sucrilhos de milho	99 Não se aplica	92 Prato fundo	102 Tigela	60	1 Cereal matinal <i>Corn Flakes Kellogg's</i> - 2 xícaras
6500902 Sucrilhos de milho	99 Não se aplica	93 Prato raso	102 Tigela	30	1 Cereal matinal <i>Corn Flakes Kellogg's</i> - xícara
6500902 Sucrilhos de milho	99 Não se aplica	94 Quilo	102 Tigela	1000	15 Quilo
6500902 Sucrilhos de milho	99 Não se aplica	101 Taça	102 Tigela	30	1 Cereal matinal <i>Corn Flakes Kellogg's</i> - xícara
6500902 Sucrilhos de milho	99 Não se aplica	102 Tigela	102 Tigela	30	1 Cereal matinal <i>Corn Flakes Kellogg's</i> - xícara
6500902 Sucrilhos de milho	99 Não se aplica	105 Xícara de café	102 Tigela	7,5	1 Cereal matinal <i>Corn Flakes Kellogg's</i> - 1/4 xícara
6500902 Sucrilhos de milho	99 Não se aplica	106 Xícara de chá	102 Tigela	30	1 Cereal matinal <i>Corn Flakes Kellogg's</i> - xícara

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6500903 Cereal matinal de milho em flocos	99 Não se aplica	4 Barra	102 Tigela	25	5 Barra de cereal banana Nutry
6500903 Cereal matinal de milho em flocos	99 Não se aplica	9 Caneca	102 Tigela	29,5	1 Cereal matinal <i>Corn Flakes Kellogg's</i> - copo duplo cheio
6500903 Cereal matinal de milho em flocos	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	102 Tigela	8	1 Cereal matinal <i>Corn Flakes Kellogg's</i> - 2 colheres de sopa cheias
6500903 Cereal matinal de milho em flocos	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	102 Tigela	4	1 Cereal matinal <i>Corn Flakes Kellogg's</i> - colher de sopa cheia
6500903 Cereal matinal de milho em flocos	99 Não se aplica	18 Copo americano	102 Tigela	25	1 Cereal matinal <i>Corn Flakes Kellogg's</i> - copo pequeno cheio
6500903 Cereal matinal de milho em flocos	99 Não se aplica	22 Copo médio	102 Tigela	29,5	1 Cereal matinal <i>Corn Flakes Kellogg's</i> - copo duplo cheio
6500903 Cereal matinal de milho em flocos	99 Não se aplica	26 Cumbuca	102 Tigela	30	1 Cereal matinal <i>Corn Flakes Kellogg's</i> - xícara
6500903 Cereal matinal de milho em flocos	99 Não se aplica	68 Grama	102 Tigela	1	15 Grama
6500903 Cereal matinal de milho em flocos	99 Não se aplica	80 Pacote	102 Tigela	20	1 Cereal matinal <i>Corn Flakes Kellogg's</i> - pacote pequeno
6500903 Cereal matinal de milho em flocos	99 Não se aplica	85 Pires	102 Tigela	30	1 Cereal matinal <i>Corn Flakes Kellogg's</i> - 1/2 xícara
6500903 Cereal matinal de milho em flocos	99 Não se aplica	87 Porção	102 Tigela	30	1 Cereal matinal <i>Corn Flakes Kellogg's</i> - porção
6500903 Cereal matinal de milho em flocos	99 Não se aplica	88 Punhado	102 Tigela	9	1 Cereal matinal <i>Corn Flakes Kellogg's</i> - punhado
6500903 Cereal matinal de milho em flocos	99 Não se aplica	92 Prato fundo	102 Tigela	60	1 Cereal matinal <i>Corn Flakes Kellogg's</i> - 2 xícaras
6500903 Cereal matinal de milho em flocos	99 Não se aplica	93 Prato raso	102 Tigela	30	1 Cereal matinal <i>Corn Flakes Kellogg's</i> - xícara
6500903 Cereal matinal de milho em flocos	99 Não se aplica	94 Quilo	102 Tigela	1000	15 Quilo
6500903 Cereal matinal de milho em flocos	99 Não se aplica	101 Taça	102 Tigela	30	1 Cereal matinal <i>Corn Flakes Kellogg's</i> - xícara
6500903 Cereal matinal de milho em flocos	99 Não se aplica	102 Tigela	102 Tigela	30	1 Cereal matinal <i>Corn Flakes Kellogg's</i> - xícara
6500903 Cereal matinal de milho em flocos	99 Não se aplica	105 Xicara de café	102 Tigela	7,5	1 Cereal matinal <i>Corn Flakes Kellogg's</i> - 1/4 xícara
6500903 Cereal matinal de milho em flocos	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	102 Tigela	30	1 Cereal matinal <i>Corn Flakes Kellogg's</i> - xícara
6501301 Germe de trigo	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	20	1 Germe de trigo - 2 colheres de sopa cheias
6501301 Germe de trigo	99 Não se aplica	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	2	1 Germe de trigo - colher de chá cheia
6501301 Germe de trigo	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	7	1 Germe de trigo - colher de sobremesa cheia
6501301 Germe de trigo	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	10	1 Germe de trigo - colher de sopa cheia
6501301 Germe de trigo	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6501301 Germe de trigo	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6501303 Fibra de trigo	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	7	1 Farelo de trigo - colher de sobremesa cheia
6501303 Fibra de trigo	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	9	1 Farelo de trigo - colher de sopa cheia
6501303 Fibra de trigo	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6501303 Fibra de trigo	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6501304 Fibra de cereal trigo	99 Não se aplica	4 Barra	16 Colher de sopa	25	5 Barra de cereal banana Nutry
6501304 Fibra de cereal trigo	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	9	1 Farelo de trigo - colher de sopa cheia
6501304 Fibra de cereal trigo	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6501304 Fibra de cereal trigo	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6501401 Farinha de mandioca	99 Não se aplica	9 Caneca	16 Colher de sopa	171	14 Farinha de mandioca - caneca
6501401 Farinha de mandioca	99 Não se aplica	10 Caneco	16 Colher de sopa	171	14 Farinha de mandioca - caneca
6501401 Farinha de mandioca	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	33	14 Farinha de mandioca - colher de arroz
6501401 Farinha de mandioca	99 Não se aplica	13 Colher de café	16 Colher de sopa	3	14 Farinha de mandioca - colher de café
6501401 Farinha de mandioca	99 Não se aplica	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	5	1 Farinha de mandioca - colher de chá cheia
6501401 Farinha de mandioca	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	10	1 Farinha de mandioca - colher de sobremesa cheia
6501401 Farinha de mandioca	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	16	1 Farinha de mandioca - colher de sopa cheia
6501401 Farinha de mandioca	99 Não se aplica	17 Concha	16 Colher de sopa	110	14 Farinha de mandioca - concha
6501401 Farinha de mandioca	99 Não se aplica	18 Copo americano	16 Colher de sopa	127	14 Farinha de mandioca - copo pequeno
6501401 Farinha de mandioca	99 Não se aplica	19 Copo de cafezinho	16 Colher de sopa	42,3	14 Farinha de mandioca - 1/3 copo pequeno
6501401 Farinha de mandioca	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	16 Colher de sopa	172	14 Farinha de mandioca - copo médio
6501401 Farinha de mandioca	99 Não se aplica	21 Copo grande	16 Colher de sopa	172	14 Farinha de mandioca - copo médio
6501401 Farinha de mandioca	99 Não se aplica	22 Copo médio	16 Colher de sopa	172	14 Farinha de mandioca - copo médio
6501401 Farinha de mandioca	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	16 Colher de sopa	172	14 Farinha de mandioca - copo médio
6501401 Farinha de mandioca	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6501401 Farinha de mandioca	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	40	2 Farinha de mandioca - porção Guia Alimentar
6501401 Farinha de mandioca	99 Não se aplica	88 Punhado	16 Colher de sopa	23	14 Farinha de mandioca - punhado
6501401 Farinha de mandioca	99 Não se aplica	90 Pote	16 Colher de sopa	148	14 Farinha de mandioca - tigela
6501401 Farinha de mandioca	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	16 Colher de sopa	150	14 Farinha de mandioca - prato raso
6501401 Farinha de mandioca	99 Não se aplica	92 Prato fundo	16 Colher de sopa	271	14 Farinha de mandioca - prato fundo
6501401 Farinha de mandioca	99 Não se aplica	93 Prato raso	16 Colher de sopa	101	14 Farinha de mandioca - prato de sobremesa
6501401 Farinha de mandioca	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6501401 Farinha de mandioca	99 Não se aplica	102 Tigela	16 Colher de sopa	148	14 Farinha de mandioca - tigela
6501401 Farinha de mandioca	99 Não se aplica	105 Xicara de café	16 Colher de sopa	42,3	14 Farinha de mandioca - 1/3 copo pequeno
6501401 Farinha de mandioca	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	16 Colher de sopa	148	14 Farinha de mandioca - xícara de chá
6501410 Farinha de copioba	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	33	14 Farinha de mandioca - colher de arroz
6501410 Farinha de copioba	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	16	1 Farinha de mandioca - colher de sopa cheia
6501410 Farinha de copioba	99 Não se aplica	17 Concha	16 Colher de sopa	110	14 Farinha de mandioca - concha
6501410 Farinha de copioba	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6501410 Farinha de copioba	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	40	2 Farinha de mandioca - porção Guia Alimentar
6501410 Farinha de copioba	99 Não se aplica	88 Punhado	16 Colher de sopa	23	14 Farinha de mandioca - punhado
6501410 Farinha de copioba	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6501415 Farinha de água	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	33	14 Farinha de mandioca - colher de arroz
6501415 Farinha de água	99 Não se aplica	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	5	1 Farinha de mandioca - colher de chá cheia
6501415 Farinha de água	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	10	1 Farinha de mandioca - colher de sobremesa cheia
6501415 Farinha de água	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	16	1 Farinha de mandioca - colher de sopa cheia
6501415 Farinha de água	99 Não se aplica	17 Concha	16 Colher de sopa	110	14 Farinha de mandioca - concha
6501415 Farinha de água	99 Não se aplica	18 Copo americano	16 Colher de sopa	127	14 Farinha de mandioca - copo pequeno
6501415 Farinha de água	99 Não se aplica	22 Copo médio	16 Colher de sopa	172	14 Farinha de mandioca - copo médio

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6501415 Farinha de água	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6501415 Farinha de água	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	40	2 Farinha de mandioca - porção Guia Alimentar
6501415 Farinha de água	99 Não se aplica	88 Punhado	16 Colher de sopa	23	14 Farinha de mandioca - punhado
6501415 Farinha de água	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6501415 Farinha de água	99 Não se aplica	105 Xicara de café	16 Colher de sopa	42,3	14 Farinha de mandioca - 1/3 copo pequeno
6501415 Farinha de água	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	16 Colher de sopa	148	14 Farinha de mandioca - xícara de chá
6501416 Cruera	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6501416 Cruera	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6501416 Cruera	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	16	1 Farinha de mandioca - colher de sopa cheia
6501502 Goma de mandioca	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6501502 Goma de mandioca	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6501502 Goma de mandioca	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	50	8 Tapioca com coco - unidade
6501505 Sagu de mandioca	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	101 Taça	55	1 Mingau - colher de arroz
6501505 Sagu de mandioca	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	101 Taça	30	1 Sagu de mandioca com leite - colher de sopa cheia
6501505 Sagu de mandioca	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	101 Taça	230	1 Mingau - copo duplo cheio
6501505 Sagu de mandioca	99 Não se aplica	22 Copo médio	101 Taça	230	1 Mingau - copo duplo cheio
6501505 Sagu de mandioca	99 Não se aplica	68 Grama	101 Taça	1	15 Grama
6501505 Sagu de mandioca	99 Não se aplica	85 Pires	101 Taça	97,5	1 Mingau - 1/2 prato raso
6501505 Sagu de mandioca	99 Não se aplica	87 Porção	101 Taça	195	1 Mingau - prato raso
6501505 Sagu de mandioca	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	101 Taça	105	1 Mingau - prato de sobremesa
6501505 Sagu de mandioca	99 Não se aplica	93 Prato raso	101 Taça	195	1 Mingau - prato raso
6501505 Sagu de mandioca	99 Não se aplica	94 Quilo	101 Taça	1000	15 Quilo
6501505 Sagu de mandioca	99 Não se aplica	101 Taça	101 Taça	105	1 Mingau - prato sobremesa
6501505 Sagu de mandioca	99 Não se aplica	102 Tigela	101 Taça	195	1 Mingau - prato raso

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6501505 Sagu de mandioca	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	101 Taça	115	1 Mingau - 1/2 copo duplo cheio
6501510 Farinha de tapioca	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	33	14 Farinha de mandioca - colher de arroz
6501510 Farinha de tapioca	99 Não se aplica	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	110	14 Farinha de mandioca - concha
6501510 Farinha de tapioca	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	16	1 Farinha de mandioca - colher de sopa cheia
6501510 Farinha de tapioca	99 Não se aplica	17 Concha	16 Colher de sopa	110	14 Farinha de mandioca - concha
6501510 Farinha de tapioca	99 Não se aplica	18 Copo americano	16 Colher de sopa	127	14 Farinha de mandioca - copo pequeno
6501510 Farinha de tapioca	99 Não se aplica	22 Copo médio	16 Colher de sopa	172	14 Farinha de mandioca - copo médio
6501510 Farinha de tapioca	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6501510 Farinha de tapioca	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	40	2 Farinha de mandioca - porção Guia Alimentar
6501510 Farinha de tapioca	99 Não se aplica	88 Punhado	16 Colher de sopa	23	14 Farinha de mandioca - punhado
6501510 Farinha de tapioca	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6501510 Farinha de tapioca	99 Não se aplica	102 Tigela	16 Colher de sopa	148	14 Farinha de mandioca - tigela
6501510 Farinha de tapioca	99 Não se aplica	105 Xicara de café	16 Colher de sopa	42,3	14 Farinha de mandioca - 1/3 copo pequeno
6501510 Farinha de tapioca	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	16 Colher de sopa	148	14 Farinha de mandioca - xícara de chá
6501511 Farinha beiju	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	12	2 Farinha de milho - colher de sopa
6501511 Farinha beiju	99 Não se aplica	17 Concha	16 Colher de sopa	24	2 Farinha de milho - 2 colheres de sopa
6501511 Farinha beiju	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6501511 Farinha beiju	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6501515 Sagu de tapioca	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	30	1 Sagu de mandioca com leite - colher de sopa cheia
6501515 Sagu de tapioca	99 Não se aplica	18 Copo americano	16 Colher de sopa	115	1 Mingau - 1/2 copo duplo cheio
6501515 Sagu de tapioca	99 Não se aplica	21 Copo grande	16 Colher de sopa	230	1 Mingau - copo duplo cheio
6501515 Sagu de tapioca	99 Não se aplica	22 Copo médio	16 Colher de sopa	230	1 Mingau - copo duplo cheio
6501515 Sagu de tapioca	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6501515 Sagu de tapioca	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	195	1 Mingau - prato raso

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6501515 Sagu de tapioca	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6501516 Tapioca de goma	99 Não se aplica	3 Banda	103 Unidade	25	8 Tapioca com coco - 1/2 unidade
6501516 Tapioca de goma	99 Não se aplica	32 Fatia	103 Unidade	12,5	8 Tapioca com coco - 1/4 unidade
6501516 Tapioca de goma	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6501516 Tapioca de goma	99 Não se aplica	78 Metade	103 Unidade	25	8 Tapioca com coco - 1/2 unidade
6501516 Tapioca de goma	99 Não se aplica	81 Pedaco	103 Unidade	12,5	8 Tapioca com coco - 1/4 unidade
6501516 Tapioca de goma	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6501516 Tapioca de goma	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	50	8 Tapioca com coco - unidade
6502001 Farinha láctea	99 Não se aplica	9 Caneca	16 Colher de sopa	62,5	5 Diluição para o preparo de vitamina em 1 caneca de 300ml
6502001 Farinha láctea	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	40	1 Farinha láctea Nestlé - 2 colheres de sopa cheias
6502001 Farinha láctea	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	10	1 Farinha láctea Nestlé - 1/2 colher de sopa cheia
6502001 Farinha láctea	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20	1 Farinha láctea Nestlé - colher de sopa cheia
6502001 Farinha láctea	99 Não se aplica	17 Concha	16 Colher de sopa	80	1 Farinha láctea Nestlé - 4 colheres de sopa cheias
6502001 Farinha láctea	99 Não se aplica	18 Copo americano	16 Colher de sopa	31,3	5 Diluição para o preparo de vitamina em 1 copo americano
6502001 Farinha láctea	99 Não se aplica	21 Copo grande	16 Colher de sopa	62,5	5 Diluição para o preparo de vitamina em 1 copo grande
6502001 Farinha láctea	99 Não se aplica	22 Copo médio	16 Colher de sopa	50	5 Diluição para o preparo de vitamina em 1 copo médio
6502001 Farinha láctea	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6502001 Farinha láctea	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	30	5 Farinha láctea Nestlé - porção rótulo
6502001 Farinha láctea	99 Não se aplica	92 Prato fundo	16 Colher de sopa	375	1 Mingau - prato fundo cheio
6502001 Farinha láctea	99 Não se aplica	93 Prato raso	16 Colher de sopa	195	1 Mingau - prato raso
6502001 Farinha láctea	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6502001 Farinha láctea	99 Não se aplica	102 Tigela	16 Colher de sopa	62,5	5 Diluição para o preparo de vitamina em 1 caneca de 300ml
6502001 Farinha láctea	99 Não se aplica	106 Xícara de chá	16 Colher de sopa	41,7	5 Diluição para o preparo de vitamina em 1 xícara de 200ml
6502101 Neston	99 Não se aplica	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	2,5	1 Neston - colher de sobremesa cheia

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6502101 Neston	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	5	1 Neston - colher de sobremesa cheia
6502101 Neston	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	8	1 Neston - colher de sopa cheia
6502101 Neston	99 Não se aplica	18 Copo americano	16 Colher de sopa	18	5 Diluição para o preparo de 1 copo americano
6502101 Neston	99 Não se aplica	21 Copo grande	16 Colher de sopa	36	5 Diluição para o preparo de 1 copo grande
6502101 Neston	99 Não se aplica	22 Copo médio	16 Colher de sopa	28,8	5 Diluição para o preparo de 1 copo médio
6502101 Neston	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6502101 Neston	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	24	5 Neston <i>Nestlé</i> - porção rótulo
6502101 Neston	99 Não se aplica	92 Prato fundo	16 Colher de sopa	375	1 Mingau - prato fundo cheio
6502101 Neston	99 Não se aplica	93 Prato raso	16 Colher de sopa	195	1 Mingau - prato raso
6502101 Neston	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6502102 Flocos de cereais	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	87 Porção	8	1 Cereal matinal <i>Corn Flakes Kellogg's</i> - 2 colheres de sopa cheias
6502102 Flocos de cereais	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	87 Porção	2	1 Cereal matinal <i>Corn Flakes Kellogg's</i> - 1/2 colher de sopa cheia
6502102 Flocos de cereais	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	87 Porção	4	1 Cereal matinal <i>Corn Flakes Kellogg's</i> - colher de sopa cheia
6502102 Flocos de cereais	99 Não se aplica	18 Copo americano	87 Porção	25	1 Cereal matinal <i>Corn Flakes Kellogg's</i> - copo pequeno cheio
6502102 Flocos de cereais	99 Não se aplica	22 Copo médio	87 Porção	29,5	1 Cereal matinal <i>Corn Flakes Kellogg's</i> - copo duplo cheio
6502102 Flocos de cereais	99 Não se aplica	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
6502102 Flocos de cereais	99 Não se aplica	80 Pacote	87 Porção	20	1 Cereal matinal <i>Corn Flakes Kellogg's</i> - pacote pequeno
6502102 Flocos de cereais	99 Não se aplica	87 Porção	87 Porção	30	1 Cereal matinal <i>Corn Flakes Kellogg's</i> - porção
6502102 Flocos de cereais	99 Não se aplica	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
6502102 Flocos de cereais	99 Não se aplica	102 Tigela	87 Porção	30	1 Cereal matinal <i>Corn Flakes Kellogg's</i> - xícara
6502102 Flocos de cereais	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	87 Porção	30	1 Cereal matinal <i>Corn Flakes Kellogg's</i> - xícara
6502105 Vitalflocos	99 Não se aplica	68 Grama	93 Prato raso	1	15 Grama
6502105 Vitalflocos	99 Não se aplica	93 Prato raso	93 Prato raso	195	1 Mingau - prato raso
6502105 Vitalflocos	99 Não se aplica	94 Quilo	93 Prato raso	1000	15 Quilo

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6502403 Mini pizza semipronta	1 Cru(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6502403 Mini pizza semipronta	1 Cru(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6502403 Mini pizza semipronta	1 Cru(a)	103 Unidade	103 Unidade	105	5 Mini pizza de muçarela Sadia - unidade
6502403 Mini pizza semipronta	2 Cozido(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6502403 Mini pizza semipronta	2 Cozido(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6502403 Mini pizza semipronta	2 Cozido(a)	103 Unidade	103 Unidade	105	5 Mini pizza de muçarela Sadia - unidade
6502403 Mini pizza semipronta	4 Assado(a)	32 Fatia	103 Unidade	52,5	5 Mini pizza de muçarela Sadia - metade
6502403 Mini pizza semipronta	4 Assado(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6502403 Mini pizza semipronta	4 Assado(a)	78 Metade	103 Unidade	52,5	5 Mini pizza de muçarela Sadia - metade
6502403 Mini pizza semipronta	4 Assado(a)	81 Pedaco	103 Unidade	52,5	5 Mini pizza de muçarela Sadia - metade
6502403 Mini pizza semipronta	4 Assado(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6502403 Mini pizza semipronta	4 Assado(a)	103 Unidade	103 Unidade	105	5 Mini pizza de muçarela Sadia - unidade
6502403 Mini pizza semipronta	5 Frito(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6502403 Mini pizza semipronta	5 Frito(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6502403 Mini pizza semipronta	5 Frito(a)	103 Unidade	103 Unidade	105	5 Mini pizza de muçarela Sadia - unidade
6502403 Mini pizza semipronta	99 Não se aplica	3 Banda	103 Unidade	52,5	5 Mini pizza de muçarela Sadia - metade
6502403 Mini pizza semipronta	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6502403 Mini pizza semipronta	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6502403 Mini pizza semipronta	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	105	5 Mini pizza de muçarela Sadia - unidade
6502501 Fibra de soja	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	10	14 Granola - colher de sopa
6502501 Fibra de soja	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6502501 Fibra de soja	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6502603 Minipastel	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6502603 Minipastel	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6502603 Minipastel	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	32	1 Pastel de carne - unidade média
6502603 Minipastel	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	8	1 Pastel de carne - unidade pequena
6503401 Macarrão	1 Cru(a)	12 Colher de arroz/servir	82 Pegador	50	1 Macarrão cozido - colher de arroz cheia
6503401 Macarrão	1 Cru(a)	16 Colher de sopa	82 Pegador	25	1 Macarrão cozido - colher de sopa cheia
6503401 Macarrão	1 Cru(a)	17 Concha	82 Pegador	110	1 Macarrão cozido - escumadeira média cheia
6503401 Macarrão	1 Cru(a)	28 Escumadeira	82 Pegador	110	1 Macarrão cozido - escumadeira média cheia
6503401 Macarrão	1 Cru(a)	35 Garfada	82 Pegador	30	1 Macarrão cozido - garfada
6503401 Macarrão	1 Cru(a)	68 Grama	82 Pegador	1	15 Grama
6503401 Macarrão	1 Cru(a)	82 Pegador	82 Pegador	110	1 Macarrão cozido - pegador
6503401 Macarrão	1 Cru(a)	87 Porção	82 Pegador	105	2 Macarrão cozido - porção Guia Alimentar
6503401 Macarrão	1 Cru(a)	92 Prato fundo	82 Pegador	400	1 Macarrão cozido - prato fundo cheio
6503401 Macarrão	1 Cru(a)	93 Prato raso	82 Pegador	320	1 Macarrão cozido - prato raso cheio
6503401 Macarrão	1 Cru(a)	94 Quilo	82 Pegador	1000	15 Quilo
6503401 Macarrão	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	50	1 Macarrão cozido - colher de arroz cheia
6503401 Macarrão	2 Cozido(a)	14 Colher de chá	12 Colher de arroz/servir	6,3	1 Macarrão cozido - 1/4 colher de sopa cheia
6503401 Macarrão	2 Cozido(a)	15 Colher de sobremesa	12 Colher de arroz/servir	12,5	1 Macarrão cozido - 1/2 colher de sopa cheia
6503401 Macarrão	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	25	1 Macarrão cozido - colher de sopa cheia
6503401 Macarrão	2 Cozido(a)	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	110	1 Macarrão cozido - escumadeira média cheia
6503401 Macarrão	2 Cozido(a)	28 Escumadeira	12 Colher de arroz/servir	110	1 Macarrão cozido - escumadeira média cheia
6503401 Macarrão	2 Cozido(a)	35 Garfada	12 Colher de arroz/servir	30	1 Macarrão cozido - garfada
6503401 Macarrão	2 Cozido(a)	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
6503401 Macarrão	2 Cozido(a)	82 Pegador	12 Colher de arroz/servir	110	1 Macarrão cozido - pegador
6503401 Macarrão	2 Cozido(a)	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	105	2 Macarrão cozido - porção Guia Alimentar
6503401 Macarrão	2 Cozido(a)	91 Prato de sobremesa	12 Colher de arroz/servir	200	1 Macarrão cozido - prato raso

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6503401 Macarrão	2 Cozido(a)	92 Prato fundo	12 Colher de arroz/servir	400	1 Macarrão cozido - prato fundo cheio
6503401 Macarrão	2 Cozido(a)	93 Prato raso	12 Colher de arroz/servir	320	1 Macarrão cozido - prato raso cheio
6503401 Macarrão	2 Cozido(a)	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
6503401 Macarrão	2 Cozido(a)	102 Tigela	12 Colher de arroz/servir	320	1 Macarrão cozido - prato raso cheio
6503401 Macarrão	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	68 Grama	82 Pegador	1	15 Grama
6503401 Macarrão	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	82 Pegador	82 Pegador	110	1 Macarrão cozido - pegador
6503401 Macarrão	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	82 Pegador	1000	15 Quilo
6503401 Macarrão	4 Assado(a)	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	50	1 Macarrão cozido - colher de arroz cheia
6503401 Macarrão	4 Assado(a)	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
6503401 Macarrão	4 Assado(a)	82 Pegador	12 Colher de arroz/servir	110	1 Macarrão cozido - pegador
6503401 Macarrão	4 Assado(a)	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	105	2 Macarrão cozido - porção Guia Alimentar
6503401 Macarrão	4 Assado(a)	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
6503401 Macarrão	5 Frito(a)	12 Colher de arroz/servir	82 Pegador	50	1 Macarrão cozido - colher de arroz cheia
6503401 Macarrão	5 Frito(a)	16 Colher de sopa	82 Pegador	25	1 Macarrão cozido - colher de sopa cheia
6503401 Macarrão	5 Frito(a)	17 Concha	82 Pegador	110	1 Macarrão cozido - escumadeira média cheia
6503401 Macarrão	5 Frito(a)	28 Escumadeira	82 Pegador	110	1 Macarrão cozido - escumadeira média cheia
6503401 Macarrão	5 Frito(a)	35 Garfada	82 Pegador	30	1 Macarrão cozido - garfada
6503401 Macarrão	5 Frito(a)	68 Grama	82 Pegador	1	15 Grama
6503401 Macarrão	5 Frito(a)	82 Pegador	82 Pegador	110	1 Macarrão cozido - pegador
6503401 Macarrão	5 Frito(a)	87 Porção	82 Pegador	105	2 Macarrão cozido - porção Guia Alimentar
6503401 Macarrão	5 Frito(a)	94 Quilo	82 Pegador	1000	15 Quilo
6503401 Macarrão	5 Frito(a)	102 Tigela	82 Pegador	320	1 Macarrão cozido - prato raso cheio
6503401 Macarrão	6 Empanado(a)/à milanesa	68 Grama	93 Prato raso	1	15 Grama
6503401 Macarrão	6 Empanado(a)/à milanesa	87 Porção	93 Prato raso	105	2 Macarrão cozido - porção Guia Alimentar

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6503401 Macarrão	6 Empanado(a)/à milanesa	93 Prato raso	93 Prato raso	320	1 Macarrão cozido - prato raso cheio
6503401 Macarrão	6 Empanado(a)/à milanesa	94 Quilo	93 Prato raso	1000	15 Quilo
6503401 Macarrão	7 Refogado(a)	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	50	1 Macarrão cozido - colher de arroz cheia
6503401 Macarrão	7 Refogado(a)	14 Colher de chá	12 Colher de arroz/servir	6,3	1 Macarrão cozido - 1/4 colher de sopa cheia
6503401 Macarrão	7 Refogado(a)	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	25	1 Macarrão cozido - colher de sopa cheia
6503401 Macarrão	7 Refogado(a)	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	110	1 Macarrão cozido - escumadeira média cheia
6503401 Macarrão	7 Refogado(a)	28 Escumadeira	12 Colher de arroz/servir	110	1 Macarrão cozido - escumadeira média cheia
6503401 Macarrão	7 Refogado(a)	35 Garfada	12 Colher de arroz/servir	30	1 Macarrão cozido - garfada
6503401 Macarrão	7 Refogado(a)	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
6503401 Macarrão	7 Refogado(a)	82 Pegador	12 Colher de arroz/servir	110	1 Macarrão cozido - pegador
6503401 Macarrão	7 Refogado(a)	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	105	2 Macarrão cozido - porção Guia Alimentar
6503401 Macarrão	7 Refogado(a)	91 Prato de sobremesa	12 Colher de arroz/servir	200	1 Macarrão cozido - prato raso raso
6503401 Macarrão	7 Refogado(a)	92 Prato fundo	12 Colher de arroz/servir	400	1 Macarrão cozido - prato fundo cheio
6503401 Macarrão	7 Refogado(a)	93 Prato raso	12 Colher de arroz/servir	320	1 Macarrão cozido - prato raso cheio
6503401 Macarrão	7 Refogado(a)	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
6503401 Macarrão	8 Molho vermelho	12 Colher de arroz/servir	82 Pegador	50	1 Macarrão à bolonhesa - colher de arroz cheia
6503401 Macarrão	8 Molho vermelho	14 Colher de chá	82 Pegador	6,3	1 Macarrão à bolonhesa - 1/4 colher de sopa cheia
6503401 Macarrão	8 Molho vermelho	15 Colher de sobremesa	82 Pegador	12,5	1 Macarrão à bolonhesa - 1/2 colher de sopa cheia
6503401 Macarrão	8 Molho vermelho	16 Colher de sopa	82 Pegador	25	1 Macarrão à bolonhesa - colher de sopa cheia
6503401 Macarrão	8 Molho vermelho	17 Concha	82 Pegador	110	1 Macarrão à bolonhesa - escumadeira média cheia
6503401 Macarrão	8 Molho vermelho	28 Escumadeira	82 Pegador	110	1 Macarrão à bolonhesa - escumadeira média cheia
6503401 Macarrão	8 Molho vermelho	35 Garfada	82 Pegador	30	1 Macarrão à bolonhesa - garfada
6503401 Macarrão	8 Molho vermelho	68 Grama	82 Pegador	1	15 Grama
6503401 Macarrão	8 Molho vermelho	82 Pegador	82 Pegador	110	1 Macarrão à bolonhesa - pegador

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6503401 Macarrão	8 Molho vermelho	87 Porção	82 Pegador	105	2 Macarrão à bolonhesa - porção Guia Alimentar
6503401 Macarrão	8 Molho vermelho	91 Prato de sobremesa	82 Pegador	200	1 Macarrão à bolonhesa - prato raso
6503401 Macarrão	8 Molho vermelho	92 Prato fundo	82 Pegador	400	1 Macarrão à bolonhesa - prato fundo cheio
6503401 Macarrão	8 Molho vermelho	93 Prato raso	82 Pegador	320	1 Macarrão à bolonhesa - prato raso cheio
6503401 Macarrão	8 Molho vermelho	94 Quilo	82 Pegador	1000	15 Quilo
6503401 Macarrão	9 Molho branco	12 Colher de arroz/servir	82 Pegador	50	1 Macarrão à bolonhesa - colher de arroz cheia
6503401 Macarrão	9 Molho branco	15 Colher de sobremesa	82 Pegador	12,5	1 Macarrão à bolonhesa - 1/2 colher de sopa cheia
6503401 Macarrão	9 Molho branco	16 Colher de sopa	82 Pegador	25	1 Macarrão à bolonhesa - colher de sopa cheia
6503401 Macarrão	9 Molho branco	17 Concha	82 Pegador	110	1 Macarrão à bolonhesa - escumadeira média cheia
6503401 Macarrão	9 Molho branco	28 Escumadeira	82 Pegador	110	1 Macarrão à bolonhesa - escumadeira média cheia
6503401 Macarrão	9 Molho branco	35 Garfada	82 Pegador	30	1 Macarrão à bolonhesa - garfada
6503401 Macarrão	9 Molho branco	68 Grama	82 Pegador	1	15 Grama
6503401 Macarrão	9 Molho branco	82 Pegador	82 Pegador	110	1 Macarrão à bolonhesa - pegador
6503401 Macarrão	9 Molho branco	87 Porção	82 Pegador	105	2 Macarrão à bolonhesa - porção Guia Alimentar
6503401 Macarrão	9 Molho branco	91 Prato de sobremesa	82 Pegador	200	1 Macarrão à bolonhesa - prato raso
6503401 Macarrão	9 Molho branco	92 Prato fundo	82 Pegador	400	1 Macarrão à bolonhesa - prato fundo cheio
6503401 Macarrão	9 Molho branco	93 Prato raso	82 Pegador	320	1 Macarrão à bolonhesa - prato raso cheio
6503401 Macarrão	9 Molho branco	94 Quilo	82 Pegador	1000	15 Quilo
6503401 Macarrão	10 Ao alho e óleo	12 Colher de arroz/servir	82 Pegador	50	1 Macarrão cozido - colher de arroz cheia
6503401 Macarrão	10 Ao alho e óleo	15 Colher de sobremesa	82 Pegador	12,5	1 Macarrão cozido - 1/2 colher de sopa cheia
6503401 Macarrão	10 Ao alho e óleo	16 Colher de sopa	82 Pegador	25	1 Macarrão cozido - colher de sopa cheia
6503401 Macarrão	10 Ao alho e óleo	17 Concha	82 Pegador	110	1 Macarrão cozido - escumadeira média cheia
6503401 Macarrão	10 Ao alho e óleo	28 Escumadeira	82 Pegador	110	1 Macarrão cozido - escumadeira média cheia
6503401 Macarrão	10 Ao alho e óleo	35 Garfada	82 Pegador	30	1 Macarrão cozido - garfada

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	15 Grama
6503401 Macarrão	10 Ao alho e óleo	68 Grama	82 Pegador	1		
6503401 Macarrão	10 Ao alho e óleo	82 Pegador	82 Pegador	110		1 Macarrão cozido - pegador
6503401 Macarrão	10 Ao alho e óleo	87 Porção	82 Pegador	105		2 Macarrão cozido - porção Guia Alimentar
6503401 Macarrão	10 Ao alho e óleo	92 Prato fundo	82 Pegador	400		1 Macarrão cozido - prato fundo cheio
6503401 Macarrão	10 Ao alho e óleo	93 Prato raso	82 Pegador	320		1 Macarrão cozido - prato raso cheio
6503401 Macarrão	10 Ao alho e óleo	94 Quilo	82 Pegador	1000		15 Quilo
6503401 Macarrão	11 Com manteiga/óleo	12 Colher de arroz/servir	82 Pegador	50		1 Macarrão cozido - colher de arroz cheia
6503401 Macarrão	11 Com manteiga/óleo	16 Colher de sopa	82 Pegador	25		1 Macarrão cozido - colher de sopa cheia
6503401 Macarrão	11 Com manteiga/óleo	17 Concha	82 Pegador	110		1 Macarrão cozido - escumadeira média cheia
6503401 Macarrão	11 Com manteiga/óleo	28 Escumadeira	82 Pegador	110		1 Macarrão cozido - escumadeira média cheia
6503401 Macarrão	11 Com manteiga/óleo	35 Garfada	82 Pegador	30		1 Macarrão cozido - garfada
6503401 Macarrão	11 Com manteiga/óleo	68 Grama	82 Pegador	1		15 Grama
6503401 Macarrão	11 Com manteiga/óleo	82 Pegador	82 Pegador	110		1 Macarrão cozido - pegador
6503401 Macarrão	11 Com manteiga/óleo	87 Porção	82 Pegador	105		2 Macarrão cozido - porção Guia Alimentar
6503401 Macarrão	11 Com manteiga/óleo	91 Prato de sobremesa	82 Pegador	200		1 Macarrão cozido - prato raso raso
6503401 Macarrão	11 Com manteiga/óleo	92 Prato fundo	82 Pegador	400		1 Macarrão cozido - prato fundo cheio
6503401 Macarrão	11 Com manteiga/óleo	93 Prato raso	82 Pegador	320		1 Macarrão cozido - prato raso cheio
6503401 Macarrão	11 Com manteiga/óleo	94 Quilo	82 Pegador	1000		15 Quilo
6503401 Macarrão	12 Ao vinagrete	12 Colher de arroz/servir	82 Pegador	50		1 Macarrão cozido - colher de arroz cheia
6503401 Macarrão	12 Ao vinagrete	68 Grama	82 Pegador	1		15 Grama
6503401 Macarrão	12 Ao vinagrete	82 Pegador	82 Pegador	110		1 Macarrão cozido - pegador
6503401 Macarrão	12 Ao vinagrete	94 Quilo	82 Pegador	1000		15 Quilo
6503401 Macarrão	13 Ensopado	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	50		1 Macarrão cozido - colher de arroz cheia
6503401 Macarrão	13 Ensopado	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	25		1 Macarrão cozido - colher de sopa cheia

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6503401 Macarrão	13 Ensopado	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	110	1 Macarrão cozido - escumadeira média cheia
6503401 Macarrão	13 Ensopado	28 Escumadeira	12 Colher de arroz/servir	110	1 Macarrão cozido - escumadeira média cheia
6503401 Macarrão	13 Ensopado	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
6503401 Macarrão	13 Ensopado	82 Pegador	12 Colher de arroz/servir	110	1 Macarrão cozido - pegador
6503401 Macarrão	13 Ensopado	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	105	2 Macarrão cozido - porção Guia Alimentar
6503401 Macarrão	13 Ensopado	92 Prato fundo	12 Colher de arroz/servir	400	1 Macarrão cozido - prato fundo cheio
6503401 Macarrão	13 Ensopado	93 Prato raso	12 Colher de arroz/servir	320	1 Macarrão cozido - prato raso cheio
6503401 Macarrão	13 Ensopado	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
6503401 Macarrão	15 Sopa	12 Colher de arroz/servir	17 Concha	40	1 Sopa de feijão e macarrão - 2 colheres de sopa cheias
6503401 Macarrão	15 Sopa	16 Colher de sopa	17 Concha	20	1 Sopa de feijão e macarrão - colher de sopa
6503401 Macarrão	15 Sopa	17 Concha	17 Concha	160	1 Sopa de feijão e macarrão - concha média cheia
6503401 Macarrão	15 Sopa	26 Cumbuca	17 Concha	300	4 Sopa - cumbuca
6503401 Macarrão	15 Sopa	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
6503401 Macarrão	15 Sopa	92 Prato fundo	17 Concha	520	1 Sopa de feijão e macarrão - prato fundo
6503401 Macarrão	15 Sopa	93 Prato raso	17 Concha	325	1 Sopa de carne e legumes - prato raso
6503401 Macarrão	15 Sopa	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
6503401 Macarrão	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	50	1 Macarrão cozido - colher de arroz cheia
6503401 Macarrão	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	25	1 Macarrão cozido - colher de sopa cheia
6503401 Macarrão	99 Não se aplica	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	110	1 Macarrão cozido - escumadeira média cheia
6503401 Macarrão	99 Não se aplica	28 Escumadeira	12 Colher de arroz/servir	110	1 Macarrão cozido - escumadeira média cheia
6503401 Macarrão	99 Não se aplica	35 Garfada	12 Colher de arroz/servir	30	1 Macarrão cozido - garfada
6503401 Macarrão	99 Não se aplica	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
6503401 Macarrão	99 Não se aplica	82 Pegador	12 Colher de arroz/servir	110	1 Macarrão cozido - pegador
6503401 Macarrão	99 Não se aplica	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	105	2 Macarrão cozido - porção Guia Alimentar

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6503401 Macarrão	99 Não se aplica	92 Prato fundo	12 Colher de arroz/servir	400	1 Macarrão cozido - prato fundo cheio
6503401 Macarrão	99 Não se aplica	93 Prato raso	12 Colher de arroz/servir	320	1 Macarrão cozido - prato raso cheio
6503401 Macarrão	99 Não se aplica	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
6503501 Purê de batata	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	80	1 Purê de batata - colher de arroz cheia
6503501 Purê de batata	99 Não se aplica	13 Colher de café	16 Colher de sopa	5,6	1 Purê de batata - 1/8 colher de sopa cheia
6503501 Purê de batata	99 Não se aplica	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	11,3	1 Purê de batata - 1/4 colher de sopa cheia
6503501 Purê de batata	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	22,5	1 Purê de batata - 1/2 colher de sopa cheia
6503501 Purê de batata	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	45	1 Purê de batata - colher de sopa cheia
6503501 Purê de batata	99 Não se aplica	17 Concha	16 Colher de sopa	140	1 Purê de batata - concha média rasa
6503501 Purê de batata	99 Não se aplica	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	80	1 Purê de batata - colher de arroz cheia
6503501 Purê de batata	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6503501 Purê de batata	99 Não se aplica	85 Pires	16 Colher de sopa	70	1 Purê de batata - 1/2 concha média rasa
6503501 Purê de batata	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	130	2 Purê de batata - porção Guia Alimentar
6503501 Purê de batata	99 Não se aplica	92 Prato fundo	16 Colher de sopa	280	1 Purê de batata - 2 conchas médias rasas
6503501 Purê de batata	99 Não se aplica	93 Prato raso	16 Colher de sopa	140	1 Purê de batata - concha média rasa
6503501 Purê de batata	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6503501 Purê de batata	99 Não se aplica	102 Tigela	16 Colher de sopa	140	1 Purê de batata - concha média rasa
6503501 Purê de batata	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	16 Colher de sopa	140	1 Purê de batata - concha média rasa
6503601 Bife vegetal	99 Não se aplica	5 Bife	103 Unidade	80	5 Hambúrguer de soja - Sadia
6503601 Bife vegetal	99 Não se aplica	32 Fatia	103 Unidade	80	5 Hambúrguer de soja Sadia - unidade
6503601 Bife vegetal	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6503601 Bife vegetal	99 Não se aplica	81 Pedaco	103 Unidade	40	5 Hambúrguer de soja Sadia - 1/2 unidade
6503601 Bife vegetal	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6503601 Bife vegetal	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	80	5 Hambúrguer de soja Sadia - unidade

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	15 Grama
6503603 Carne vegetal	5 Frito(a)	68 Grama	103 Unidade	1		15 Grama
6503603 Carne vegetal	5 Frito(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000		15 Quilo
6503603 Carne vegetal	5 Frito(a)	103 Unidade	103 Unidade	80		5 Hambúrguer de soja Sadia - unidade
6503604 Pasta de soja	99 Não se aplica	68 Grama	86 Ponta de faca	1		15 Grama
6503604 Pasta de soja	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	86 Ponta de faca	5		7 Patês - ponta de faca
6503604 Pasta de soja	99 Não se aplica	94 Quilo	86 Ponta de faca	1000		15 Quilo
6503605 Carne de soja	99 Não se aplica	5 Bife	16 Colher de sopa	80		5 Hambúrguer de soja Sadia - unidade
6503605 Carne de soja	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	48		1 Soja proteína texturizada fina reidratada - 2 colheres de sopa cheias
6503605 Carne de soja	99 Não se aplica	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	6		1 Soja proteína texturizada fina reidratada - 1/4 colher de sopa cheia
6503605 Carne de soja	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	24		1 Soja proteína texturizada fina reidratada - colher de sopa cheia
6503605 Carne de soja	99 Não se aplica	17 Concha	16 Colher de sopa	48		1 Soja proteína texturizada fina reidratada - 2 colheres de sopa cheias
6503605 Carne de soja	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1		15 Grama
6503605 Carne de soja	99 Não se aplica	81 Pedaco	16 Colher de sopa	40		5 Hambúrguer de soja Sadia - 1/2 unidade
6503605 Carne de soja	99 Não se aplica	82 Pegador	16 Colher de sopa	24		1 Soja proteína texturizada fina reidratada - colher de sopa cheia
6503605 Carne de soja	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000		15 Quilo
6503605 Carne de soja	99 Não se aplica	103 Unidade	16 Colher de sopa	80		5 Hambúrguer de soja Sadia - unidade
6503702 Amendoim moído	99 Não se aplica	68 Grama	80 Pacote	1		15 Grama
6503702 Amendoim moído	99 Não se aplica	80 Pacote	80 Pacote	50		1 Amendoim torrado com sal - pacote pequeno
6503702 Amendoim moído	99 Não se aplica	87 Porção	80 Pacote	9		3 Amendoim torrado - porção Guia Alimentar
6503702 Amendoim moído	99 Não se aplica	94 Quilo	80 Pacote	1000		15 Quilo
6504101 Granola	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	20		14 Granola - 2 colheres de sopa
6504101 Granola	99 Não se aplica	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	2,5		14 Granola - 1/4 colher de sopa
6504101 Granola	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	5		14 Granola - 1/2 colher de sopa
6504101 Granola	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	10		14 Granola - colher de sopa

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6504101 Granola	99 Não se aplica	18 Copo americano	16 Colher de sopa	80	5 Rótulo Granola <i>KeInness</i> - xícara
6504101 Granola	99 Não se aplica	22 Copo médio	16 Colher de sopa	160	5 Rótulo Granola <i>KeInness</i> - 2 xícaras
6504101 Granola	99 Não se aplica	26 Cumbuca	16 Colher de sopa	80	5 Rótulo Granola <i>KeInness</i> - xícara
6504101 Granola	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6504101 Granola	99 Não se aplica	85 Pires	16 Colher de sopa	40	5 Rótulo Granola <i>KeInness</i> - 1/2 xícara
6504101 Granola	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	40	5 Granola <i>KeInness</i> - porção rótulo
6504101 Granola	99 Não se aplica	92 Prato fundo	16 Colher de sopa	160	5 Rótulo Granola <i>KeInness</i> - 2 xícaras
6504101 Granola	99 Não se aplica	93 Prato raso	16 Colher de sopa	80	5 Rótulo Granola <i>KeInness</i> - xícara
6504101 Granola	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6504101 Granola	99 Não se aplica	102 Tigela	16 Colher de sopa	80	5 Rótulo Granola <i>KeInness</i> - xícara
6504101 Granola	99 Não se aplica	105 Xicara de café	16 Colher de sopa	20	5 Rótulo Granola <i>KeInness</i> - 1/4 xícara
6504101 Granola	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	16 Colher de sopa	80	5 Rótulo Granola <i>KeInness</i> - xícara
6504601 <i>Musi</i>	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	10	14 Granola - colher de sopa
6504601 <i>Musi</i>	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6504601 <i>Musi</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6504701 Mix de cereais	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	20	14 Granola - 2 colheres de sopa
6504701 Mix de cereais	99 Não se aplica	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	2,5	14 Granola - 1/4 colher de sopa
6504701 Mix de cereais	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	10	14 Granola - colher de sopa
6504701 Mix de cereais	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6504701 Mix de cereais	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	40	5 Granola <i>KeInness</i> - porção rótulo
6504701 Mix de cereais	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6504801 Mijo	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	92 Prato fundo	50	1 Macarrão cozido - colher de arroz cheia
6504801 Mijo	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	92 Prato fundo	25	1 Macarrão cozido - colher de sopa cheia
6504801 Mijo	99 Não se aplica	17 Concha	92 Prato fundo	110	1 Macarrão cozido - escumadeira média cheia

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
6504801 Miojo	99 Não se aplica	35 Garfada	92 Prato fundo	30	1 Macarrão cozido - garfada	
6504801 Miojo	99 Não se aplica	68 Grama	92 Prato fundo	1	15 Grama	
6504801 Miojo	99 Não se aplica	78 Metade	92 Prato fundo	160	1 Macarrão cozido - 1/2 prato raso cheio	
6504801 Miojo	99 Não se aplica	80 Pacote	92 Prato fundo	320	1 Macarrão cozido - prato raso cheio	
6504801 Miojo	99 Não se aplica	82 Pegador	92 Prato fundo	110	1 Macarrão cozido - pegador	
6504801 Miojo	99 Não se aplica	87 Porção	92 Prato fundo	105	2 Macarrão cozido - porção Guia Alimentar	
6504801 Miojo	99 Não se aplica	92 Prato fundo	92 Prato fundo	400	1 Macarrão cozido - prato fundo cheio	
6504801 Miojo	99 Não se aplica	93 Prato raso	92 Prato fundo	320	1 Macarrão cozido - prato raso cheio	
6504801 Miojo	99 Não se aplica	94 Quilo	92 Prato fundo	1000	15 Quilo	
6504801 Miojo	99 Não se aplica	102 Tigela	92 Prato fundo	320	1 Macarrão cozido - prato raso cheio	
6504801 Miojo	99 Não se aplica	103 Unidade	92 Prato fundo	320	1 Macarrão cozido - prato raso cheio	
6504802 Macarrão instantâneo	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	92 Prato fundo	50	1 Macarrão cozido - colher de arroz cheia	
6504802 Macarrão instantâneo	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	92 Prato fundo	25	1 Macarrão cozido - colher de sopa cheia	
6504802 Macarrão instantâneo	99 Não se aplica	17 Concha	92 Prato fundo	110	1 Macarrão cozido - escumadeira média cheia	
6504802 Macarrão instantâneo	99 Não se aplica	28 Escumadeira	92 Prato fundo	110	1 Macarrão cozido - escumadeira média cheia	
6504802 Macarrão instantâneo	99 Não se aplica	35 Garfada	92 Prato fundo	30	1 Macarrão cozido - garfada	
6504802 Macarrão instantâneo	99 Não se aplica	68 Grama	92 Prato fundo	1	15 Grama	
6504802 Macarrão instantâneo	99 Não se aplica	80 Pacote	92 Prato fundo	320	1 Macarrão cozido - prato raso cheio	
6504802 Macarrão instantâneo	99 Não se aplica	82 Pegador	92 Prato fundo	110	1 Macarrão cozido - pegador	
6504802 Macarrão instantâneo	99 Não se aplica	87 Porção	92 Prato fundo	105	2 Macarrão cozido - porção Guia Alimentar	
6504802 Macarrão instantâneo	99 Não se aplica	90 Pote	92 Prato fundo	320	1 Macarrão cozido - prato raso cheio	
6504802 Macarrão instantâneo	99 Não se aplica	92 Prato fundo	92 Prato fundo	400	1 Macarrão cozido - prato fundo cheio	
6504802 Macarrão instantâneo	99 Não se aplica	93 Prato raso	92 Prato fundo	320	1 Macarrão cozido - prato raso cheio	
6504802 Macarrão instantâneo	99 Não se aplica	94 Quilo	92 Prato fundo	1000	15 Quilo	



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6504802 Macarrão instantâneo	99 Não se aplica	102 Tigela	92 Prato fundo	320	1 Macarrão cozido - prato raso cheio
6504802 Macarrão instantâneo	99 Não se aplica	103 Unidade	92 Prato fundo	320	1 Macarrão cozido - prato raso cheio
6505101 Sustagem	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	30	1 Sustagen chocolate - 2 colheres de sopa cheias
6505101 Sustagem	99 Não se aplica	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	4	1 Achocolatado pó - colher de chá cheia
6505101 Sustagem	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	11	1 Achocolatado pó - colher de sobremesa cheia
6505101 Sustagem	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	15	1 Sustagen chocolate - colher de sopa cheia
6505101 Sustagem	99 Não se aplica	21 Copo grande	16 Colher de sopa	67,5	5 Diluição para o preparo de 1 copo grande
6505101 Sustagem	99 Não se aplica	22 Copo médio	16 Colher de sopa	54	5 Diluição para o preparo de 1 copo médio
6505101 Sustagem	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6505101 Sustagem	99 Não se aplica	92 Prato fundo	16 Colher de sopa	67,5	5 Diluição para o preparo de 1 copo grande
6505101 Sustagem	99 Não se aplica	93 Prato raso	16 Colher de sopa	67,5	5 Diluição para o preparo de 1 copo grande
6505101 Sustagem	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6505601 Proteína de soja	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	48	1 Soja proteína texturizada fina reidratada - 2 colheres de sopa cheias
6505601 Proteína de soja	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	12	1 Soja proteína texturizada fina reidratada - 1/2 colher de sopa cheia
6505601 Proteína de soja	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	24	1 Soja proteína texturizada fina reidratada - colher de sopa cheia
6505601 Proteína de soja	99 Não se aplica	17 Concha	16 Colher de sopa	48	1 Soja proteína texturizada fina reidratada - 2 colheres de sopa cheias
6505601 Proteína de soja	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6505601 Proteína de soja	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6505603 Proteína vegetal	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	24	1 Soja proteína texturizada fina reidratada - colher de sopa cheia
6505603 Proteína vegetal	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6505603 Proteína vegetal	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6505701 Complemento alimentar de qualquer sabor	99 Não se aplica	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	4	1 Achocolatado pó - colher de chá cheia
6505701 Complemento alimentar de qualquer sabor	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	15	1 Sustagen chocolate - colher de sopa cheia
6505701 Complemento alimentar de qualquer sabor	99 Não se aplica	21 Copo grande	16 Colher de sopa	67,5	5 Diluição para o preparo de 1 copo grande

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6505701 Complemento alimentar de qualquer sabor	99 Não se aplica	22 Copo médio	16 Colher de sopa	54	5 Diluição para o preparo de 1 copo médio
6505701 Complemento alimentar de qualquer sabor	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6505701 Complemento alimentar de qualquer sabor	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6505902 Sucrilhos de milho <i>light</i>	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	4	1 Cereal matinal <i>Corn Flakes Kellogg's</i> - colher de sopa cheia
6505902 Sucrilhos de milho <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6505902 Sucrilhos de milho <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6506003 Mini <i>pizza</i> semi pronta <i>light</i>	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
6506003 Mini <i>pizza</i> semi pronta <i>light</i>	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	52,5	5 Mini <i>pizza</i> de muçarela Sadia - metade
6506003 Mini <i>pizza</i> semi pronta <i>light</i>	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
6506302 Macarrão instantâneo <i>light</i>	15 Sopa	17 Concha	17 Concha	160	1 Sopa de feijão e macarrão - concha média cheia
6506302 Macarrão instantâneo <i>light</i>	15 Sopa	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
6506302 Macarrão instantâneo <i>light</i>	15 Sopa	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
6506302 Macarrão instantâneo <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	92 Prato fundo	1	15 Grama
6506302 Macarrão instantâneo <i>light</i>	99 Não se aplica	92 Prato fundo	92 Prato fundo	400	1 Macarrão cozido - prato fundo cheio
6506302 Macarrão instantâneo <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	92 Prato fundo	1000	15 Quilo
6506401 Proteína de soja orgânica	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	24	1 Soja proteína texturizada fina reidratada - colher de sopa cheia
6506401 Proteína de soja orgânica	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6506401 Proteína de soja orgânica	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6573225 Macarrão com carne	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	82 Pegador	50	1 Macarrão à bolonhesa - colher de arroz cheia
6573225 Macarrão com carne	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	82 Pegador	25	1 Macarrão à bolonhesa - colher de sopa cheia
6573225 Macarrão com carne	99 Não se aplica	17 Concha	82 Pegador	110	1 Macarrão à bolonhesa - escumadeira média cheia
6573225 Macarrão com carne	99 Não se aplica	28 Escumadeira	82 Pegador	110	1 Macarrão à bolonhesa - escumadeira média cheia
6573225 Macarrão com carne	99 Não se aplica	35 Garfada	82 Pegador	30	1 Macarrão à bolonhesa - garfada
6573225 Macarrão com carne	99 Não se aplica	68 Grama	82 Pegador	1	15 Grama

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6573225 Macarrão com carne	99 Não se aplica	82 Pegador	82 Pegador	110	1 Macarrão à bolonhesa - pegador
6573225 Macarrão com carne	99 Não se aplica	92 Prato fundo	82 Pegador	400	1 Macarrão cozido - prato fundo cheio
6573225 Macarrão com carne	99 Não se aplica	93 Prato raso	82 Pegador	320	1 Macarrão à bolonhesa - prato raso cheio
6573225 Macarrão com carne	99 Não se aplica	94 Quilo	82 Pegador	1000	15 Quilo
6573226 Macarrão com peixe	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	82 Pegador	50	1 Macarrão à bolonhesa - colher de arroz cheia
6573226 Macarrão com peixe	99 Não se aplica	17 Concha	82 Pegador	110	1 Macarrão à bolonhesa - escumadeira média cheia
6573226 Macarrão com peixe	99 Não se aplica	68 Grama	82 Pegador	1	15 Grama
6573226 Macarrão com peixe	99 Não se aplica	82 Pegador	82 Pegador	110	1 Macarrão à bolonhesa - pegador
6573226 Macarrão com peixe	99 Não se aplica	92 Prato fundo	82 Pegador	400	1 Macarrão à bolonhesa - prato fundo cheio
6573226 Macarrão com peixe	99 Não se aplica	93 Prato raso	82 Pegador	320	1 Macarrão à bolonhesa - prato raso cheio
6573226 Macarrão com peixe	99 Não se aplica	94 Quilo	82 Pegador	1000	15 Quilo
<b>Cocos, castanhas e nozes</b>					
6600101 Coco-da-baía	99 Não se aplica	3 Banda	81 Pedaco	20	1 Coco-da-baía - 1/2 pedaco médio
6600101 Coco-da-baía	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
6600101 Coco-da-baía	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	40	1 Coco-da-baía - pedaco médio
6600101 Coco-da-baía	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
6600101 Coco-da-baía	99 Não se aplica	103 Unidade	81 Pedaco	40	1 Coco-da-baía - pedaco médio
6600301 Castanha portuguesa	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6600301 Castanha portuguesa	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6600301 Castanha portuguesa	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	4	14 Pinhão - unidade
6600401 Pinhão	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6600401 Pinhão	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6600401 Pinhão	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	4	14 Pinhão - unidade
6600501 Amêndoa	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6600501 Amêndoa	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6600501 Amêndoa	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	1	1 Amêndoa - unidade
6600601 Avelã	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	15 Colher de sobremesa	25	1 Avelã - punhado
6600601 Avelã	99 Não se aplica	68 Grama	15 Colher de sobremesa	1	15 Grama
6600601 Avelã	99 Não se aplica	94 Quilo	15 Colher de sobremesa	1000	15 Quilo
6600701 Castanha-do-pará	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6600701 Castanha-do-pará	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	8	3 Castanha do Brasil - porção Guia Alimentar
6600701 Castanha-do-pará	99 Não se aplica	88 Punhado	103 Unidade	40	1 Castanha de caju torrada - punhado
6600701 Castanha-do-pará	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6600701 Castanha-do-pará	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	4	1 Castanha-do-pará - unidade
6600801 Castanha de caju	99 Não se aplica	17 Concha	103 Unidade	40	1 Castanha de caju torrada - punhado
6600801 Castanha de caju	99 Não se aplica	18 Copo americano	103 Unidade	40	1 Castanha de caju torrada - punhado
6600801 Castanha de caju	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6600801 Castanha de caju	99 Não se aplica	80 Pacote	103 Unidade	40	1 Castanha de caju torrada - punhado
6600801 Castanha de caju	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	10	3 Castanha de caju - porção Guia Alimentar
6600801 Castanha de caju	99 Não se aplica	88 Punhado	103 Unidade	40	1 Castanha de caju torrada - punhado
6600801 Castanha de caju	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6600801 Castanha de caju	99 Não se aplica	98 Saco	103 Unidade	40	1 Castanha de caju torrada - punhado
6600801 Castanha de caju	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	2,5	1 Castanha de caju torrada - unidade média
6600912 Butiá	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6600912 Butiá	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6600912 Butiá	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	40	1 Coco-da-baía - pedaço médio
6601108 Tucumã	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6601108 Tucumã	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6601108 Tucumã	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	11,7	9 Tucumã - unidade média
6601208 Coco mucajá	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6601208 Coco mucajá	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6601208 Coco mucajá	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	40	1 Coco-da-baia - pedaço médio
6601501 Noz	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6601501 Noz	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	25	9 Noz - porção
6601501 Noz	99 Não se aplica	88 Punhado	103 Unidade	40	1 Castanha de caju torrada - punhado
6601501 Noz	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6601501 Noz	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	5	1 Noz - unidade
6601706 Açai	99 Não se aplica	9 Caneca	102 Tigela	326	14 Açai - copo grande
6601706 Açai	99 Não se aplica	10 Caneco	102 Tigela	326	14 Açai - copo grande
6601706 Açai	99 Não se aplica	17 Concha	102 Tigela	101	14 Açai - concha
6601706 Açai	99 Não se aplica	18 Copo americano	102 Tigela	187	14 Açai - copo médio
6601706 Açai	99 Não se aplica	21 Copo grande	102 Tigela	326	14 Açai - copo grande
6601706 Açai	99 Não se aplica	22 Copo médio	102 Tigela	273	14 Açai - copo médio
6601706 Açai	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	102 Tigela	202	14 Açai - tigela
6601706 Açai	99 Não se aplica	26 Cumbuca	102 Tigela	202	14 Açai - tigela
6601706 Açai	99 Não se aplica	68 Grama	102 Tigela	1	15 Grama
6601706 Açai	99 Não se aplica	76 Litro	102 Tigela	1000	15 Litro
6601706 Açai	99 Não se aplica	79 Mililitro	102 Tigela	1	15 Mililitro
6601706 Açai	99 Não se aplica	85 Pires	102 Tigela	101	14 Açai - concha
6601706 Açai	99 Não se aplica	87 Porção	102 Tigela	202	14 Açai - tigela
6601706 Açai	99 Não se aplica	90 Pote	102 Tigela	202	14 Açai - tigela
6601706 Açai	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	102 Tigela	101	14 Açai - concha

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6601706 Açai	99 Não se aplica	92 Prato fundo	102 Tigela	326	14 Açai - copo grande
6601706 Açai	99 Não se aplica	93 Prato raso	102 Tigela	273	14 Açai - copo médio
6601706 Açai	99 Não se aplica	94 Quilo	102 Tigela	1000	15 Quilo
6601706 Açai	99 Não se aplica	101 Taça	102 Tigela	202	14 Açai - tigela
6601706 Açai	99 Não se aplica	102 Tigela	102 Tigela	202	14 Açai - tigela
6601706 Açai	99 Não se aplica	106 Xícara de chá	102 Tigela	187	14 Açai - copo americano
6601707 Juçara	99 Não se aplica	21 Copo grande	21 Copo grande	125	15 Diluição para o preparo de 1 copo grande
6601707 Juçara	99 Não se aplica	68 Grama	21 Copo grande	1	15 Grama
6601707 Juçara	99 Não se aplica	94 Quilo	21 Copo grande	1000	15 Quilo
6601709 Uaçai	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	100	15 Diluição para o preparo de 1 copo médio
6601709 Uaçai	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
6601709 Uaçai	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
6601712 Jussara	99 Não se aplica	9 Caneca	9 Caneca	125	15 Diluição para o preparo de 1 caneca de 300ml
6601712 Jussara	99 Não se aplica	22 Copo médio	9 Caneca	273	14 Açai - copo médio
6601712 Jussara	99 Não se aplica	68 Grama	9 Caneca	1	15 Grama
6601712 Jussara	99 Não se aplica	94 Quilo	9 Caneca	1000	15 Quilo
6601712 Jussara	99 Não se aplica	102 Tigela	9 Caneca	202	14 Açai - tigela
6601712 Jussara	99 Não se aplica	106 Xícara de chá	9 Caneca	187	14 Açai - copo americano
6601805 Pupunha	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6601805 Pupunha	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	45	9 Pupunha - porção
6601805 Pupunha	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6601805 Pupunha	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	22,5	9 Pupunha - unidade média
6601805 Pupunha	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	16,9	9 Pupunha - 75% unidade média
6601902 Bacabá	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	100	15 Diluição para o preparo de 1 copo médio

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6601902 Bacabá	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	125	15 Diluição para o preparo de 1 copo grande
6601902 Bacabá	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	100	15 Diluição para o preparo de 1 copo médio
6601902 Bacabá	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
6601902 Bacabá	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
6601904 Bacabuçu	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	100	15 Diluição para o preparo de 1 copo médio
6601904 Bacabuçu	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
6601904 Bacabuçu	99 Não se aplica	87 Porção	22 Copo médio	75	9 Bacabá - porção
6601904 Bacabuçu	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
6602001 Castanha-da-índia	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6602001 Castanha-da-índia	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6602001 Castanha-da-índia	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	4	1 Castanha-do-pará - unidade
6602201 Pistache	99 Não se aplica	68 Grama	68 Grama	1	15 Grama
6602201 Pistache	99 Não se aplica	94 Quilo	68 Grama	1000	15 Quilo
6602301 Buriti	99 Não se aplica	10 Caneco	103 Unidade	125	15 Diluição para o preparo de 1 caneca de 300ml
6602301 Buriti	99 Não se aplica	18 Copo americano	103 Unidade	62,5	15 Diluição para o preparo de 1 copo americano
6602301 Buriti	99 Não se aplica	21 Copo grande	103 Unidade	125	15 Diluição para o preparo de 1 copo grande
6602301 Buriti	99 Não se aplica	22 Copo médio	103 Unidade	100	15 Diluição para o preparo de 1 copo médio
6602301 Buriti	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6602301 Buriti	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	90	9 Buriti - porção
6602301 Buriti	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6602301 Buriti	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	3,3	9 Buriti - unidade
6602401 Coco	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
6602401 Coco	99 Não se aplica	80 Pacote	81 Pedaco	100	5 Coco ralado Sococo - pacote
6602401 Coco	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	40	1 Coco-da-baía - pedaco médio

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6602401 Coco	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
6602401 Coco	99 Não se aplica	103 Unidade	81 Pedaco	40	1 Coco-da-bata - pedaco médio
6602601 Patauí	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	100	15 Diluição para o preparo de 1 copo médio
6602601 Patauí	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
6602601 Patauí	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
<b>Hortalças folhosas, frutosas e outras</b>					
6700101 Alface	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	34 Folha	16	1 Alface - 2 colheres de sopa cheias picada
6700101 Alface	99 Não se aplica	14 Colher de chá	34 Folha	2	1 Alface - 1/4 colher de sopa cheia picada
6700101 Alface	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	34 Folha	4	1 Alface - 1/2 colher de sopa cheia picada
6700101 Alface	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	34 Folha	8	1 Alface - colher de sopa cheia picada
6700101 Alface	99 Não se aplica	17 Concha	34 Folha	32	1 Alface - 4 colheres de sopa cheias picada
6700101 Alface	99 Não se aplica	28 Escumadeira	34 Folha	16	1 Alface - 2 colheres de sopa cheias picada
6700101 Alface	99 Não se aplica	34 Folha	34 Folha	10	1 Alface - folha média
6700101 Alface	99 Não se aplica	35 Garfada	34 Folha	8	1 Alface - colher de sopa cheia picada
6700101 Alface	99 Não se aplica	68 Grama	34 Folha	1	15 Grama
6700101 Alface	99 Não se aplica	77 Maço	34 Folha	200	1 Alface - unidade média
6700101 Alface	99 Não se aplica	78 Metade	34 Folha	100	1 Alface - 1/2 unidade média
6700101 Alface	99 Não se aplica	82 Pegador	34 Folha	8	1 Alface - colher de sopa cheia picada
6700101 Alface	99 Não se aplica	85 Pires	34 Folha	20	4 Alface - pires de folha
6700101 Alface	99 Não se aplica	87 Porção	34 Folha	27	4 Alface - porção média
6700101 Alface	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	34 Folha	30	1 Alface - prato de sobremesa cheio picada
6700101 Alface	99 Não se aplica	92 Prato fundo	34 Folha	60	4 Alface - prato fundo
6700101 Alface	99 Não se aplica	93 Prato raso	34 Folha	50	4 Alface - prato raso
6700101 Alface	99 Não se aplica	94 Quilo	34 Folha	1000	15 Quilo

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6700101 Alfafa	99 Não se aplica	102 Tigela	34 Folha	20	1 Alfafa - pires cheio picada
6700101 Alfafa	99 Não se aplica	103 Unidade	34 Folha	200	1 Alfafa - unidade média
6700101 Alfafa	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	34 Folha	130	1 Alfafa - unidade pequena
6700201 Bertalha	7 Refogado(a)	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
6700201 Bertalha	7 Refogado(a)	87 Porção	87 Porção	42	2 Couve-manteiga cozida - porção Guia Alimentar
6700201 Bertalha	7 Refogado(a)	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
6700301 Chicória	1 Cru(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	45	1 Chicória refogada - colher de sopa cheia
6700301 Chicória	1 Cru(a)	17 Concha	16 Colher de sopa	136	1 Chicória refogada - escumadeira média cheia
6700301 Chicória	1 Cru(a)	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	136	1 Chicória refogada - escumadeira média cheia
6700301 Chicória	1 Cru(a)	34 Folha	16 Colher de sopa	12	1 Chicória crua - folha média
6700301 Chicória	1 Cru(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6700301 Chicória	1 Cru(a)	82 Pegador	16 Colher de sopa	45	1 Chicória refogada - colher de sopa cheia
6700301 Chicória	1 Cru(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	42	2 Couve-manteiga cozida - porção Guia Alimentar
6700301 Chicória	1 Cru(a)	93 Prato raso	16 Colher de sopa	24	4 Chicória crua - 2 folhas médias
6700301 Chicória	1 Cru(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6700301 Chicória	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	94	1 Chicória refogada - colher arroz cheia
6700301 Chicória	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	45	1 Chicória refogada - colher de sopa cheia
6700301 Chicória	2 Cozido(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6700301 Chicória	2 Cozido(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	42	2 Couve-manteiga cozida - porção Guia Alimentar
6700301 Chicória	2 Cozido(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6700301 Chicória	7 Refogado(a)	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	94	1 Chicória refogada - colher arroz cheia
6700301 Chicória	7 Refogado(a)	34 Folha	12 Colher de arroz/servir	12	1 Chicória crua - folha média
6700301 Chicória	7 Refogado(a)	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
6700301 Chicória	7 Refogado(a)	82 Pegador	12 Colher de arroz/servir	45	1 Chicória refogada - colher de sopa cheia

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6700301 Chicória	7 Refogado(a)	85 Pires	12 Colher de arroz/servir	20	4 Alface - pires de folha
6700301 Chicória	7 Refogado(a)	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	42	2 Couve-manteiga cozida - porção Guia Alimentar
6700301 Chicória	7 Refogado(a)	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
6700301 Chicória	12 Ao vinagrete	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
6700301 Chicória	12 Ao vinagrete	87 Porção	87 Porção	42	2 Couve-manteiga cozida - porção Guia Alimentar
6700301 Chicória	12 Ao vinagrete	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
6700304 Escarola	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	45	1 Chicória refogada - colher de sopa cheia
6700304 Escarola	99 Não se aplica	34 Folha	16 Colher de sopa	12	1 Chicória crua - folha média
6700304 Escarola	99 Não se aplica	35 Garfada	16 Colher de sopa	13	4 Escarola - colher de sopa cheia
6700304 Escarola	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6700304 Escarola	99 Não se aplica	82 Pegador	16 Colher de sopa	13	4 Escarola - colher de sopa cheia
6700304 Escarola	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	27	4 Escarola - porção
6700304 Escarola	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6700501 Couve	1 Cru(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	42	2 Couve-manteiga cozida - colher de servir
6700501 Couve	1 Cru(a)	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	5	1 Couve refogada - 1/4 colher de sopa cheia picada
6700501 Couve	1 Cru(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20	1 Couve refogada - colher de sopa cheia picada
6700501 Couve	1 Cru(a)	17 Concha	16 Colher de sopa	84	2 Couve-manteiga cozida - 2 colheres de servir
6700501 Couve	1 Cru(a)	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	42	2 Couve-manteiga cozida - colher de servir
6700501 Couve	1 Cru(a)	34 Folha	16 Colher de sopa	20	1 Couve crua - folha média
6700501 Couve	1 Cru(a)	35 Garfada	16 Colher de sopa	20	1 Couve refogada - colher de sopa cheia picada
6700501 Couve	1 Cru(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6700501 Couve	1 Cru(a)	82 Pegador	16 Colher de sopa	20	1 Couve refogada - colher de sopa cheia picada
6700501 Couve	1 Cru(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	42	2 Couve-manteiga cozida - porção Guia Alimentar
6700501 Couve	1 Cru(a)	91 Prato de sobremesa	16 Colher de sopa	120	7 Couve refogada - prato cheio

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	
6700501 Couve	1 Cru(a)	93 Prato raso	16 Colher de sopa	120	7 Couve refogada - prato cheio	
6700501 Couve	1 Cru(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
6700501 Couve	1 Cru(a)	102 Tigela	16 Colher de sopa	84	2 Couve-manteiga cozida - 2 colheres de servir	
6700501 Couve	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	42	2 Couve-manteiga cozida - colher de servir	
6700501 Couve	2 Cozido(a)	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	10	1 Couve refogada - 1/2 colher de sopa cheia picada	
6700501 Couve	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20	1 Couve refogada - colher de sopa cheia picada	
6700501 Couve	2 Cozido(a)	17 Concha	16 Colher de sopa	84	2 Couve-manteiga cozida - 2 colheres de servir	
6700501 Couve	2 Cozido(a)	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	42	2 Couve-manteiga cozida - colher de servir	
6700501 Couve	2 Cozido(a)	34 Folha	16 Colher de sopa	25	1 Couve refogada - folha média	
6700501 Couve	2 Cozido(a)	35 Garrafa	16 Colher de sopa	20	1 Couve refogada - colher de sopa cheia picada	
6700501 Couve	2 Cozido(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
6700501 Couve	2 Cozido(a)	82 Pegador	16 Colher de sopa	20	1 Couve refogada - colher de sopa cheia picada	
6700501 Couve	2 Cozido(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	42	2 Couve-manteiga cozida - porção Guia Alimentar	
6700501 Couve	2 Cozido(a)	91 Prato de sobremesa	16 Colher de sopa	120	7 Couve refogada - prato cheio	
6700501 Couve	2 Cozido(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
6700501 Couve	5 Frito(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	42	2 Couve-manteiga cozida - colher de servir	
6700501 Couve	5 Frito(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20	1 Couve refogada - colher de sopa cheia picada	
6700501 Couve	5 Frito(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
6700501 Couve	5 Frito(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	42	2 Couve-manteiga cozida - porção Guia Alimentar	
6700501 Couve	5 Frito(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
6700501 Couve	7 Refogado(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	42	2 Couve-manteiga cozida - colher de servir	
6700501 Couve	7 Refogado(a)	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	5	1 Couve refogada - 1/4 colher de sopa cheia picada	
6700501 Couve	7 Refogado(a)	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	10	1 Couve refogada - 1/2 colher de sopa cheia picada	
6700501 Couve	7 Refogado(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20	1 Couve refogada - colher de sopa cheia picada	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6700501 Couve	7 Refogado(a)	17 Concha	16 Colher de sopa	84	2 Couve-manteiga cozida - 2 colheres de servir
6700501 Couve	7 Refogado(a)	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	42	2 Couve-manteiga cozida - colher de servir
6700501 Couve	7 Refogado(a)	34 Folha	16 Colher de sopa	25	1 Couve refogada - folha média
6700501 Couve	7 Refogado(a)	35 Garfada	16 Colher de sopa	20	1 Couve refogada - colher de sopa cheia picada
6700501 Couve	7 Refogado(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6700501 Couve	7 Refogado(a)	82 Pegador	16 Colher de sopa	20	1 Couve refogada - colher de sopa cheia picada
6700501 Couve	7 Refogado(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	42	2 Couve-manteiga cozida - porção Guia Alimentar
6700501 Couve	7 Refogado(a)	92 Prato fundo	16 Colher de sopa	120	7 Couve refogada - prato cheio
6700501 Couve	7 Refogado(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6700501 Couve	7 Refogado(a)	106 Xicara de chá	16 Colher de sopa	84	2 Couve-manteiga cozida - 2 colheres de servir
6700501 Couve	8 Molho vermelho	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
6700501 Couve	8 Molho vermelho	87 Porção	87 Porção	42	2 Couve-manteiga cozida - porção Guia Alimentar
6700501 Couve	8 Molho vermelho	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
6700501 Couve	10 Ao alho e óleo	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20	1 Couve refogada - colher de sopa cheia picada
6700501 Couve	10 Ao alho e óleo	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6700501 Couve	10 Ao alho e óleo	82 Pegador	16 Colher de sopa	20	1 Couve refogada - colher de sopa cheia picada
6700501 Couve	10 Ao alho e óleo	87 Porção	16 Colher de sopa	42	2 Couve-manteiga cozida - porção Guia Alimentar
6700501 Couve	10 Ao alho e óleo	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6700501 Couve	11 Com manteiga/óleo	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	42	2 Couve-manteiga cozida - colher de servir
6700501 Couve	11 Com manteiga/óleo	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
6700501 Couve	11 Com manteiga/óleo	82 Pegador	12 Colher de arroz/servir	20	1 Couve refogada - colher de sopa cheia picada
6700501 Couve	11 Com manteiga/óleo	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	42	2 Couve-manteiga cozida - porção Guia Alimentar
6700501 Couve	11 Com manteiga/óleo	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
6700501 Couve	12 Ao vinagrete	34 Folha	87 Porção	25	1 Couve refogada - folha média

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	15 Grama
6700501 Couve	12 Ao vinagrete	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama	
6700501 Couve	12 Ao vinagrete	87 Porção	87 Porção	42	2 Couve-manteiga cozida - porção Guia Alimentar	
6700501 Couve	12 Ao vinagrete	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo	
6700501 Couve	13 Ensopado	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	42	2 Couve-manteiga cozida - colher de servir	
6700501 Couve	13 Ensopado	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20	1 Couve refogada - colher de sopa cheia picada	
6700501 Couve	13 Ensopado	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
6700501 Couve	13 Ensopado	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
6700501 Couve	14 Mingau	17 Concha	17 Concha	84	2 Couve-manteiga cozida - 2 colheres de servir	
6700501 Couve	14 Mingau	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama	
6700501 Couve	14 Mingau	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo	
6700501 Couve	99 Não se aplica	34 Folha	87 Porção	25	1 Couve refogada - folha média	
6700501 Couve	99 Não se aplica	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama	
6700501 Couve	99 Não se aplica	87 Porção	87 Porção	42	2 Couve-manteiga cozida - porção Guia Alimentar	
6700501 Couve	99 Não se aplica	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo	
6700601 Couve-flor	1 Cru(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	50	1 Couve-flor cozida - 2 colheres de sopa cheias	
6700601 Couve-flor	1 Cru(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	25	1 Couve-flor cozida - colher de sopa cheia	
6700601 Couve-flor	1 Cru(a)	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	50	1 Couve-flor cozida - 2 colheres de sopa cheias	
6700601 Couve-flor	1 Cru(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
6700601 Couve-flor	1 Cru(a)	81 Pedaco	16 Colher de sopa	60	1 Couve-flor cozida - ramo médio	
6700601 Couve-flor	1 Cru(a)	82 Pegador	16 Colher de sopa	25	1 Couve-flor cozida - colher de sopa cheia	
6700601 Couve-flor	1 Cru(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	69	2 Couve-flor cozida - porção Guia Alimentar	
6700601 Couve-flor	1 Cru(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
6700601 Couve-flor	1 Cru(a)	95 Ramo	16 Colher de sopa	60	1 Couve-flor cozida - ramo médio	
6700601 Couve-flor	1 Cru(a)	103 Unidade	16 Colher de sopa	60	1 Couve-flor cozida - ramo médio	

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6700601 Couve-flor	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	95 Ramo	50	1 Couve-flor cozida - 2 colheres de sopa cheias
6700601 Couve-flor	2 Cozido(a)	15 Colher de sobremesa	95 Ramo	12,5	1 Couve-flor cozida - 1/2 colher de sopa cheia
6700601 Couve-flor	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	95 Ramo	25	1 Couve-flor cozida - colher de sopa cheia
6700601 Couve-flor	2 Cozido(a)	17 Concha	95 Ramo	100	1 Couve-flor cozida - 4 colheres de sopa cheias
6700601 Couve-flor	2 Cozido(a)	28 Escumadeira	95 Ramo	50	1 Couve-flor cozida - 2 colheres de sopa cheias
6700601 Couve-flor	2 Cozido(a)	68 Grama	95 Ramo	1	15 Grama
6700601 Couve-flor	2 Cozido(a)	81 Pedaco	95 Ramo	60	1 Couve-flor cozida - ramo médio
6700601 Couve-flor	2 Cozido(a)	82 Pegador	95 Ramo	25	1 Couve-flor cozida - colher de sopa cheia
6700601 Couve-flor	2 Cozido(a)	85 Pires	95 Ramo	50	1 Couve-flor cozida - 2 colheres de sopa cheias
6700601 Couve-flor	2 Cozido(a)	87 Porção	95 Ramo	69	2 Couve-flor cozida - porção Guia Alimentar
6700601 Couve-flor	2 Cozido(a)	91 Prato de sobremesa	95 Ramo	100	1 Couve-flor cozida - prato de sobremesa
6700601 Couve-flor	2 Cozido(a)	94 Quilo	95 Ramo	1000	15 Quilo
6700601 Couve-flor	2 Cozido(a)	95 Ramo	95 Ramo	60	1 Couve-flor cozida - ramo médio
6700601 Couve-flor	2 Cozido(a)	103 Unidade	95 Ramo	60	1 Couve-flor cozida - ramo médio
6700601 Couve-flor	2 Cozido(a)	104 Unidade pequena	95 Ramo	30	1 Couve-flor cozida - ramo pequeno
6700601 Couve-flor	5 Frito(a)	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
6700601 Couve-flor	5 Frito(a)	87 Porção	87 Porção	69	2 Couve-flor cozida - porção Guia Alimentar
6700601 Couve-flor	5 Frito(a)	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
6700601 Couve-flor	6 Empanado(a)/à milanesa	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	50	1 Couve-flor cozida - 2 colheres de sopa cheias
6700601 Couve-flor	6 Empanado(a)/à milanesa	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
6700601 Couve-flor	6 Empanado(a)/à milanesa	81 Pedaco	81 Pedaco	90	1 Couve-flor à milanesa - ramo médio
6700601 Couve-flor	6 Empanado(a)/à milanesa	87 Porção	81 Pedaco	69	2 Couve-flor cozida - porção Guia Alimentar
6700601 Couve-flor	6 Empanado(a)/à milanesa	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
6700601 Couve-flor	7 Refogado(a)	16 Colher de sopa	81 Pedaco	25	1 Couve-flor cozida - colher de sopa cheia

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	
6700601 Couve-flor	7 Refogado(a)	28 Escumadeira	81 Pedaco	50	1 Couve-flor cozida - 2 colheres de sopa cheias	
6700601 Couve-flor	7 Refogado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
6700601 Couve-flor	7 Refogado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	60	1 Couve-flor cozida - ramo médio	
6700601 Couve-flor	7 Refogado(a)	87 Porção	81 Pedaco	69	2 Couve-flor cozida - porção Guia Alimentar	
6700601 Couve-flor	7 Refogado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
6700601 Couve-flor	7 Refogado(a)	95 Ramo	81 Pedaco	60	1 Couve-flor cozida - ramo médio	
6700601 Couve-flor	12 Ao vinagre	68 Grama	95 Ramo	1	15 Grama	
6700601 Couve-flor	12 Ao vinagre	94 Quilo	95 Ramo	1000	15 Quilo	
6700601 Couve-flor	12 Ao vinagre	95 Ramo	95 Ramo	60	1 Couve-flor cozida - ramo médio	
6700601 Couve-flor	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	25	1 Couve-flor cozida - colher de sopa cheia	
6700601 Couve-flor	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
6700601 Couve-flor	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	69	2 Couve-flor cozida - porção Guia Alimentar	
6700601 Couve-flor	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
6700701 Espinafre	1 Cru(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	25	1 Espinafre cozido - colher de sopa cheia	
6700701 Espinafre	1 Cru(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
6700701 Espinafre	1 Cru(a)	82 Pegador	16 Colher de sopa	25	1 Espinafre cozido - colher de sopa cheia	
6700701 Espinafre	1 Cru(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	67	2 Espinafre cozido - porção Guia Alimentar	
6700701 Espinafre	1 Cru(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
6700701 Espinafre	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	50	1 Espinafre cozido - 2 colheres de sopa cheias	
6700701 Espinafre	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	25	1 Espinafre cozido - colher de sopa cheia	
6700701 Espinafre	2 Cozido(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
6700701 Espinafre	2 Cozido(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	67	2 Espinafre cozido - porção Guia Alimentar	
6700701 Espinafre	2 Cozido(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
6700701 Espinafre	7 Refogado(a)	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	12,5	1 Espinafre cozido - 1/2 colher de sopa cheia	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6700701 Espinafre	7 Refogado(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	25	1 Espinafre cozido - colher de sopa cheia
6700701 Espinafre	7 Refogado(a)	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	50	1 Couve-flor cozida - 2 colheres de sopa cheias
6700701 Espinafre	7 Refogado(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6700701 Espinafre	7 Refogado(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	67	2 Espinafre cozido - porção Guia Alimentar
6700701 Espinafre	7 Refogado(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6700701 Espinafre	12 Ao vinagrete	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
6700701 Espinafre	12 Ao vinagrete	87 Porção	87 Porção	67	2 Espinafre cozido - porção Guia Alimentar
6700701 Espinafre	12 Ao vinagrete	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
6700701 Espinafre	99 Não se aplica	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
6700701 Espinafre	99 Não se aplica	87 Porção	87 Porção	67	2 Espinafre cozido - porção Guia Alimentar
6700701 Espinafre	99 Não se aplica	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
6700801 Mostarda (verdura)	1 Cru(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	45	1 Mostarda folha cozida - colher de sopa cheia
6700801 Mostarda (verdura)	1 Cru(a)	34 Folha	16 Colher de sopa	10	2 Mostarda - folha
6700801 Mostarda (verdura)	1 Cru(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6700801 Mostarda (verdura)	1 Cru(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6700801 Mostarda (verdura)	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	75	1 Mostarda folha cozida - colher de arroz cheia
6700801 Mostarda (verdura)	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	45	1 Mostarda folha cozida - colher de sopa cheia
6700801 Mostarda (verdura)	2 Cozido(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6700801 Mostarda (verdura)	2 Cozido(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6700801 Mostarda (verdura)	7 Refogado(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	75	1 Mostarda folha cozida - colher de arroz cheia
6700801 Mostarda (verdura)	7 Refogado(a)	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	11,3	1 Mostarda folha cozida - 1/4 colher de sopa cheia
6700801 Mostarda (verdura)	7 Refogado(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	45	1 Mostarda folha cozida - colher de sopa cheia
6700801 Mostarda (verdura)	7 Refogado(a)	34 Folha	16 Colher de sopa	10	2 Mostarda - folha
6700801 Mostarda (verdura)	7 Refogado(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6700801 Mostarda (verdura)	7 Refogado(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	42	2 Couve-manteiga cozida - porção Guia Alimentar
6700801 Mostarda (verdura)	7 Refogado(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6700801 Mostarda (verdura)	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	87 Porção	12,5	1 Espinafre cozido - 1/2 colher de sopa cheia
6700801 Mostarda (verdura)	99 Não se aplica	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
6700801 Mostarda (verdura)	99 Não se aplica	87 Porção	87 Porção	42	2 Couve-manteiga cozida - porção Guia Alimentar
6700801 Mostarda (verdura)	99 Não se aplica	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
6700901 Repolho	1 Cru(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	25	1 Repolho cru - colher de arroz cheia
6700901 Repolho	1 Cru(a)	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	2,5	1 Repolho cru - 1/4 colher de sopa cheia
6700901 Repolho	1 Cru(a)	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	5	1 Repolho cru - 1/2 colher de sopa cheia
6700901 Repolho	1 Cru(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	10	1 Repolho cru - colher de sopa cheia
6700901 Repolho	1 Cru(a)	17 Concha	16 Colher de sopa	50	1 Repolho cru - 2 colheres de arroz cheias
6700901 Repolho	1 Cru(a)	26 Cumbuca	16 Colher de sopa	100	7 Repolho - pires cheio
6700901 Repolho	1 Cru(a)	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	25	1 Repolho cru - escumadeira média cheia
6700901 Repolho	1 Cru(a)	34 Folha	16 Colher de sopa	26	1 Repolho cru - folha média
6700901 Repolho	1 Cru(a)	35 Garrafa	16 Colher de sopa	10	1 Repolho cru - colher de sopa cheia
6700901 Repolho	1 Cru(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6700901 Repolho	1 Cru(a)	82 Pegador	16 Colher de sopa	10	1 Repolho cru - colher de sopa cheia
6700901 Repolho	1 Cru(a)	85 Pires	16 Colher de sopa	100	7 Repolho - pires cheio
6700901 Repolho	1 Cru(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	60	4 Repolho cru - porção
6700901 Repolho	1 Cru(a)	92 Prato fundo	16 Colher de sopa	200	7 Repolho - 2 pires cheios
6700901 Repolho	1 Cru(a)	93 Prato raso	16 Colher de sopa	150	7 Repolho cozido - prato de sobremesa cheio
6700901 Repolho	1 Cru(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6700901 Repolho	1 Cru(a)	101 Taça	16 Colher de sopa	100	7 Repolho - pires cheio
6700901 Repolho	1 Cru(a)	102 Tigela	16 Colher de sopa	100	7 Repolho - pires cheio

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6700901 Repolho	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	45	1 Repolho cozido - colher de arroz cheia
6700901 Repolho	2 Cozido(a)	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	5	1 Repolho cru - 1/2 colher de sopa cheia
6700901 Repolho	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20	1 Repolho cozido - colher de sopa cheia
6700901 Repolho	2 Cozido(a)	17 Concha	16 Colher de sopa	50	1 Repolho cru - 2 colheres de arroz cheias
6700901 Repolho	2 Cozido(a)	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	45	1 Repolho cozido - escumadeira média cheia
6700901 Repolho	2 Cozido(a)	34 Folha	16 Colher de sopa	26	1 Repolho cozido - folha média
6700901 Repolho	2 Cozido(a)	35 Garrafa	16 Colher de sopa	10	1 Repolho cru - colher de sopa cheia
6700901 Repolho	2 Cozido(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6700901 Repolho	2 Cozido(a)	82 Pegador	16 Colher de sopa	20	1 Repolho cozido - colher de sopa cheia
6700901 Repolho	2 Cozido(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	75	2 Repolho cozido - porção Guia Alimentar
6700901 Repolho	2 Cozido(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6700901 Repolho	5 Frito(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	45	1 Repolho cozido - colher de arroz cheia
6700901 Repolho	5 Frito(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20	1 Repolho cozido - colher de sopa cheia
6700901 Repolho	5 Frito(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6700901 Repolho	5 Frito(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6700901 Repolho	7 Refogado(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	45	1 Repolho refogado - colher de arroz cheia
6700901 Repolho	7 Refogado(a)	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	2,5	1 Repolho cru - 1/4 colher de sopa cheia
6700901 Repolho	7 Refogado(a)	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	5	1 Repolho cru - 1/2 colher de sopa cheia
6700901 Repolho	7 Refogado(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20	1 Repolho refogado - colher de sopa cheia
6700901 Repolho	7 Refogado(a)	17 Concha	16 Colher de sopa	50	1 Repolho cru - 2 colheres de arroz cheias
6700901 Repolho	7 Refogado(a)	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	45	1 Repolho refogado - escumadeira média cheia
6700901 Repolho	7 Refogado(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6700901 Repolho	7 Refogado(a)	82 Pegador	16 Colher de sopa	18	1 Repolho refogado - colher de sopa cheia
6700901 Repolho	7 Refogado(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	75	2 Repolho cozido - porção Guia Alimentar

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6700901 Repolho	7 Refogado(a)	91 Prato de sobremesa	16 Colher de sopa	150	7 Repolho cozido - prato de sobremesa cheia
6700901 Repolho	7 Refogado(a)	93 Prato raso	16 Colher de sopa	150	7 Repolho cozido - prato de sobremesa cheia
6700901 Repolho	7 Refogado(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6700901 Repolho	9 Molho branco	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20	1 Repolho cozido - colher de sopa cheia
6700901 Repolho	9 Molho branco	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6700901 Repolho	9 Molho branco	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6700901 Repolho	10 Ao alho e óleo	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	45	1 Repolho refogado - colher de arroz cheia
6700901 Repolho	10 Ao alho e óleo	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
6700901 Repolho	10 Ao alho e óleo	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
6700901 Repolho	12 Ao vinagrete	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	45	1 Repolho cozido - colher de arroz cheia
6700901 Repolho	12 Ao vinagrete	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	20	1 Repolho cozido - colher de sopa cheia
6700901 Repolho	12 Ao vinagrete	28 Escumadeira	12 Colher de arroz/servir	45	1 Repolho cozido - escumadeira média cheia
6700901 Repolho	12 Ao vinagrete	35 Garfada	12 Colher de arroz/servir	10	1 Repolho cru - colher de sopa cheia
6700901 Repolho	12 Ao vinagrete	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
6700901 Repolho	12 Ao vinagrete	82 Pegador	12 Colher de arroz/servir	18	1 Repolho refogado - colher de sopa cheia
6700901 Repolho	12 Ao vinagrete	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	75	2 Repolho cozido - porção Guia Alimentar
6700901 Repolho	12 Ao vinagrete	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
6700901 Repolho	13 Ensopado	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	45	1 Repolho cozido - colher de arroz cheia
6700901 Repolho	13 Ensopado	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20	1 Repolho cozido - colher de sopa cheia
6700901 Repolho	13 Ensopado	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6700901 Repolho	13 Ensopado	87 Porção	16 Colher de sopa	75	2 Repolho cozido - porção Guia Alimentar
6700901 Repolho	13 Ensopado	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6700901 Repolho	15 Sopa	16 Colher de sopa	17 Concha	20	1 Stragonoff de carne - 2 colheres de sopa cheias
6700901 Repolho	15 Sopa	17 Concha	17 Concha	130	1 Sopa de legumes - concha média cheia

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)	
						Código e descrição do tipo de medida	Quantidade (g)
6700901 Repolho	15 Sopa	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama		
6700901 Repolho	15 Sopa	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo		
6700901 Repolho	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	45	1 Repolho cozido - colher de arroz cheia		
6700901 Repolho	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20	1 Repolho cozido - colher de sopa cheia		
6700901 Repolho	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama		
6700901 Repolho	99 Não se aplica	93 Prato raso	16 Colher de sopa	150	7 Repolho cozido - prato de sobremesa cheio		
6700901 Repolho	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo		
6701101 Cebolinha	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	2,3	14 Cebolinha - colher de sopa		
6701101 Cebolinha	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama		
6701101 Cebolinha	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo		
6701101 Cebolinha	99 Não se aplica	95 Ramo	16 Colher de sopa	6,2	14 Cebolinha - ramo		
6701301 Agrião	1 Cru(a)	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	50	1 Agrião refogado - colher de arroz cheia		
6701301 Agrião	1 Cru(a)	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	7	1 Agrião - colher de sopa cheia picada		
6701301 Agrião	1 Cru(a)	34 Folha	12 Colher de arroz/servir	5	1 Agrião - ramo médio		
6701301 Agrião	1 Cru(a)	35 Garfada	12 Colher de arroz/servir	30	1 Agrião - garfada		
6701301 Agrião	1 Cru(a)	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama		
6701301 Agrião	1 Cru(a)	77 Maço	12 Colher de arroz/servir	5	1 Agrião - ramo médio		
6701301 Agrião	1 Cru(a)	82 Pegador	12 Colher de arroz/servir	7	1 Agrião - colher de sopa cheia picada		
6701301 Agrião	1 Cru(a)	85 Pires	12 Colher de arroz/servir	10	1 Agrião - pires cheio picado		
6701301 Agrião	1 Cru(a)	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	37,5	4 Agrião - porção média		
6701301 Agrião	1 Cru(a)	92 Prato fundo	12 Colher de arroz/servir	80	1 Agrião - prato raso cheio picado		
6701301 Agrião	1 Cru(a)	93 Prato raso	12 Colher de arroz/servir	80	1 Agrião - prato raso cheio picado		
6701301 Agrião	1 Cru(a)	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo		
6701301 Agrião	1 Cru(a)	95 Ramo	12 Colher de arroz/servir	5	1 Agrião - ramo médio		

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6701301 Agrião	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	95 Ramo	50	1 Agrião refogado - colher de arroz cheia
6701301 Agrião	2 Cozido(a)	68 Grama	95 Ramo	1	15 Grama
6701301 Agrião	2 Cozido(a)	87 Porção	95 Ramo	37,5	4 Agrião - porção média
6701301 Agrião	2 Cozido(a)	94 Quilo	95 Ramo	1000	15 Quilo
6701301 Agrião	2 Cozido(a)	95 Ramo	95 Ramo	5	1 Agrião - ramo médio
6701301 Agrião	12 Ao vinagrete	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
6701301 Agrião	12 Ao vinagrete	87 Porção	87 Porção	37,5	4 Agrião - porção média
6701301 Agrião	12 Ao vinagrete	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
6701301 Agrião	13 Ensopado	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	50	1 Agrião refogado - colher de arroz cheia
6701301 Agrião	13 Ensopado	28 Escumadeira	12 Colher de arroz/servir	75	1 Agrião - escumadeira média cheia
6701301 Agrião	13 Ensopado	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
6701301 Agrião	13 Ensopado	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
6701301 Agrião	99 Não se aplica	34 Folha	34 Folha	5	1 Agrião - ramo médio
6701301 Agrião	99 Não se aplica	68 Grama	34 Folha	1	15 Grama
6701301 Agrião	99 Não se aplica	94 Quilo	34 Folha	1000	15 Quilo
6701401 Taioba	1 Cru(a)	12 Colher de arroz/servir	87 Porção	46,6	9 Taioba (folha) cozida - 2 colheres de sopa
6701401 Taioba	1 Cru(a)	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
6701401 Taioba	1 Cru(a)	87 Porção	87 Porção	42	2 Couve-manteiga cozida - porção Guia Alimentar
6701401 Taioba	1 Cru(a)	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
6701401 Taioba	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20	1 Couve refogada - colher de sopa cheia picada
6701401 Taioba	2 Cozido(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6701401 Taioba	2 Cozido(a)	82 Pegador	16 Colher de sopa	23,3	9 Taioba (folha) cozida - colher de sopa
6701401 Taioba	2 Cozido(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	42	2 Couve-manteiga cozida - porção Guia Alimentar
6701401 Taioba	2 Cozido(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	
6701401 Taioba	7 Refogado(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	46,6	9 Taioba (folha) cozida - 2 colheres de sopa	
6701401 Taioba	7 Refogado(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20	1 Couve refogada - colher de sopa cheia picada	
6701401 Taioba	7 Refogado(a)	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	46,6	9 Taioba (folha) cozida - 2 colheres de sopa	
6701401 Taioba	7 Refogado(a)	35 Garfada	16 Colher de sopa	23,3	9 Taioba (folha) cozida - colher de sopa	
6701401 Taioba	7 Refogado(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
6701401 Taioba	7 Refogado(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	42	2 Couve-manteiga cozida - porção Guia Alimentar	
6701401 Taioba	7 Refogado(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
6701501 Acelga	1 Cru(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	10	1 Acelga - colher de arroz cheia	
6701501 Acelga	1 Cru(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	6	1 Acelga - colher de sopa cheia picada	
6701501 Acelga	1 Cru(a)	34 Folha	16 Colher de sopa	10	1 Acelga - folha média	
6701501 Acelga	1 Cru(a)	35 Garfada	16 Colher de sopa	6	1 Acelga - colher de sopa cheia picada	
6701501 Acelga	1 Cru(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
6701501 Acelga	1 Cru(a)	82 Pegador	16 Colher de sopa	6	1 Acelga - colher de sopa cheia picada	
6701501 Acelga	1 Cru(a)	85 Pires	16 Colher de sopa	60	1 Acelga - prato raso picada	
6701501 Acelga	1 Cru(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	60	4 Repolho cru - porção	
6701501 Acelga	1 Cru(a)	92 Prato fundo	16 Colher de sopa	60	1 Acelga - prato raso picada	
6701501 Acelga	1 Cru(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
6701501 Acelga	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	10	1 Acelga - colher de arroz cheia	
6701501 Acelga	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	6	1 Acelga - colher de sopa cheia picada	
6701501 Acelga	2 Cozido(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
6701501 Acelga	2 Cozido(a)	82 Pegador	16 Colher de sopa	6	1 Acelga - colher de sopa cheia picada	
6701501 Acelga	2 Cozido(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
6701501 Acelga	7 Refogado(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	6	1 Acelga - colher de sopa cheia picada	
6701501 Acelga	7 Refogado(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6701501 Acelga	7 Refogado(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	85	2 Acelga cozida - porção Guia Alimentar
6701501 Acelga	7 Refogado(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6701501 Acelga	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	10	1 Acelga - colher de arroz cheia
6701501 Acelga	99 Não se aplica	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
6701501 Acelga	99 Não se aplica	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
6701505 Beterraba branca (acelga)	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	6	1 Acelga - colher de sopa cheia picada
6701505 Beterraba branca (acelga)	2 Cozido(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6701505 Beterraba branca (acelga)	2 Cozido(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6701601 Almeirão	1 Cru(a)	12 Colher de arroz/servir	34 Folha	50	9 Almeirão - 2 colheres de sopa
6701601 Almeirão	1 Cru(a)	16 Colher de sopa	34 Folha	25	9 Almeirão - colher de sopa
6701601 Almeirão	1 Cru(a)	34 Folha	34 Folha	12	2 Almeirão - folha
6701601 Almeirão	1 Cru(a)	35 Garfada	34 Folha	25	9 Almeirão - colher de sopa
6701601 Almeirão	1 Cru(a)	68 Grama	34 Folha	1	15 Grama
6701601 Almeirão	1 Cru(a)	82 Pegador	34 Folha	25	9 Almeirão - colher de sopa
6701601 Almeirão	1 Cru(a)	85 Pires	34 Folha	24	4 Almeirão - 2 folhas
6701601 Almeirão	1 Cru(a)	87 Porção	34 Folha	27	4 Alface - porção média
6701601 Almeirão	1 Cru(a)	92 Prato fundo	34 Folha	48	4 Almeirão - 2 pires de folha
6701601 Almeirão	1 Cru(a)	93 Prato raso	34 Folha	24	4 Almeirão - 2 folhas
6701601 Almeirão	1 Cru(a)	94 Quilo	34 Folha	1000	15 Quilo
6701601 Almeirão	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	87 Porção	50	9 Almeirão - 2 colheres de sopa
6701601 Almeirão	2 Cozido(a)	15 Colher de sobremesa	87 Porção	12,5	9 Almeirão - 1/2 colher de sopa
6701601 Almeirão	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	87 Porção	25	9 Almeirão - colher de sopa
6701601 Almeirão	2 Cozido(a)	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
6701601 Almeirão	2 Cozido(a)	82 Pegador	87 Porção	25	9 Almeirão - colher de sopa

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6701601 Almeirão	2 Cozido(a)	87 Porção	87 Porção	27	4 Alface - porção média
6701601 Almeirão	2 Cozido(a)	91 Prato de sobremesa	87 Porção	24	4 Almeirão - 2 folhas
6701601 Almeirão	2 Cozido(a)	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
6701601 Almeirão	7 Refogado(a)	12 Colher de arroz/servir	87 Porção	50	9 Almeirão - 2 colheres de sopa
6701601 Almeirão	7 Refogado(a)	16 Colher de sopa	87 Porção	25	9 Almeirão - colher de sopa
6701601 Almeirão	7 Refogado(a)	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
6701601 Almeirão	7 Refogado(a)	85 Pires	87 Porção	24	4 Almeirão - 2 folhas
6701601 Almeirão	7 Refogado(a)	87 Porção	87 Porção	27	4 Alface - porção média
6701601 Almeirão	7 Refogado(a)	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
6701601 Almeirão	12 Ao vinagrete	16 Colher de sopa	87 Porção	25	9 Almeirão - colher de sopa
6701601 Almeirão	12 Ao vinagrete	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
6701601 Almeirão	12 Ao vinagrete	82 Pegador	87 Porção	25	9 Almeirão - colher de sopa
6701601 Almeirão	12 Ao vinagrete	87 Porção	87 Porção	27	4 Alface - porção média
6701601 Almeirão	12 Ao vinagrete	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
6701602 Radite	1 Cru(a)	34 Folha	34 Folha	12	1 Chicória crua - folha média
6701602 Radite	1 Cru(a)	68 Grama	34 Folha	1	15 Grama
6701602 Radite	1 Cru(a)	87 Porção	34 Folha	42	2 Couve-manteiga cozida - porção Guia Alimentar
6701602 Radite	1 Cru(a)	93 Prato raso	34 Folha	24	4 Chicória crua - 2 folhas médias
6701602 Radite	1 Cru(a)	94 Quilo	34 Folha	1000	15 Quilo
6701602 Radite	7 Refogado(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	94	1 Chicória refogada - colher arroz cheia
6701602 Radite	7 Refogado(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	45	1 Chicória refogada - colher de sopa cheia
6701602 Radite	7 Refogado(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6701602 Radite	7 Refogado(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6701602 Radite	12 Ao vinagrete	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	
6701602 Radite	12 Ao vinagrete	87 Porção	87 Porção	42	2 Couve-manteiga cozida - porção	Guia Alimentar
6701602 Radite	12 Ao vinagrete	94 Quilo	87 Porção	1000	15	Quilo
6701704 Brócolis	1 Cru(a)	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	20	1 Brócolis cozido - 2 colheres de sopa cheias picado	
6701704 Brócolis	1 Cru(a)	15 Colher de sobremesa	12 Colher de arroz/servir	5	1 Brócolis cozido - 1/2 colher de sopa cheia picada	
6701704 Brócolis	1 Cru(a)	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15	Gramas
6701704 Brócolis	1 Cru(a)	82 Pegador	12 Colher de arroz/servir	10	1 Brócolis cozido - colher de sopa cheia picada	
6701704 Brócolis	1 Cru(a)	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	60	2 Brócolis cozido - porção	Guia Alimentar
6701704 Brócolis	1 Cru(a)	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15	Quilos
6701704 Brócolis	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	20	1 Brócolis cozido - 2 colheres de sopa cheias picado	
6701704 Brócolis	2 Cozido(a)	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	5	1 Brócolis cozido - 1/2 colher de sopa cheia picada	
6701704 Brócolis	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	10	1 Brócolis cozido - colher de sopa cheia picada	
6701704 Brócolis	2 Cozido(a)	17 Concha	16 Colher de sopa	40	1 Brócolis cozido - 4 colheres de sopa cheias picada	
6701704 Brócolis	2 Cozido(a)	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	20	1 Brócolis cozido - 2 colheres de sopa cheias picado	
6701704 Brócolis	2 Cozido(a)	35 Garfada	16 Colher de sopa	10	1 Brócolis cozido - colher de sopa cheia picada	
6701704 Brócolis	2 Cozido(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15	Gramas
6701704 Brócolis	2 Cozido(a)	82 Pegador	16 Colher de sopa	10	1 Brócolis cozido - colher de sopa cheia picada	
6701704 Brócolis	2 Cozido(a)	85 Pires	16 Colher de sopa	75	7 Brócolis cozido - pires	
6701704 Brócolis	2 Cozido(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	60	2 Brócolis cozido - porção	Guia Alimentar
6701704 Brócolis	2 Cozido(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15	Quilos
6701704 Brócolis	2 Cozido(a)	95 Ramo	16 Colher de sopa	60	1 Couve-flor cozida - ramo médio	
6701704 Brócolis	2 Cozido(a)	103 Unidade	16 Colher de sopa	60	1 Couve-flor cozida - ramo médio	
6701704 Brócolis	6 Empanado(a)/à milanesa	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	10	1 Brócolis cozido - colher de sopa cheia picada	
6701704 Brócolis	6 Empanado(a)/à milanesa	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15	Gramas
6701704 Brócolis	6 Empanado(a)/à milanesa	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15	Quilos

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6701704 Brócolis	6 Empanado(a)/à milanesa	103 Unidade	16 Colher de sopa	90	1 Couve-flor à milanesa - ramo médio
6701704 Brócolis	7 Refogado(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	20	1 Brócolis cozido - 2 colheres de sopa cheias picado
6701704 Brócolis	7 Refogado(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	10	1 Brócolis cozido - colher de sopa cheia picada
6701704 Brócolis	7 Refogado(a)	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	20	1 Brócolis cozido - 2 colheres de sopa cheias picado
6701704 Brócolis	7 Refogado(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6701704 Brócolis	7 Refogado(a)	82 Pegador	16 Colher de sopa	10	1 Brócolis cozido - colher de sopa cheia picada
6701704 Brócolis	7 Refogado(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	60	2 Brócolis cozido - porção Guia Alimentar
6701704 Brócolis	7 Refogado(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6701704 Brócolis	7 Refogado(a)	95 Ramo	16 Colher de sopa	60	1 Couve-flor cozida - ramo médio
6701704 Brócolis	7 Refogado(a)	103 Unidade	16 Colher de sopa	60	1 Couve-flor cozida - ramo médio
6701704 Brócolis	10 Ao alho e óleo	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	20	1 Brócolis cozido - 2 colheres de sopa cheias picado
6701704 Brócolis	10 Ao alho e óleo	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	10	1 Brócolis cozido - colher de sopa cheia picada
6701704 Brócolis	10 Ao alho e óleo	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6701704 Brócolis	10 Ao alho e óleo	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6701704 Brócolis	12 Ao vinagrete	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6701704 Brócolis	12 Ao vinagrete	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6701704 Brócolis	12 Ao vinagrete	95 Ramo	16 Colher de sopa	60	1 Couve-flor cozida - ramo médio
6701704 Brócolis	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	20	1 Brócolis cozido - 2 colheres de sopa cheias picado
6701704 Brócolis	99 Não se aplica	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
6701704 Brócolis	99 Não se aplica	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
6701801 Serralha	1 Cru(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	25	1 Espinafre cozido - colher de sopa cheia
6701801 Serralha	1 Cru(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6701801 Serralha	1 Cru(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	67	2 Espinafre cozido - porção Guia Alimentar
6701801 Serralha	1 Cru(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6701801 Serralha	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	25	1 Espinafre cozido - colher de sopa cheia
6701801 Serralha	2 Cozido(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6701801 Serralha	2 Cozido(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6701801 Serralha	7 Refogado(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	25	1 Espinafre cozido - colher de sopa cheia
6701801 Serralha	7 Refogado(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6701801 Serralha	7 Refogado(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	67	2 Espinafre cozido - porção Guia Alimentar
6701801 Serralha	7 Refogado(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6701901 Caruru	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	42	2 Couve-manteiga cozida - colher de servir
6701901 Caruru	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	20	1 Couve refogada - colher de sopa cheia picada
6701901 Caruru	2 Cozido(a)	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	84	2 Couve-manteiga cozida - 2 colheres de servir
6701901 Caruru	2 Cozido(a)	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
6701901 Caruru	2 Cozido(a)	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
6701906 Cuxá	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	42	2 Couve-manteiga cozida - colher de servir
6701906 Cuxá	99 Não se aplica	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	5	1 Couve refogada - 1/4 colher de sopa cheia picada
6701906 Cuxá	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20	1 Couve refogada - colher de sopa cheia picada
6701906 Cuxá	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6701906 Cuxá	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	42	2 Couve-manteiga cozida - porção Guia Alimentar
6701906 Cuxá	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6701907 Vinagreira	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	42	2 Couve-manteiga cozida - colher de servir
6701907 Vinagreira	99 Não se aplica	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	5	1 Couve refogada - 1/4 colher de sopa cheia picada
6701907 Vinagreira	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	10	1 Couve refogada - 1/2 colher de sopa cheia picada
6701907 Vinagreira	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20	1 Couve refogada - colher de sopa cheia picada
6701907 Vinagreira	99 Não se aplica	17 Concha	16 Colher de sopa	84	2 Couve-manteiga cozida - 2 colheres de servir
6701907 Vinagreira	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6701907 Vinagreira	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	42	2 Couve-manteiga cozida - porção Guia Alimentar
6701907 Vinagreira	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6701913 Cariru	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	42	2 Couve-manteiga cozida - colher de servir
6701913 Cariru	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	20	1 Couve refogada - colher de sopa cheia picada
6701913 Cariru	99 Não se aplica	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
6701913 Cariru	99 Não se aplica	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
6702001 Rúcula	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	34 Folha	16	1 Alface - 2 colheres de sopa cheias
6702001 Rúcula	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	34 Folha	8	1 Alface - colher de sopa cheia
6702001 Rúcula	99 Não se aplica	28 Escumadeira	34 Folha	16	1 Alface - 2 colheres de sopa cheias
6702001 Rúcula	99 Não se aplica	34 Folha	34 Folha	6	2 Rúcula - ramo
6702001 Rúcula	99 Não se aplica	35 Garfada	34 Folha	8	1 Alface - colher de sopa cheia
6702001 Rúcula	99 Não se aplica	68 Grama	34 Folha	1	15 Grama
6702001 Rúcula	99 Não se aplica	82 Pegador	34 Folha	8	1 Alface - colher de sopa cheia
6702001 Rúcula	99 Não se aplica	85 Pires	34 Folha	20	1 Alface - pires cheio picada
6702001 Rúcula	99 Não se aplica	87 Porção	34 Folha	27	4 Alface - porção média
6702001 Rúcula	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	34 Folha	30	1 Alface - prato de sobremesa cheio picada
6702001 Rúcula	99 Não se aplica	92 Prato fundo	34 Folha	60	4 Alface - prato fundo
6702001 Rúcula	99 Não se aplica	93 Prato raso	34 Folha	80	1 Alface - prato raso cheio picada
6702001 Rúcula	99 Não se aplica	94 Quilo	34 Folha	1000	15 Quilo
6702001 Rúcula	99 Não se aplica	95 Ramo	34 Folha	6	2 Rúcula - ramo
6702001 Rúcula	99 Não se aplica	102 Tigela	34 Folha	30	1 Alface - prato de sobremesa cheio picada
6702105 Jambu	99 Não se aplica	35 Garfada	35 Garfada	20	9 Jambu cozido - colher de sopa cheia
6702105 Jambu	99 Não se aplica	68 Grama	35 Garfada	1	15 Grama
6702105 Jambu	99 Não se aplica	82 Pegador	35 Garfada	20	9 Jambu cozido - colher de sopa cheia

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
6702105 Jambu	99 Não se aplica	94 Quilo	35 Garfada	1000	15 Quilo	
6702201 Língua de vaca (verdura)	1 Cru(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20	1 Couve refogada - colher de sopa cheia picada	
6702201 Língua de vaca (verdura)	1 Cru(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
6702201 Língua de vaca (verdura)	1 Cru(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
6702301 Alcachofra	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
6702301 Alcachofra	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
6702301 Alcachofra	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	140	3 Alcachofra cozida - 1 unidade	
6702501 Brêdo	99 Não se aplica	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama	
6702501 Brêdo	99 Não se aplica	87 Porção	87 Porção	42	2 Couve-manteiga cozida - porção Guia Alimentar	
6702501 Brêdo	99 Não se aplica	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo	
6702604 Salsão (aipó)	7 Refogado(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	14,3	9 Aipo - colher de sopa cheia	
6702604 Salsão (aipó)	7 Refogado(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
6702604 Salsão (aipó)	7 Refogado(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
6702801 Erva-doce	99 Não se aplica	68 Grama	95 Ramo	1	15 Grama	
6702801 Erva-doce	99 Não se aplica	94 Quilo	95 Ramo	1000	15 Quilo	
6702801 Erva-doce	99 Não se aplica	95 Ramo	95 Ramo	28,6	9 Aipo - 2 colheres de sopa cheias	
6703003 Folha de aipim	1 Cru(a)	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama	
6703003 Folha de aipim	1 Cru(a)	87 Porção	87 Porção	40	2 Couve-manteiga cozida - porção Guia Alimentar	
6703003 Folha de aipim	1 Cru(a)	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo	
6703004 Folha de macaxeira	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	42	2 Couve-manteiga cozida - colher de servir	
6703004 Folha de macaxeira	2 Cozido(a)	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama	
6703004 Folha de macaxeira	2 Cozido(a)	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo	
6703101 Broto de feijão	1 Cru(a)	68 Grama	82 Pegador	1	15 Grama	
6703101 Broto de feijão	1 Cru(a)	82 Pegador	82 Pegador	27	2 Broto de feijão cozido - 1/2 colher de servir	

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6703101 Broto de feijão	1 Cru(a)	94 Quilo	82 Pegador	1000	15 Quilo
6703101 Broto de feijão	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	54	2 Broto de feijão cozido - colher de servir
6703101 Broto de feijão	2 Cozido(a)	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	128	2 Broto de feijão cozido - 2 colheres de servir
6703101 Broto de feijão	2 Cozido(a)	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
6703101 Broto de feijão	2 Cozido(a)	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
6703306 Moranga	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	72	1 Abóbora cozida - 2 colheres de sopa cheias
6703306 Moranga	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	36	1 Abóbora cozida - colher de sopa cheia
6703306 Moranga	2 Cozido(a)	17 Concha	16 Colher de sopa	100	1 Abóbora cozida - escumadeira média cheia picada
6703306 Moranga	2 Cozido(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6703306 Moranga	2 Cozido(a)	81 Pedaco	16 Colher de sopa	50	1 Abóbora cozida - pedaço médio
6703306 Moranga	2 Cozido(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	70	2 Abóbora cozida - porção Guia Alimentar
6703306 Moranga	2 Cozido(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6703306 Moranga	7 Refogado(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	60	1 Abóbora refogada - 2 colheres de sopa cheias
6703306 Moranga	7 Refogado(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	30	1 Abóbora refogada - colher de sopa cheia
6703306 Moranga	7 Refogado(a)	32 Fatia	16 Colher de sopa	50	1 Abóbora cozida - pedaço médio
6703306 Moranga	7 Refogado(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6703306 Moranga	7 Refogado(a)	85 Pires	16 Colher de sopa	105	1 Abóbora cozida - escumadeira média cheia picada
6703306 Moranga	7 Refogado(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	70	2 Abóbora cozida - porção
6703306 Moranga	7 Refogado(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6703306 Moranga	13 Ensopado	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	72	1 Abóbora cozida - 2 colheres de sopa cheias
6703306 Moranga	13 Ensopado	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	36	1 Abóbora cozida - colher de sopa cheia
6703306 Moranga	13 Ensopado	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6703306 Moranga	13 Ensopado	87 Porção	16 Colher de sopa	70	2 Abóbora cozida - porção Guia Alimentar
6703306 Moranga	13 Ensopado	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)	
						15 Grama	
6703306 Moranga	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1			
6703306 Moranga	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	50	1 Abóbora cozida - pedaço médio		
6703306 Moranga	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo		
6703701 Abobrinha	1 Cru(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	70	1 Abobrinha cozida - colher de arroz cheia		
6703701 Abobrinha	1 Cru(a)	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	7,5	1 Abobrinha cozida - 1/4 colher de sopa cheia		
6703701 Abobrinha	1 Cru(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	30	1 Abobrinha cozida - colher de sopa cheia		
6703701 Abobrinha	1 Cru(a)	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	90	1 Abobrinha cozida - escumadeira média cheia		
6703701 Abobrinha	1 Cru(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama		
6703701 Abobrinha	1 Cru(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	57	2 Chuchu cozido - porção Guia Alimentar		
6703701 Abobrinha	1 Cru(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo		
6703701 Abobrinha	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	70	1 Abobrinha cozida - colher de arroz cheia		
6703701 Abobrinha	2 Cozido(a)	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	15	1 Abobrinha cozida - 1/2 colher de sopa cheia		
6703701 Abobrinha	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	30	1 Abobrinha cozida - colher de sopa cheia		
6703701 Abobrinha	2 Cozido(a)	17 Concha	16 Colher de sopa	90	1 Abobrinha cozida - escumadeira média cheia		
6703701 Abobrinha	2 Cozido(a)	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	90	1 Abobrinha cozida - escumadeira média cheia		
6703701 Abobrinha	2 Cozido(a)	32 Fatia	16 Colher de sopa	61	14 Abobrinha - fatia		
6703701 Abobrinha	2 Cozido(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama		
6703701 Abobrinha	2 Cozido(a)	81 Pedaco	16 Colher de sopa	17	14 Abobrinha - pedaço		
6703701 Abobrinha	2 Cozido(a)	82 Pegador	16 Colher de sopa	30	1 Abobrinha cozida - colher de sopa cheia		
6703701 Abobrinha	2 Cozido(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	57	2 Chuchu cozido - porção Guia Alimentar		
6703701 Abobrinha	2 Cozido(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo		
6703701 Abobrinha	2 Cozido(a)	96 Rodela	16 Colher de sopa	18	14 Abobrinha - rodela		
6703701 Abobrinha	2 Cozido(a)	103 Unidade	16 Colher de sopa	335	14 Abobrinha - unidade		
6703701 Abobrinha	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama		

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6703701 Abobrinha	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	87 Porção	87 Porção	57	2 Chuchu cozido - porção Guia Alimentar
6703701 Abobrinha	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
6703701 Abobrinha	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	96 Rodela	87 Porção	18	14 Abobrinha - rodela
6703701 Abobrinha	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	103 Unidade	87 Porção	335	14 Abobrinha - unidade
6703701 Abobrinha	4 Assado(a)	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
6703701 Abobrinha	4 Assado(a)	87 Porção	87 Porção	57	2 Chuchu cozido - porção Guia Alimentar
6703701 Abobrinha	4 Assado(a)	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
6703701 Abobrinha	5 Frito(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	70	1 Abobrinha cozida - colher de arroz cheia
6703701 Abobrinha	5 Frito(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	30	1 Abobrinha cozida - colher de sopa cheia
6703701 Abobrinha	5 Frito(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6703701 Abobrinha	5 Frito(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	57	2 Chuchu cozido - porção Guia Alimentar
6703701 Abobrinha	5 Frito(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6703701 Abobrinha	5 Frito(a)	96 Rodela	16 Colher de sopa	18	14 Abobrinha - rodela
6703701 Abobrinha	6 Empanado(a)/à milanese	17 Concha	87 Porção	90	1 Abobrinha cozida - escumadeira média cheia
6703701 Abobrinha	6 Empanado(a)/à milanese	32 Fatia	87 Porção	61	14 Abobrinha - fatia
6703701 Abobrinha	6 Empanado(a)/à milanese	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
6703701 Abobrinha	6 Empanado(a)/à milanese	87 Porção	87 Porção	57	2 Chuchu cozido - porção Guia Alimentar
6703701 Abobrinha	6 Empanado(a)/à milanese	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
6703701 Abobrinha	7 Refogado(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	70	1 Abobrinha cozida - colher de arroz cheia
6703701 Abobrinha	7 Refogado(a)	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	7,5	1 Abobrinha cozida - 1/4 colher de sopa cheia
6703701 Abobrinha	7 Refogado(a)	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	15	1 Abobrinha cozida - 1/2 colher de sopa cheia
6703701 Abobrinha	7 Refogado(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	30	1 Abobrinha cozida - colher de sopa cheia
6703701 Abobrinha	7 Refogado(a)	17 Concha	16 Colher de sopa	90	1 Abobrinha cozida - escumadeira média cheia
6703701 Abobrinha	7 Refogado(a)	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	90	1 Abobrinha cozida - escumadeira média cheia

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6703701 Abobrinha	7 Refogado(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6703701 Abobrinha	7 Refogado(a)	81 Pedaco	16 Colher de sopa	17	14 Abobrinha - pedaco
6703701 Abobrinha	7 Refogado(a)	82 Pegador	16 Colher de sopa	30	1 Abobrinha cozida - colher de sopa cheia
6703701 Abobrinha	7 Refogado(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	57	2 Chucho cozido - porção Guia Alimentar
6703701 Abobrinha	7 Refogado(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6703701 Abobrinha	7 Refogado(a)	96 Rodela	16 Colher de sopa	18	14 Abobrinha - rodela
6703701 Abobrinha	7 Refogado(a)	103 Unidade	16 Colher de sopa	335	14 Abobrinha - unidade
6703701 Abobrinha	13 Ensopado	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	70	1 Abobrinha cozida - colher de arroz cheia
6703701 Abobrinha	13 Ensopado	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	30	1 Abobrinha cozida - colher de sopa cheia
6703701 Abobrinha	13 Ensopado	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6703701 Abobrinha	13 Ensopado	87 Porção	16 Colher de sopa	57	2 Chucho cozido - porção Guia Alimentar
6703701 Abobrinha	13 Ensopado	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6703805 Jerimum	1 Cru(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
6703805 Jerimum	1 Cru(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	50	1 Abóbora cozida - pedaco médio
6703805 Jerimum	1 Cru(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
6703805 Jerimum	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	72	1 Abóbora cozida - 2 colheres de sopa cheias
6703805 Jerimum	2 Cozido(a)	32 Fatia	81 Pedaco	50	1 Abóbora cozida - pedaco médio
6703805 Jerimum	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
6703805 Jerimum	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	50	1 Abóbora cozida - pedaco médio
6703805 Jerimum	2 Cozido(a)	87 Porção	81 Pedaco	70	2 Abóbora cozida - porção Guia Alimentar
6703805 Jerimum	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
6703901 Abóbora	1 Cru(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	72	1 Abóbora cozida - 2 colheres de sopa cheias
6703901 Abóbora	1 Cru(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	36	1 Abóbora cozida - colher de sopa cheia
6703901 Abóbora	1 Cru(a)	17 Concha	16 Colher de sopa	100	1 Abóbora cozida - escumadeira média cheia picada

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6703901 Abóbora	1 Cru(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6703901 Abóbora	1 Cru(a)	81 Pedaco	16 Colher de sopa	50	1 Abóbora cozida - pedaço médio
6703901 Abóbora	1 Cru(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	70	2 Abóbora cozida - porção Guia Alimentar
6703901 Abóbora	1 Cru(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6703901 Abóbora	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	72	1 Abóbora cozida - 2 colheres de sopa cheias
6703901 Abóbora	2 Cozido(a)	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	9	1 Abóbora cozida - 1/4 colher de sopa cheia
6703901 Abóbora	2 Cozido(a)	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	18	1 Abóbora cozida - 1/2 colher de sopa cheia
6703901 Abóbora	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	36	1 Abóbora cozida - colher de sopa cheia
6703901 Abóbora	2 Cozido(a)	17 Concha	16 Colher de sopa	100	1 Abóbora cozida - escumadeira média cheia picada
6703901 Abóbora	2 Cozido(a)	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	100	1 Abóbora cozida - escumadeira média cheia
6703901 Abóbora	2 Cozido(a)	32 Fatia	16 Colher de sopa	50	1 Abóbora cozida - pedaço médio
6703901 Abóbora	2 Cozido(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6703901 Abóbora	2 Cozido(a)	81 Pedaco	16 Colher de sopa	50	1 Abóbora cozida - pedaço médio
6703901 Abóbora	2 Cozido(a)	82 Pegador	16 Colher de sopa	36	1 Abóbora cozida - colher de sopa cheia
6703901 Abóbora	2 Cozido(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	70	2 Abóbora cozida - porção Guia Alimentar
6703901 Abóbora	2 Cozido(a)	92 Prato fundo	16 Colher de sopa	280	7 Abóbora cozida - pires
6703901 Abóbora	2 Cozido(a)	93 Prato raso	16 Colher de sopa	140	7 Abóbora cozida - pires
6703901 Abóbora	2 Cozido(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6703901 Abóbora	2 Cozido(a)	96 Rodela	16 Colher de sopa	30	1 Abóbora cozida - pedaço pequeno
6703901 Abóbora	2 Cozido(a)	102 Tigela	16 Colher de sopa	100	1 Abóbora cozida - escumadeira média cheia picada
6703901 Abóbora	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
6703901 Abóbora	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	50	1 Abóbora cozida - pedaço médio
6703901 Abóbora	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
6703901 Abóbora	5 Frito(a)	16 Colher de sopa	81 Pedaco	36	1 Abóbora cozida - colher de sopa cheia

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	15 Grama
6703901 Abóbora	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaco	1		
6703901 Abóbora	5 Frito(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	50		1 Abóbora cozida - pedaço médio
6703901 Abóbora	5 Frito(a)	87 Porção	81 Pedaco	70		2 Abóbora cozida - porção Guia Alimentar
6703901 Abóbora	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000		15 Quilo
6703901 Abóbora	7 Refogado(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	60		1 Abóbora refogada - 2 colheres de sopa cheias
6703901 Abóbora	7 Refogado(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	30		1 Abóbora refogada - colher de sopa cheia
6703901 Abóbora	7 Refogado(a)	17 Concha	16 Colher de sopa	105		1 Abóbora refogada - escumadeira média cheia
6703901 Abóbora	7 Refogado(a)	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	105		1 Abóbora refogada - escumadeira média cheia
6703901 Abóbora	7 Refogado(a)	32 Fatia	16 Colher de sopa	50		1 Abóbora cozida - pedaço médio
6703901 Abóbora	7 Refogado(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1		15 Grama
6703901 Abóbora	7 Refogado(a)	81 Pedaco	16 Colher de sopa	50		1 Abóbora cozida - pedaço médio
6703901 Abóbora	7 Refogado(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	70		2 Abóbora cozida - porção Guia Alimentar
6703901 Abóbora	7 Refogado(a)	92 Prato fundo	16 Colher de sopa	280		7 Abóbora cozida - pires
6703901 Abóbora	7 Refogado(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000		15 Quilo
6703901 Abóbora	7 Refogado(a)	96 Rodela	16 Colher de sopa	30		1 Abóbora cozida - pedaço pequeno
6703901 Abóbora	8 Molho vermelho	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	72		1 Abóbora cozida - 2 colheres de sopa cheias
6703901 Abóbora	8 Molho vermelho	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	36		1 Abóbora cozida - colher de sopa cheia
6703901 Abóbora	8 Molho vermelho	68 Grama	16 Colher de sopa	1		15 Grama
6703901 Abóbora	8 Molho vermelho	87 Porção	16 Colher de sopa	70		2 Abóbora cozida - porção Guia Alimentar
6703901 Abóbora	8 Molho vermelho	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000		15 Quilo
6703901 Abóbora	13 Ensopado	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	72		1 Abóbora cozida - 2 colheres de sopa cheias
6703901 Abóbora	13 Ensopado	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	36		1 Abóbora cozida - colher de sopa cheia
6703901 Abóbora	13 Ensopado	17 Concha	16 Colher de sopa	100		1 Abóbora cozida - escumadeira média cheia picada
6703901 Abóbora	13 Ensopado	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	100		1 Abóbora cozida - escumadeira média cheia

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6703901 Abóbora	13 Ensopado	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6703901 Abóbora	13 Ensopado	87 Porção	16 Colher de sopa	70	2 Abóbora cozida - porção Guia Alimentar
6703901 Abóbora	13 Ensopado	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6703901 Abóbora	15 Sopa	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	40	1 Sopa de feijão e macarrão - 2 colheres de sopa cheias
6703901 Abóbora	15 Sopa	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
6703901 Abóbora	15 Sopa	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
6703901 Abóbora	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	36	1 Abóbora cozida - colher de sopa cheia
6703901 Abóbora	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6703901 Abóbora	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6704001 Pepino	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	96 Rodela	36	1 Pepino - 2 colheres de sopa cheias picado
6704001 Pepino	99 Não se aplica	14 Colher de chá	96 Rodela	4,5	1 Pepino - 1/4 colher de sopa cheia picada
6704001 Pepino	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	96 Rodela	9	1 Pepino - 1/2 colher de sopa cheia picada
6704001 Pepino	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	96 Rodela	18	1 Pepino - colher de sopa cheia picada
6704001 Pepino	99 Não se aplica	28 Escumadeira	96 Rodela	36	1 Pepino - 2 colheres de sopa cheias picada
6704001 Pepino	99 Não se aplica	32 Fatia	96 Rodela	3	1 Pepino - fatia pequena
6704001 Pepino	99 Não se aplica	68 Grama	96 Rodela	1	15 Grama
6704001 Pepino	99 Não se aplica	78 Metade	96 Rodela	50	1 Pepino - 1/2 unidade média
6704001 Pepino	99 Não se aplica	81 Pedação	96 Rodela	3	1 Pepino - fatia pequena
6704001 Pepino	99 Não se aplica	82 Pegador	96 Rodela	18	1 Pepino - colher de sopa cheia picada
6704001 Pepino	99 Não se aplica	87 Porção	96 Rodela	36	1 Pepino - 2 colheres de sopa cheias picada
6704001 Pepino	99 Não se aplica	93 Prato raso	96 Rodela	36	1 Pepino - 2 colheres de sopa cheias picada
6704001 Pepino	99 Não se aplica	94 Quilo	96 Rodela	1000	15 Quilo
6704001 Pepino	99 Não se aplica	96 Rodela	96 Rodela	3	1 Pepino - fatia pequena
6704001 Pepino	99 Não se aplica	101 Taça	96 Rodela	36	1 Pepino - 2 colheres de sopa cheias picada

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	
6704001 Pepino	99 Não se aplica	103 Unidade	96 Rodela	100	1 Pepino - unidade média	
6704001 Pepino	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	96 Rodela	75	1 Pepino - 75% unidade média	
6704101 Chuchu	1 Cru(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	45	1 Chuchu cozido - colher de arroz cheia	
6704101 Chuchu	1 Cru(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20	1 Chuchu cozido - colher de sopa cheia	
6704101 Chuchu	1 Cru(a)	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	110	1 Chuchu cozido - escumadeira média cheia	
6704101 Chuchu	1 Cru(a)	32 Fatia	16 Colher de sopa	30	1 Chuchu cozido - pedaço médio	
6704101 Chuchu	1 Cru(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
6704101 Chuchu	1 Cru(a)	81 Pedaço	16 Colher de sopa	30	1 Chuchu cozido - pedaço	
6704101 Chuchu	1 Cru(a)	82 Pegador	16 Colher de sopa	20	1 Chuchu cozido - colher de sopa cheia	
6704101 Chuchu	1 Cru(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	57	2 Chuchu cozido - porção Guia Alimentar	
6704101 Chuchu	1 Cru(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
6704101 Chuchu	1 Cru(a)	103 Unidade	16 Colher de sopa	230	1 Chuchu cozido - unidade média	
6704101 Chuchu	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	45	1 Chuchu cozido - colher de arroz cheia	
6704101 Chuchu	2 Cozido(a)	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	10	1 Chuchu cozido - 1/2 colher de sopa cheia	
6704101 Chuchu	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20	1 Chuchu cozido - colher de sopa cheia	
6704101 Chuchu	2 Cozido(a)	17 Concha	16 Colher de sopa	110	1 Chuchu cozido - escumadeira média cheia	
6704101 Chuchu	2 Cozido(a)	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	110	1 Chuchu cozido - escumadeira média cheia	
6704101 Chuchu	2 Cozido(a)	32 Fatia	16 Colher de sopa	30	1 Chuchu cozido - pedaço médio	
6704101 Chuchu	2 Cozido(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
6704101 Chuchu	2 Cozido(a)	78 Metade	16 Colher de sopa	115	1 Chuchu cozido - 1/2 unidade média	
6704101 Chuchu	2 Cozido(a)	81 Pedaço	16 Colher de sopa	30	1 Chuchu cozido - pedaço	
6704101 Chuchu	2 Cozido(a)	82 Pegador	16 Colher de sopa	20	1 Chuchu cozido - colher de sopa cheia	
6704101 Chuchu	2 Cozido(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	57	2 Chuchu cozido - porção Guia Alimentar	
6704101 Chuchu	2 Cozido(a)	93 Prato raso	16 Colher de sopa	45	1 Chuchu cozido - colher de arroz cheia	

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	
6704101 Chuchu	2 Cozido(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
6704101 Chuchu	2 Cozido(a)	96 Rodela	16 Colher de sopa	15	1 Chuchu cozido - pedaço pequeno	
6704101 Chuchu	2 Cozido(a)	102 Tigela	16 Colher de sopa	110	1 Chuchu cozido - escumadeira média cheia	
6704101 Chuchu	2 Cozido(a)	103 Unidade	16 Colher de sopa	230	1 Chuchu cozido - unidade média	
6704101 Chuchu	2 Cozido(a)	104 Unidade pequena	16 Colher de sopa	145	1 Chuchu cozido - unidade pequena	
6704101 Chuchu	4 Assado(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20	1 Chuchu cozido - colher de sopa cheia	
6704101 Chuchu	4 Assado(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
6704101 Chuchu	4 Assado(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
6704101 Chuchu	7 Refogado(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	45	1 Chuchu cozido - colher de arroz cheia	
6704101 Chuchu	7 Refogado(a)	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	12,5	1 Chuchu refogado - 1/2 colher de sopa cheia	
6704101 Chuchu	7 Refogado(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20	1 Chuchu cozido - colher de sopa cheia	
6704101 Chuchu	7 Refogado(a)	17 Concha	16 Colher de sopa	110	1 Chuchu cozido - escumadeira média cheia	
6704101 Chuchu	7 Refogado(a)	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	110	1 Chuchu cozido - escumadeira média cheia	
6704101 Chuchu	7 Refogado(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
6704101 Chuchu	7 Refogado(a)	85 Pires	16 Colher de sopa	110	1 Chuchu cozido - escumadeira média cheia	
6704101 Chuchu	7 Refogado(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	57	2 Chuchu cozido - porção Guia Alimentar	
6704101 Chuchu	7 Refogado(a)	91 Prato de sobremesa	16 Colher de sopa	45	1 Chuchu cozido - colher de arroz cheia	
6704101 Chuchu	7 Refogado(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
6704101 Chuchu	7 Refogado(a)	103 Unidade	16 Colher de sopa	230	1 Chuchu cozido - unidade média	
6704101 Chuchu	8 Molho vermelho	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	10	1 Chuchu cozido - 1/2 colher de sopa cheia	
6704101 Chuchu	8 Molho vermelho	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20	1 Chuchu cozido - colher de sopa cheia	
6704101 Chuchu	8 Molho vermelho	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
6704101 Chuchu	8 Molho vermelho	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
6704101 Chuchu	10 Ao alho e óleo	32 Fatia	32 Fatia	30	1 Chuchu cozido - pedaço médio	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6704101 Chuchu	10 Ao alho e óleo	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
6704101 Chuchu	10 Ao alho e óleo	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
6704101 Chuchu	12 Ao vinagrete	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	45	1 Chuchu cozido - colher de arroz cheia
6704101 Chuchu	12 Ao vinagrete	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	20	1 Chuchu cozido - colher de sopa cheia
6704101 Chuchu	12 Ao vinagrete	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
6704101 Chuchu	12 Ao vinagrete	82 Pegador	12 Colher de arroz/servir	20	1 Chuchu cozido - colher de sopa cheia
6704101 Chuchu	12 Ao vinagrete	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	57	2 Chuchu cozido - porção Guia Alimentar
6704101 Chuchu	12 Ao vinagrete	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
6704101 Chuchu	13 Ensopado	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	45	1 Chuchu cozido - colher de arroz cheia
6704101 Chuchu	13 Ensopado	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20	1 Chuchu cozido - colher de sopa cheia
6704101 Chuchu	13 Ensopado	17 Concha	16 Colher de sopa	110	1 Chuchu cozido - escumadeira média cheia
6704101 Chuchu	13 Ensopado	26 Cumbuca	16 Colher de sopa	110	1 Chuchu cozido - escumadeira média cheia
6704101 Chuchu	13 Ensopado	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6704101 Chuchu	13 Ensopado	81 Pedáço	16 Colher de sopa	30	1 Chuchu cozido - pedaço
6704101 Chuchu	13 Ensopado	87 Porção	16 Colher de sopa	57	2 Chuchu cozido - porção Guia Alimentar
6704101 Chuchu	13 Ensopado	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6704101 Chuchu	13 Ensopado	103 Unidade	16 Colher de sopa	230	1 Chuchu cozido - unidade média
6704101 Chuchu	15 Sopa	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20	1 Chuchu cozido - colher de sopa cheia
6704101 Chuchu	15 Sopa	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6704101 Chuchu	15 Sopa	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6704201 Jiló	1 Cru(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	95	1 Jiló - colher de arroz cheia
6704201 Jiló	1 Cru(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	60	1 Jiló cozido - colher de sopa cheia
6704201 Jiló	1 Cru(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6704201 Jiló	1 Cru(a)	82 Pegador	16 Colher de sopa	60	1 Jiló cozido - colher de sopa cheia

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	Fonte e descrição do alimento na referência
6704201 Jiló	1 Cru(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	40	2 Jiló cozido - porção	Guia Alimentar
6704201 Jiló	1 Cru(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
6704201 Jiló	1 Cru(a)	103 Unidade	16 Colher de sopa	26	1 Jiló cozido - unidade média	
6704201 Jiló	2 Cozido(a)	3 Banda	16 Colher de sopa	13	1 Jiló refogado - 1/2 unidade média	
6704201 Jiló	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	95	1 Jiló - colher de arroz cheia	
6704201 Jiló	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	60	1 Jiló cozido - colher de sopa cheia	
6704201 Jiló	2 Cozido(a)	17 Concha	16 Colher de sopa	110	1 Jiló - escumadeira média cheia	
6704201 Jiló	2 Cozido(a)	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	110	1 Jiló - escumadeira média cheia	
6704201 Jiló	2 Cozido(a)	32 Folia	16 Colher de sopa	13	1 Jiló - 1/2 unidade média	
6704201 Jiló	2 Cozido(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
6704201 Jiló	2 Cozido(a)	81 Pedação	16 Colher de sopa	13	1 Jiló - 1/2 unidade média	
6704201 Jiló	2 Cozido(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	40	2 Jiló cozido - porção	Guia Alimentar
6704201 Jiló	2 Cozido(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
6704201 Jiló	2 Cozido(a)	96 Rodela	16 Colher de sopa	13	1 Jiló - 1/2 unidade média	
6704201 Jiló	2 Cozido(a)	103 Unidade	16 Colher de sopa	26	1 Jiló cozido - unidade média	
6704201 Jiló	4 Assado(a)	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama	
6704201 Jiló	4 Assado(a)	87 Porção	87 Porção	40	2 Jiló cozido - porção	Guia Alimentar
6704201 Jiló	4 Assado(a)	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo	
6704201 Jiló	5 Frito(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	95	1 Jiló cozido - colher de arroz cheia	
6704201 Jiló	5 Frito(a)	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	15	1 Jiló cozido - 1/4 colher de sopa cheia	
6704201 Jiló	5 Frito(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	60	1 Jiló cozido - colher de sopa cheia	
6704201 Jiló	5 Frito(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
6704201 Jiló	5 Frito(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	40	2 Jiló cozido - porção	Guia Alimentar
6704201 Jiló	5 Frito(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	1 Jiló cozido - 1/2 unidade média
6704201 Jiló	5 Frito(a)	96 Rodela	16 Colher de sopa	13		1 Jiló cozido - 1/2 unidade média
6704201 Jiló	5 Frito(a)	103 Unidade	16 Colher de sopa	30		1 Jiló frito - unidade
6704201 Jiló	7 Refogado(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	95		1 Jiló - colher de arroz cheia
6704201 Jiló	7 Refogado(a)	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	30		1 Jiló cozido - 1/2 colher de sopa cheia
6704201 Jiló	7 Refogado(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	60		1 Jiló cozido - colher de sopa cheia
6704201 Jiló	7 Refogado(a)	17 Concha	16 Colher de sopa	110		1 Jiló - escumadeira média cheia
6704201 Jiló	7 Refogado(a)	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	110		1 Jiló - escumadeira média cheia
6704201 Jiló	7 Refogado(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
6704201 Jiló	7 Refogado(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	40		2 Jiló cozido - porção Guia Alimentar
6704201 Jiló	7 Refogado(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
6704201 Jiló	7 Refogado(a)	96 Rodela	16 Colher de sopa	13		1 Jiló - 1/2 unidade média
6704201 Jiló	7 Refogado(a)	103 Unidade	16 Colher de sopa	26		1 Jiló cozido - unidade média
6704201 Jiló	7 Refogado(a)	104 Unidade pequena	16 Colher de sopa	18		1 Jiló - unidade pequena
6704201 Jiló	11 Com manteiga/óleo	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama	
6704201 Jiló	11 Com manteiga/óleo	87 Porção	87 Porção	40		2 Jiló cozido - porção Guia Alimentar
6704201 Jiló	11 Com manteiga/óleo	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo	
6704201 Jiló	13 Ensopado	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	95		1 Jiló - colher de arroz cheia
6704201 Jiló	13 Ensopado	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama	
6704201 Jiló	13 Ensopado	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	40		2 Jiló cozido - porção Guia Alimentar
6704201 Jiló	13 Ensopado	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo	
6704201 Jiló	99 Não se aplica	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama	
6704201 Jiló	99 Não se aplica	87 Porção	87 Porção	40		2 Jiló cozido - porção Guia Alimentar
6704201 Jiló	99 Não se aplica	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo	
6704301 Maxixe	1 Cru(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	40		1 Maxixe cozido - colher de sopa cheia

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	
6704301 Maxixe	1 Cru(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
6704301 Maxixe	1 Cru(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
6704301 Maxixe	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	75	1 Maxixe cozido - colher de arroz cheia	
6704301 Maxixe	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	40	1 Maxixe cozido - colher de sopa cheia	
6704301 Maxixe	2 Cozido(a)	17 Concha	16 Colher de sopa	130	1 Maxixe cozido - escumadeira média cheia	
6704301 Maxixe	2 Cozido(a)	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	130	1 Maxixe cozido - escumadeira média cheia	
6704301 Maxixe	2 Cozido(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
6704301 Maxixe	2 Cozido(a)	81 Pedaco	16 Colher de sopa	12,5	9 Maxixe - 1/2 unidade média	
6704301 Maxixe	2 Cozido(a)	82 Pegador	16 Colher de sopa	40	1 Maxixe cozido - colher de sopa cheia	
6704301 Maxixe	2 Cozido(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	40	2 Jiló cozido - porção Guia Alimentar	
6704301 Maxixe	2 Cozido(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
6704301 Maxixe	2 Cozido(a)	103 Unidade	16 Colher de sopa	25	9 Maxixe - unidade média	
6704301 Maxixe	7 Refogado(a)	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	75	1 Maxixe cozido - colher de arroz cheia	
6704301 Maxixe	7 Refogado(a)	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	40	1 Maxixe cozido - colher de sopa cheia	
6704301 Maxixe	7 Refogado(a)	28 Escumadeira	12 Colher de arroz/servir	130	1 Maxixe cozido - escumadeira média cheia	
6704301 Maxixe	7 Refogado(a)	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama	
6704301 Maxixe	7 Refogado(a)	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo	
6704301 Maxixe	13 Ensopado	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	75	1 Maxixe cozido - colher de arroz cheia	
6704301 Maxixe	13 Ensopado	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	130	1 Maxixe cozido - escumadeira média cheia	
6704301 Maxixe	13 Ensopado	28 Escumadeira	12 Colher de arroz/servir	130	1 Maxixe cozido - escumadeira média cheia	
6704301 Maxixe	13 Ensopado	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama	
6704301 Maxixe	13 Ensopado	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	40	2 Jiló cozido - porção Guia Alimentar	
6704301 Maxixe	13 Ensopado	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo	
6704306 Pepininho (maxixe)	2 Cozido(a)	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6704306 Pepininho (maxixe)	2 Cozido(a)	87 Porção	87 Porção	40	2 Jiló cozido - porção Guia Alimentar
6704306 Pepininho (maxixe)	2 Cozido(a)	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
6704306 Pepininho (maxixe)	12 Ao vinagrete	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
6704306 Pepininho (maxixe)	12 Ao vinagrete	87 Porção	87 Porção	40	2 Jiló cozido - porção Guia Alimentar
6704306 Pepininho (maxixe)	12 Ao vinagrete	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
6704306 Pepininho (maxixe)	12 Ao vinagrete	103 Unidade	87 Porção	25	9 Maxixe - unidade média
6704306 Pepininho (maxixe)	12 Ao vinagrete	104 Unidade pequena	87 Porção	18,8	9 Maxixe - 75% unidade média
6704401 Palmito <i>in natura</i>	1 Cru(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	15	1 Palmito em conserva - colher de sopa rasa picado
6704401 Palmito <i>in natura</i>	1 Cru(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6704401 Palmito <i>in natura</i>	1 Cru(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6704401 Palmito <i>in natura</i>	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	15	1 Palmito em conserva - colher de sopa rasa picado
6704401 Palmito <i>in natura</i>	2 Cozido(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6704401 Palmito <i>in natura</i>	2 Cozido(a)	82 Pegador	16 Colher de sopa	15	1 Palmito em conserva - colher de sopa rasa picado
6704401 Palmito <i>in natura</i>	2 Cozido(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	30	1 Palmito em conserva - 2 colheres de sopa rasas picado
6704401 Palmito <i>in natura</i>	2 Cozido(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6704401 Palmito <i>in natura</i>	7 Refogado(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	15	1 Palmito em conserva - colher de sopa rasa picado
6704401 Palmito <i>in natura</i>	7 Refogado(a)	17 Concha	16 Colher de sopa	60	1 Palmito em conserva - 4 colheres de sopa rasas picado
6704401 Palmito <i>in natura</i>	7 Refogado(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6704401 Palmito <i>in natura</i>	7 Refogado(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6704401 Palmito <i>in natura</i>	13 Ensopado	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	30	1 Palmito em conserva - 2 colheres de sopa rasas picado
6704401 Palmito <i>in natura</i>	13 Ensopado	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
6704401 Palmito <i>in natura</i>	13 Ensopado	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
6704409 Guariroba (palmito <i>in natura</i> )	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	30	1 Palmito em conserva - 2 colheres de sopa rasas picado
6704409 Guariroba (palmito <i>in natura</i> )	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	15	1 Palmito em conserva - colher de sopa rasa picado

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6704409 Guariroba (palmito <i>in natura</i> )	2 Cozido(a)	17 Concha	16 Colher de sopa	60	1 Palmito em conserva - 4 colheres de sopa rasas picado
6704409 Guariroba (palmito <i>in natura</i> )	2 Cozido(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6704409 Guariroba (palmito <i>in natura</i> )	2 Cozido(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	30	2 Palmito em conserva - 2 colheres de sopa rasas picado
6704409 Guariroba (palmito <i>in natura</i> )	2 Cozido(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6704409 Guariroba (palmito <i>in natura</i> )	7 Refogado(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	15	1 Palmito em conserva - colher de sopa rasa picado
6704409 Guariroba (palmito <i>in natura</i> )	7 Refogado(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6704409 Guariroba (palmito <i>in natura</i> )	7 Refogado(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6704409 Guariroba (palmito <i>in natura</i> )	8 Molho vermelho	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	30	1 Palmito em conserva - 2 colheres de sopa rasas picado
6704409 Guariroba (palmito <i>in natura</i> )	8 Molho vermelho	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
6704409 Guariroba (palmito <i>in natura</i> )	8 Molho vermelho	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
6704410 Gueiroba (palmito <i>in natura</i> )	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	15	1 Palmito em conserva - colher de sopa rasa picado
6704410 Gueiroba (palmito <i>in natura</i> )	2 Cozido(a)	17 Concha	16 Colher de sopa	60	1 Palmito em conserva - 4 colheres de sopa rasas picado
6704410 Gueiroba (palmito <i>in natura</i> )	2 Cozido(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6704410 Gueiroba (palmito <i>in natura</i> )	2 Cozido(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6704410 Gueiroba (palmito <i>in natura</i> )	7 Refogado(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	30	1 Palmito em conserva - 2 colheres de sopa rasas picado
6704410 Gueiroba (palmito <i>in natura</i> )	7 Refogado(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	15	1 Palmito em conserva - colher de sopa rasa picado
6704410 Gueiroba (palmito <i>in natura</i> )	7 Refogado(a)	17 Concha	16 Colher de sopa	60	1 Palmito em conserva - 4 colheres de sopa rasas picado
6704410 Gueiroba (palmito <i>in natura</i> )	7 Refogado(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6704410 Gueiroba (palmito <i>in natura</i> )	7 Refogado(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6704501 Pimentão	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	96 Rodela	26	1 Pimentão - 2 colheres de sopa cheias
6704501 Pimentão	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	96 Rodela	13	1 Pimentão - colher de sopa cheia
6704501 Pimentão	99 Não se aplica	17 Concha	96 Rodela	52	1 Pimentão - 4 colheres de sopa cheias
6704501 Pimentão	99 Não se aplica	32 Fatia	96 Rodela	6	1 Pimentão - fatia média
6704501 Pimentão	99 Não se aplica	35 Garfada	96 Rodela	13	1 Pimentão - colher de sopa cheia

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	
					15 Grama	(continuação)
6704501 Pimentão	99 Não se aplica	68 Grama	96 Rodela	1	15 Grama	
6704501 Pimentão	99 Não se aplica	78 Metade	96 Rodela	27,5	1 Pimentão - 1/2 unidade média	
6704501 Pimentão	99 Não se aplica	81 Pedaco	96 Rodela	6	1 Pimentão - fatia média	
6704501 Pimentão	99 Não se aplica	82 Pegador	96 Rodela	13	1 Pimentão - colher de sopa cheia	
6704501 Pimentão	99 Não se aplica	87 Porção	96 Rodela	56	2 Pimentão cru fatiado (vermelho/verde) - Porção Guia Alimentar	
6704501 Pimentão	99 Não se aplica	94 Quiilo	96 Rodela	1000	15 Quiilo	
6704501 Pimentão	99 Não se aplica	96 Rodela	96 Rodela	6	1 Pimentão - fatia média	
6704501 Pimentão	99 Não se aplica	103 Unidade	96 Rodela	55	1 Pimentão - unidade média	
6704501 Pimentão	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	96 Rodela	38	1 Pimentão - unidade pequena	
6705001 Quiabo	1 Cru(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	40	1 Quiabo refogado - colher de sopa cheia	
6705001 Quiabo	1 Cru(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
6705001 Quiabo	1 Cru(a)	94 Quiilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quiilo	
6705001 Quiabo	1 Cru(a)	103 Unidade	16 Colher de sopa	18	14 Quiabo - unidade	
6705001 Quiabo	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	80	1 Quiabo refogado - 2 colheres de sopa cheias	
6705001 Quiabo	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	40	1 Quiabo refogado - colher de sopa cheia	
6705001 Quiabo	2 Cozido(a)	17 Concha	16 Colher de sopa	160	1 Quiabo refogado - 4 colheres de sopa cheias	
6705001 Quiabo	2 Cozido(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
6705001 Quiabo	2 Cozido(a)	81 Pedaco	16 Colher de sopa	5	14 Quiabo - pedaco	
6705001 Quiabo	2 Cozido(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	52	2 Quiabo cozido - porção Guia Alimentar	
6705001 Quiabo	2 Cozido(a)	94 Quiilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quiilo	
6705001 Quiabo	2 Cozido(a)	103 Unidade	16 Colher de sopa	18	14 Quiabo - unidade	
6705001 Quiabo	5 Frito(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	80	1 Quiabo refogado - 2 colheres de sopa cheias	
6705001 Quiabo	5 Frito(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	40	1 Quiabo refogado - colher de sopa cheia	
6705001 Quiabo	5 Frito(a)	17 Concha	16 Colher de sopa	160	1 Quiabo refogado - 4 colheres de sopa cheias	

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
6705001 Quiabo	5 Frito(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
6705001 Quiabo	5 Frito(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	52	2 Quiabo cozido - porção Guia Alimentar	
6705001 Quiabo	5 Frito(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
6705001 Quiabo	5 Frito(a)	103 Unidade	16 Colher de sopa	18	14 Quiabo - unidade	
6705001 Quiabo	6 Empanado(a)/à milanesa	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	40	1 Quiabo refogado - colher de sopa cheia	
6705001 Quiabo	6 Empanado(a)/à milanesa	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
6705001 Quiabo	6 Empanado(a)/à milanesa	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
6705001 Quiabo	7 Refogado(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	80	1 Quiabo refogado - 2 colheres de sopa cheias	
6705001 Quiabo	7 Refogado(a)	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	10	1 Quiabo refogado - 1/4 colher de sopa cheia	
6705001 Quiabo	7 Refogado(a)	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	20	1 Quiabo refogado - 1/2 colher de sopa cheia	
6705001 Quiabo	7 Refogado(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	40	1 Quiabo refogado - colher de sopa cheia	
6705001 Quiabo	7 Refogado(a)	17 Concha	16 Colher de sopa	160	1 Quiabo refogado - 4 colheres de sopa cheias	
6705001 Quiabo	7 Refogado(a)	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	88	14 Quiabo - escumadeira	
6705001 Quiabo	7 Refogado(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
6705001 Quiabo	7 Refogado(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	52	2 Quiabo cozido - porção Guia Alimentar	
6705001 Quiabo	7 Refogado(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
6705001 Quiabo	13 Ensopado	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	80	1 Quiabo refogado - 2 colheres de sopa cheias	
6705001 Quiabo	13 Ensopado	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	40	1 Quiabo refogado - colher de sopa cheia	
6705001 Quiabo	13 Ensopado	17 Concha	16 Colher de sopa	160	1 Quiabo refogado - 4 colheres de sopa cheias	
6705001 Quiabo	13 Ensopado	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
6705001 Quiabo	13 Ensopado	87 Porção	16 Colher de sopa	52	2 Quiabo cozido - porção Guia Alimentar	
6705001 Quiabo	13 Ensopado	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
6705001 Quiabo	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	40	1 Quiabo refogado - colher de sopa cheia	
6705001 Quiabo	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	Fonte e descrição do alimento na referência
6705001 Quiabo	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
6705101 Tomate	99 Não se aplica	3 Banda	96 Rodela	50	1 Tomate - 1/2 unidade média	
6705101 Tomate	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	96 Rodela	60	1 Tomate - 2 colheres de sopa cheias em tiras	
6705101 Tomate	99 Não se aplica	14 Colher de chá	96 Rodela	7,5	1 Tomate - 1/4 colher de sopa cheia em tiras	
6705101 Tomate	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	96 Rodela	15	1 Tomate - 1/2 colher de sopa cheia em tiras	
6705101 Tomate	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	96 Rodela	30	1 Tomate - colher de sopa cheia em tiras	
6705101 Tomate	99 Não se aplica	17 Concha	96 Rodela	120	1 Tomate - 4 colheres de sopa cheias em tiras	
6705101 Tomate	99 Não se aplica	28 Escumadeira	96 Rodela	60	1 Tomate - 2 colheres de sopa cheias em tiras	
6705101 Tomate	99 Não se aplica	32 Folia	96 Rodela	15	1 Tomate - fatia média	
6705101 Tomate	99 Não se aplica	35 Garfada	96 Rodela	30	1 Tomate - colher de sopa cheia em tiras	
6705101 Tomate	99 Não se aplica	68 Grama	96 Rodela	1	15 Grama	
6705101 Tomate	99 Não se aplica	78 Metade	96 Rodela	50	1 Tomate - 1/2 unidade média	
6705101 Tomate	99 Não se aplica	81 Pedaco	96 Rodela	15	1 Tomate - fatia média	
6705101 Tomate	99 Não se aplica	82 Pegador	96 Rodela	30	1 Tomate - colher de sopa cheia em tiras	
6705101 Tomate	99 Não se aplica	85 Pires	96 Rodela	60	7 Tomate - pires pequeno	
6705101 Tomate	99 Não se aplica	87 Forção	96 Rodela	80	2 Tomate comum - porção Guia Alimentar	
6705101 Tomate	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	96 Rodela	60	7 Tomate - pires pequeno	
6705101 Tomate	99 Não se aplica	93 Prato raso	96 Rodela	60	7 Tomate - pires pequeno	
6705101 Tomate	99 Não se aplica	94 Quilo	96 Rodela	1000	15 Quilo	
6705101 Tomate	99 Não se aplica	96 Rodela	96 Rodela	15	1 Tomate - fatia média	
6705101 Tomate	99 Não se aplica	103 Unidade	96 Rodela	100	1 Tomate - unidade média	
6705101 Tomate	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	96 Rodela	50	1 Tomate - unidade pequena	
6705201 Vagem	1 Cru(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20	1 Vagem cozida - colher de sopa cheia	
6705201 Vagem	1 Cru(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
6705201 Vagem	1 Cru(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	44	2 Vagem cozida - porção Guia Alimentar	
6705201 Vagem	1 Cru(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
6705201 Vagem	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	73	1 Vagem refogada - colher de arroz cheia	
6705201 Vagem	2 Cozido(a)	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	10	1 Vagem cozida - 1/2 colher de sopa cheia	
6705201 Vagem	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20	1 Vagem cozida - colher de sopa cheia	
6705201 Vagem	2 Cozido(a)	17 Concha	16 Colher de sopa	73	1 Vagem refogada - colher de arroz cheia	
6705201 Vagem	2 Cozido(a)	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	73	1 Vagem refogada - colher de arroz cheia	
6705201 Vagem	2 Cozido(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
6705201 Vagem	2 Cozido(a)	82 Pegador	16 Colher de sopa	20	1 Vagem cozida - colher de sopa cheia	
6705201 Vagem	2 Cozido(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	44	2 Vagem cozida - porção Guia Alimentar	
6705201 Vagem	2 Cozido(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
6705201 Vagem	7 Refogado(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	73	1 Vagem refogada - colher de arroz cheia	
6705201 Vagem	7 Refogado(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	35	1 Vagem refogada - colher de sopa cheia	
6705201 Vagem	7 Refogado(a)	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	73	1 Vagem refogada - colher de arroz cheia	
6705201 Vagem	7 Refogado(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
6705201 Vagem	7 Refogado(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	44	2 Vagem cozida - porção Guia Alimentar	
6705201 Vagem	7 Refogado(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
6705201 Vagem	7 Refogado(a)	106 Xicara de chá	16 Colher de sopa	80	4 Vagem - pires	
6705201 Vagem	11 Com manteiga/óleo	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	73	1 Vagem refogada - colher de arroz cheia	
6705201 Vagem	11 Com manteiga/óleo	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama	
6705201 Vagem	11 Com manteiga/óleo	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo	
6705201 Vagem	13 Ensopado	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	73	1 Vagem refogada - colher de arroz cheia	
6705201 Vagem	13 Ensopado	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20	1 Vagem cozida - colher de sopa cheia	
6705201 Vagem	13 Ensopado	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6705201 Vagem	13 Ensopado	87 Porção	16 Colher de sopa	44	2 Vagem cozida - porção Guia Alimentar
6705201 Vagem	13 Ensopado	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6705201 Vagem	99 Não se aplica	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
6705201 Vagem	99 Não se aplica	87 Porção	87 Porção	44	2 Vagem cozida - porção Guia Alimentar
6705201 Vagem	99 Não se aplica	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
6705301 Cogumelo <i>in natura</i>	99 Não se aplica	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
6705301 Cogumelo <i>in natura</i>	99 Não se aplica	87 Porção	87 Porção	15	5 Cogumelo Luca - porção rótulo
6705301 Cogumelo <i>in natura</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
6705401 Berinjela	1 Cru(a)	17 Concha	87 Porção	125	1 Berinjela ensopada - escumadeira média cheia
6705401 Berinjela	1 Cru(a)	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
6705401 Berinjela	1 Cru(a)	87 Porção	87 Porção	60	2 Berinjela cozida - porção Guia Alimentar
6705401 Berinjela	1 Cru(a)	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
6705401 Berinjela	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	75	1 Berinjela ensopada - colher de arroz cheia
6705401 Berinjela	2 Cozido(a)	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	12,5	1 Berinjela ensopada - 1/2 colher de sopa cheia
6705401 Berinjela	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	25	1 Berinjela ensopada - colher de sopa cheia
6705401 Berinjela	2 Cozido(a)	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	125	1 Berinjela ensopada - escumadeira média cheia
6705401 Berinjela	2 Cozido(a)	32 Fatia	16 Colher de sopa	20	1 Berinjela frita - fatia média
6705401 Berinjela	2 Cozido(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6705401 Berinjela	2 Cozido(a)	81 Pedaco	16 Colher de sopa	20	1 Berinjela frita - fatia média
6705401 Berinjela	2 Cozido(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	60	2 Berinjela cozida - porção Guia Alimentar
6705401 Berinjela	2 Cozido(a)	93 Prato raso	16 Colher de sopa	110	7 Berinjela cozida - pires de chá cheio
6705401 Berinjela	2 Cozido(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6705401 Berinjela	2 Cozido(a)	104 Unidade pequena	16 Colher de sopa	112,5	9 Berinjela - 75% da unidade média
6705401 Berinjela	4 Assado(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	25	1 Berinjela ensopada - colher de sopa cheia

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
6705401 Berinjela	4 Assado(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
6705401 Berinjela	4 Assado(a)	81 Pedaco	16 Colher de sopa	20	1 Berinjela frita - fatia média	
6705401 Berinjela	4 Assado(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	60	2 Berinjela cozida - porção Guia Alimentar	
6705401 Berinjela	4 Assado(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
6705401 Berinjela	5 Frito(a)	12 Colher de arroz/servir	32 Fatia	75	1 Berinjela ensopada - colher de arroz cheia	
6705401 Berinjela	5 Frito(a)	32 Fatia	32 Fatia	20	1 Berinjela frita - fatia média	
6705401 Berinjela	5 Frito(a)	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama	
6705401 Berinjela	5 Frito(a)	81 Pedaco	32 Fatia	20	1 Berinjela frita - fatia média	
6705401 Berinjela	5 Frito(a)	87 Porção	32 Fatia	60	2 Berinjela cozida - porção Guia Alimentar	
6705401 Berinjela	5 Frito(a)	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo	
6705401 Berinjela	5 Frito(a)	96 Rodela	32 Fatia	13	1 Berinjela frita - rodela média	
6705401 Berinjela	5 Frito(a)	103 Unidade	32 Fatia	200	9 Berinjela - unidade grande	
6705401 Berinjela	6 Empanado(a)/à milanese	12 Colher de arroz/servir	32 Fatia	75	1 Berinjela ensopada - colher de arroz cheia	
6705401 Berinjela	6 Empanado(a)/à milanese	32 Fatia	32 Fatia	20	1 Berinjela frita - fatia média	
6705401 Berinjela	6 Empanado(a)/à milanese	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama	
6705401 Berinjela	6 Empanado(a)/à milanese	81 Pedaco	32 Fatia	20	1 Berinjela frita - fatia média	
6705401 Berinjela	6 Empanado(a)/à milanese	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo	
6705401 Berinjela	6 Empanado(a)/à milanese	96 Rodela	32 Fatia	13	1 Berinjela frita - rodela média	
6705401 Berinjela	6 Empanado(a)/à milanese	103 Unidade	32 Fatia	200	9 Berinjela - unidade grande	
6705401 Berinjela	7 Refogado(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	75	1 Berinjela ensopada - colher de arroz cheia	
6705401 Berinjela	7 Refogado(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	25	1 Berinjela ensopada - colher de sopa cheia	
6705401 Berinjela	7 Refogado(a)	17 Concha	16 Colher de sopa	125	1 Berinjela ensopada - escumadeira média cheia	
6705401 Berinjela	7 Refogado(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
6705401 Berinjela	7 Refogado(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	
6705401 Berinjela	7 Refogado(a)	104 Unidade pequena	16 Colher de sopa	112,5	9 Berinjela - 75% da unidade média	
6705401 Berinjela	12 Ao vinagrete	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	75	1 Berinjela ensopada - colher de arroz cheia	
6705401 Berinjela	12 Ao vinagrete	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama	
6705401 Berinjela	12 Ao vinagrete	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	60	2 Berinjela cozida - porção Guia Alimentar	
6705401 Berinjela	12 Ao vinagrete	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo	
6705401 Berinjela	13 Ensopado	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	75	1 Berinjela ensopada - colher de arroz cheia	
6705401 Berinjela	13 Ensopado	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	25	1 Berinjela ensopada - colher de sopa cheia	
6705401 Berinjela	13 Ensopado	17 Concha	16 Colher de sopa	125	1 Berinjela ensopada - escumadeira média cheia	
6705401 Berinjela	13 Ensopado	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
6705401 Berinjela	13 Ensopado	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
6705401 Berinjela	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
6705401 Berinjela	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
6705401 Berinjela	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	200	9 Berinjela - unidade grande	
6705501 Ervilha em vagem	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	30	1 Ervilha vagem cozida - colher de sopa cheia	
6705501 Ervilha em vagem	2 Cozido(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
6705501 Ervilha em vagem	2 Cozido(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
6705501 Ervilha em vagem	7 Refogado(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	30	1 Ervilha vagem cozida - colher de sopa cheia	
6705501 Ervilha em vagem	7 Refogado(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
6705501 Ervilha em vagem	7 Refogado(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	44	2 Vagem cozida - porção Guia Alimentar	
6705501 Ervilha em vagem	7 Refogado(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
6705701 Cebola	1 Cru(a)	3 Banda	96 Rodela	35	1 Cebola - 1/2 unidade média	
6705701 Cebola	1 Cru(a)	12 Colher de arroz/servir	96 Rodela	20	1 Cebola - 2 colheres de sopa cheias	
6705701 Cebola	1 Cru(a)	14 Colher de chá	96 Rodela	2,5	1 Cebola - 1/4 colher de sopa cheia	
6705701 Cebola	1 Cru(a)	15 Colher de sobremesa	96 Rodela	5	1 Cebola - 1/2 colher de sopa cheia	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6705701 Cebola	1 Cru(a)	16 Colher de sopa	96 Rodela	10	1 Cebola - colher de sopa cheia
6705701 Cebola	1 Cru(a)	32 Fatia	96 Rodela	6	1 Cebola - fatia média
6705701 Cebola	1 Cru(a)	35 Garfada	96 Rodela	10	1 Cebola - colher de sopa cheia
6705701 Cebola	1 Cru(a)	68 Grama	96 Rodela	1	15 Grama
6705701 Cebola	1 Cru(a)	78 Metade	96 Rodela	35	1 Cebola - 1/2 unidade média
6705701 Cebola	1 Cru(a)	81 Pedço	96 Rodela	17,5	1 Cebola - 1/4 unidade média
6705701 Cebola	1 Cru(a)	82 Pegador	96 Rodela	10	1 Cebola - colher de sopa cheia
6705701 Cebola	1 Cru(a)	85 Pires	96 Rodela	30	1 Cebola - unidade pequena
6705701 Cebola	1 Cru(a)	87 Porção	96 Rodela	20	1 Cebola - 2 colheres de sopa cheias
6705701 Cebola	1 Cru(a)	94 Quilo	96 Rodela	1000	15 Quilo
6705701 Cebola	1 Cru(a)	96 Rodela	96 Rodela	6	1 Cebola - fatia média
6705701 Cebola	1 Cru(a)	103 Unidade	96 Rodela	70	1 Cebola - unidade média
6705701 Cebola	1 Cru(a)	104 Unidade pequena	96 Rodela	30	1 Cebola - unidade pequena
6705701 Cebola	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	103 Unidade	20	1 Cebola - 2 colheres de sopa cheias
6705701 Cebola	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	103 Unidade	10	1 Cebola - colher de sopa cheia
6705701 Cebola	2 Cozido(a)	28 Escumadeira	103 Unidade	20	1 Cebola - 2 colheres de sopa cheias
6705701 Cebola	2 Cozido(a)	32 Fatia	103 Unidade	6	1 Cebola - fatia média
6705701 Cebola	2 Cozido(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6705701 Cebola	2 Cozido(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6705701 Cebola	2 Cozido(a)	103 Unidade	103 Unidade	70	1 Cebola - unidade média
6705701 Cebola	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
6705701 Cebola	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	87 Porção	87 Porção	20	1 Cebola - 2 colheres de sopa cheias
6705701 Cebola	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
6705701 Cebola	4 Assado(a)	32 Fatia	103 Unidade	6	1 Cebola - fatia média

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	
6705701 Cebola	4 Assado(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
6705701 Cebola	4 Assado(a)	87 Porção	103 Unidade	20	1 Cebola - 2 colheres de sopa cheias	
6705701 Cebola	4 Assado(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
6705701 Cebola	4 Assado(a)	103 Unidade	103 Unidade	70	1 Cebola - unidade média	
6705701 Cebola	5 Frito(a)	12 Colher de arroz/servir	103 Unidade	20	1 Cebola - 2 colheres de sopa cheias	
6705701 Cebola	5 Frito(a)	14 Colher de chá	103 Unidade	2,5	1 Cebola - 1/4 colher de sopa cheia	
6705701 Cebola	5 Frito(a)	15 Colher de sobremesa	103 Unidade	5	1 Cebola - 1/2 colher de sopa cheia	
6705701 Cebola	5 Frito(a)	16 Colher de sopa	103 Unidade	10	1 Cebola - colher de sopa cheia	
6705701 Cebola	5 Frito(a)	28 Escumadeira	103 Unidade	20	1 Cebola - 2 colheres de sopa cheias	
6705701 Cebola	5 Frito(a)	32 Fatia	103 Unidade	6	1 Cebola - fatia média	
6705701 Cebola	5 Frito(a)	35 Garfada	103 Unidade	10	1 Cebola - colher de sopa cheia	
6705701 Cebola	5 Frito(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
6705701 Cebola	5 Frito(a)	78 Metade	103 Unidade	35	1 Cebola - 1/2 unidade média	
6705701 Cebola	5 Frito(a)	87 Porção	103 Unidade	20	1 Cebola - 2 colheres de sopa cheias	
6705701 Cebola	5 Frito(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
6705701 Cebola	5 Frito(a)	96 Rodela	103 Unidade	6	1 Cebola - fatia média	
6705701 Cebola	5 Frito(a)	103 Unidade	103 Unidade	70	1 Cebola - unidade média	
6705701 Cebola	7 Refogado(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	10	1 Cebola - colher de sopa cheia	
6705701 Cebola	7 Refogado(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
6705701 Cebola	7 Refogado(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	20	1 Cebola - 2 colheres de sopa cheias	
6705701 Cebola	7 Refogado(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
6705701 Cebola	7 Refogado(a)	96 Rodela	16 Colher de sopa	6	1 Cebola - fatia média	
6705701 Cebola	7 Refogado(a)	103 Unidade	16 Colher de sopa	70	1 Cebola - unidade média	
6705701 Cebola	8 Molho vermelho	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6705701 Cebola	8 Molho vermelho	87 Porção	87 Porção	20	1 Cebola - 2 colheres de sopa cheias
6705701 Cebola	8 Molho vermelho	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
6705701 Cebola	11 Com manteiga/óleo	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	10	1 Cebola - colher de sopa cheia
6705701 Cebola	11 Com manteiga/óleo	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6705701 Cebola	11 Com manteiga/óleo	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6705701 Cebola	12 Ao vinagrete	16 Colher de sopa	103 Unidade	10	1 Cebola - colher de sopa cheia
6705701 Cebola	12 Ao vinagrete	32 Fatia	103 Unidade	6	1 Cebola - fatia média
6705701 Cebola	12 Ao vinagrete	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6705701 Cebola	12 Ao vinagrete	87 Porção	103 Unidade	20	1 Cebola - 2 colheres de sopa cheias
6705701 Cebola	12 Ao vinagrete	91 Prato de sobremesa	103 Unidade	20	1 Cebola - 2 colheres de sopa cheias
6705701 Cebola	12 Ao vinagrete	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6705701 Cebola	12 Ao vinagrete	96 Rodela	103 Unidade	6	1 Cebola - fatia média
6705701 Cebola	12 Ao vinagrete	103 Unidade	103 Unidade	70	1 Cebola - unidade média
6705701 Cebola	12 Ao vinagrete	104 Unidade pequena	103 Unidade	30	1 Cebola - unidade pequena
6705701 Cebola	99 Não se aplica	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
6705701 Cebola	99 Não se aplica	87 Porção	87 Porção	20	1 Cebola - 2 colheres de sopa cheias
6705701 Cebola	99 Não se aplica	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
6705801 Catalonha	7 Refogado(a)	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
6705801 Catalonha	7 Refogado(a)	87 Porção	87 Porção	42	2 Couve-manteiga cozida - porção Guia Alimentar
6705801 Catalonha	7 Refogado(a)	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
6706101 Jardineira (seleta)	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	28 Escumadeira	25	1 Cenoura cozida - colher de sopa cheia picada
6706101 Jardineira (seleta)	99 Não se aplica	28 Escumadeira	28 Escumadeira	48	1 Cenoura cozida - escumadeira rasa picada
6706101 Jardineira (seleta)	99 Não se aplica	68 Grama	28 Escumadeira	1	15 Grama
6706101 Jardineira (seleta)	99 Não se aplica	87 Porção	28 Escumadeira	34	2 Couve-manteiga cozida - porção Guia Alimentar

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6706101 Jardineira (seleta)	99 Não se aplica	92 Prato fundo	28 Escumadeira	96	1 Cenoura cozida - 2 escumadeiras rasas picada
6706101 Jardineira (seleta)	99 Não se aplica	94 Quilo	28 Escumadeira	1000	15 Quilo
6706102 Seleta (jardineira)	99 Não se aplica	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
6706102 Seleta (jardineira)	99 Não se aplica	87 Porção	87 Porção	34	2 Couve-manteiga cozida - porção Guia Alimentar
6706102 Seleta (jardineira)	99 Não se aplica	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
6706201 Alho	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6706201 Alho	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6706201 Alho	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	4,4	14 Alho - unidade
6706301 Alho-poró	99 Não se aplica	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
6706301 Alho-poró	99 Não se aplica	87 Porção	87 Porção	15	14 Alho-poró - 2 colheres de sopa
6706301 Alho-poró	99 Não se aplica	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
6707301 Broto de alfafa	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	87 Porção	14	14 Broto de alfafa - 2 colheres de sopa
6707301 Broto de alfafa	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	87 Porção	7	14 Broto de alfafa - colher de sopa
6707301 Broto de alfafa	99 Não se aplica	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
6707301 Broto de alfafa	99 Não se aplica	87 Porção	87 Porção	14	14 Broto de alfafa - 2 colheres de sopa
6707301 Broto de alfafa	99 Não se aplica	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
6707801 Alface orgânica	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	34 Folha	8	1 Alface - colher de sopa cheia picada
6707801 Alface orgânica	99 Não se aplica	28 Escumadeira	34 Folha	16	1 Alface - 2 colheres de sopa cheias picada
6707801 Alface orgânica	99 Não se aplica	34 Folha	34 Folha	10	1 Alface - folha média
6707801 Alface orgânica	99 Não se aplica	68 Grama	34 Folha	1	15 Grama
6707801 Alface orgânica	99 Não se aplica	82 Pegador	34 Folha	8	1 Alface - colher de sopa cheia picada
6707801 Alface orgânica	99 Não se aplica	87 Porção	34 Folha	27	4 Alface - porção média
6707801 Alface orgânica	99 Não se aplica	94 Quilo	34 Folha	1000	15 Quilo
6707801 Alface orgânica	99 Não se aplica	103 Unidade	34 Folha	200	1 Alface - unidade média

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6707901 Tomate orgânico	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	96 Rodela	30	1 Tomate - colher de sopa cheia em tiras
6707901 Tomate orgânico	99 Não se aplica	68 Grama	96 Rodela	1	15 Grama
6707901 Tomate orgânico	99 Não se aplica	87 Porção	96 Rodela	80	2 Tomate comum - porção Guia Alimentar
6707901 Tomate orgânico	99 Não se aplica	94 Quilo	96 Rodela	1000	15 Quilo
6707901 Tomate orgânico	99 Não se aplica	96 Rodela	96 Rodela	15	1 Tomate - fatia média
6707901 Tomate orgânico	99 Não se aplica	103 Unidade	96 Rodela	100	1 Tomate - unidade média
6708001 Pimentão orgânico	99 Não se aplica	68 Grama	104 Unidade pequena	1	15 Grama
6708001 Pimentão orgânico	99 Não se aplica	94 Quilo	104 Unidade pequena	1000	15 Quilo
6708001 Pimentão orgânico	99 Não se aplica	103 Unidade	104 Unidade pequena	55	1 Pimentão - unidade média
6708001 Pimentão orgânico	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	104 Unidade pequena	38	1 Pimentão - unidade pequena
6709701 Orégano	99 Não se aplica	14 Colher de chá	14 Colher de chá	0,04	14 Orégano - colher de chá
6709701 Orégano	99 Não se aplica	68 Grama	14 Colher de chá	1	15 Grama
6709701 Orégano	99 Não se aplica	88 Punhado	14 Colher de chá	3	5 Orégano <i>Kitano</i> - pacote
6709701 Orégano	99 Não se aplica	94 Quilo	14 Colher de chá	1000	15 Quilo
6709701 Orégano	99 Não se aplica	97 Sachê	14 Colher de chá	3	5 Orégano <i>Kitano</i> - pacote
<b>Frutas</b>					
6801017 Pacovã	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6801017 Pacovã	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6801017 Pacovã	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	100	1 Banana-da-terra - unidade grande
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	1 Cru(a)	3 Banda	103 Unidade	37,5	3 Banana-prata - 1/2 unidade
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	1 Cru(a)	32 Fatia	103 Unidade	26	14 Banana - fatia
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	1 Cru(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	1 Cru(a)	78 Metade	103 Unidade	37,5	3 Banana-prata - 1/2 unidade
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	1 Cru(a)	81 Pedaco	103 Unidade	16	14 Banana - pedaco

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	1 Cru(a)	87 Porção	103 Unidade	86	2 Banana - porção Guia Alimentar
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	1 Cru(a)	91 Prato de sobremesa	103 Unidade	170	14 Banana - prato de sobremesa
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	1 Cru(a)	92 Prato fundo	103 Unidade	326	14 Banana - prato fundo
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	1 Cru(a)	93 Prato raso	103 Unidade	235	14 Banana - prato raso
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	1 Cru(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	1 Cru(a)	103 Unidade	103 Unidade	75	3 Banana-prata - unidade
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	1 Cru(a)	104 Unidade pequena	103 Unidade	56,3	3 Banana-prata - 75% da unidade média
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	103 Unidade	64	14 Banana - colher de arroz
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	2 Cozido(a)	15 Colher de sobremesa	103 Unidade	20	14 Banana - colher de sobremesa
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	103 Unidade	24	14 Banana - colher de sopa
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	2 Cozido(a)	17 Concha	103 Unidade	128	14 Banana - concha
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	2 Cozido(a)	32 Fatia	103 Unidade	26	14 Banana - fatia
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	2 Cozido(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	2 Cozido(a)	78 Metade	103 Unidade	37,5	3 Banana-prata - 1/2 unidade
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	2 Cozido(a)	81 Pedêço	103 Unidade	16	14 Banana - pedaço
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	2 Cozido(a)	87 Porção	103 Unidade	86	2 Banana - porção Guia Alimentar
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	2 Cozido(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	2 Cozido(a)	96 Rodela	103 Unidade	4	14 Banana - rodela
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	2 Cozido(a)	103 Unidade	103 Unidade	75	3 Banana-prata - unidade
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	2 Cozido(a)	104 Unidade pequena	103 Unidade	56,3	3 Banana-prata - 75% da unidade média
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	4 Assado(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	4 Assado(a)	87 Porção	103 Unidade	86	2 Banana - porção Guia Alimentar
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	4 Assado(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	4 Assado(a)	103 Unidade	103 Unidade	75	3 Banana-prata - unidade

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	5 Frito(a)	12 Colher de arroz/servir	103 Unidade	73	14 Banana frita - colher de arroz
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	5 Frito(a)	16 Colher de sopa	103 Unidade	33	14 Banana frita - colher de sopa
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	5 Frito(a)	17 Concha	103 Unidade	141	14 Banana frita - concha
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	5 Frito(a)	32 Fatia	103 Unidade	26	14 Banana frita - fatia
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	5 Frito(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	5 Frito(a)	81 Pedço	103 Unidade	16	14 Banana frita - pedço
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	5 Frito(a)	82 Pegador	103 Unidade	54	14 Banana frita - pegador
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	5 Frito(a)	87 Porção	103 Unidade	86	2 Banana - porção Guia Alimentar
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	5 Frito(a)	91 Prato de sobremesa	103 Unidade	22	14 Banana frita - prato de sobremesa
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	5 Frito(a)	93 Prato raso	103 Unidade	251	14 Banana frita - prato raso
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	5 Frito(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	5 Frito(a)	96 Rodela	103 Unidade	7	14 Banana frita - rodela
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	5 Frito(a)	103 Unidade	103 Unidade	75	3 Banana-prata - unidade
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	5 Frito(a)	104 Unidade pequena	103 Unidade	56,3	3 Banana-prata - 75% da unidade média
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	6 Empanado(a)/à milanese	32 Fatia	103 Unidade	26	14 Banana frita - fatia
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	6 Empanado(a)/à milanese	68 Grama	103 Unidade	1	14 Banana frita - pedço
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	6 Empanado(a)/à milanese	81 Pedço	103 Unidade	16	14 Banana frita - pedço
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	6 Empanado(a)/à milanese	87 Porção	103 Unidade	86	2 Banana - porção Guia Alimentar
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	6 Empanado(a)/à milanese	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	6 Empanado(a)/à milanese	103 Unidade	103 Unidade	100	3 Banana à milanese - unidade média
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	11 Com manteiga/óleo	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	11 Com manteiga/óleo	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	11 Com manteiga/óleo	103 Unidade	103 Unidade	75	3 Banana-prata - unidade
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	13 Ensopado	12 Colher de arroz/servir	103 Unidade	64	14 Banana - colher de arroz

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	13 Ensopado	16 Colher de sopa	103 Unidade	24	14 Banana - colher de sopa
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	13 Ensopado	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	13 Ensopado	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	13 Ensopado	103 Unidade	103 Unidade	75	3 Banana-prata - unidade
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	14 Mingau	22 Copo médio	103 Unidade	230	1 Mingau - copo duplo cheio
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	14 Mingau	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	14 Mingau	92 Prato fundo	103 Unidade	375	1 Mingau - prato fundo cheio
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	14 Mingau	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	14 Mingau	103 Unidade	103 Unidade	75	3 Banana-prata - unidade
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	15 Sopa	12 Colher de arroz/servir	103 Unidade	40	1 Sopa de feijão e macarrão - 2 colheres de sopa
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	15 Sopa	16 Colher de sopa	103 Unidade	20	1 Sopa de feijão e macarrão - colher de sopa
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	15 Sopa	17 Concha	103 Unidade	130	1 Sopa de carne e legumes - concha média cheia
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	15 Sopa	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	15 Sopa	93 Prato raso	103 Unidade	325	1 Sopa de carne e legumes - prato raso
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	15 Sopa	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	15 Sopa	103 Unidade	103 Unidade	75	3 Banana-prata - unidade
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	99 Não se aplica	81 Pedação	103 Unidade	16	14 Banana - pedaço
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	86	2 Banana - porção Guia Alimentar
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	99 Não se aplica	93 Prato raso	103 Unidade	235	14 Banana - prato raso
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	99 Não se aplica	101 Taça	103 Unidade	128	14 Banana - concha
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	75	3 Banana-prata - unidade
6801101 Banana (ouro, prata, d'água, da terra, etc.)	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	56,3	3 Banana-prata - 75% da unidade média

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6801801 Laranja (pera, seleta, lima, da terra, etc.)	99 Não se aplica	2 Bago	103 Unidade	18	2 Laranja-Bahia/seleta - gomo
6801801 Laranja (pera, seleta, lima, da terra, etc.)	99 Não se aplica	3 Banda	103 Unidade	90	1 Laranja - 1/2 unidade média
6801801 Laranja (pera, seleta, lima, da terra, etc.)	99 Não se aplica	18 Copo americano	103 Unidade	150	15 Copo americano
6801801 Laranja (pera, seleta, lima, da terra, etc.)	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	103 Unidade	240	1 Copo de requeijão
6801801 Laranja (pera, seleta, lima, da terra, etc.)	99 Não se aplica	21 Copo grande	103 Unidade	300	7 Copo grande
6801801 Laranja (pera, seleta, lima, da terra, etc.)	99 Não se aplica	22 Copo médio	103 Unidade	240	1 Copo médio
6801801 Laranja (pera, seleta, lima, da terra, etc.)	99 Não se aplica	32 Fatia	103 Unidade	18	2 Laranja-Bahia/seleta - gomo
6801801 Laranja (pera, seleta, lima, da terra, etc.)	99 Não se aplica	67 Gomo	103 Unidade	18	2 Laranja-Bahia/seleta - gomo
6801801 Laranja (pera, seleta, lima, da terra, etc.)	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6801801 Laranja (pera, seleta, lima, da terra, etc.)	99 Não se aplica	78 Metade	103 Unidade	90	1 Laranja - 1/2 unidade média
6801801 Laranja (pera, seleta, lima, da terra, etc.)	99 Não se aplica	81 Pedaco	103 Unidade	18	2 Laranja-Bahia/seleta - gomo
6801801 Laranja (pera, seleta, lima, da terra, etc.)	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	144	2 Laranja-Bahia/seleta - porção Guia Alimentar
6801801 Laranja (pera, seleta, lima, da terra, etc.)	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6801801 Laranja (pera, seleta, lima, da terra, etc.)	99 Não se aplica	96 Rodela	103 Unidade	18	2 Laranja-Bahia/seleta - gomo
6801801 Laranja (pera, seleta, lima, da terra, etc.)	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	180	1 Laranja - unidade média
6801801 Laranja (pera, seleta, lima, da terra, etc.)	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	90	1 Laranja - unidade pequena
6801901 Lima	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6801901 Lima	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6801901 Lima	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	180	1 Laranja - unidade média
6802001 Limão (comum, galego, etc.)	99 Não se aplica	3 Banda	103 Unidade	42	2 Limão - 1/2 unidade
6802001 Limão (comum, galego, etc.)	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	103 Unidade	84	15 Limão - 1 unidade para o preparo de um copo médio
6802001 Limão (comum, galego, etc.)	99 Não se aplica	21 Copo grande	103 Unidade	105	15 Limão - 1 unidade para o preparo de um copo grande
6802001 Limão (comum, galego, etc.)	99 Não se aplica	22 Copo médio	103 Unidade	84	15 Limão - 1 unidade para o preparo de um copo médio
6802001 Limão (comum, galego, etc.)	99 Não se aplica	32 Fatia	103 Unidade	16,8	2 Limão - 1/5 unidade

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6802001 Limão (comum, galego, etc.)	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6802001 Limão (comum, galego, etc.)	99 Não se aplica	78 Metade	103 Unidade	42	2 Limão - 1/2 unidade
6802001 Limão (comum, galego, etc.)	99 Não se aplica	81 Pedaco	103 Unidade	16,8	2 Limão - 1/5 unidade
6802001 Limão (comum, galego, etc.)	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	252	2 Limão - porção Guia Alimentar
6802001 Limão (comum, galego, etc.)	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6802001 Limão (comum, galego, etc.)	99 Não se aplica	96 Rodela	103 Unidade	16,8	2 Limão - 1/5 unidade
6802001 Limão (comum, galego, etc.)	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	84	2 Limão - unidade
6802201 Tangerina	99 Não se aplica	2 Bago	103 Unidade	16,9	1 Tangerina - 1/8 da unidade média
6802201 Tangerina	99 Não se aplica	18 Copo americano	103 Unidade	62,5	15 Diluição para o preparo de 1 copo americano
6802201 Tangerina	99 Não se aplica	21 Copo grande	103 Unidade	125	15 Diluição para o preparo de 1 copo grande
6802201 Tangerina	99 Não se aplica	22 Copo médio	103 Unidade	100	15 Diluição para o preparo de 1 copo médio
6802201 Tangerina	99 Não se aplica	67 Gomo	103 Unidade	16,9	1 Tangerina - 1/8 da unidade média
6802201 Tangerina	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6802201 Tangerina	99 Não se aplica	78 Metade	103 Unidade	67,5	1 Tangerina - 1/2 unidade média
6802201 Tangerina	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6802201 Tangerina	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	135	1 Tangerina - unidade média
6802201 Tangerina	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	100	1 Tangerina - unidade pequena
6802202 Mexerica	99 Não se aplica	67 Gomo	103 Unidade	16,9	1 Tangerina - 1/8 da unidade média
6802202 Mexerica	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6802202 Mexerica	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6802202 Mexerica	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	135	1 Tangerina - unidade média
6802202 Mexerica	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	100	1 Tangerina - unidade pequena
6802217 Bergamota	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6802217 Bergamota	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6802217 Bergamota	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	135	1 Tangerina - unidade média
6802217 Bergamota	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	100	1 Tangerina - unidade pequena
6802218 Mimososa	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6802218 Mimososa	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6802218 Mimososa	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	135	1 Tangerina - unidade média
6802218 Mimososa	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	100	1 Tangerina - unidade pequena
6802223 Tanja	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6802223 Tanja	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6802223 Tanja	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	135	1 Tangerina - unidade média
6802227 Maricota	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6802227 Maricota	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6802227 Maricota	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	135	1 Tangerina - unidade média
6802407 Laranjinha japonesa	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6802407 Laranjinha japonesa	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6802407 Laranjinha japonesa	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	18	14 Laranjinha japonesa - unidade
6802501 Cana-de-açúcar	99 Não se aplica	67 Gomo	81 Pedação	19	14 Cana-de-açúcar - pedaço de 3cm
6802501 Cana-de-açúcar	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedação	1	15 Grama
6802501 Cana-de-açúcar	99 Não se aplica	81 Pedação	81 Pedação	19	14 Cana-de-açúcar - pedaço de 3cm
6802501 Cana-de-açúcar	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedação	1000	15 Quilo
6802601 Abacaxi	99 Não se aplica	3 Banda	96 Rodela	375	1 Abacaxi - 1/2 unidade média
6802601 Abacaxi	99 Não se aplica	22 Copo médio	96 Rodela	100	15 Diluição para o preparo de 1 copo médio
6802601 Abacaxi	99 Não se aplica	32 Fatia	96 Rodela	75	1 Abacaxi - fatia média
6802601 Abacaxi	99 Não se aplica	68 Grama	96 Rodela	1	15 Grama
6802601 Abacaxi	99 Não se aplica	81 Pedação	96 Rodela	11	7 Abacaxi - 1 cubo

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6802601 Abacaxi	99 Não se aplica	87 Porção	96 Rodela	130	2 Abacaxi - porção Guia Alimentar
6802601 Abacaxi	99 Não se aplica	94 Quilo	96 Rodela	1000	15 Quilo
6802601 Abacaxi	99 Não se aplica	96 Rodela	96 Rodela	75	1 Abacaxi - fatia média
6802601 Abacaxi	99 Não se aplica	103 Unidade	96 Rodela	750	1 Abacaxi - unidade média
6802601 Abacaxi	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	96 Rodela	480	1 Abacaxi - unidade pequena
6802602 Ananás	99 Não se aplica	68 Grama	96 Rodela	1	15 Grama
6802602 Ananás	99 Não se aplica	94 Quilo	96 Rodela	1000	15 Quilo
6802602 Ananás	99 Não se aplica	96 Rodela	96 Rodela	75	1 Abacaxi - fatia média
6802701 Abacate	99 Não se aplica	3 Banda	103 Unidade	215	1 Abacate - 1/2 unidade média
6802701 Abacate	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	103 Unidade	45	1 Abacate - colher de sopa cheia picado
6802701 Abacate	99 Não se aplica	21 Copo grande	103 Unidade	200	1 Abacate - copo duplo cheio picado
6802701 Abacate	99 Não se aplica	22 Copo médio	103 Unidade	200	1 Abacate - copo duplo cheio picado
6802701 Abacate	99 Não se aplica	32 Fatia	103 Unidade	90	1 Abacate - 2 colheres de sopa cheias picado
6802701 Abacate	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6802701 Abacate	99 Não se aplica	78 Metade	103 Unidade	215	1 Abacate - 1/2 unidade média
6802701 Abacate	99 Não se aplica	81 Pedação	103 Unidade	22,5	1 Abacate - 1/2 colher de sopa cheia picado
6802701 Abacate	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	45	2 Abacate - porção Guia Alimentar
6802701 Abacate	99 Não se aplica	90 Pote	103 Unidade	175	1 Abacate - 1/2 prato raso
6802701 Abacate	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	103 Unidade	175	1 Abacate - 1/2 prato raso
6802701 Abacate	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6802701 Abacate	99 Não se aplica	101 Taça	103 Unidade	175	1 Abacate - 1/2 prato raso
6802701 Abacate	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	430	1 Abacate - unidade média
6802701 Abacate	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	370	1 Abacate - unidade pequena
6802801 Caqui	99 Não se aplica	32 Fatia	103 Unidade	27,5	1 Caqui - 1/4 unidade média

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)	
						1	15 Grama
6802801 Caqui	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1			
6802801 Caqui	99 Não se aplica	78 Metade	103 Unidade	55	1 Caqui - 1/2 unidade média		
6802801 Caqui	99 Não se aplica	81 Pedaco	103 Unidade	27,5	1 Caqui - 1/4 unidade média		
6802801 Caqui	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo		
6802801 Caqui	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	110	1 Caqui - unidade média		
6802801 Caqui	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	85	1 Caqui - unidade pequena		
6802901 Figo	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama		
6802901 Figo	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	60	9 Figo - porção		
6802901 Figo	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo		
6802901 Figo	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	55	1 Figo - unidade média		
6803001 Maçã	99 Não se aplica	3 Banda	103 Unidade	75	1 Maçã - 1/2 unidade média		
6803001 Maçã	99 Não se aplica	32 Fatia	103 Unidade	37,5	1 Maçã - 1/4 unidade média		
6803001 Maçã	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama		
6803001 Maçã	99 Não se aplica	78 Metade	103 Unidade	75	1 Maçã - 1/2 unidade média		
6803001 Maçã	99 Não se aplica	81 Pedaco	103 Unidade	37,5	1 Maçã - 1/4 unidade média		
6803001 Maçã	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	130	2 Maçã - porção Guia Alimentar		
6803001 Maçã	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo		
6803001 Maçã	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	150	1 Maçã - unidade média		
6803001 Maçã	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	90	1 Maçã - unidade pequena		
6803101 Mamão	99 Não se aplica	3 Banda	32 Fatia	155	1 Mamão papaya - 1/2 unidade média		
6803101 Mamão	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	32 Fatia	70	1 Mamão papaya - colher de arroz cheia		
6803101 Mamão	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	32 Fatia	40	1 Mamão papaya - colher de sopa cheia		
6803101 Mamão	99 Não se aplica	17 Concha	32 Fatia	140	1 Mamão papaya - 2 colheres de arroz cheias		
6803101 Mamão	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	170	1 Mamão - fatia média		



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	
6803101 Mamão	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama	
6803101 Mamão	99 Não se aplica	78 Metade	32 Fatia	155	1 Mamão papaya - 1/2 unidade média	
6803101 Mamão	99 Não se aplica	81 Pedaco	32 Fatia	120	7 Mamão papaya - pedaco pequeno	
6803101 Mamão	99 Não se aplica	87 Porção	32 Fatia	160	2 Mamão formosa - porção Guia Alimentar	
6803101 Mamão	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	32 Fatia	165	1 Mamão papaya - copo pequeno picado	
6803101 Mamão	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo	
6803101 Mamão	99 Não se aplica	96 Rodela	32 Fatia	170	1 Mamão - fatia média	
6803101 Mamão	99 Não se aplica	101 Taça	32 Fatia	165	1 Mamão papaya - copo pequeno picado	
6803101 Mamão	99 Não se aplica	103 Unidade	32 Fatia	310	1 Mamão papaya - unidade média	
6803101 Mamão	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	32 Fatia	270	1 Mamão papaya - unidade pequena	
6803108 Papaia	99 Não se aplica	32 Fatia	103 Unidade	120	7 Mamão papaya - pedaco pequeno	
6803108 Papaia	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
6803108 Papaia	99 Não se aplica	78 Metade	103 Unidade	155	1 Mamão papaya - 1/2 unidade média	
6803108 Papaia	99 Não se aplica	81 Pedaco	103 Unidade	120	7 Mamão papaya - pedaco pequeno	
6803108 Papaia	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
6803108 Papaia	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	310	1 Mamão papaya - unidade média	
6803108 Papaia	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	270	1 Mamão papaya - unidade pequena	
6803201 Manga	99 Não se aplica	3 Banda	103 Unidade	70	1 Manga - 1/2 unidade média	
6803201 Manga	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	103 Unidade	44	2 Manga hadden - 2 fatias	
6803201 Manga	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	103 Unidade	22	2 Manga hadden - fatia	
6803201 Manga	99 Não se aplica	32 Fatia	103 Unidade	22	2 Manga hadden - fatia	
6803201 Manga	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
6803201 Manga	99 Não se aplica	78 Metade	103 Unidade	70	1 Manga - 1/2 unidade média	
6803201 Manga	99 Não se aplica	81 Pedaco	103 Unidade	22	2 Manga hadden - fatia	

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6803201 Manga	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	110	2 Manga - porção Guia Alimentar
6803201 Manga	99 Não se aplica	94 Quiilo	103 Unidade	1000	15 Quiilo
6803201 Manga	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	140	1 Manga - espada média
6803201 Manga	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	60	1 Manga - espada pequena
6803215 Manguito	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6803215 Manguito	99 Não se aplica	94 Quiilo	103 Unidade	1000	15 Quiilo
6803215 Manguito	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	70	1 Manga - 1/2 espada média
6803301 Maracujá	99 Não se aplica	18 Copo americano	103 Unidade	62,5	15 Diluição para o preparo de 1 copo americano
6803301 Maracujá	99 Não se aplica	21 Copo grande	103 Unidade	125	15 Diluição para o preparo de 1 copo grande
6803301 Maracujá	99 Não se aplica	22 Copo médio	103 Unidade	100	15 Diluição para o preparo de 1 copo médio
6803301 Maracujá	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6803301 Maracujá	99 Não se aplica	94 Quiilo	103 Unidade	1000	15 Quiilo
6803301 Maracujá	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	45	1 Maracujá - unidade média
6803401 Melancia	99 Não se aplica	18 Copo americano	32 Fatia	62,5	15 Diluição para o preparo de 1 copo americano
6803401 Melancia	99 Não se aplica	21 Copo grande	32 Fatia	125	15 Diluição para o preparo de 1 copo grande
6803401 Melancia	99 Não se aplica	22 Copo médio	32 Fatia	100	15 Diluição para o preparo de 1 copo médio
6803401 Melancia	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	200	1 Melancia - fatia média
6803401 Melancia	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
6803401 Melancia	99 Não se aplica	81 Pedaco	32 Fatia	150	7 Melancia - pedaco médio
6803401 Melancia	99 Não se aplica	87 Porção	32 Fatia	296	2 Melancia - porção Guia Alimentar
6803401 Melancia	99 Não se aplica	94 Quiilo	32 Fatia	1000	15 Quiilo
6803501 Melão	99 Não se aplica	3 Banda	32 Fatia	330	1 Melão - 1/2 unidade média
6803501 Melão	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	90	1 Melão - fatia média
6803501 Melão	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6803501 Melão	99 Não se aplica	81 Pedaçõ	32 Fatia	22,5	1 Melão - 1/4 fatia média
6803501 Melão	99 Não se aplica	87 Porçõ	32 Fatia	230	2 Melão - porçõ Guia Alimentar
6803501 Melão	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
6803501 Melão	99 Não se aplica	103 Unidade	32 Fatia	660	1 Melão - unidade média
6803601 Pera	99 Não se aplica	3 Banda	103 Unidade	65	1 pera - 1/2 unidade média
6803601 Pera	99 Não se aplica	32 Fatia	103 Unidade	32,5	1 pera - 1/4 unidade média
6803601 Pera	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6803601 Pera	99 Não se aplica	78 Metade	103 Unidade	65	1 pera - 1/2 unidade
6803601 Pera	99 Não se aplica	81 Pedaçõ	103 Unidade	32,5	1 pera - 1/4 unidade média
6803601 Pera	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6803601 Pera	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	130	1 pera - unidade média
6803601 Pera	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	97,5	1 pera - 75% unidade média
6803701 Pêssego	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6803701 Pêssego	99 Não se aplica	81 Pedaçõ	103 Unidade	15	1 Pêssego - 1/4 unidade média
6803701 Pêssego	99 Não se aplica	87 Porçõ	103 Unidade	226	2 Pêssego - porçõ Guia Alimentar
6803701 Pêssego	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6803701 Pêssego	99 Não se aplica	101 Taça	103 Unidade	80	8 Doce de pêssego - 1 unidade
6803701 Pêssego	99 Não se aplica	102 Tigela	103 Unidade	80	8 Doce de pêssego - 1 unidade
6803701 Pêssego	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	60	1 Pêssego - unidade média
6803701 Pêssego	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	32	1 Pêssego - unidade pequena
6803801 Fruta de conde	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6803801 Fruta de conde	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6803801 Fruta de conde	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	60	1 Fruta do conde - unidade média
6803802 Pinha (fruta de conde)	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6803802 Pinha (fruta de conde)	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6803802 Pinha (fruta de conde)	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	60	1 Fruta do conde - unidade média
6803802 Pinha (fruta de conde)	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	45	1 Fruta do conde - 75% unidade média
6803803 Ata	99 Não se aplica	3 Banda	103 Unidade	30	1 Fruta do conde - 1/2 unidade média
6803803 Ata	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6803803 Ata	99 Não se aplica	81 Pedáço	103 Unidade	15	1 Fruta do conde - 1/4 unidade média
6803803 Ata	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6803803 Ata	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	60	1 Fruta do conde - unidade média
6803901 Uva	99 Não se aplica	2 Bago	8 Cacho	8	1 Uva - unidade média
6803901 Uva	99 Não se aplica	8 Cacho	8 Cacho	170	1 Uva - cacho pequeno
6803901 Uva	99 Não se aplica	18 Copo americano	8 Cacho	70	7 Uva - 1/2 tigela
6803901 Uva	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	8 Cacho	140	7 Uva - tigela
6803901 Uva	99 Não se aplica	21 Copo grande	8 Cacho	140	7 Uva - tigela
6803901 Uva	99 Não se aplica	22 Copo médio	8 Cacho	140	7 Uva - tigela
6803901 Uva	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	8 Cacho	140	7 Uva - tigela
6803901 Uva	99 Não se aplica	67 Gomo	8 Cacho	8	1 Uva - unidade média
6803901 Uva	99 Não se aplica	68 Grama	8 Cacho	1	15 Grama
6803901 Uva	99 Não se aplica	87 Porção	8 Cacho	99,2	2 Uva comum - porção Guia Alimentar
6803901 Uva	99 Não se aplica	88 Punhado	8 Cacho	170	1 Uva - cacho pequeno
6803901 Uva	99 Não se aplica	94 Quilo	8 Cacho	1000	15 Quilo
6803901 Uva	99 Não se aplica	103 Unidade	8 Cacho	8	1 Uva - unidade média
6803901 Uva	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	8 Cacho	4	1 Uva - unidade pequena
6803912 Uva passa	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	9	1 Uva passa - 1/2 colher de sopa cheia
6803912 Uva passa	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	18	1 Uva passa - colher de sopa cheia

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6803912 Uva passa	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6803912 Uva passa	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	36	1 Uva passa - 2 colheres de sopa cheias
6803912 Uva passa	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6803912 Uva passa	99 Não se aplica	103 Unidade	16 Colher de sopa	0,3	1 Uva passa - unidade
6804001 Jenipapo	99 Não se aplica	18 Copo americano	103 Unidade	62,5	15 Diluição para o preparo de 1 copo americano
6804001 Jenipapo	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	103 Unidade	100	15 Diluição para o preparo de 1 copo médio
6804001 Jenipapo	99 Não se aplica	21 Copo grande	103 Unidade	125	15 Diluição para o preparo de 1 copo grande
6804001 Jenipapo	99 Não se aplica	22 Copo médio	103 Unidade	100	15 Diluição para o preparo de 1 copo médio
6804001 Jenipapo	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6804001 Jenipapo	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6804001 Jenipapo	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	60	9 Jenipapo - unidade pequena
6804101 Jaca	99 Não se aplica	2 Bago	2 Bago	12	1 Jaca - bago
6804101 Jaca	99 Não se aplica	22 Copo médio	2 Bago	100	15 Diluição para o preparo de 1 copo médio
6804101 Jaca	99 Não se aplica	68 Grama	2 Bago	1	15 Grama
6804101 Jaca	99 Não se aplica	87 Porção	2 Bago	132	2 Jaca - porção Guia Alimentar
6804101 Jaca	99 Não se aplica	94 Quilo	2 Bago	1000	15 Quilo
6804101 Jaca	99 Não se aplica	101 Taça	2 Bago	150	1 Jaca - 1/2 prato raso
6804101 Jaca	99 Não se aplica	102 Tigela	2 Bago	150	1 Jaca - 1/2 prato raso
6804201 Goiaba	99 Não se aplica	3 Banda	103 Unidade	85	1 Goiaba - 1/2 unidade média
6804201 Goiaba	99 Não se aplica	21 Copo grande	103 Unidade	125	15 Diluição para o preparo de 1 copo grande
6804201 Goiaba	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6804201 Goiaba	99 Não se aplica	81 Pedação	103 Unidade	42,5	1 Goiaba - 1/4 unidade média
6804201 Goiaba	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6804201 Goiaba	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	170	1 Goiaba - unidade média

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6804201 Goiaba	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	50	9 Goiaba - unidade pequena
6804203 Araçá-açú (goiaba)	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6804203 Araçá-açú (goiaba)	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6804203 Araçá-açú (goiaba)	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	170	1 Goiaba - unidade média
6804301 Ameixa	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	103 Unidade	25	8 Ameixa em calda - colher de sopa
6804301 Ameixa	99 Não se aplica	21 Copo grande	103 Unidade	125	15 Diluição para o preparo de 1 copo grande
6804301 Ameixa	99 Não se aplica	22 Copo médio	103 Unidade	100	15 Diluição para o preparo de 1 copo médio
6804301 Ameixa	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6804301 Ameixa	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	30	2 Ameixa preta - porção Guia Alimentar
6804301 Ameixa	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6804301 Ameixa	99 Não se aplica	101 Taça	103 Unidade	100	8 Ameixa em calda - 4 colheres de sopa
6804301 Ameixa	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	42	1 Ameixa preta fresca - unidade média
6804301 Ameixa	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	34	1 Ameixa preta fresca - unidade pequena
6804401 Caju	99 Não se aplica	18 Copo americano	103 Unidade	62,5	15 Diluição para o preparo de 1 copo americano
6804401 Caju	99 Não se aplica	21 Copo grande	103 Unidade	125	15 Diluição para o preparo de 1 copo grande
6804401 Caju	99 Não se aplica	22 Copo médio	103 Unidade	100	15 Diluição para o preparo de 1 copo médio
6804401 Caju	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	103 Unidade	120,8	15 Diluição para o preparo de 1 tulipa
6804401 Caju	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6804401 Caju	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6804401 Caju	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	90	1 Caju - unidade média
6804401 Caju	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	80	1 Caju - unidade pequena
6804501 Cereja	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6804501 Cereja	99 Não se aplica	72 Lata (350 ml)	103 Unidade	350	15 Lata de 350ml
6804501 Cereja	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	96	2 Cereja fresca - porção

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6804501 Cereja	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6804501 Cereja	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	6,8	1 Cereja - unidade
6804601 Cajá-manga	99 Não se aplica	18 Copo americano	103 Unidade	62,5	15 Diluição para o preparo de 1 copo americano
6804601 Cajá-manga	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	103 Unidade	100	15 Diluição para o preparo de 1 copo médio
6804601 Cajá-manga	99 Não se aplica	21 Copo grande	103 Unidade	125	15 Diluição para o preparo de 1 copo grande
6804601 Cajá-manga	99 Não se aplica	22 Copo médio	103 Unidade	100	15 Diluição para o preparo de 1 copo médio
6804601 Cajá-manga	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6804601 Cajá-manga	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6804601 Cajá-manga	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	55	1 Cajá-manga - unidade média
6804601 Cajá-manga	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	40	1 Cajá-manga - unidade pequena
6804602 Cajarana	99 Não se aplica	18 Copo americano	103 Unidade	62,5	15 Diluição para o preparo de 1 copo americano
6804602 Cajarana	99 Não se aplica	22 Copo médio	103 Unidade	100	15 Diluição para o preparo de 1 copo médio
6804602 Cajarana	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6804602 Cajarana	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6804602 Cajarana	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	55	1 Cajá-manga - unidade média
6804701 Taperebá	99 Não se aplica	18 Copo americano	103 Unidade	62,5	15 Diluição para o preparo de 1 copo americano
6804701 Taperebá	99 Não se aplica	21 Copo grande	103 Unidade	100	15 Diluição para o preparo de 1 copo grande
6804701 Taperebá	99 Não se aplica	22 Copo médio	103 Unidade	100	15 Diluição para o preparo de 1 copo médio
6804701 Taperebá	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6804701 Taperebá	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	57	9 Taperebá - porção
6804701 Taperebá	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6804701 Taperebá	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	5,7	9 Taperebá - unidade
6804702 Acajá (taperebá)	99 Não se aplica	22 Copo médio	103 Unidade	100	15 Diluição para o preparo de 1 copo médio
6804702 Acajá (taperebá)	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6804702 Acajã (taperebã)	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6804702 Acajã (taperebã)	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	5,7	9 Taperebã - unidade
6804801 Carambola	99 Não se aplica	18 Copo americano	103 Unidade	62,5	15 Diluição para o preparo de 1 copo americano
6804801 Carambola	99 Não se aplica	21 Copo grande	103 Unidade	125	15 Diluição para o preparo de 1 copo grande
6804801 Carambola	99 Não se aplica	22 Copo médio	103 Unidade	100	15 Diluição para o preparo de 1 copo médio
6804801 Carambola	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6804801 Carambola	99 Não se aplica	81 Pedêço	103 Unidade	6	1 Carambola - fatia média
6804801 Carambola	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	130	9 Carambola - porção
6804801 Carambola	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6804801 Carambola	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	75	1 Carambola - unidade média
6804901 Jaboticaba	99 Não se aplica	2 Bago	103 Unidade	5	1 Jaboticaba - unidade
6804901 Jaboticaba	99 Não se aplica	18 Copo americano	103 Unidade	62,5	15 Diluição para o preparo de 1 copo americano
6804901 Jaboticaba	99 Não se aplica	21 Copo grande	103 Unidade	125	15 Diluição para o preparo de 1 copo grande
6804901 Jaboticaba	99 Não se aplica	22 Copo médio	103 Unidade	100	15 Diluição para o preparo de 1 copo médio
6804901 Jaboticaba	99 Não se aplica	26 Cumbuca	103 Unidade	160	1 Jaboticaba - copo duplo cheio
6804901 Jaboticaba	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6804901 Jaboticaba	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	140	2 Jaboticaba - porção Guia Alimentar
6804901 Jaboticaba	99 Não se aplica	88 Punhado	103 Unidade	60	1 Jaboticaba - 1/2 copo pequeno
6804901 Jaboticaba	99 Não se aplica	90 Pote	103 Unidade	160	1 Jaboticaba - copo duplo cheio
6804901 Jaboticaba	99 Não se aplica	92 Prato fundo	103 Unidade	160	1 Jaboticaba - copo duplo cheio
6804901 Jaboticaba	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6804901 Jaboticaba	99 Não se aplica	98 Saco	103 Unidade	160	1 Jaboticaba - copo duplo cheio
6804901 Jaboticaba	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	5	1 Jaboticaba - unidade
6805001 Graviola	99 Não se aplica	18 Copo americano	103 Unidade	62,5	15 Diluição para o preparo de 1 copo americano

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6805001 Graviola	99 Não se aplica	20 Copo de requijão	103 Unidade	100	15 Diluição para o preparo de 1 copo médio
6805001 Graviola	99 Não se aplica	21 Copo grande	103 Unidade	125	15 Diluição para o preparo de 1 copo grande
6805001 Graviola	99 Não se aplica	22 Copo médio	103 Unidade	100	15 Diluição para o preparo de 1 copo médio
6805001 Graviola	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	103 Unidade	120,8	15 Diluição para o preparo de 1 tulipa
6805001 Graviola	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6805001 Graviola	99 Não se aplica	81 Pedço	103 Unidade	56,75	14 Beriba - 1/4 unidade
6805001 Graviola	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	70	9 Graviola - porção
6805001 Graviola	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6805001 Graviola	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	227	14 Beriba - unidade
6805201 Morango	99 Não se aplica	18 Copo americano	103 Unidade	62,5	15 Diluição para o preparo de 1 copo americano
6805201 Morango	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6805201 Morango	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	120	2 Morango - porção Guia Alimentar
6805201 Morango	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	103 Unidade	120	1 Morango - 10 unidades médias
6805201 Morango	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6805201 Morango	99 Não se aplica	101 Taça	103 Unidade	120	1 Morango - 10 unidades médias
6805201 Morango	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	12	1 Morango - unidade média
6805201 Morango	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	7	1 Morango - unidade pequena
6805201 Morango	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	103 Unidade	120	1 Morango - 10 unidades médias
6805301 Jambo	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6805301 Jambo	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6805301 Jambo	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	40	1 Jambo - unidade média
6805401 Atemoia (fruta)	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6805401 Atemoia (fruta)	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6805401 Atemoia (fruta)	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	227	14 Beriba - unidade

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6805601 Mangaba	99 Não se aplica	18 Copo americano	103 Unidade	62,5	15 Diluição para o preparo de 1 copo americano
6805601 Mangaba	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	103 Unidade	100	15 Diluição para o preparo de 1 copo médio
6805601 Mangaba	99 Não se aplica	21 Copo grande	103 Unidade	125	15 Diluição para o preparo de 1 copo grande
6805601 Mangaba	99 Não se aplica	22 Copo médio	103 Unidade	100	15 Diluição para o preparo de 1 copo médio
6805601 Mangaba	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6805601 Mangaba	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6805601 Mangaba	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	25,74	10 Mangaba - unidade
6805701 Araçá	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6805701 Araçá	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6805701 Araçá	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	9,28	11 Araçá - unidade
6805801 Nêspera	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6805801 Nêspera	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6805801 Nêspera	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	27	1 Nêspera - unidade média
6805901 Fruta-pão	99 Não se aplica	17 Concha	81 Pedaco	70	9 Fruta-pão - 4 colheres de sopa
6805901 Fruta-pão	99 Não se aplica	32 Fatia	81 Pedaco	70	1 Batata-doce cozida - fatia média
6805901 Fruta-pão	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
6805901 Fruta-pão	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	70	1 Batata-doce cozida - fatia média
6805901 Fruta-pão	99 Não se aplica	87 Porção	81 Pedaco	35	9 Fruta-pão - porção
6805901 Fruta-pão	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
6806001 Sapoti	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6806001 Sapoti	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6806001 Sapoti	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	50	9 Sapoti - unidade pequena
6806101 Uxi	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6806101 Uxi	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	9 Uxi - unidade média
6806101 Uxi	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	5,6	9 Uxi - unidade média	
6806201 Tamarindo	99 Não se aplica	18 Copo americano	103 Unidade	62,5	15 Diluição para o preparo de 1 copo americano	
6806201 Tamarindo	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	103 Unidade	100	15 Diluição para o preparo de 1 copo médio	
6806201 Tamarindo	99 Não se aplica	21 Copo grande	103 Unidade	125	15 Diluição para o preparo de 1 copo grande	
6806201 Tamarindo	99 Não se aplica	22 Copo médio	103 Unidade	100	15 Diluição para o preparo de 1 copo médio	
6806201 Tamarindo	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
6806201 Tamarindo	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	25	8 Tamarindo - porção	
6806201 Tamarindo	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
6806201 Tamarindo	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	8,06	14 Tamarindo - unidade	
6806301 Cacau	99 Não se aplica	21 Copo grande	103 Unidade	125	15 Diluição para o preparo de 1 copo grande	
6806301 Cacau	99 Não se aplica	22 Copo médio	103 Unidade	100	15 Diluição para o preparo de 1 copo médio	
6806301 Cacau	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
6806301 Cacau	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
6806301 Cacau	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	91,2	14 Cacau - unidade	
6806401 Pitomba	99 Não se aplica	8 Cacho	103 Unidade	60	9 Pitomba - 10 unidades grandes	
6806401 Pitomba	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
6806401 Pitomba	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
6806401 Pitomba	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	6	9 Pitomba - unidade grande	
6806501 Bacuri	99 Não se aplica	18 Copo americano	103 Unidade	62,5	15 Diluição para o preparo de 1 copo americano	
6806501 Bacuri	99 Não se aplica	21 Copo grande	103 Unidade	125	15 Diluição para o preparo de 1 copo grande	
6806501 Bacuri	99 Não se aplica	22 Copo médio	103 Unidade	100	15 Diluição para o preparo de 1 copo médio	
6806501 Bacuri	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
6806501 Bacuri	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	40	9 Bacuri - porção	
6806501 Bacuri	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6806501 Bacuri	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	40	9 Bacuri - unidade pequena
6806601 Ingá	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6806601 Ingá	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6806601 Ingá	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	70	9 Ingá - unidade
6806701 Pequi	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6806701 Pequi	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6806701 Pequi	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	3,75	6 Pequi refogado - parte comestível de 1 carozo de pequi
6806801 Pitanga	99 Não se aplica	18 Copo americano	103 Unidade	62,5	15 Diluição para o preparo de 1 copo americano
6806801 Pitanga	99 Não se aplica	22 Copo médio	103 Unidade	100	15 Diluição para o preparo de 1 copo médio
6806801 Pitanga	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6806801 Pitanga	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6806801 Pitanga	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	10	9 Pitanga - unidade
6806901 Ciriguela	99 Não se aplica	21 Copo grande	103 Unidade	125	15 Diluição para o preparo de 1 copo grande
6806901 Ciriguela	99 Não se aplica	22 Copo médio	103 Unidade	100	15 Diluição para o preparo de 1 copo médio
6806901 Ciriguela	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6806901 Ciriguela	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	50	9 Seriguela - porção
6806901 Ciriguela	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6806901 Ciriguela	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	10	9 Seriguela - unidade
6806901 Ciriguela	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	5,6	9 Seriguela - 75% unidade média
6807001 Murici	99 Não se aplica	18 Copo americano	103 Unidade	62,5	15 Diluição para o preparo de 1 copo americano
6807001 Murici	99 Não se aplica	21 Copo grande	103 Unidade	125	15 Diluição para o preparo de 1 copo grande
6807001 Murici	99 Não se aplica	22 Copo médio	103 Unidade	100	15 Diluição para o preparo de 1 copo médio
6807001 Murici	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6807001 Murici	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	12 Murici - unidade
6807001 Murici	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	1,21	12 Murici - unidade	
6807101 Umbu	99 Não se aplica	18 Copo americano	103 Unidade	62,5	15 Diluição para o preparo de 1 copo americano	
6807101 Umbu	99 Não se aplica	21 Copo grande	103 Unidade	125	15 Diluição para o preparo de 1 copo grande	
6807101 Umbu	99 Não se aplica	22 Copo médio	103 Unidade	100	15 Diluição para o preparo de 1 copo médio	
6807101 Umbu	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
6807101 Umbu	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
6807101 Umbu	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	33,33	9 Umbu - unidade grande	
6807103 Imbu	99 Não se aplica	22 Copo médio	103 Unidade	100	15 Diluição para o preparo de 1 copo médio	
6807103 Imbu	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
6807103 Imbu	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
6807103 Imbu	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	33,33	9 Umbu - unidade grande	
6807202 Biribá	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
6807202 Biribá	99 Não se aplica	78 Metade	103 Unidade	113,5	14 Biribá - 1/2 unidade	
6807202 Biribá	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
6807202 Biribá	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	227	14 Biribá - unidade	
6807301 Cupuaçu	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	22 Copo médio	20	9 Cupuaçu - colher de sopa	
6807301 Cupuaçu	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	125	15 Diluição para o preparo de 1 copo grande	
6807301 Cupuaçu	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	100	15 Diluição para o preparo de 1 copo médio	
6807301 Cupuaçu	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	22 Copo médio	120,8	15 Diluição para o preparo de 1 tulipa	
6807301 Cupuaçu	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama	
6807301 Cupuaçu	99 Não se aplica	87 Porção	22 Copo médio	60	9 Cupuaçu - porção	
6807301 Cupuaçu	99 Não se aplica	90 Pote	22 Copo médio	60	9 Cupuaçu - 3 colheres de sopa	
6807301 Cupuaçu	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo	
6807301 Cupuaçu	99 Não se aplica	101 Taça	22 Copo médio	60	9 Cupuaçu - 3 colheres de sopa	

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6807301 Cupuaçu	99 Não se aplica	102 Tigela	22 Copo médio	60	9 Cupuaçu - 3 colheres de sopa
6807401 Nectarina	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6807401 Nectarina	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6807401 Nectarina	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	60	1 Pêssego - unidade média
6807501 Mari	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6807501 Mari	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6807501 Mari	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	14,7	14 Mari amarelo - unidade
6807601 Romã	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6807601 Romã	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6807601 Romã	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	70	9 Romã - unidade pequena
6807701 Acerola	99 Não se aplica	18 Copo americano	103 Unidade	62,5	15 Diluição para o preparo de 1 copo americano
6807701 Acerola	99 Não se aplica	21 Copo grande	103 Unidade	125	15 Diluição para o preparo de 1 copo grande
6807701 Acerola	99 Não se aplica	22 Copo médio	103 Unidade	100	15 Diluição para o preparo de 1 copo médio
6807701 Acerola	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6807701 Acerola	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	224	2 Acerola - porção Guia Alimentar
6807701 Acerola	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6807701 Acerola	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	12	1 Acerola - unidade
6807801 Kiwi	99 Não se aplica	18 Copo americano	103 Unidade	62,5	15 Diluição para o preparo de 1 copo americano
6807801 Kiwi	99 Não se aplica	21 Copo grande	103 Unidade	125	15 Diluição para o preparo de 1 copo grande
6807801 Kiwi	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6807801 Kiwi	99 Não se aplica	81 Pedação	103 Unidade	23,5	1 Kiwi - 1/4 unidade média
6807801 Kiwi	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6807801 Kiwi	99 Não se aplica	96 Rodela	103 Unidade	11	7 Kiwi - rodela
6807801 Kiwi	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	94	1 Kiwi - unidade média

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	1 Kiwi - 75% unidade média
6807801 Kiwi	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	57		
6808001 Abiu	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1		15 Grama
6808001 Abiu	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000		15 Quilo
6808001 Abiu	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	50		9 Abiu - unidade média
6808201 Jurrubeba	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1		15 Grama
6808201 Jurrubeba	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000		15 Quilo
6808201 Jurrubeba	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	10		9 Pitanga - unidade
6808401 Fruta (não especificada)	99 Não se aplica	32 Folia	103 Unidade	26		14 Banana frita - fatia
6808401 Fruta (não especificada)	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1		15 Grama
6808401 Fruta (não especificada)	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	86		2 Banana - porção Guia Alimentar
6808401 Fruta (não especificada)	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000		15 Quilo
6808401 Fruta (não especificada)	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	75		3 Banana-prata - unidade
6808601 Maça orgânica	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1		15 Grama
6808601 Maça orgânica	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000		15 Quilo
6808601 Maça orgânica	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	150		1 Maça - unidade média
6808601 Maça orgânica	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	90		1 Maça - unidade pequena
6808901 Acerola orgânica	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1		15 Grama
6808901 Acerola orgânica	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000		15 Quilo
6808901 Acerola orgânica	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	12		1 Acerola - unidade
6809901 Amora	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1		15 Grama
6809901 Amora	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	80		9 Amora - porção
6809901 Amora	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000		15 Quilo
6809901 Amora	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	4		9 Amora - unidade
6810201 Jamborão	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1		15 Grama

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6810201 Jamborão (jamburão)	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6810201 Jamborão (jamburão)	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	5	1 Jabuticaba - unidade
<b>Açúcares e produtos de confeitaria</b>					
6900302 Demerara	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	19	1 Açúcar mascavo - colher de sopa cheia
6900302 Demerara	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6900302 Demerara	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6900304 Açúcar mascavo	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	19	1 Açúcar mascavo - colher de sopa cheia
6900304 Açúcar mascavo	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6900304 Açúcar mascavo	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6900401 Rapadura	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
6900401 Rapadura	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	55	1 Rapadura - pedaco médio
6900401 Rapadura	99 Não se aplica	87 Porção	81 Pedaco	27	2 Açúcar mascavo grosso - porção Guia Alimentar
6900401 Rapadura	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
6900402 Alfenim de cana	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
6900402 Alfenim de cana	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	55	1 Rapadura - pedaco médio
6900402 Alfenim de cana	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
6900403 Batida (rapadura)	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
6900403 Batida (rapadura)	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	55	1 Rapadura - pedaco médio
6900403 Batida (rapadura)	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
6900501 Sorvete de qualquer sabor industrializado	99 Não se aplica	7 Bola	7 Bola	80	1 Sorvete chocolate Nestlé - bola média
6900501 Sorvete de qualquer sabor industrializado	99 Não se aplica	9 Caneca	7 Bola	100	1 Sorvete chocolate Nestlé - xícara de chá cheia
6900501 Sorvete de qualquer sabor industrializado	99 Não se aplica	10 Caneco	7 Bola	100	1 Sorvete chocolate Nestlé - xícara de chá cheia
6900501 Sorvete de qualquer sabor industrializado	99 Não se aplica	11 Casquinha	7 Bola	80	1 Sorvete chocolate Nestlé - bola média
6900501 Sorvete de qualquer sabor industrializado	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	7 Bola	100	1 Sorvete chocolate Nestlé - 2 colheres de sopa cheias

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6900501 Sorvete de qualquer sabor industrializado	99 Não se aplica	14 Colher de chá	7 Bola	12,5	1 Sorvete chocolate <i>Nestlé</i> - 1/2 colher de sobremesa
6900501 Sorvete de qualquer sabor industrializado	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	7 Bola	25	1 Sorvete chocolate <i>Nestlé</i> - 1/2 colher de sopa cheia
6900501 Sorvete de qualquer sabor industrializado	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	7 Bola	50	1 Sorvete chocolate <i>Nestlé</i> - colher de sopa cheia
6900501 Sorvete de qualquer sabor industrializado	99 Não se aplica	17 Concha	7 Bola	80	1 Sorvete chocolate <i>Nestlé</i> - bola média
6900501 Sorvete de qualquer sabor industrializado	99 Não se aplica	18 Copo americano	7 Bola	150	15 Copo americano
6900501 Sorvete de qualquer sabor industrializado	99 Não se aplica	19 Copo de cafézinho	7 Bola	50	15 Copo de cafézinho
6900501 Sorvete de qualquer sabor industrializado	99 Não se aplica	20 Copo de requieijo	7 Bola	240	1 Copo de requieijo
6900501 Sorvete de qualquer sabor industrializado	99 Não se aplica	21 Copo grande	7 Bola	300	7 Copo grande
6900501 Sorvete de qualquer sabor industrializado	99 Não se aplica	22 Copo médio	7 Bola	240	15 Copo médio
6900501 Sorvete de qualquer sabor industrializado	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	7 Bola	290	1 Copo tulipa
6900501 Sorvete de qualquer sabor industrializado	99 Não se aplica	26 Cumbuca	7 Bola	100	1 Sorvete chocolate <i>Nestlé</i> - xícara de chá cheia
6900501 Sorvete de qualquer sabor industrializado	99 Não se aplica	39 Garrafa (250 ml)	7 Bola	250	15 Garrafa de 250ml
6900501 Sorvete de qualquer sabor industrializado	99 Não se aplica	68 Grama	7 Bola	1	15 Grama
6900501 Sorvete de qualquer sabor industrializado	99 Não se aplica	82 Pegador	7 Bola	80	1 Sorvete chocolate <i>Nestlé</i> - bola média
6900501 Sorvete de qualquer sabor industrializado	99 Não se aplica	85 Pires	7 Bola	50	1 Sorvete chocolate <i>Nestlé</i> - 1/2 xícara de chá cheia
6900501 Sorvete de qualquer sabor industrializado	99 Não se aplica	90 Fote	7 Bola	84	1 Sorvete copo <i>sundae</i> morango <i>Kibon</i> - unidade
6900501 Sorvete de qualquer sabor industrializado	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	7 Bola	100	1 Sorvete chocolate <i>Nestlé</i> - xícara de chá cheia
6900501 Sorvete de qualquer sabor industrializado	99 Não se aplica	94 Quilo	7 Bola	1000	15 Quilo
6900501 Sorvete de qualquer sabor industrializado	99 Não se aplica	98 Saco	7 Bola	84	1 Sorvete copo <i>sundae</i> morango <i>Kibon</i> - unidade
6900501 Sorvete de qualquer sabor industrializado	99 Não se aplica	101 Taça	7 Bola	100	1 Sorvete chocolate <i>Nestlé</i> - xícara de chá cheia
6900501 Sorvete de qualquer sabor industrializado	99 Não se aplica	102 Tigela	7 Bola	100	1 Sorvete chocolate <i>Nestlé</i> - xícara de chá cheia
6900501 Sorvete de qualquer sabor industrializado	99 Não se aplica	103 Unidade	7 Bola	84	1 Sorvete copo <i>sundae</i> morango <i>Kibon</i> - unidade
6900501 Sorvete de qualquer sabor industrializado	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	7 Bola	84	1 Sorvete copo <i>sundae</i> morango <i>Kibon</i> - unidade
6900501 Sorvete de qualquer sabor industrializado	99 Não se aplica	106 Xícara de chá	7 Bola	100	1 Sorvete chocolate <i>Nestlé</i> - xícara de chá cheia

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6900502 Picolé de qualquer sabor industrializado	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6900502 Picolé de qualquer sabor industrializado	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6900502 Picolé de qualquer sabor industrializado	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	65	1 Picolé <i>Chicabon Kibon</i> - unidade
6900601 Chicletes	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6900601 Chicletes	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6900601 Chicletes	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	1,5	1 Chiclete <i>Trident tutti frutti</i> - unidade
6900603 Bala	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6900603 Bala	99 Não se aplica	80 Pacote	103 Unidade	170	5 Bala de hortelã <i>kids Arcor</i> - pacote
6900603 Bala	99 Não se aplica	88 Punhado	103 Unidade	42,5	5 Bala de hortelã <i>kids Arcor</i> - 1/4 pacote
6900603 Bala	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6900603 Bala	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	5	1 Bala - unidade
6900604 Caramelo (bala)	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6900604 Caramelo (bala)	99 Não se aplica	80 Pacote	103 Unidade	160	5 Bala <i>butter toffee</i> de leite <i>Arcor</i> - pacote
6900604 Caramelo (bala)	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6900604 Caramelo (bala)	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	5,9	1 Bala <i>toffee</i> leite Garoto - unidade
6900605 Drops	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6900605 Drops	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6900605 Drops	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	5	1 Bala - unidade
6900606 Pastilha	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6900606 Pastilha	99 Não se aplica	80 Pacote	103 Unidade	17	5 Pastilha Garoto - pacote
6900606 Pastilha	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6900606 Pastilha	99 Não se aplica	100 Tablete	103 Unidade	17	5 Pastilha Garoto - pacote
6900606 Pastilha	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	1,7	1 Pastilha hortelã Garoto - unidade
6900607 Pirulito	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
6900607 Pirulito	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
6900607 Pirulito	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	10	1 Bala - 2 unidades	
6900609 Goma de mascar	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
6900609 Goma de mascar	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
6900609 Goma de mascar	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	1,5	1 Chiclete <i>Trident tutti frutti</i> - unidade	
6900610 Jujuba	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
6900610 Jujuba	99 Não se aplica	80 Pacote	103 Unidade	200	5 Jujuba <i>Dori</i> - pacote	
6900610 Jujuba	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
6900610 Jujuba	99 Não se aplica	98 Saco	103 Unidade	200	5 Jujuba <i>Dori</i> - pacote	
6900610 Jujuba	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	5	1 Bala - unidade	
6900701 Tablete de chocolate	99 Não se aplica	4 Barra	103 Unidade	170	5 Chocolate ao leite <i>Classic Nestlé</i> - unidade	
6900701 Tablete de chocolate	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
6900701 Tablete de chocolate	99 Não se aplica	81 Pedaco	103 Unidade	6,3	5 Chocolate ao leite <i>Classic Nestlé</i> - tablete	
6900701 Tablete de chocolate	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
6900701 Tablete de chocolate	99 Não se aplica	100 Tablete	103 Unidade	6,3	5 Chocolate ao leite <i>Classic Nestlé</i> - tablete	
6900701 Tablete de chocolate	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	6,3	5 Chocolate ao leite <i>Classic Nestlé</i> - tablete	
6900701 Tablete de chocolate	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	6,3	5 Chocolate ao leite <i>Classic Nestlé</i> - tablete	
6900702 Barra de chocolate	99 Não se aplica	4 Barra	4 Barra	170	5 Chocolate ao leite <i>Classic Nestlé</i> - unidade	
6900702 Barra de chocolate	99 Não se aplica	32 Faixa	4 Barra	6,3	5 Chocolate ao leite <i>Classic Nestlé</i> - tablete	
6900702 Barra de chocolate	99 Não se aplica	67 Gomo	4 Barra	6,3	5 Chocolate ao leite <i>Classic Nestlé</i> - tablete	
6900702 Barra de chocolate	99 Não se aplica	68 Grama	4 Barra	1	15 Grama	
6900702 Barra de chocolate	99 Não se aplica	78 Metade	4 Barra	85	1 Chocolate barra <i>Classic</i> leite <i>Nestlé</i> - 1/2 unidade grande	
6900702 Barra de chocolate	99 Não se aplica	81 Pedaco	4 Barra	6,3	5 Chocolate ao leite <i>Classic Nestlé</i> - tablete	
6900702 Barra de chocolate	99 Não se aplica	87 Porção	4 Barra	25	5 Chocolate ao leite <i>Classic Nestlé</i> - porção rótulo	

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6900702 Barra de chocolate	99 Não se aplica	94 Quilo	4 Barra	1000	15 Quilo
6900702 Barra de chocolate	99 Não se aplica	100 Tablete	4 Barra	6,3	5 Chocolate ao leite <i>Classic Nestlé</i> - tablete
6900702 Barra de chocolate	99 Não se aplica	103 Unidade	4 Barra	170	5 Chocolate ao leite <i>Classic Nestlé</i> - unidade
6900706 Confete	99 Não se aplica	68 Grama	80 Pacote	1	15 Grama
6900706 Confete	99 Não se aplica	80 Pacote	80 Pacote	104	1 Chocolate confeito <i>M&amp;M</i> ao leite - pacote médio
6900706 Confete	99 Não se aplica	94 Quilo	80 Pacote	1000	15 Quilo
6900801 Chocolate em pó de qualquer marca	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	30	1 Chocolate em pó Nestlé - 2 colheres de sopa cheias
6900801 Chocolate em pó de qualquer marca	99 Não se aplica	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	4	1 Chocolate em pó Nestlé - colher de chá cheia
6900801 Chocolate em pó de qualquer marca	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	10	1 Chocolate em pó Nestlé - colher de sobremesa cheia
6900801 Chocolate em pó de qualquer marca	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	15	1 Chocolate em pó Nestlé - colher de sopa cheia
6900801 Chocolate em pó de qualquer marca	99 Não se aplica	18 Copo americano	16 Colher de sopa	20	5 Diluição para o preparo de 1 copo americano
6900801 Chocolate em pó de qualquer marca	99 Não se aplica	22 Copo médio	16 Colher de sopa	32	5 Diluição para o preparo de 1 copo médio
6900801 Chocolate em pó de qualquer marca	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6900801 Chocolate em pó de qualquer marca	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	20	5 Chocolate em pó Nestlé - porção rótulo
6900801 Chocolate em pó de qualquer marca	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6900801 Chocolate em pó de qualquer marca	99 Não se aplica	105 Xicara de café	16 Colher de sopa	6,7	5 Diluição para o preparo de 1 xícara de café
6900801 Chocolate em pó de qualquer marca	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	16 Colher de sopa	26,7	5 Diluição para o preparo de 1 xícara de chá
6900818 Ovomaltine	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	9	1 Ovomaltine - colher de sobremesa cheia
6900818 Ovomaltine	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	14	1 Ovomaltine - colher de sopa cheia
6900818 Ovomaltine	99 Não se aplica	21 Copo grande	16 Colher de sopa	60	5 Diluição para o preparo de 1 copo grande
6900818 Ovomaltine	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6900818 Ovomaltine	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6900818 Ovomaltine	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	16 Colher de sopa	40	5 Diluição para o preparo de 1 xícara de chá
6900821 Achocolatado em pó	99 Não se aplica	9 Caneca	16 Colher de sopa	40	5 Diluição para o preparo de 1 caneca de 300ml

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6900821 Achocolatado em pó	99 Não se aplica	10 Caneco	16 Colher de sopa	40	5 Diluição para o preparo de 1 caneca de 300ml
6900821 Achocolatado em pó	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	30	1 Chocolate em pó Nestlé - 2 colheres de sopa cheias
6900821 Achocolatado em pó	99 Não se aplica	13 Colher de café	16 Colher de sopa	2	1 Achocolatado em pó - colher de café cheia
6900821 Achocolatado em pó	99 Não se aplica	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	4	1 Achocolatado em pó - colher de chá cheia
6900821 Achocolatado em pó	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	11	1 Achocolatado em pó - colher de sobremesa cheia
6900821 Achocolatado em pó	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	16	1 Achocolatado em pó - colher de sopa cheia
6900821 Achocolatado em pó	99 Não se aplica	18 Copo americano	16 Colher de sopa	20	5 Diluição para o preparo de 1 copo americano
6900821 Achocolatado em pó	99 Não se aplica	19 Copo de cafezinho	16 Colher de sopa	6,7	5 Diluição para o preparo de 1 xícara de café
6900821 Achocolatado em pó	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	16 Colher de sopa	32	5 Diluição para o preparo de 1 copo médio
6900821 Achocolatado em pó	99 Não se aplica	21 Copo grande	16 Colher de sopa	40	5 Diluição para o preparo de 1 copo grande
6900821 Achocolatado em pó	99 Não se aplica	22 Copo médio	16 Colher de sopa	32	5 Diluição para o preparo de 1 copo médio
6900821 Achocolatado em pó	99 Não se aplica	36 Garrafa (200 ml)	16 Colher de sopa	26,7	5 Diluição para o preparo de 1 garrafa de 200ml
6900821 Achocolatado em pó	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6900821 Achocolatado em pó	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	20	5 Chocolate em pó Nestlé - porção rótulo
6900821 Achocolatado em pó	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6900821 Achocolatado em pó	99 Não se aplica	105 Xicara de café	16 Colher de sopa	6,7	5 Diluição para o preparo de 1 xícara de café
6900821 Achocolatado em pó	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	16 Colher de sopa	26,7	5 Diluição para o preparo de 1 xícara de chá
6900822 <i>Toddynho</i>	99 Não se aplica	9 Caneca	103 Unidade	300	15 Caneca de 300ml
6900822 <i>Toddynho</i>	99 Não se aplica	18 Copo americano	103 Unidade	150	15 Copo americano
6900822 <i>Toddynho</i>	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	103 Unidade	240	1 Copo de requeijão
6900822 <i>Toddynho</i>	99 Não se aplica	21 Copo grande	103 Unidade	300	7 Copo grande
6900822 <i>Toddynho</i>	99 Não se aplica	22 Copo médio	103 Unidade	240	1 Copo médio
6900822 <i>Toddynho</i>	99 Não se aplica	36 Garrafa (200 ml)	103 Unidade	200	15 Garrafa de 200ml
6900822 <i>Toddynho</i>	99 Não se aplica	39 Garrafa (250 ml)	103 Unidade	250	15 Garrafa de 250ml

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)	
						Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6900822 <i>Toddynho</i>	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama		
6900822 <i>Toddynho</i>	99 Não se aplica	79 Mililitro	103 Unidade	1	15 Mililitro		
6900822 <i>Toddynho</i>	99 Não se aplica	90 Pote	103 Unidade	200	1 <i>Toddynho</i> - unidade		
6900822 <i>Toddynho</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo		
6900822 <i>Toddynho</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	200	1 <i>Toddynho</i> - unidade		
6900822 <i>Toddynho</i>	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	200	1 <i>Toddynho</i> - unidade		
6900822 <i>Toddynho</i>	99 Não se aplica	105 Xicara de café	103 Unidade	50	15 Xicara de café		
6900901 Bombom de qualquer marca	99 Não se aplica	4 Barra	103 Unidade	20	1 Bombom <i>Serenata de Amor</i> - unidade		
6900901 Bombom de qualquer marca	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama		
6900901 Bombom de qualquer marca	99 Não se aplica	78 Metade	103 Unidade	10	1 Bombom <i>Serenata de Amor</i> - 1/2 unidade		
6900901 Bombom de qualquer marca	99 Não se aplica	81 Pedaço	103 Unidade	10	1 Bombom <i>Serenata de Amor</i> - 1/2 unidade		
6900901 Bombom de qualquer marca	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo		
6900901 Bombom de qualquer marca	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	20	1 Bombom <i>Serenata de Amor</i> - unidade		
6900904 Trufa	99 Não se aplica	68 Grama	104 Unidade pequena	1	15 Grama		
6900904 Trufa	99 Não se aplica	94 Quilo	104 Unidade pequena	1000	15 Quilo		
6900904 Trufa	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	104 Unidade pequena	30	1 Bomba - unidade pequena		
6901001 Geleia de frutas de qualquer marca ou sabor	99 Não se aplica	13 Colher de café	86 Ponta de faca	4,8	1 Geleia de fruta - 1/2 colher de chá cheia		
6901001 Geleia de frutas de qualquer marca ou sabor	99 Não se aplica	14 Colher de chá	86 Ponta de faca	9,5	1 Geleia de fruta - colher de chá cheia		
6901001 Geleia de frutas de qualquer marca ou sabor	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	86 Ponta de faca	26	1 Geleia de fruta - colher de sobremesa cheia		
6901001 Geleia de frutas de qualquer marca ou sabor	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	86 Ponta de faca	34	1 Geleia de fruta - colher de sopa cheia		
6901001 Geleia de frutas de qualquer marca ou sabor	99 Não se aplica	18 Copo americano	86 Ponta de faca	150	15 Copo americano		
6901001 Geleia de frutas de qualquer marca ou sabor	99 Não se aplica	68 Grama	86 Ponta de faca	1	15 Grama		
6901001 Geleia de frutas de qualquer marca ou sabor	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	86 Ponta de faca	12,5	7 Doce de leite - passada de faca		
6901001 Geleia de frutas de qualquer marca ou sabor	99 Não se aplica	87 Porção	86 Ponta de faca	34	2 Geleia de fruta - porção Guia Alimentar		

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6901001 Geleia de frutas de qualquer marca ou sabor	99 Não se aplica	90 Pote	86 Ponta de faca	20	1 Geleia de fruta - potinho
6901001 Geleia de frutas de qualquer marca ou sabor	99 Não se aplica	94 Quilo	86 Ponta de faca	1000	15 Quilo
6901001 Geleia de frutas de qualquer marca ou sabor	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	86 Ponta de faca	200	1 Xicara de chá
6901002 Mousse	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	101 Taça	25	1 Mousse de maracujá - colher de sobremesa
6901002 Mousse	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	101 Taça	50	1 Mousse de maracujá - 2 colheres de sobremesa
6901002 Mousse	99 Não se aplica	18 Copo americano	101 Taça	140	1 Mousse de maracujá - copo pequeno cheio
6901002 Mousse	99 Não se aplica	19 Copo de cafezinho	101 Taça	50	15 Copo de cafezinho
6901002 Mousse	99 Não se aplica	68 Grama	101 Taça	1	15 Grama
6901002 Mousse	99 Não se aplica	81 Pedaco	101 Taça	50	1 Mousse de maracujá - 2 colheres de sobremesa
6901002 Mousse	99 Não se aplica	85 Pires	101 Taça	75	1 Mousse de morango/maracujá Danone - unidade
6901002 Mousse	99 Não se aplica	87 Porção	101 Taça	100	2 Mousse de maracujá - porção Guia Alimentar
6901002 Mousse	99 Não se aplica	90 Pote	101 Taça	75	1 Mousse de morango/maracujá Danone - unidade
6901002 Mousse	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	101 Taça	140	1 Mousse de maracujá - copo pequeno cheio
6901002 Mousse	99 Não se aplica	94 Quilo	101 Taça	1000	15 Quilo
6901002 Mousse	99 Não se aplica	101 Taça	101 Taça	140	1 Mousse de maracujá - copo pequeno cheio
6901002 Mousse	99 Não se aplica	102 Tigela	101 Taça	140	1 Mousse de maracujá - copo pequeno cheio
6901002 Mousse	99 Não se aplica	103 Unidade	101 Taça	75	1 Mousse de morango/maracujá Danone - unidade
6901101 Geleia de mocotó	99 Não se aplica	18 Copo americano	81 Pedaco	200	15 Copo americano
6901101 Geleia de mocotó	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
6901101 Geleia de mocotó	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	34	1 Geleia de fruta - colher de sopa cheia
6901101 Geleia de mocotó	99 Não se aplica	87 Porção	81 Pedaco	20	5 Geleia de mocotó natural Arisco - porção rótulo
6901101 Geleia de mocotó	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
6901101 Geleia de mocotó	99 Não se aplica	103 Unidade	81 Pedaco	200	1 Geleia de mocotó natural Arisco - copo
6901201 Doce de frutas em pasta de qualquer sabor	99 Não se aplica	4 Barra	86 Ponta de faca	60	1 Goiabada - fatia média em corte

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6901201 Doce de frutas em pasta de qualquer sabor	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	86 Ponta de faca	70	14 Goiabada - colher de arroz
6901201 Doce de frutas em pasta de qualquer sabor	99 Não se aplica	13 Colher de café	86 Ponta de faca	4	14 Goiabada - colher de café
6901201 Doce de frutas em pasta de qualquer sabor	99 Não se aplica	14 Colher de chá	86 Ponta de faca	12	14 Goiabada - colher de chá
6901201 Doce de frutas em pasta de qualquer sabor	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	86 Ponta de faca	35	1 Goiabada - colher de sobremesa cheia em pasta
6901201 Doce de frutas em pasta de qualquer sabor	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	86 Ponta de faca	50	1 Goiabada - colher de sopa cheia em pasta
6901201 Doce de frutas em pasta de qualquer sabor	99 Não se aplica	17 Concha	86 Ponta de faca	100	1 Goiabada - 2 colheres de sopa cheias em pasta
6901201 Doce de frutas em pasta de qualquer sabor	99 Não se aplica	18 Copo americano	86 Ponta de faca	197	14 Goiabada - copo pequeno
6901201 Doce de frutas em pasta de qualquer sabor	99 Não se aplica	19 Copo de cafezinho	86 Ponta de faca	40	14 Goiabada - copo de cafezinho
6901201 Doce de frutas em pasta de qualquer sabor	99 Não se aplica	22 Copo médio	86 Ponta de faca	300	14 Goiabada - copo médio
6901201 Doce de frutas em pasta de qualquer sabor	99 Não se aplica	32 Fatia	86 Ponta de faca	60	1 Goiabada - fatia média em corte
6901201 Doce de frutas em pasta de qualquer sabor	99 Não se aplica	68 Grama	86 Ponta de faca	1	15 Grama
6901201 Doce de frutas em pasta de qualquer sabor	99 Não se aplica	81 Pedaco	86 Ponta de faca	60	1 Goiabada - fatia média em corte
6901201 Doce de frutas em pasta de qualquer sabor	99 Não se aplica	85 Pires	86 Ponta de faca	151	14 Goiabada - pires
6901201 Doce de frutas em pasta de qualquer sabor	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	86 Ponta de faca	12,5	7 Doce de leite - passada de faca
6901201 Doce de frutas em pasta de qualquer sabor	99 Não se aplica	87 Forção	86 Ponta de faca	45	2 Goiabada em pasta - porção Guia Alimentar
6901201 Doce de frutas em pasta de qualquer sabor	99 Não se aplica	90 Pote	86 Ponta de faca	235	14 Goiabada - pote
6901201 Doce de frutas em pasta de qualquer sabor	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	86 Ponta de faca	313	14 Goiabada - prato de sobremesa
6901201 Doce de frutas em pasta de qualquer sabor	99 Não se aplica	94 Quilo	86 Ponta de faca	1000	15 Quilo
6901201 Doce de frutas em pasta de qualquer sabor	99 Não se aplica	101 Taça	86 Ponta de faca	235	14 Goiabada - taça
6901201 Doce de frutas em pasta de qualquer sabor	99 Não se aplica	102 Tigela	86 Ponta de faca	235	14 Goiabada - taça
6901201 Doce de frutas em pasta de qualquer sabor	99 Não se aplica	105 Xicara de café	86 Ponta de faca	40	14 Goiabada - xicara de café
6901201 Doce de frutas em pasta de qualquer sabor	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	86 Ponta de faca	197	14 Goiabada - xicara de chá
6901203 Pasta de amendoim	99 Não se aplica	68 Grama	86 Ponta de faca	1	15 Grama
6901203 Pasta de amendoim	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	86 Ponta de faca	12,5	7 Doce de leite - passada de faca

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	
6901203 Pasta de amendoim	99 Não se aplica	94 Quilo	86 Ponta de faca	1000	15 Quilo	
6901204 Pessegada	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	15 Colher de sobremesa	35	1 Goiabada - colher de sobremesa cheia em pasta	
6901204 Pessegada	99 Não se aplica	68 Grama	15 Colher de sobremesa	1	15 Grama	
6901204 Pessegada	99 Não se aplica	78 Metade	15 Colher de sobremesa	30	1 Péssego em calda - 1/2 unidade média	
6901204 Pessegada	99 Não se aplica	81 Pedaco	15 Colher de sobremesa	30	1 Péssego em calda - 1/2 unidade média	
6901204 Pessegada	99 Não se aplica	87 Porção	15 Colher de sobremesa	80	2 Doce de marmão verde - porção Guia Alimentar	
6901204 Pessegada	99 Não se aplica	94 Quilo	15 Colher de sobremesa	1000	15 Quilo	
6901206 Marmelada	99 Não se aplica	32 Folia	81 Pedaco	60	1 Marmelada Cica - fatia média	
6901206 Marmelada	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
6901206 Marmelada	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	60	1 Marmelada Cica - fatia média	
6901206 Marmelada	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	81 Pedaco	12,5	7 Doce de leite - passada de faca	
6901206 Marmelada	99 Não se aplica	87 Porção	81 Pedaco	45	2 Goiabada em pasta - porção Guia Alimentar	
6901206 Marmelada	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
6901209 Figada	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	50	1 Goiabada - colher de sopa cheia em pasta	
6901209 Figada	99 Não se aplica	32 Folia	16 Colher de sopa	25	8 Doce de figo - 1/2 unidade	
6901209 Figada	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
6901209 Figada	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	16 Colher de sopa	12,5	7 Doce de leite - passada de faca	
6901209 Figada	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
6901211 Goiabada	99 Não se aplica	4 Barra	81 Pedaco	60	1 Goiabada - fatia média em corte	
6901211 Goiabada	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	70	14 Goiabada - colher de arroz	
6901211 Goiabada	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	81 Pedaco	35	1 Goiabada - colher de sobremesa cheia em pasta	
6901211 Goiabada	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	81 Pedaco	50	1 Goiabada - colher de sopa cheia em pasta	
6901211 Goiabada	99 Não se aplica	18 Copo americano	81 Pedaco	197	14 Goiabada - copo pequeno	
6901211 Goiabada	99 Não se aplica	22 Copo médio	81 Pedaco	300	14 Goiabada - copo médio	

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6901211 Goiabada	99 Não se aplica	32 Fatia	81 Pedaco	60	1 Goiabada - fatia média em corte
6901211 Goiabada	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
6901211 Goiabada	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	60	1 Goiabada - fatia média em corte
6901211 Goiabada	99 Não se aplica	85 Pires	81 Pedaco	151	14 Goiabada - pires
6901211 Goiabada	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	81 Pedaco	12,5	7 Doce de leite - passada de faca
6901211 Goiabada	99 Não se aplica	87 Porção	81 Pedaco	45	2 Goiabada em pasta - porção Guia Alimentar
6901211 Goiabada	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	81 Pedaco	313	14 Goiabada - prato de sobremesa
6901211 Goiabada	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
6901211 Goiabada	99 Não se aplica	101 Taça	81 Pedaco	235	14 Goiabada - taça
6901211 Goiabada	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	81 Pedaco	257	14 Goiabada - xícara de chá
6901214 Caju em pasta	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	40	8 Doce de caju - colher de sopa
6901214 Caju em pasta	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6901214 Caju em pasta	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	45	2 Goiabada em pasta - porção Guia Alimentar
6901214 Caju em pasta	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6901224 Mariola	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6901224 Mariola	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6901224 Mariola	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	32	1 Bananada sem açúcar <i>Tachão</i> - unidade
6901301 Doce de frutas em calda de qualquer sabor	99 Não se aplica	9 Caneca	16 Colher de sopa	292	14 Pêssego em calda - caneca
6901301 Doce de frutas em calda de qualquer sabor	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	124	14 Pêssego em calda - colher de arroz
6901301 Doce de frutas em calda de qualquer sabor	99 Não se aplica	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	26	14 Pêssego em calda - colher de chá
6901301 Doce de frutas em calda de qualquer sabor	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	26	14 Pêssego em calda - colher de sobremesa
6901301 Doce de frutas em calda de qualquer sabor	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	48	1 Doce de banana em calda - colher de sopa cheia
6901301 Doce de frutas em calda de qualquer sabor	99 Não se aplica	17 Concha	16 Colher de sopa	160	14 Pêssego em calda - concha
6901301 Doce de frutas em calda de qualquer sabor	99 Não se aplica	18 Copo americano	16 Colher de sopa	160	14 Pêssego em calda - concha

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6901301 Doce de frutas em calda de qualquer sabor	99 Não se aplica	19 Copo de cafezinho	16 Colher de sopa	46	14 Pêssego em calda - copo de cafezinho
6901301 Doce de frutas em calda de qualquer sabor	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	16 Colher de sopa	259	14 Pêssego em calda - copo de requeijão
6901301 Doce de frutas em calda de qualquer sabor	99 Não se aplica	21 Copo grande	16 Colher de sopa	360	14 Pêssego em calda - copo grande
6901301 Doce de frutas em calda de qualquer sabor	99 Não se aplica	22 Copo médio	16 Colher de sopa	259	14 Pêssego em calda - copo de requeijão
6901301 Doce de frutas em calda de qualquer sabor	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	16 Colher de sopa	274	14 Pêssego em calda - copo tulipa
6901301 Doce de frutas em calda de qualquer sabor	99 Não se aplica	32 Fritada	16 Colher de sopa	35	14 Pêssego em calda - pedaço pequeno
6901301 Doce de frutas em calda de qualquer sabor	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6901301 Doce de frutas em calda de qualquer sabor	99 Não se aplica	81 Pedaço	16 Colher de sopa	57	14 Pêssego em calda - pedaço médio
6901301 Doce de frutas em calda de qualquer sabor	99 Não se aplica	85 Pires	16 Colher de sopa	241	14 Pêssego em calda - pires
6901301 Doce de frutas em calda de qualquer sabor	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	16 Colher de sopa	12,5	7 Doce de leite - passada de faca
6901301 Doce de frutas em calda de qualquer sabor	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	45	2 Goiabada em pasta - porção Guia Alimentar
6901301 Doce de frutas em calda de qualquer sabor	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	16 Colher de sopa	357	14 Pêssego em calda - prato de sobremesa
6901301 Doce de frutas em calda de qualquer sabor	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6901301 Doce de frutas em calda de qualquer sabor	99 Não se aplica	101 Taça	16 Colher de sopa	186	1 Doce de banana em calda - copo pequeno cheio
6901301 Doce de frutas em calda de qualquer sabor	99 Não se aplica	102 Tigela	16 Colher de sopa	160	14 Pêssego em calda - concha
6901301 Doce de frutas em calda de qualquer sabor	99 Não se aplica	103 Unidade	16 Colher de sopa	60	1 Pêssego em calda - unidade
6901301 Doce de frutas em calda de qualquer sabor	99 Não se aplica	105 Xicara de café	16 Colher de sopa	46	14 Pêssego em calda - copo de cafezinho
6901301 Doce de frutas em calda de qualquer sabor	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	16 Colher de sopa	160	14 Pêssego em calda - concha
6901401 Doce de frutas cristalizado de qualquer sabor	99 Não se aplica	4 Barra	81 Pedaço	20	14 Doce cristalizado - pedaço médio
6901401 Doce de frutas cristalizado de qualquer sabor	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaço	51	14 Doce cristalizado - colher de arroz
6901401 Doce de frutas cristalizado de qualquer sabor	99 Não se aplica	14 Colher de chá	81 Pedaço	9	14 Doce cristalizado - colher de chá
6901401 Doce de frutas cristalizado de qualquer sabor	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	81 Pedaço	17	14 Doce cristalizado - colher de sobremesa
6901401 Doce de frutas cristalizado de qualquer sabor	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	81 Pedaço	50	1 Goiabada - colher de sopa cheia em pasta
6901401 Doce de frutas cristalizado de qualquer sabor	99 Não se aplica	18 Copo americano	81 Pedaço	130	14 Doce cristalizado - copo pequeno

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6901401 Doce de frutas cristalizado de qualquer sabor	99 Não se aplica	19 Copo de cafezinho	81 Pedaco	32	14 Doce cristalizado - copo de cafezinho
6901401 Doce de frutas cristalizado de qualquer sabor	99 Não se aplica	22 Copo médio	81 Pedaco	170	14 Doce cristalizado - copo médio
6901401 Doce de frutas cristalizado de qualquer sabor	99 Não se aplica	32 Folia	81 Pedaco	60	1 Goiabada - fatia média em corte
6901401 Doce de frutas cristalizado de qualquer sabor	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
6901401 Doce de frutas cristalizado de qualquer sabor	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	60	1 Goiabada - fatia média em corte
6901401 Doce de frutas cristalizado de qualquer sabor	99 Não se aplica	85 Pires	81 Pedaco	97	14 Doce cristalizado - pires
6901401 Doce de frutas cristalizado de qualquer sabor	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	81 Pedaco	12,5	7 Doce de leite - passada de faca
6901401 Doce de frutas cristalizado de qualquer sabor	99 Não se aplica	87 Porção	81 Pedaco	45	2 Goiabada em pasta - porção Guia Alimentar
6901401 Doce de frutas cristalizado de qualquer sabor	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	81 Pedaco	780	14 Doce cristalizado - prato de sobremesa
6901401 Doce de frutas cristalizado de qualquer sabor	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
6901401 Doce de frutas cristalizado de qualquer sabor	99 Não se aplica	101 Taça	81 Pedaco	145	14 Doce cristalizado - taça
6901401 Doce de frutas cristalizado de qualquer sabor	99 Não se aplica	102 Tigela	81 Pedaco	145	14 Doce cristalizado - taça
6901401 Doce de frutas cristalizado de qualquer sabor	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	81 Pedaco	145	14 Doce cristalizado - taça
6901501 Melado	99 Não se aplica	13 Colher de café	86 Ponta de faca	2	1 Mel de abelha - colher de café
6901501 Melado	99 Não se aplica	14 Colher de chá	86 Ponta de faca	3	1 Mel de abelha - colher de chá
6901501 Melado	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	86 Ponta de faca	9	1 Mel de abelha - colher de sobremesa
6901501 Melado	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	86 Ponta de faca	15	1 Mel de abelha - colher de sopa
6901501 Melado	99 Não se aplica	18 Copo americano	86 Ponta de faca	150	15 Copo americano
6901501 Melado	99 Não se aplica	68 Grama	86 Ponta de faca	1	15 Grama
6901501 Melado	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	86 Ponta de faca	12,5	7 Doce de leite - passada de faca
6901501 Melado	99 Não se aplica	94 Quilo	86 Ponta de faca	1000	15 Quilo
6901602 Mel	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	86 Ponta de faca	30	1 Mel de abelha - 2 colheres de sopa
6901602 Mel	99 Não se aplica	13 Colher de café	86 Ponta de faca	2	1 Mel de abelha - colher de café
6901602 Mel	99 Não se aplica	14 Colher de chá	86 Ponta de faca	3	1 Mel de abelha - colher de chá

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6901602 Mel	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	86 Ponta de faca	9	1 Mel de abelha - colher de sobremesa
6901602 Mel	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	86 Ponta de faca	15	1 Mel de abelha - colher de sopa
6901602 Mel	99 Não se aplica	22 Copo médio	86 Ponta de faca	240	1 Copo médio
6901602 Mel	99 Não se aplica	68 Grama	86 Ponta de faca	1	15 Grama
6901602 Mel	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	86 Ponta de faca	12,5	7 Doce de leite - passada de faca
6901602 Mel	99 Não se aplica	87 Porção	86 Ponta de faca	37,5	2 Mel - porção Guia Alimentar
6901602 Mel	99 Não se aplica	93 Prato raso	86 Ponta de faca	150	15 Copo americano
6901602 Mel	99 Não se aplica	94 Quilo	86 Ponta de faca	1000	15 Quilo
6901602 Mel	99 Não se aplica	105 Xicara de café	86 Ponta de faca	50	15 Xicara de café
6901602 Mel	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	86 Ponta de faca	200	1 Xicara de chá
6901701 Gelatina de qualquer sabor	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	101 Taça	50	1 Gelatina preparada - 2 colheres de sopa cheias
6901701 Gelatina de qualquer sabor	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	101 Taça	12,5	1 Gelatina preparada - 1/2 colher de sopa cheia
6901701 Gelatina de qualquer sabor	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	101 Taça	25	1 Gelatina preparada - colher de sopa cheia
6901701 Gelatina de qualquer sabor	99 Não se aplica	18 Copo americano	101 Taça	150	15 Copo americano
6901701 Gelatina de qualquer sabor	99 Não se aplica	19 Copo de cafézinho	101 Taça	50	1 Copo de cafézinho
6901701 Gelatina de qualquer sabor	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	101 Taça	240	1 Copo de requeijão
6901701 Gelatina de qualquer sabor	99 Não se aplica	21 Copo grande	101 Taça	300	7 Copo grande
6901701 Gelatina de qualquer sabor	99 Não se aplica	22 Copo médio	101 Taça	240	1 Copo médio
6901701 Gelatina de qualquer sabor	99 Não se aplica	26 Cumbuca	101 Taça	200	14 Gelatina - tigela
6901701 Gelatina de qualquer sabor	99 Não se aplica	68 Grama	101 Taça	1	15 Grama
6901701 Gelatina de qualquer sabor	99 Não se aplica	79 Mililitro	101 Taça	1	15 Mililitro
6901701 Gelatina de qualquer sabor	99 Não se aplica	81 Pedação	101 Taça	25	1 Gelatina preparada - colher de sopa cheia
6901701 Gelatina de qualquer sabor	99 Não se aplica	85 Pires	101 Taça	110	1 Gelatina preparada - unidade comercial
6901701 Gelatina de qualquer sabor	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	101 Taça	12,5	7 Doce de leite - passada de faca

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6901701 Gelatina de qualquer sabor	99 Não se aplica	90 Pote	101 Taça	110	1 Gelatina preparada - unidade comercial
6901701 Gelatina de qualquer sabor	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	101 Taça	200	14 Gelatina - tigela
6901701 Gelatina de qualquer sabor	99 Não se aplica	94 Quilo	101 Taça	1000	15 Quilo
6901701 Gelatina de qualquer sabor	99 Não se aplica	101 Taça	101 Taça	110	1 Gelatina preparada - unidade comercial
6901701 Gelatina de qualquer sabor	99 Não se aplica	102 Tigela	101 Taça	200	14 Gelatina - tigela
6901701 Gelatina de qualquer sabor	99 Não se aplica	103 Unidade	101 Taça	110	1 Gelatina preparada - unidade comercial
6901701 Gelatina de qualquer sabor	99 Não se aplica	105 Xicara de café	101 Taça	25	1 Gelatina preparada - colher de sopa cheia
6901701 Gelatina de qualquer sabor	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	101 Taça	110	1 Gelatina preparada - unidade comercial
6901801 Adoçante artificial	99 Não se aplica	68 Grama	104 Unidade pequena	1	15 Grama
6901801 Adoçante artificial	99 Não se aplica	94 Quilo	104 Unidade pequena	1000	15 Quilo
6901801 Adoçante artificial	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	104 Unidade pequena	0,8	5 Adoçante em pó - unidade
6902004 Merengue	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6902004 Merengue	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6902004 Merengue	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	10	1 Suspiro - unidade média
6902301 Schimier de cana	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	86 Ponta de faca	9	1 Mel de abelha - colher de sobremesa
6902301 Schimier de cana	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	86 Ponta de faca	15	1 Mel de abelha - colher de sopa
6902301 Schimier de cana	99 Não se aplica	68 Grama	86 Ponta de faca	1	15 Grama
6902301 Schimier de cana	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	86 Ponta de faca	12,5	7 Doce de leite - passada de faca
6902301 Schimier de cana	99 Não se aplica	94 Quilo	86 Ponta de faca	1000	15 Quilo
6902401 Fruta seca ou desidratada	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6902401 Fruta seca ou desidratada	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6902401 Fruta seca ou desidratada	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	5	1 Ameixa seca - unidade média
6902402 Passa	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	18	1 Uva passa - colher de sopa cheia
6902402 Passa	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6902402 Passa	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	36	1 Uva passa - 2 colheres de sopa cheias
6902402 Passa	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6902601 Pudim de qualquer sabor	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	81 Pedaco	40	1 Pudim de leite - colher de sobremesa
6902601 Pudim de qualquer sabor	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	81 Pedaco	50	1 Pudim de leite - colher de sopa cheia
6902601 Pudim de qualquer sabor	99 Não se aplica	18 Copo americano	81 Pedaco	90	1 Pudim de leite - fatia pequena
6902601 Pudim de qualquer sabor	99 Não se aplica	19 Copo de cafezinho	81 Pedaco	90	1 Pudim de leite - fatia pequena
6902601 Pudim de qualquer sabor	99 Não se aplica	20 Copo de requieijo	81 Pedaco	130	1 Pudim de leite - fatia média
6902601 Pudim de qualquer sabor	99 Não se aplica	22 Copo médio	81 Pedaco	130	1 Pudim de leite - fatia média
6902601 Pudim de qualquer sabor	99 Não se aplica	32 Fatia	81 Pedaco	130	1 Pudim de leite - fatia média
6902601 Pudim de qualquer sabor	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
6902601 Pudim de qualquer sabor	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	130	1 Pudim de leite - fatia média
6902601 Pudim de qualquer sabor	99 Não se aplica	87 Porção	81 Pedaco	50	3 Pudim de leite condensado - porção
6902601 Pudim de qualquer sabor	99 Não se aplica	90 Pote	81 Pedaco	100	8 Pudim de chocolate ao leite Nestlé - unidade
6902601 Pudim de qualquer sabor	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
6902601 Pudim de qualquer sabor	99 Não se aplica	101 Taça	81 Pedaco	130	1 Pudim de leite - fatia média
6902601 Pudim de qualquer sabor	99 Não se aplica	102 Tigela	81 Pedaco	130	1 Pudim de leite - fatia média
6902601 Pudim de qualquer sabor	99 Não se aplica	103 Unidade	81 Pedaco	130	1 Pudim de leite - fatia média
6902601 Pudim de qualquer sabor	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	81 Pedaco	90	1 Pudim de leite - fatia pequena
6902601 Pudim de qualquer sabor	99 Não se aplica	105 Xicara de café	81 Pedaco	90	1 Pudim de leite - fatia pequena
6902601 Pudim de qualquer sabor	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	81 Pedaco	130	1 Pudim de leite - fatia média
6902607 Danette pudim	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6902607 Danette pudim	99 Não se aplica	81 Pedaco	103 Unidade	130	1 Pudim de leite - fatia média
6902607 Danette pudim	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	103 Unidade	12,5	7 Doce de leite - passada de faca
6902607 Danette pudim	99 Não se aplica	90 Pote	103 Unidade	220	5 Danette - unidade

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	
6902607 Danette pudim	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
6902607 Danette pudim	99 Não se aplica	101 Taça	103 Unidade	220	5 Danette - unidade	
6902607 Danette pudim	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	220	5 Danette - unidade	
6902701 Manjar	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	40	1 Pudim de leite - colher de sobremesa	
6902701 Manjar	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	50	1 Pudim de leite - colher de sopa cheia	
6902701 Manjar	99 Não se aplica	18 Copo americano	16 Colher de sopa	90	1 Pudim de leite - fatia pequena	
6902701 Manjar	99 Não se aplica	22 Copo médio	16 Colher de sopa	130	1 Pudim de leite - fatia média	
6902701 Manjar	99 Não se aplica	32 Fatia	16 Colher de sopa	130	1 Pudim de leite - fatia média	
6902701 Manjar	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
6902701 Manjar	99 Não se aplica	81 Pedaco	16 Colher de sopa	130	1 Pudim de leite - fatia média	
6902701 Manjar	99 Não se aplica	85 Pires	16 Colher de sopa	90	1 Pudim de leite - fatia pequena	
6902701 Manjar	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	50	3 Pudim de leite condensado - porção	
6902701 Manjar	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	16 Colher de sopa	130	1 Pudim de leite - fatia média	
6902701 Manjar	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
6902701 Manjar	99 Não se aplica	103 Unidade	16 Colher de sopa	130	1 Pudim de leite - fatia média	
6902901 Cuscuz	99 Não se aplica	3 Banda	32 Fatia	67,5	1 Cuscuz de milho - 1/2 pedaço médio	
6902901 Cuscuz	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	32 Fatia	24	2 Farinha de milho - 2 colheres de sopa	
6902901 Cuscuz	99 Não se aplica	13 Colher de café	32 Fatia	1,5	2 Farinha de milho - 1/8 colher de sopa	
6902901 Cuscuz	99 Não se aplica	14 Colher de chá	32 Fatia	3	2 Farinha de milho - 1/4 colher de sopa	
6902901 Cuscuz	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	32 Fatia	6	2 Farinha de milho - 1/2 colher de sopa	
6902901 Cuscuz	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	32 Fatia	12	2 Farinha de milho - colher de sopa	
6902901 Cuscuz	99 Não se aplica	17 Concha	32 Fatia	48	2 Farinha de milho - 4 colheres de sopa	
6902901 Cuscuz	99 Não se aplica	28 Escumadeira	32 Fatia	24	2 Farinha de milho - 2 colheres de sopa	
6902901 Cuscuz	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	135	1 Cuscuz de milho - pedaço médio	



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	Quantidade (g)
6902901 Cuscuz	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama	
6902901 Cuscuz	99 Não se aplica	78 Metade	32 Fatia	67,5	1 Cuscuz de milho - 1/2 pedaço médio	
6902901 Cuscuz	99 Não se aplica	81 Pedaço	32 Fatia	135	1 Cuscuz de milho - pedaço médio	
6902901 Cuscuz	99 Não se aplica	87 Porção	32 Fatia	42	2 Farinha de milho - porção Guia Alimentar	
6902901 Cuscuz	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	32 Fatia	180	1 Cuscuz de milho com leite - fatia média	
6902901 Cuscuz	99 Não se aplica	92 Prato fundo	32 Fatia	180	1 Cuscuz de milho com leite - fatia média	
6902901 Cuscuz	99 Não se aplica	93 Prato raso	32 Fatia	180	1 Cuscuz de milho com leite - pedaço médio	
6902901 Cuscuz	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo	
6902902 Cuscuz de tapioca	99 Não se aplica	32 Fatia	81 Pedaço	120	1 Cuscuz de tapioca - fatia média	
6902902 Cuscuz de tapioca	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaço	1	15 Grama	
6902902 Cuscuz de tapioca	99 Não se aplica	81 Pedaço	81 Pedaço	120	1 Cuscuz de tapioca - fatia média	
6902902 Cuscuz de tapioca	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaço	1000	15 Quilo	
6903001 Maria mole	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaço	1	15 Grama	
6903001 Maria mole	99 Não se aplica	81 Pedaço	81 Pedaço	90	1 Pudim de leite - fatia pequena	
6903001 Maria mole	99 Não se aplica	85 Pires	81 Pedaço	90	1 Pudim de leite - fatia pequena	
6903001 Maria mole	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaço	1000	15 Quilo	
6903001 Maria mole	99 Não se aplica	101 Taça	81 Pedaço	130	1 Pudim de leite - fatia média	
6903101 Cocada	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	103 Unidade	30	1 Doce de coco - colher de sobremesa cheia	
6903101 Cocada	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	103 Unidade	50	1 Doce de coco - colher de sopa cheia	
6903101 Cocada	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
6903101 Cocada	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	103 Unidade	12,5	7 Doce de leite - passada de faca	
6903101 Cocada	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
6903101 Cocada	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	70	1 Cocada - unidade média	
6903102 Quebra-queixo	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)	
						Código e descrição do tipo de medida	Quantidade (g)
6903102 Quebra-queixo	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo		
6903102 Quebra-queixo	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	70	1 Cocada - unidade média		
6903201 Doce de amendoim	99 Não se aplica	4 Barra	81 Pedaco	10	5 Torrone de castanha de caju <i>MontevérGINE</i>		
6903201 Doce de amendoim	99 Não se aplica	13 Colher de café	81 Pedaco	7,5	1 Doce de nozes - 1/2 colher de chá cheia		
6903201 Doce de amendoim	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	81 Pedaco	30	1 Doce de nozes - colher de sobremesa cheia		
6903201 Doce de amendoim	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	81 Pedaco	50	1 Doce de nozes - colher de sopa cheia		
6903201 Doce de amendoim	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama		
6903201 Doce de amendoim	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	10	1 Doce de nozes - unidade pequena		
6903201 Doce de amendoim	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	81 Pedaco	12,5	7 Doce de leite - passada de faca		
6903201 Doce de amendoim	99 Não se aplica	87 Porção	81 Pedaco	30	8 Doce de nozes - porção		
6903201 Doce de amendoim	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo		
6903201 Doce de amendoim	99 Não se aplica	103 Unidade	81 Pedaco	30	1 Paçoca - unidade		
6903202 Pé de moleque	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama		
6903202 Pé de moleque	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	40	8 Pé de moleque - porção		
6903202 Pé de moleque	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo		
6903202 Pé de moleque	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	17	1 Pé de moleque <i>Santa Helena</i> - unidade		
6903203 Paçoca	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	103 Unidade	100	1 Doce de nozes - 2 colheres de sopa cheias		
6903203 Paçoca	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	103 Unidade	50	1 Doce de nozes - colher de sopa cheia		
6903203 Paçoca	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama		
6903203 Paçoca	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	32	8 Paçoquinha de amendoim - porção		
6903203 Paçoca	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo		
6903203 Paçoca	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	30	1 Paçoca - unidade		
6903204 Torrao de amendoim	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama		
6903204 Torrao de amendoim	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo		

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6903204	Torrão de amendoim	99 Não se aplica	103 Unidade	10	5 Torrone de castanha de caju <i>MontevérGINE</i> - unidade
6903205	Paçoquinha de amendoim	99 Não se aplica	68 Grama	1	15 Grama
6903205	Paçoquinha de amendoim	99 Não se aplica	94 Quilo	1000	15 Quilo
6903205	Paçoquinha de amendoim	99 Não se aplica	103 Unidade	30	1 Paçoca - unidade
6903207	Amendoim caramelizado	99 Não se aplica	4 Barra	10	5 Torrone de castanha de caju <i>MontevérGINE</i>
6903207	Amendoim caramelizado	99 Não se aplica	68 Grama	1	15 Grama
6903207	Amendoim caramelizado	99 Não se aplica	80 Pacote	20	1 Amendoim caramelizado - pacote pequeno
6903207	Amendoim caramelizado	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	12,5	7 Doce de leite - passada de faca
6903207	Amendoim caramelizado	99 Não se aplica	87 Porção	30	8 Doce de nozes - porção
6903207	Amendoim caramelizado	99 Não se aplica	94 Quilo	1000	15 Quilo
6903208	Amendoim amanteigado	99 Não se aplica	68 Grama	1	15 Grama
6903208	Amendoim amanteigado	99 Não se aplica	80 Pacote	20	1 Amendoim caramelizado - pacote pequeno
6903208	Amendoim amanteigado	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	12,5	7 Doce de leite - passada de faca
6903208	Amendoim amanteigado	99 Não se aplica	87 Porção	9	3 Amendoim torrado - porção
6903208	Amendoim amanteigado	99 Não se aplica	94 Quilo	1000	15 Quilo
6903209	Amendoim achocolatado	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	50	1 Doce de nozes - colher de sopa cheia
6903209	Amendoim achocolatado	99 Não se aplica	68 Grama	1	15 Grama
6903209	Amendoim achocolatado	99 Não se aplica	80 Pacote	20	1 Amendoim caramelizado - pacote pequeno
6903209	Amendoim achocolatado	99 Não se aplica	87 Porção	30	8 Doce de nozes - porção
6903209	Amendoim achocolatado	99 Não se aplica	94 Quilo	1000	15 Quilo
6903303	Amendoim apimentado	99 Não se aplica	68 Grama	1	15 Grama
6903303	Amendoim apimentado	99 Não se aplica	80 Pacote	20	1 Amendoim caramelizado - pacote pequeno
6903303	Amendoim apimentado	99 Não se aplica	94 Quilo	1000	15 Quilo
6903304	Amendoim cozido	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16	14 Amendoim cozido - colher de sopa cheia

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6903304 Amendoim cozido	99 Não se aplica	17 Concha	80 Pacote	64	14 Amendoim cozido - 4 colheres de sopa cheias
6903304 Amendoim cozido	99 Não se aplica	68 Grama	80 Pacote	1	15 Grama
6903304 Amendoim cozido	99 Não se aplica	78 Metade	80 Pacote	26,5	14 Amendoim cozido - 1/2 pacote
6903304 Amendoim cozido	99 Não se aplica	80 Pacote	80 Pacote	53	14 Amendoim cozido - pacote
6903304 Amendoim cozido	99 Não se aplica	87 Porção	80 Pacote	32	14 Amendoim cozido - 2 colheres de sopa cheias
6903304 Amendoim cozido	99 Não se aplica	88 Punhado	80 Pacote	17	14 Amendoim cozido - punhado
6903304 Amendoim cozido	99 Não se aplica	94 Quilo	80 Pacote	1000	15 Quilo
6903304 Amendoim cozido	99 Não se aplica	98 Saco	80 Pacote	53	14 Amendoim cozido - pacote
6903304 Amendoim cozido	99 Não se aplica	103 Unidade	80 Pacote	2	14 Amendoim cozido - unidade
6903601 Brigadeiro	99 Não se aplica	13 Colher de café	103 Unidade	7,5	1 Brigadeiro - 1/2 colher de chá cheia
6903601 Brigadeiro	99 Não se aplica	14 Colher de chá	103 Unidade	15	1 Brigadeiro - colher de chá cheia
6903601 Brigadeiro	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	103 Unidade	30	1 Brigadeiro - colher de sobremesa cheia
6903601 Brigadeiro	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	103 Unidade	50	1 Brigadeiro - colher de sopa cheia
6903601 Brigadeiro	99 Não se aplica	22 Copo médio	103 Unidade	192,5	1 Brigadeiro Moça Festa - 1/2 lata
6903601 Brigadeiro	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6903601 Brigadeiro	99 Não se aplica	73 Lata (354 ml)	103 Unidade	354	15 Lata de 354ml
6903601 Brigadeiro	99 Não se aplica	75 Lata (não especificada)	103 Unidade	385	1 Brigadeiro Moça Festa - lata
6903601 Brigadeiro	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	30	3 Brigadeiro - porção
6903601 Brigadeiro	99 Não se aplica	90 Pote	103 Unidade	385	1 Brigadeiro Moça Festa - lata
6903601 Brigadeiro	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	103 Unidade	192,5	1 Brigadeiro Moça Festa - 1/2 lata
6903601 Brigadeiro	99 Não se aplica	92 Prato fundo	103 Unidade	385	1 Brigadeiro Moça Festa - lata
6903601 Brigadeiro	99 Não se aplica	93 Prato raso	103 Unidade	385	1 Brigadeiro Moça Festa - lata
6903601 Brigadeiro	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6903601 Brigadeiro	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	15	1 Brigadeiro - unidade média

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	Fonte e descrição do alimento na referência
6903601 Brigadeiro	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	10	1 Brigadeiro - unidade pequena	
6903701 Bomba de qualquer tipo	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
6903701 Bomba de qualquer tipo	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
6903701 Bomba de qualquer tipo	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	50	1 Bomba - unidade comercial	
6903801 Mili folhas	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
6903801 Mili folhas	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
6903801 Mili folhas	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	140	14 Mil folhas - unidade	
6903901 Queijadinha	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
6903901 Queijadinha	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
6903901 Queijadinha	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	35	1 Queijadinha - unidade média	
6904101 Doce a base de ovos	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	30	1 Baba de moça - colher de sopa cheia	
6904101 Doce a base de ovos	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
6904101 Doce a base de ovos	99 Não se aplica	81 Pedaco	16 Colher de sopa	35	1 Quindim - unidade média	
6904101 Doce a base de ovos	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
6904101 Doce a base de ovos	99 Não se aplica	103 Unidade	16 Colher de sopa	35	1 Quindim - unidade média	
6904104 Caçarola italiana	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	130	1 Pudim de leite - fatia média	
6904104 Caçarola italiana	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama	
6904104 Caçarola italiana	99 Não se aplica	81 Pedaco	32 Fatia	130	1 Pudim de leite - fatia média	
6904104 Caçarola italiana	99 Não se aplica	87 Porção	32 Fatia	50	3 Pudim de leite condensado - porção	
6904104 Caçarola italiana	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo	
6904105 Quindim	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
6904105 Quindim	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
6904105 Quindim	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	35	1 Quindim - unidade média	
6904105 Quindim	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	20	1 Quindim - unidade pequena	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6904108 Fios de ovos	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6904108 Fios de ovos	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6904108 Fios de ovos	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	10	8 Fios de ovos <i>Prima Donna</i> - porção
6904201 Doce a base de leite	99 Não se aplica	4 Barra	16 Colher de sopa	130	1 Pudim de leite - fatia média
6904201 Doce a base de leite	99 Não se aplica	6 Bisnaga	16 Colher de sopa	130	1 Pudim de leite - fatia média
6904201 Doce a base de leite	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	80	1 Doce de leite cremoso - 2 colheres de sopa cheias
6904201 Doce a base de leite	99 Não se aplica	13 Colher de café	16 Colher de sopa	8	1 Doce de leite cremoso - colher de café cheia
6904201 Doce a base de leite	99 Não se aplica	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	12	1 Doce de leite cremoso - colher de chá cheia
6904201 Doce a base de leite	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	25	1 Doce de leite cremoso - colher de sobremesa cheia
6904201 Doce a base de leite	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	40	1 Doce de leite cremoso - colher de sopa cheia
6904201 Doce a base de leite	99 Não se aplica	18 Copo americano	16 Colher de sopa	220	1 Doce de leite cremoso - copo pequeno
6904201 Doce a base de leite	99 Não se aplica	19 Copo de cafezinho	16 Colher de sopa	73,3	1 Doce de leite cremoso - 1/3 copo pequeno
6904201 Doce a base de leite	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	16 Colher de sopa	270	1 Doce de leite cremoso - copo duplo
6904201 Doce a base de leite	99 Não se aplica	21 Copo grande	16 Colher de sopa	270	1 Doce de leite cremoso - copo duplo
6904201 Doce a base de leite	99 Não se aplica	22 Copo médio	16 Colher de sopa	270	1 Doce de leite cremoso - copo duplo
6904201 Doce a base de leite	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	16 Colher de sopa	270	1 Doce de leite cremoso - copo duplo
6904201 Doce a base de leite	99 Não se aplica	32 Fatia	16 Colher de sopa	130	1 Pudim de leite - fatia média
6904201 Doce a base de leite	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6904201 Doce a base de leite	99 Não se aplica	81 Pedaço	16 Colher de sopa	130	1 Pudim de leite - fatia média
6904201 Doce a base de leite	99 Não se aplica	85 Pires	16 Colher de sopa	80	1 Doce de leite cremoso - 2 colheres de sopa cheias
6904201 Doce a base de leite	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	16 Colher de sopa	12,5	7 Doce de leite - passada de faca
6904201 Doce a base de leite	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	50	2 Doce de leite cremoso - porção Guia Alimentar
6904201 Doce a base de leite	99 Não se aplica	90 Pote	16 Colher de sopa	110	1 Doce de leite cremoso - 1/2 copo pequeno
6904201 Doce a base de leite	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	16 Colher de sopa	220	1 Doce de leite cremoso - copo pequeno

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	
6904201 Doce a base de leite	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
6904201 Doce a base de leite	99 Não se aplica	101 Taça	16 Colher de sopa	110	1 Doce de leite cremoso - 1/2 copo pequeno	
6904201 Doce a base de leite	99 Não se aplica	102 Tigela	16 Colher de sopa	110	1 Doce de leite cremoso - 1/2 copo pequeno	
6904201 Doce a base de leite	99 Não se aplica	105 Xicara de café	16 Colher de sopa	73,3	1 Doce de leite cremoso - 1/3 copo pequeno	
6904201 Doce a base de leite	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	16 Colher de sopa	220	1 Doce de leite cremoso - copo pequeno	
6904202 Pavê de qualquer sabor	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	81 Pedaco	20	1 Pavê de chocolate - colher de sobremesa cheia	
6904202 Pavê de qualquer sabor	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	81 Pedaco	35	1 Pavê de chocolate - colher de sopa cheia	
6904202 Pavê de qualquer sabor	99 Não se aplica	18 Copo americano	81 Pedaco	60	1 Pavê de chocolate - pedaco pequeno	
6904202 Pavê de qualquer sabor	99 Não se aplica	22 Copo médio	81 Pedaco	170	1 Pavê de chocolate - pedaco grande	
6904202 Pavê de qualquer sabor	99 Não se aplica	26 Cumbuca	81 Pedaco	85	1 Pavê de chocolate - pedaco médio	
6904202 Pavê de qualquer sabor	99 Não se aplica	32 Folia	81 Pedaco	85	1 Pavê de chocolate - pedaco médio	
6904202 Pavê de qualquer sabor	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
6904202 Pavê de qualquer sabor	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	85	1 Pavê de chocolate - pedaco médio	
6904202 Pavê de qualquer sabor	99 Não se aplica	85 Pires	81 Pedaco	85	1 Pavê de chocolate - pedaco médio	
6904202 Pavê de qualquer sabor	99 Não se aplica	87 Forção	81 Pedaco	85	1 Pavê de chocolate - pedaco médio	
6904202 Pavê de qualquer sabor	99 Não se aplica	90 Pote	81 Pedaco	85	1 Pavê de chocolate - pedaco médio	
6904202 Pavê de qualquer sabor	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	81 Pedaco	85	1 Pavê de chocolate - pedaco médio	
6904202 Pavê de qualquer sabor	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
6904202 Pavê de qualquer sabor	99 Não se aplica	101 Taça	81 Pedaco	85	1 Pavê de chocolate - pedaco médio	
6904202 Pavê de qualquer sabor	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	81 Pedaco	60	1 Pavê de chocolate - pedaco pequeno	
6904203 Ambrosia	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	40	1 Doce de leite cremoso - colher de sopa cheia	
6904203 Ambrosia	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
6904203 Ambrosia	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
6904204 Leite gelificado	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	20 Copo de requeijão	240	1 Copo de requeijão	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6904204 Leite geleificado	99 Não se aplica	21 Copo grande	20 Copo de Requeijão	300	7 Copo grande
6904204 Leite geleificado	99 Não se aplica	22 Copo médio	20 Copo de Requeijão	240	1 Copo médio
6904204 Leite geleificado	99 Não se aplica	68 Grama	20 Copo de Requeijão	1	15 Grama
6904204 Leite geleificado	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	20 Copo de Requeijão	12,5	7 Doce de leite - passada de faca
6904204 Leite geleificado	99 Não se aplica	94 Quilo	20 Copo de Requeijão	1000	15 Quilo
6904205 <i>Chandelle</i> de qualquer sabor	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6904205 <i>Chandelle</i> de qualquer sabor	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6904205 <i>Chandelle</i> de qualquer sabor	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	220	5 Chandele - unidade
6904302 Mumu	99 Não se aplica	14 Colher de chá	86 Ponta de faca	12	1 Doce de leite cremoso - colher de chá cheia
6904302 Mumu	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	86 Ponta de faca	25	1 Doce de leite cremoso - colher de sobremesa cheia
6904302 Mumu	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	86 Ponta de faca	40	1 Doce de leite cremoso - colher de sopa cheia
6904302 Mumu	99 Não se aplica	68 Grama	86 Ponta de faca	1	15 Grama
6904302 Mumu	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	86 Ponta de faca	12,5	7 Doce de leite - passada de faca
6904302 Mumu	99 Não se aplica	94 Quilo	86 Ponta de faca	1000	15 Quilo
6904401 Canudinho recheado	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6904401 Canudinho recheado	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6904401 Canudinho recheado	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	7,5	1 Biscoito <i>waffer</i> chocolate - unidade
6904501 Sarolho	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6904501 Sarolho	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6904501 Sarolho	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	50	8 Tapioca com coco - unidade
6904502 Beiju	99 Não se aplica	3 Banda	103 Unidade	62,5	1 Beiju com coco - 1/2 unidade grande
6904502 Beiju	99 Não se aplica	32 Fatia	103 Unidade	62,5	1 Beiju com coco - 1/2 unidade grande
6904502 Beiju	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6904502 Beiju	99 Não se aplica	78 Metade	103 Unidade	62,5	1 Beiju com coco - 1/2 unidade grande

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6904502 Beiju	99 Não se aplica	81 Pedaco	103 Unidade	31,3	1 Beiju com coco - 1/4 unidade grande
6904502 Beiju	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6904502 Beiju	99 Não se aplica	100 Tablete	103 Unidade	31,3	1 Beiju com coco - 1/4 unidade grande
6904502 Beiju	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	125	1 Beiju com coco - unidade grande
6904601 <i>Schimier</i> de fruta (exceto de cana)	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	86 Ponta de faca	9	1 Mel de abelha - colher de sobremesa
6904601 <i>Schimier</i> de fruta (exceto de cana)	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	86 Ponta de faca	15	1 Mel de abelha - colher de sopa
6904601 <i>Schimier</i> de fruta (exceto de cana)	99 Não se aplica	68 Grama	86 Ponta de faca	1	15 Grama
6904601 <i>Schimier</i> de fruta (exceto de cana)	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	86 Ponta de faca	12,5	7 Doce de leite - passada de faca
6904601 <i>Schimier</i> de fruta (exceto de cana)	99 Não se aplica	87 Porção	86 Ponta de faca	37,5	2 Mel de abelha - porção Guia Alimentar
6904601 <i>Schimier</i> de fruta (exceto de cana)	99 Não se aplica	94 Quilo	86 Ponta de faca	1000	15 Quilo
6904701 Beijo de moça	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6904701 Beijo de moça	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6904701 Beijo de moça	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	10	1 Beijinho <i>Moça Festa</i> - unidade pequena
6904801 Picolé ensacado	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6904801 Picolé ensacado	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6904801 Picolé ensacado	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	65	1 Picolé <i>Chicabon Kíbon</i> - unidade
6904807 Geladinho	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6904807 Geladinho	99 Não se aplica	78 Metade	103 Unidade	55	5 Geladinho <i>Gulozitos</i> - 1/2 unidade
6904807 Geladinho	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6904807 Geladinho	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	110	5 Rótulo - Geladinho <i>Gulozitos</i>
6905001 Churro	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6905001 Churro	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6905001 Churro	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	59	14 Churro - unidade
6905001 Churro	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	44,3	14 Churro - 75% unidade

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6905101 Pamonha	99 Não se aplica	3 Banda	103 Unidade	80	1 Pamonha - 1/2 unidade
6905101 Pamonha	99 Não se aplica	32 Fata	103 Unidade	40	1 Pamonha - 1/4 unidade
6905101 Pamonha	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6905101 Pamonha	99 Não se aplica	81 Pedaco	103 Unidade	40	1 Pamonha - 1/4 unidade
6905101 Pamonha	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6905101 Pamonha	99 Não se aplica	96 Rodela	103 Unidade	40	1 Pamonha - 1/4 unidade
6905101 Pamonha	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	160	1 Pamonha - unidade
6905401 Algodão-doce	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6905401 Algodão-doce	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6905401 Algodão-doce	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	170	1 Açúcar refinado - xícara de chá cheia
6905603 <i>lo-ló crem</i> (chocolate em creme)	99 Não se aplica	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	5	1 <i>lo-ló crem</i> - 1/4 colher de sopa
6905603 <i>lo-ló crem</i> (chocolate em creme)	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	10	1 <i>lo-ló crem</i> - 1/2 colher de sopa
6905603 <i>lo-ló crem</i> (chocolate em creme)	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20	1 <i>lo-ló crem</i> - colher de sopa
6905603 <i>lo-ló crem</i> (chocolate em creme)	99 Não se aplica	22 Copo médio	16 Colher de sopa	72	1 <i>lo-ló</i> mix <i>Visconti</i> - unidade
6905603 <i>lo-ló crem</i> (chocolate em creme)	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6905603 <i>lo-ló crem</i> (chocolate em creme)	99 Não se aplica	85 Pires	16 Colher de sopa	72	1 <i>lo-ló</i> mix <i>Visconti</i> - unidade
6905603 <i>lo-ló crem</i> (chocolate em creme)	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	16 Colher de sopa	12,5	7 Doce de leite - passada de faca
6905603 <i>lo-ló crem</i> (chocolate em creme)	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	72	1 <i>lo-ló</i> mix <i>Visconti</i> - unidade
6905603 <i>lo-ló crem</i> (chocolate em creme)	99 Não se aplica	90 Pote	16 Colher de sopa	72	1 <i>lo-ló</i> mix <i>Visconti</i> - unidade
6905603 <i>lo-ló crem</i> (chocolate em creme)	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6905603 <i>lo-ló crem</i> (chocolate em creme)	99 Não se aplica	101 Taça	16 Colher de sopa	72	1 <i>lo-ló</i> mix <i>Visconti</i> - unidade
6905603 <i>lo-ló crem</i> (chocolate em creme)	99 Não se aplica	103 Unidade	16 Colher de sopa	72	1 <i>lo-ló</i> mix <i>Visconti</i> - unidade
6905603 <i>lo-ló crem</i> (chocolate em creme)	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	16 Colher de sopa	72	1 <i>lo-ló</i> mix <i>Visconti</i> - unidade
6905801 Ovo de páscoa	99 Não se aplica	3 Banda	81 Pedaco	120	5 1/2 Ovo Classic n° 15 - unidade

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	
6905801 Ovo de páscoa	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
6905801 Ovo de páscoa	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	6.3	5	Chocolate ao leite <i>Classic Nestlé</i> - tablete
6905801 Ovo de páscoa	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
6905801 Ovo de páscoa	99 Não se aplica	103 Unidade	81 Pedaco	240	5	Ovo <i>Classic</i> n° 15 - unidade
6905804 <i>Kindler</i> ovo	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
6905804 <i>Kindler</i> ovo	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
6905804 <i>Kindler</i> ovo	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	20	5	<i>Kindler</i> ovo - unidade
6905901 Torrone	99 Não se aplica	4 Barra	103 Unidade	10	5	Torrone de castanha de caju <i>MontevérGINE</i>
6905901 Torrone	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
6905901 Torrone	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
6905901 Torrone	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	10	5	Torrone de castanha de caju <i>MontevérGINE</i> - unidade
6906001 Arroz-doce	99 Não se aplica	9 Caneca	12 Colher de arroz/servir	280	1	Arroz-doce - prato de sobremesa
6906001 Arroz-doce	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	90	1	Arroz-doce - colher de arroz cheia
6906001 Arroz-doce	99 Não se aplica	14 Colher de chá	12 Colher de arroz/servir	10	1	Arroz-doce - 1/4 colher de sopa cheia
6906001 Arroz-doce	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	12 Colher de arroz/servir	20	1	Arroz-doce - 1/2 colher de sopa cheia
6906001 Arroz-doce	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	40	1	Arroz-doce - colher de sopa cheia
6906001 Arroz-doce	99 Não se aplica	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	140	1	Arroz-doce - concha média cheia
6906001 Arroz-doce	99 Não se aplica	18 Copo americano	12 Colher de arroz/servir	120	1	Arroz-doce - pires
6906001 Arroz-doce	99 Não se aplica	20 Copo de requijão	12 Colher de arroz/servir	280	1	Arroz-doce - prato de sobremesa
6906001 Arroz-doce	99 Não se aplica	21 Copo grande	12 Colher de arroz/servir	400	1	Arroz-doce - prato raso
6906001 Arroz-doce	99 Não se aplica	22 Copo médio	12 Colher de arroz/servir	280	1	Arroz-doce - prato de sobremesa
6906001 Arroz-doce	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	12 Colher de arroz/servir	400	1	Arroz-doce - prato raso
6906001 Arroz-doce	99 Não se aplica	28 Escumadeira	12 Colher de arroz/servir	90	1	Arroz-doce - colher de arroz cheia
6906001 Arroz-doce	99 Não se aplica	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama	

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6906001 Arroz-doce	99 Não se aplica	85 Pires	12 Colher de arroz/servir	120	1 Arroz-doce - pires
6906001 Arroz-doce	99 Não se aplica	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	80	1 Arroz-doce - 2 colheres de sopa cheias
6906001 Arroz-doce	99 Não se aplica	90 Pote	12 Colher de arroz/servir	120	1 Arroz-doce - pires
6906001 Arroz-doce	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	12 Colher de arroz/servir	280	1 Arroz-doce - prato de sobremesa
6906001 Arroz-doce	99 Não se aplica	92 Prato fundo	12 Colher de arroz/servir	400	1 Arroz-doce - prato raso
6906001 Arroz-doce	99 Não se aplica	93 Prato raso	12 Colher de arroz/servir	400	1 Arroz-doce - prato raso
6906001 Arroz-doce	99 Não se aplica	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
6906001 Arroz-doce	99 Não se aplica	101 Taça	12 Colher de arroz/servir	120	1 Arroz-doce - pires
6906001 Arroz-doce	99 Não se aplica	102 Tigela	12 Colher de arroz/servir	120	1 Arroz-doce - pires
6906001 Arroz-doce	99 Não se aplica	105 Xicara de café	12 Colher de arroz/servir	30	1 Arroz-doce - 1/4 pires
6906001 Arroz-doce	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	12 Colher de arroz/servir	120	1 Arroz-doce - pires
6906404 Polpa de coco	99 Não se aplica	3 Banda	81 Pedação	20	1 Coco-da-baía - 1/2 pedaço médio
6906404 Polpa de coco	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedação	1	15 Grama
6906404 Polpa de coco	99 Não se aplica	78 Metade	81 Pedação	20	1 Coco-da-baía - 1/2 pedaço médio
6906404 Polpa de coco	99 Não se aplica	81 Pedação	81 Pedação	40	1 Coco-da-baía - pedaço médio
6906404 Polpa de coco	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedação	1000	15 Quilo
6906501 <i>Diet shake</i>	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	11,6	5 <i>Diet shake</i> - colher de sopa cheia
6906501 <i>Diet shake</i>	99 Não se aplica	21 Copo grande	16 Colher de sopa	43,8	5 Diluição para o preparo de 1 copo grande
6906501 <i>Diet shake</i>	99 Não se aplica	22 Copo médio	16 Colher de sopa	35	5 Diluição para o preparo de 1 copo médio
6906501 <i>Diet shake</i>	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6906501 <i>Diet shake</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6906502 Concentrado alimentar <i>diet shake</i>	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	11,6	5 <i>Diet shake</i> - colher de sopa cheia
6906502 Concentrado alimentar <i>diet shake</i>	99 Não se aplica	18 Copo americano	16 Colher de sopa	21,9	5 Diluição para o preparo de 1 copo pequeno
6906502 Concentrado alimentar <i>diet shake</i>	99 Não se aplica	21 Copo grande	16 Colher de sopa	43,8	5 Diluição para o preparo de 1 copo grande

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6906502 Concentrado alimentar <i>diet shake</i>	99 Não se aplica	22 Copo médio	16 Colher de sopa	35	5 Diluição para o preparo de 1 copo médio
6906502 Concentrado alimentar <i>diet shake</i>	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6906502 Concentrado alimentar <i>diet shake</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6906602 Açúcar	99 Não se aplica	13 Colher de café	14 Colher de chá	2	1 Açúcar refinado - colher de café cheia
6906602 Açúcar	99 Não se aplica	14 Colher de chá	14 Colher de chá	5	1 Açúcar refinado - colher de chá cheia
6906602 Açúcar	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	14 Colher de chá	16	1 Açúcar refinado - colher de sobremesa cheia
6906602 Açúcar	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	14 Colher de chá	24	1 Açúcar refinado - colher de sopa cheia
6906602 Açúcar	99 Não se aplica	18 Copo americano	14 Colher de chá	160	1 Açúcar refinado - copo pequeno nivelado
6906602 Açúcar	99 Não se aplica	22 Copo médio	14 Colher de chá	219	1 Açúcar refinado - copo duplo nivelado
6906602 Açúcar	99 Não se aplica	68 Grama	14 Colher de chá	1	15 Grama
6906602 Açúcar	99 Não se aplica	87 Porção	14 Colher de chá	28	2 Açúcar cristal - porção Guia Alimentar
6906602 Açúcar	99 Não se aplica	94 Quilo	14 Colher de chá	1000	15 Quilo
6907001 Açúcar <i>light</i>	99 Não se aplica	14 Colher de chá	14 Colher de chá	3,6	1 Açúcar <i>light</i> <i>União</i> - colher de chá cheia
6907001 Açúcar <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	14 Colher de chá	1	15 Grama
6907001 Açúcar <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	14 Colher de chá	1000	15 Quilo
6907201 Barra de cereais	99 Não se aplica	4 Barra	103 Unidade	25	5 Barra de cereal banana <i>Nutry</i>
6907201 Barra de cereais	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6907201 Barra de cereais	99 Não se aplica	81 Pedação	103 Unidade	12,5	5 Barra de cereal banana <i>Nutry</i> - 1/2 unidade
6907201 Barra de cereais	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6907201 Barra de cereais	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	25	5 Barra de cereal banana <i>Nutry</i> - unidade
6907202 Barra de cereais salgada	99 Não se aplica	4 Barra	103 Unidade	25	5 Barra de cereal banana <i>Nutry</i>
6907202 Barra de cereais salgada	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6907202 Barra de cereais salgada	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6907202 Barra de cereais salgada	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	25	5 Barra de cereal banana <i>Nutry</i> - unidade

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6907203 Barra de cereais doce	99 Não se aplica	4 Barra	103 Unidade	25	5 Barra de cereal banana Nutry
6907203 Barra de cereais doce	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6907203 Barra de cereais doce	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6907203 Barra de cereais doce	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	25	5 Barra de cereal banana Nutry - unidade
6907301 Sobremesa de qualquer tipo (exceto infantil)	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	87 Porção	100	1 Pudim de leite - 2 colheres de sopa cheias
6907301 Sobremesa de qualquer tipo (exceto infantil)	99 Não se aplica	13 Colher de café	87 Porção	10	1 Pudim de leite - 1/4 colher de sobremesa cheia
6907301 Sobremesa de qualquer tipo (exceto infantil)	99 Não se aplica	14 Colher de chá	87 Porção	20	1 Pudim de leite - 1/2 colher de sobremesa cheia
6907301 Sobremesa de qualquer tipo (exceto infantil)	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	87 Porção	40	1 Pudim de leite - colher de sobremesa cheia
6907301 Sobremesa de qualquer tipo (exceto infantil)	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	87 Porção	50	1 Pudim de leite - colher de sopa cheia
6907301 Sobremesa de qualquer tipo (exceto infantil)	99 Não se aplica	18 Copo americano	87 Porção	90	1 Pudim de leite - fatia pequena
6907301 Sobremesa de qualquer tipo (exceto infantil)	99 Não se aplica	19 Copo de cafezinho	87 Porção	90	1 Pudim de leite - fatia pequena
6907301 Sobremesa de qualquer tipo (exceto infantil)	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	87 Porção	130	1 Pudim de leite - fatia média
6907301 Sobremesa de qualquer tipo (exceto infantil)	99 Não se aplica	22 Copo médio	87 Porção	130	1 Pudim de leite - fatia média
6907301 Sobremesa de qualquer tipo (exceto infantil)	99 Não se aplica	26 Cumbuca	87 Porção	130	1 Pudim de leite - fatia média
6907301 Sobremesa de qualquer tipo (exceto infantil)	99 Não se aplica	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
6907301 Sobremesa de qualquer tipo (exceto infantil)	99 Não se aplica	85 Pires	87 Porção	130	1 Pudim de leite - fatia média
6907301 Sobremesa de qualquer tipo (exceto infantil)	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	87 Porção	12,5	7 Doce de leite - passada de faca
6907301 Sobremesa de qualquer tipo (exceto infantil)	99 Não se aplica	87 Porção	87 Porção	50	3 Pudim de leite condensado - porção
6907301 Sobremesa de qualquer tipo (exceto infantil)	99 Não se aplica	90 Pote	87 Porção	100	8 Pudim de chocolate ao leite Nestlé - unidade
6907301 Sobremesa de qualquer tipo (exceto infantil)	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	87 Porção	130	1 Pudim de leite - fatia média
6907301 Sobremesa de qualquer tipo (exceto infantil)	99 Não se aplica	92 Prato fundo	87 Porção	130	1 Pudim de leite - fatia média
6907301 Sobremesa de qualquer tipo (exceto infantil)	99 Não se aplica	93 Prato raso	87 Porção	130	1 Pudim de leite - fatia média
6907301 Sobremesa de qualquer tipo (exceto infantil)	99 Não se aplica	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
6907301 Sobremesa de qualquer tipo (exceto infantil)	99 Não se aplica	101 Taça	87 Porção	100	8 Pudim de chocolate ao leite Nestlé - unidade

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6907301 Sobremesa de qualquer tipo (exceto infantil)	99 Não se aplica	102 Tigela	87 Porção	130	1 Pudim de leite - fatia média
6907301 Sobremesa de qualquer tipo (exceto infantil)	99 Não se aplica	103 Unidade	87 Porção	100	8 Pudim de chocolate ao leite Nestlé - unidade
6907301 Sobremesa de qualquer tipo (exceto infantil)	99 Não se aplica	105 Xicara de café	87 Porção	100	8 Pudim de chocolate ao leite Nestlé - unidade
6907401 Rabanada	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6907401 Rabanada	99 Não se aplica	81 Pedação	103 Unidade	15	1 Rabanada - 1/4 unidade média
6907401 Rabanada	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6907401 Rabanada	99 Não se aplica	96 Rodela	103 Unidade	15	1 Rabanada - 1/4 unidade média
6907401 Rabanada	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	60	1 Rabanada - unidade média
6907501 Milk shake	99 Não se aplica	18 Copo americano	21 Copo grande	150	15 Copo americano
6907501 Milk shake	99 Não se aplica	21 Copo grande	21 Copo grande	300	7 Copo grande
6907501 Milk shake	99 Não se aplica	22 Copo médio	21 Copo grande	240	1 Copo médio
6907501 Milk shake	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	21 Copo grande	290	1 Copo tulipa
6907501 Milk shake	99 Não se aplica	50 Garrafa (500 ml)	21 Copo grande	500	15 Garrafa de 500ml
6907501 Milk shake	99 Não se aplica	68 Grama	21 Copo grande	1	15 Grama
6907501 Milk shake	99 Não se aplica	79 Mililitro	21 Copo grande	1	15 Mililitro
6907501 Milk shake	99 Não se aplica	94 Quilo	21 Copo grande	1000	15 Quilo
6907501 Milk shake	99 Não se aplica	103 Unidade	21 Copo grande	290	1 Milk shake de chocolate - taça
6907901 Geleia diet	99 Não se aplica	14 Colher de chá	86 Ponta de faca	9,5	1 Geleia de fruta - colher de chá cheia
6907901 Geleia diet	99 Não se aplica	68 Grama	86 Ponta de faca	1	15 Grama
6907901 Geleia diet	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	86 Ponta de faca	12,5	7 Doce de leite - passada de faca
6907901 Geleia diet	99 Não se aplica	94 Quilo	86 Ponta de faca	1000	15 Quilo
6908001 Doce de frutas diet	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	86 Ponta de faca	35	1 Goiabada - colher de sobremesa cheia em pasta
6908001 Doce de frutas diet	99 Não se aplica	68 Grama	86 Ponta de faca	1	15 Grama
6908001 Doce de frutas diet	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	86 Ponta de faca	12,5	7 Doce de leite - passada de faca

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6908001 Doce de frutas <i>diet</i>	99 Não se aplica	87 Porção	86 Ponta de faca	45	2 Goiabada em pasta - porção Guia Alimentar
6908001 Doce de frutas <i>diet</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	86 Ponta de faca	1000	15 Quilo
6908401 Pastéis de Santa Clara	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6908401 Pastéis de Santa Clara	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6908401 Pastéis de Santa Clara	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	50	8 Pastel de Santa Clara - unidade
6908501 Suspiro	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6908501 Suspiro	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6908501 Suspiro	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	10	1 Suspiro - unidade média
6908501 Suspiro	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	6	1 Suspiro - unidade pequena
6909301 Doce de frutas cristalizado de qualquer sabor <i>diet</i>	99 Não se aplica	4 Barra	4 Barra	60	1 Goiabada - fatia média em corte
6909301 Doce de frutas cristalizado de qualquer sabor <i>diet</i>	99 Não se aplica	68 Grama	4 Barra	1	15 Grama
6909301 Doce de frutas cristalizado de qualquer sabor <i>diet</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	4 Barra	1000	15 Quilo
6909601 Sorvete de qualquer sabor industrializado <i>light</i>	99 Não se aplica	7 Bola	7 Bola	80	1 Sorvete chocolate Nestlé - bola média
6909601 Sorvete de qualquer sabor industrializado <i>light</i>	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	7 Bola	50	1 Sorvete chocolate Nestlé - colher de sopa cheia
6909601 Sorvete de qualquer sabor industrializado <i>light</i>	99 Não se aplica	18 Copo americano	7 Bola	150	15 Copo americano
6909601 Sorvete de qualquer sabor industrializado <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	7 Bola	1	15 Grama
6909601 Sorvete de qualquer sabor industrializado <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	7 Bola	1000	15 Quilo
6909701 Sorvete de qualquer sabor industrializado <i>diet</i>	99 Não se aplica	7 Bola	101 Taça	80	1 Sorvete chocolate Nestlé - bola média
6909701 Sorvete de qualquer sabor industrializado <i>diet</i>	99 Não se aplica	22 Copo médio	101 Taça	240	1 Copo médio
6909701 Sorvete de qualquer sabor industrializado <i>diet</i>	99 Não se aplica	68 Grama	101 Taça	1	15 Grama
6909701 Sorvete de qualquer sabor industrializado <i>diet</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	101 Taça	1000	15 Quilo
6909701 Sorvete de qualquer sabor industrializado <i>diet</i>	99 Não se aplica	101 Taça	101 Taça	100	1 Sorvete chocolate Nestlé - xícara de chá cheia
6909803 Bala <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6909803 Bala <i>light</i>	99 Não se aplica	80 Pacote	103 Unidade	170	5 Bala de hortelã kids Arcor - pacote

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
6909803 Bala <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
6909803 Bala <i>light</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	5	1 Bala - unidade	
6909901 Chiclete <i>diet</i>	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
6909901 Chiclete <i>diet</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
6909901 Chiclete <i>diet</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	1,5	1 Chiclete <i>Trident tutti frutti</i> - unidade	
6909903 Bala <i>diet</i>	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
6909903 Bala <i>diet</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
6909903 Bala <i>diet</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	5	1 Bala - unidade	
6910002 Barra de chocolate <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedação	1	15 Grama	
6910002 Barra de chocolate <i>light</i>	99 Não se aplica	81 Pedação	81 Pedação	6,3	5 Chocolate ao leite <i>Classic Nestlé</i> - tablete	
6910002 Barra de chocolate <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedação	1000	15 Quilo	
6910002 Barra de chocolate <i>light</i>	99 Não se aplica	100 Tablete	81 Pedação	6,3	5 Chocolate ao leite <i>Classic Nestlé</i> - tablete	
6910102 Barra de chocolate <i>diet</i>	99 Não se aplica	4 Barra	4 Barra	170	5 Chocolate ao leite <i>Classic Nestlé</i> - unidade	
6910102 Barra de chocolate <i>diet</i>	99 Não se aplica	68 Grama	4 Barra	1	15 Grama	
6910102 Barra de chocolate <i>diet</i>	99 Não se aplica	81 Pedação	4 Barra	6,3	5 Chocolate ao leite <i>Classic Nestlé</i> - tablete	
6910102 Barra de chocolate <i>diet</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	4 Barra	1000	15 Quilo	
6910221 Achocolatado em pó <i>light</i>	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	16	1 Achocolatado em pó - colher de sopa cheia	
6910221 Achocolatado em pó <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
6910221 Achocolatado em pó <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
6910321 Achocolatado em pó <i>diet</i>	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	11	1 Achocolatado em pó - colher de sobremesa cheia	
6910321 Achocolatado em pó <i>diet</i>	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	16	1 Achocolatado em pó - colher de sopa cheia	
6910321 Achocolatado em pó <i>diet</i>	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
6910321 Achocolatado em pó <i>diet</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
6910322 <i>Toddynho diet</i>	99 Não se aplica	68 Grama	90 Pote	1	15 Grama	

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6910322 <i>Toddynho diet</i>	99 Não se aplica	90 Pote	90 Pote	200	1 <i>Toddynho</i> - unidade
6910322 <i>Toddynho diet</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	90 Pote	1000	15 Quilo
6910401 Bombom de qualquer marca <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6910401 Bombom de qualquer marca <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6910401 Bombom de qualquer marca <i>light</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	20	1 Bombom Serenata de Amor - unidade
6910501 Bombom de qualquer marca <i>diet</i>	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6910501 Bombom de qualquer marca <i>diet</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6910501 Bombom de qualquer marca <i>diet</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	20	1 Bombom Serenata de Amor - unidade
6910502 Bombom caramelizado de qualquer marca <i>diet</i>	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6910502 Bombom caramelizado de qualquer marca <i>diet</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6910502 Bombom caramelizado de qualquer marca <i>diet</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	20	1 Bombom Serenata de Amor - unidade
6910601 Geleia de frutas de qualquer marca ou sabor <i>light</i>	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	86 Ponta de faca	34	1 Geleia de fruta - colher de sopa cheia
6910601 Geleia de frutas de qualquer marca ou sabor <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	86 Ponta de faca	1	15 Grama
6910601 Geleia de frutas de qualquer marca ou sabor <i>light</i>	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	86 Ponta de faca	12,5	7 Doce de leite - passada de faca
6910601 Geleia de frutas de qualquer marca ou sabor <i>light</i>	99 Não se aplica	87 Porção	86 Ponta de faca	34	2 Geleia de fruta - porção Guia Alimentar
6910601 Geleia de frutas de qualquer marca ou sabor <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	86 Ponta de faca	1000	15 Quilo
6910604 Geleia <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	86 Ponta de faca	1	15 Grama
6910604 Geleia <i>light</i>	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	86 Ponta de faca	12,5	7 Doce de leite - passada de faca
6910604 Geleia <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	86 Ponta de faca	1000	15 Quilo
6910605 Geleia de frutas <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	86 Ponta de faca	1	15 Grama
6910605 Geleia de frutas <i>light</i>	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	86 Ponta de faca	12,5	7 Doce de leite - passada de faca
6910605 Geleia de frutas <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	86 Ponta de faca	1000	15 Quilo
6910701 Doce de frutas em barra ou pasta <i>light</i>	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	50	1 Goiabada - colher de sopa cheia em pasta
6910701 Doce de frutas em barra ou pasta <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6910701 Doce de frutas em barra ou pasta <i>light</i>	99 Não se aplica	81 Pedação	16 Colher de sopa	60	1 Goiabada - fatia média em corte
6910701 Doce de frutas em barra ou pasta <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6910702 Doce de frutas em pasta <i>light</i>	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	50	1 Goiabada - colher de sopa cheia em pasta
6910702 Doce de frutas em pasta <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6910702 Doce de frutas em pasta <i>light</i>	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	16 Colher de sopa	12,5	7 Doce de leite - passada de faca
6910702 Doce de frutas em pasta <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6910801 Pudim de qualquer sabor <i>light</i>	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	130	1 Pudim de leite - fatia média
6910801 Pudim de qualquer sabor <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
6910801 Pudim de qualquer sabor <i>light</i>	99 Não se aplica	90 Pote	32 Fatia	100	8 Pudim de chocolate ao leite <i>Nestlé</i> - unidade
6910801 Pudim de qualquer sabor <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
6910808 Pudim <i>Danette light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	90 Pote	1	15 Grama
6910808 Pudim <i>Danette light</i>	99 Não se aplica	90 Pote	90 Pote	220	5 <i>Danette</i> - unidade
6910808 Pudim <i>Danette light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	90 Pote	1000	15 Quilo
6910901 Pudim de qualquer sabor <i>diet</i>	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	130	1 Pudim de leite - fatia média
6910901 Pudim de qualquer sabor <i>diet</i>	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
6910901 Pudim de qualquer sabor <i>diet</i>	99 Não se aplica	87 Porção	32 Fatia	50	3 Pudim de leite condensado - porção
6910901 Pudim de qualquer sabor <i>diet</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
6911201 Doce de leite <i>light</i>	99 Não se aplica	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	12	1 Doce de leite cremoso - colher de chá cheia
6911201 Doce de leite <i>light</i>	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	25	1 Doce de leite cremoso - colher de sobremesa cheia
6911201 Doce de leite <i>light</i>	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	40	1 Doce de leite cremoso - colher de sopa cheia
6911201 Doce de leite <i>light</i>	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	16 Colher de sopa	270	1 Doce de leite cremoso - copo duplo
6911201 Doce de leite <i>light</i>	99 Não se aplica	22 Copo médio	16 Colher de sopa	270	1 Doce de leite cremoso - copo duplo
6911201 Doce de leite <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6911201 Doce de leite <i>light</i>	99 Não se aplica	81 Pedação	16 Colher de sopa	130	1 Pudim de leite - fatia média

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6911201 Doce de leite <i>light</i>	99 Não se aplica	85 Pires	16 Colher de sopa	80	1 Doce de leite cremoso - 2 colheres de sopa cheias
6911201 Doce de leite <i>light</i>	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	16 Colher de sopa	12,5	7 Doce de leite - passada de faca
6911201 Doce de leite <i>light</i>	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	50	2 Doce de leite cremoso - porção Guia Alimentar
6911201 Doce de leite <i>light</i>	99 Não se aplica	90 Pote	16 Colher de sopa	110	1 Doce de leite cremoso - 1/2 copo pequeno
6911201 Doce de leite <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6911201 Doce de leite <i>light</i>	99 Não se aplica	101 Taça	16 Colher de sopa	110	1 Doce de leite cremoso - 1/2 copo pequeno
6911201 Doce de leite <i>light</i>	99 Não se aplica	105 Xicara de café	16 Colher de sopa	73,3	1 Doce de leite cremoso - 1/3 copo pequeno
6911301 Doce de leite <i>diet</i>	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	86 Ponta de faca	80	1 Doce de leite cremoso - 2 colheres de sopa cheias
6911301 Doce de leite <i>diet</i>	99 Não se aplica	13 Colher de café	86 Ponta de faca	6	1 Doce de leite cremoso - 1/2 colher de chá cheia
6911301 Doce de leite <i>diet</i>	99 Não se aplica	14 Colher de chá	86 Ponta de faca	12	1 Doce de leite cremoso - colher de chá cheia
6911301 Doce de leite <i>diet</i>	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	86 Ponta de faca	25	1 Doce de leite cremoso - colher de sobremesa cheia
6911301 Doce de leite <i>diet</i>	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	86 Ponta de faca	40	1 Doce de leite cremoso - colher de sopa cheia
6911301 Doce de leite <i>diet</i>	99 Não se aplica	18 Copo americano	86 Ponta de faca	220	1 Doce de leite cremoso - copo pequeno
6911301 Doce de leite <i>diet</i>	99 Não se aplica	19 Copo de cafezinho	86 Ponta de faca	73,3	1 Doce de leite cremoso - 1/3 copo pequeno
6911301 Doce de leite <i>diet</i>	99 Não se aplica	21 Copo grande	86 Ponta de faca	270	1 Doce de leite cremoso - copo duplo
6911301 Doce de leite <i>diet</i>	99 Não se aplica	22 Copo médio	86 Ponta de faca	270	1 Doce de leite cremoso - copo duplo
6911301 Doce de leite <i>diet</i>	99 Não se aplica	68 Grama	86 Ponta de faca	1	15 Grama
6911301 Doce de leite <i>diet</i>	99 Não se aplica	81 Pedação	86 Ponta de faca	130	1 Pudim de leite - fatia média
6911301 Doce de leite <i>diet</i>	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	86 Ponta de faca	12,5	7 Doce de leite - passada de faca
6911301 Doce de leite <i>diet</i>	99 Não se aplica	87 Porção	86 Ponta de faca	50	2 Doce de leite cremoso - porção Guia Alimentar
6911301 Doce de leite <i>diet</i>	99 Não se aplica	90 Pote	86 Ponta de faca	110	1 Doce de leite cremoso - 1/2 copo pequeno
6911301 Doce de leite <i>diet</i>	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	86 Ponta de faca	220	1 Doce de leite cremoso - copo pequeno
6911301 Doce de leite <i>diet</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	86 Ponta de faca	1000	15 Quilo
6911301 Doce de leite <i>diet</i>	99 Não se aplica	101 Taça	86 Ponta de faca	110	1 Doce de leite cremoso - 1/2 copo pequeno

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6911301 Doce de leite <i>diet</i>	99 Não se aplica	102 Tigela	86 Ponta de faca	110	1 Doce de leite cremoso - 1/2 copo pequeno
6911301 Doce de leite <i>diet</i>	99 Não se aplica	105 Xicara de café	86 Ponta de faca	73,3	1 Doce de leite cremoso - 1/3 copo pequeno
6912501 Barra de cereais <i>diet</i>	99 Não se aplica	4 Barra	103 Unidade	25	5 Barra de cereal banana <i>Nutry</i>
6912501 Barra de cereais <i>diet</i>	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6912501 Barra de cereais <i>diet</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6912501 Barra de cereais <i>diet</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	25	5 Barra de cereal banana <i>Nutry</i> - unidade
6912502 Barra de cereais doce <i>diet</i>	99 Não se aplica	4 Barra	103 Unidade	25	5 Barra de cereal banana <i>Nutry</i> - unidade
6912502 Barra de cereais doce <i>diet</i>	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6912502 Barra de cereais doce <i>diet</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6912502 Barra de cereais doce <i>diet</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	25	5 Barra de cereal banana <i>Nutry</i> - unidade
6912801 <i>Milk shake diet</i>	99 Não se aplica	21 Copo grande	21 Copo grande	300	7 Copo grande
6912801 <i>Milk shake diet</i>	99 Não se aplica	68 Grama	21 Copo grande	1	15 Grama
6912801 <i>Milk shake diet</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	21 Copo grande	1000	15 Quilo
6913001 Cocada <i>diet</i>	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
6913001 Cocada <i>diet</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
6913001 Cocada <i>diet</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	70	1 Cocada - unidade média
6913101 Doce de amendoim <i>diet</i>	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
6913101 Doce de amendoim <i>diet</i>	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	10	1 Doce de nozes - unidade pequena
6913101 Doce de amendoim <i>diet</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
6913103 Paçoca <i>diet</i>	99 Não se aplica	68 Grama	104 Unidade pequena	1	15 Grama
6913103 Paçoca <i>diet</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	104 Unidade pequena	1000	15 Quilo
6913103 Paçoca <i>diet</i>	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	104 Unidade pequena	30	1 Paçoca - unidade
6913108 Amendoim amanteigado <i>diet</i>	99 Não se aplica	68 Grama	86 Ponta de faca	1	15 Grama
6913108 Amendoim amanteigado <i>diet</i>	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	86 Ponta de faca	12,5	7 Doce de leite - passada de faca

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
6913108 Amendoim amanteigado <i>diet</i>	99 Não se aplica	87 Porção	86 Ponta de faca	9	3 Amendoim torrado - porção
6913108 Amendoim amanteigado <i>diet</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	86 Ponta de faca	1000	15 Quilo
6913801 Doce a base de leite <i>diet</i>	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	130	1 Pudim de leite - fatia média
6913801 Doce a base de leite <i>diet</i>	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
6913801 Doce a base de leite <i>diet</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
6913901 Gelatina de qualquer sabor <i>light</i>	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	101 Taça	50	1 Gelatina preparada - 2 colheres de sopa cheias
6913901 Gelatina de qualquer sabor <i>light</i>	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	101 Taça	25	1 Gelatina preparada - colher de sopa cheia
6913901 Gelatina de qualquer sabor <i>light</i>	99 Não se aplica	22 Copo médio	101 Taça	240	1 Copo médio
6913901 Gelatina de qualquer sabor <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	101 Taça	1	15 Grama
6913901 Gelatina de qualquer sabor <i>light</i>	99 Não se aplica	90 Pote	101 Taça	110	1 Gelatina preparada - unidade comercial
6913901 Gelatina de qualquer sabor <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	101 Taça	1000	15 Quilo
6913901 Gelatina de qualquer sabor <i>light</i>	99 Não se aplica	101 Taça	101 Taça	110	1 Gelatina preparada - unidade comercial
6913901 Gelatina de qualquer sabor <i>light</i>	99 Não se aplica	102 Tigela	101 Taça	200	14 Gelatina - tigela
6913901 Gelatina de qualquer sabor <i>light</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	101 Taça	110	1 Gelatina preparada - unidade comercial
6913901 Gelatina de qualquer sabor <i>light</i>	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	101 Taça	110	1 Gelatina preparada - unidade comercial
6914001 Adoçante <i>light</i>	99 Não se aplica	14 Colher de chá	14 Colher de chá	0,8	5 Adoçante Zero Cal - sachê
6914001 Adoçante <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	14 Colher de chá	1	15 Grama
6914001 Adoçante <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	14 Colher de chá	1000	15 Quilo
6914002 Adoçante em pó <i>light</i>	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	0,8	5 Adoçante Zero Cal - sachê
6914002 Adoçante em pó <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
6914002 Adoçante em pó <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
6914003 Adoçante líquido <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	104 Unidade pequena	1	15 Grama
6914003 Adoçante líquido <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	104 Unidade pequena	1000	15 Quilo
6914003 Adoçante líquido <i>light</i>	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	104 Unidade pequena	0,3	7 1 gota

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
<b>Sais e condimentos</b>					
7001501 Mostarda molho	99 Não se aplica	68 Grama	87 Porção	1 15 Grama	
7001501 Mostarda molho	99 Não se aplica	87 Porção	87 Porção	10 5 Mostarda <i>Hemmer</i> - porção rótulo	
7001501 Mostarda molho	99 Não se aplica	94 Quilo	87 Porção	1000 15 Quilo	
7002304 Hortelã	99 Não se aplica	68 Grama	106 Xicara de chá	1 15 Grama	
7002304 Hortelã	99 Não se aplica	94 Quilo	106 Xicara de chá	1000 15 Quilo	
7002304 Hortelã	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	106 Xicara de chá	200 1 Xicara de chá	
7002401 Alcaparra em conserva	99 Não se aplica	14 Colher de chá	68 Grama	6,5 1 Ervilha enlatada - 1/2 colher de sobremesa cheia	
7002401 Alcaparra em conserva	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	68 Grama	13 1 Ervilha enlatada - colher de sobremesa cheia	
7002401 Alcaparra em conserva	99 Não se aplica	68 Grama	68 Grama	1 15 Grama	
7002401 Alcaparra em conserva	99 Não se aplica	94 Quilo	68 Grama	1000 15 Quilo	
7002601 Coentro	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	8 14 Coentro - colher de sopa	
7002601 Coentro	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1 15 Grama	
7002601 Coentro	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000 15 Quilo	
7003601 Molho de soja	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	6 1 Molho <i>shoyo</i> - colher de sopa	
7003601 Molho de soja	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1 15 Grama	
7003601 Molho de soja	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000 15 Quilo	
7003604 <i>Shoyo</i>	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	12 1 Molho <i>shoyo</i> - 2 colheres de sopa	
7003604 <i>Shoyo</i>	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	6 1 Molho <i>shoyo</i> - colher de sopa	
7003604 <i>Shoyo</i>	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1 15 Grama	
7003604 <i>Shoyo</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000 15 Quilo	
7003801 Leite de coco	99 Não se aplica	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	5 8 Leite de coco <i>Duococo</i> - 1/4 colher de sopa	
7003801 Leite de coco	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20 8 Leite de coco <i>Duococo</i> - colher de sopa	
7003801 Leite de coco	99 Não se aplica	17 Concha	16 Colher de sopa	80 8 Leite de coco <i>Duococo</i> - 4 colheres de sopa	

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7003801 Leite de coco	99 Não se aplica	18 Copo americano	16 Colher de sopa	150	15 Copo americano
7003801 Leite de coco	99 Não se aplica	21 Copo grande	16 Colher de sopa	300	7 Copo grande
7003801 Leite de coco	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
7003801 Leite de coco	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
7003801 Leite de coco	99 Não se aplica	105 Xicara de café	16 Colher de sopa	50	15 Xicara de café
7004301 Maionese (molho)	99 Não se aplica	6 Bisnaga	86 Ponta de faca	8	5 Maionese <i>Arisco</i> - sachê
7004301 Maionese (molho)	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	86 Ponta de faca	50	1 Maionese - colher de arroz cheia
7004301 Maionese (molho)	99 Não se aplica	13 Colher de café	86 Ponta de faca	3	1 Maionese industrializada - 1/2 colher de chá cheia
7004301 Maionese (molho)	99 Não se aplica	14 Colher de chá	86 Ponta de faca	6	1 Maionese - colher de chá cheia
7004301 Maionese (molho)	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	86 Ponta de faca	17	1 Maionese - colher de sobremesa cheia
7004301 Maionese (molho)	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	86 Ponta de faca	27	1 Maionese - colher de sopa cheia
7004301 Maionese (molho)	99 Não se aplica	68 Grama	86 Ponta de faca	1	15 Grama
7004301 Maionese (molho)	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	86 Ponta de faca	4	7 Maionese - ponta de faca
7004301 Maionese (molho)	99 Não se aplica	87 Porção	86 Ponta de faca	4	7 Maionese - ponta de faca
7004301 Maionese (molho)	99 Não se aplica	94 Quilo	86 Ponta de faca	1000	15 Quilo
7004301 Maionese (molho)	99 Não se aplica	97 Sachê	86 Ponta de faca	8	5 Maionese <i>Arisco</i> - sachê
7004701 Massa de tomate	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	45	1 Molho de tomate - colher de arroz
7004701 Massa de tomate	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20	1 Molho de tomate - colher de sopa
7004701 Massa de tomate	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
7004701 Massa de tomate	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
7004801 Molho de tomate	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	45	1 Molho de tomate - colher de arroz
7004801 Molho de tomate	99 Não se aplica	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	8,5	1 Molho de tomate - 1/2 colher de sobremesa
7004801 Molho de tomate	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	17	1 Molho de tomate - colher de sobremesa
7004801 Molho de tomate	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20	1 Molho de tomate - colher de sopa

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7004801 Molho de tomate	99 Não se aplica	17 Concha	16 Colher de sopa	80	1 Molho de tomate - 4 colheres de sopa
7004801 Molho de tomate	99 Não se aplica	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	45	1 Molho de tomate - colher de arroz
7004801 Molho de tomate	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
7004801 Molho de tomate	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	20	8 Molho de tomate caseiro - porção
7004801 Molho de tomate	99 Não se aplica	93 Prato raso	16 Colher de sopa	40	1 Molho de tomate - 2 colheres de sopa
7004801 Molho de tomate	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
7004802 Ketchup	99 Não se aplica	6 Bisnaga	16 Colher de sopa	8	5 <i>Stroganoff</i> de carne - 2 colheres de sopa cheias
7004802 Ketchup	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	40	1 <i>Ketchup</i> - 2 colheres de sopa cheias
7004802 Ketchup	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20	1 <i>Ketchup</i> - colher de sopa cheia
7004802 Ketchup	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
7004802 Ketchup	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	16 Colher de sopa	4	7 Maionese - ponta de faca
7004802 Ketchup	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	15	8 <i>Ketchup</i> - porção
7004802 Ketchup	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
7004802 Ketchup	99 Não se aplica	97 Sachê	16 Colher de sopa	8	5 <i>Ketchup Primor</i> - sachê
7004803 Catchup	99 Não se aplica	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	5	1 <i>Ketchup</i> - 1/4 colher de sopa cheia
7004803 Catchup	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	10	1 <i>Ketchup</i> - 1/2 colher de sopa cheia
7004803 Catchup	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20	1 <i>Ketchup</i> - colher de sopa cheia
7004803 Catchup	99 Não se aplica	27 Dose	16 Colher de sopa	15	8 <i>Catchup</i> - porção
7004803 Catchup	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
7004803 Catchup	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	16 Colher de sopa	4	7 Maionese - ponta de faca
7004803 Catchup	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	15	8 <i>Catchup</i> - porção
7004803 Catchup	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
7004803 Catchup	99 Não se aplica	97 Sachê	16 Colher de sopa	8	5 <i>Ketchup Primor</i> - sachê
7006101 Pimenta em pó	99 Não se aplica	13 Colher de café	15 Colher de sobremesa	1,2	14 Pimenta em pó - colher de café

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	
7006101 Pimenta em pó	99 Não se aplica	14 Colher de chá	15 Colher de sobremesa	1,5	14 Pimenta em pó - colher de chá	
7006101 Pimenta em pó	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	15 Colher de sobremesa	6,5	14 Pimenta em pó - colher de sobremesa	
7006101 Pimenta em pó	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	15 Colher de sobremesa	13	14 Pimenta em pó - 2 colheres de sobremesa	
7006101 Pimenta em pó	99 Não se aplica	68 Grama	15 Colher de sobremesa	1	15 Grama	
7006101 Pimenta em pó	99 Não se aplica	87 Porção	15 Colher de sobremesa	0,5	5 Pimenta do reino <i>Masterfoods</i> - porção rótulo	
7006101 Pimenta em pó	99 Não se aplica	94 Quilo	15 Colher de sobremesa	1000	15 Quilo	
7007101 Tucupi em caldo sem pimenta	99 Não se aplica	17 Concha	19 Copo de cafezinho	130	1 Sopa de carne e legumes - concha média cheia	
7007101 Tucupi em caldo sem pimenta	99 Não se aplica	19 Copo de cafezinho	19 Copo de cafezinho	50	1 Copo de cafezinho	
7007101 Tucupi em caldo sem pimenta	99 Não se aplica	22 Copo médio	19 Copo de cafezinho	240	15 Copo médio	
7007101 Tucupi em caldo sem pimenta	99 Não se aplica	68 Grama	19 Copo de cafezinho	1	15 Grama	
7007101 Tucupi em caldo sem pimenta	99 Não se aplica	94 Quilo	19 Copo de cafezinho	1000	15 Quilo	
7007502 Creme de queijo	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	32 Fatia	60	1 Requeijão - 2 colheres de sopa cheias	
7007502 Creme de queijo	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	20	1 Queijo <i>Polenguiño</i> - unidade	
7007502 Creme de queijo	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama	
7007502 Creme de queijo	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo	
7007701 Caldo de peixe	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	17 Concha	40	1 Sopa de feijão e macarrão - 2 colheres de sopa cheias	
7007701 Caldo de peixe	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	17 Concha	20	1 Sopa de feijão e macarrão - colher de sopa cheia	
7007701 Caldo de peixe	99 Não se aplica	17 Concha	17 Concha	130	1 Sopa de carne e legumes - concha média cheia	
7007701 Caldo de peixe	99 Não se aplica	18 Copo americano	17 Concha	150	15 Copo americano	
7007701 Caldo de peixe	99 Não se aplica	21 Copo grande	17 Concha	300	7 Copo grande	
7007701 Caldo de peixe	99 Não se aplica	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama	
7007701 Caldo de peixe	99 Não se aplica	92 Prato fundo	17 Concha	520	1 Sopa de carne e legumes - prato fundo	
7007701 Caldo de peixe	99 Não se aplica	93 Prato raso	17 Concha	325	1 Sopa de carne e legumes - prato raso	
7007701 Caldo de peixe	99 Não se aplica	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7007701 Caldo de peixe	99 Não se aplica	102 Tigela	17 Concha	300	4 Sopa - cumbuca
7007701 Caldo de peixe	99 Não se aplica	105 Xicara de café	17 Concha	50	15 Xicara de café
7007901 Caldo de tomate	99 Não se aplica	17 Concha	17 Concha	130	1 Sopa de carne e legumes - concha média cheia
7007901 Caldo de tomate	99 Não se aplica	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
7007901 Caldo de tomate	99 Não se aplica	87 Porção	17 Concha	20	8 Molho de tomate caseiro - porção
7007901 Caldo de tomate	99 Não se aplica	92 Prato fundo	17 Concha	520	1 Sopa de carne e legumes - prato fundo
7007901 Caldo de tomate	99 Não se aplica	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
7010301 Tomate seco	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	17,6	14 Tomate seco - colher de sopa
7010301 Tomate seco	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
7010301 Tomate seco	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	35,2	14 Tomate seco - 2 colheres de sopa
7010301 Tomate seco	99 Não se aplica	88 Punhado	16 Colher de sopa	35,2	14 Tomate seco - 2 colheres de sopa
7010301 Tomate seco	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
7010401 Maionese (molho) <i>light</i>	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	86 Ponta de faca	17	1 Maionese - colher de sobremesa cheia
7010401 Maionese (molho) <i>light</i>	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	86 Ponta de faca	27	1 Maionese - colher de sopa cheia
7010401 Maionese (molho) <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	86 Ponta de faca	1	15 Grama
7010401 Maionese (molho) <i>light</i>	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	86 Ponta de faca	4	7 Maionese - ponta de faca
7010401 Maionese (molho) <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	86 Ponta de faca	1000	15 Quilo
7010501 Molho de soja <i>light</i>	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	6	1 Molho <i>shoyo</i> - colher de sopa
7010501 Molho de soja <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
7010501 Molho de soja <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
7010601 Leite de coco <i>light</i>	99 Não se aplica	21 Copo grande	21 Copo grande	300	7 Copo grande
7010601 Leite de coco <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	21 Copo grande	1	15 Grama
7010601 Leite de coco <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	21 Copo grande	1000	15 Quilo
7079202 Vinagrete	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	65	1 Molho à campanha - colher de arroz cheia

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
7079202 Vinagrete	99 Não se aplica	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	9	1 Molho à campanha - 1/2 colher de sobremesa cheia	
7079202 Vinagrete	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	30	1 Molho à campanha - colher de sopa cheia	
7079202 Vinagrete	99 Não se aplica	17 Concha	16 Colher de sopa	80	1 Molho à campanha - copo pequeno cheio	
7079202 Vinagrete	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
7079202 Vinagrete	99 Não se aplica	82 Pegador	16 Colher de sopa	30	1 Molho à campanha - colher de sopa cheia	
7079202 Vinagrete	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	22	8 Molho à campanha - porção	
7079202 Vinagrete	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
<b>Carnes e vísceras</b>						
7100101 Filé mignon	2 Cozido(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média	
7100101 Filé mignon	2 Cozido(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama	
7100101 Filé mignon	2 Cozido(a)	81 Pedaco	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7100101 Filé mignon	2 Cozido(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	
7100101 Filé mignon	2 Cozido(a)	103 Unidade	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média	
7100101 Filé mignon	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média	
7100101 Filé mignon	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	32 Fatia	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7100101 Filé mignon	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	33 Filé	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média	
7100101 Filé mignon	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama	
7100101 Filé mignon	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	81 Pedaco	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7100101 Filé mignon	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	
7100101 Filé mignon	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	103 Unidade	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média	
7100101 Filé mignon	4 Assado(a)	5 Bife	81 Pedaco	100	1 Bife bovino - unidade média	
7100101 Filé mignon	4 Assado(a)	33 Filé	81 Pedaco	100	1 Bife bovino - unidade média	
7100101 Filé mignon	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7100101 Filé mignon	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
7100101 Filé mignon	4 Assado(a)	87 Porção	81 Pedaco	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar	
7100101 Filé mignon	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7100101 Filé mignon	4 Assado(a)	103 Unidade	81 Pedaco	100	1 Bife bovino - unidade média	
7100101 Filé mignon	5 Frito(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média	
7100101 Filé mignon	5 Frito(a)	32 Fatia	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7100101 Filé mignon	5 Frito(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama	
7100101 Filé mignon	5 Frito(a)	81 Pedaco	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7100101 Filé mignon	5 Frito(a)	87 Porção	5 Bife	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar	
7100101 Filé mignon	5 Frito(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	
7100101 Filé mignon	5 Frito(a)	103 Unidade	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média	
7100101 Filé mignon	6 Empanado(a)/à milanese	5 Bife	5 Bife	80	1 Bife bovino à milanese - unidade média	
7100101 Filé mignon	6 Empanado(a)/à milanese	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama	
7100101 Filé mignon	6 Empanado(a)/à milanese	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	
7100101 Filé mignon	7 Refogado(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média	
7100101 Filé mignon	7 Refogado(a)	12 Colher de arroz/servir	5 Bife	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia	
7100101 Filé mignon	7 Refogado(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama	
7100101 Filé mignon	7 Refogado(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	
7100101 Filé mignon	8 Molho vermelho	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média	
7100101 Filé mignon	8 Molho vermelho	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama	
7100101 Filé mignon	8 Molho vermelho	81 Pedaco	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7100101 Filé mignon	8 Molho vermelho	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	
7100101 Filé mignon	9 Molho branco	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7100101 Filé mignon	9 Molho branco	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7100101 Filé mignon	9 Molho branco	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
7100101 Filé <i>mignon</i>	11 Com manteiga/óleo	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
7100101 Filé <i>mignon</i>	11 Com manteiga/óleo	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
7100101 Filé <i>mignon</i>	11 Com manteiga/óleo	103 Unidade	103 Unidade	100	1 Bife bovino - unidade média	
7100101 Filé <i>mignon</i>	99 Não se aplica	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama	
7100101 Filé <i>mignon</i>	99 Não se aplica	81 Peçaço	81 Peçaço	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio	
7100101 Filé <i>mignon</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo	
7100201 Contrafilé	2 Cozido(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média	
7100201 Contrafilé	2 Cozido(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama	
7100201 Contrafilé	2 Cozido(a)	81 Peçaço	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio	
7100201 Contrafilé	2 Cozido(a)	87 Porção	5 Bife	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar	
7100201 Contrafilé	2 Cozido(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	
7100201 Contrafilé	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média	
7100201 Contrafilé	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama	
7100201 Contrafilé	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	81 Peçaço	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio	
7100201 Contrafilé	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	
7100201 Contrafilé	4 Assado(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média	
7100201 Contrafilé	4 Assado(a)	29 Espetinho	5 Bife	46	2 Espetinho de carne - unidade	
7100201 Contrafilé	4 Assado(a)	32 Fata	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio	
7100201 Contrafilé	4 Assado(a)	33 Filé	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média	
7100201 Contrafilé	4 Assado(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama	
7100201 Contrafilé	4 Assado(a)	81 Peçaço	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio	
7100201 Contrafilé	4 Assado(a)	82 Pegador	5 Bife	30	1 Carne bovina ensopada - colher de sopa cheia	
7100201 Contrafilé	4 Assado(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	
7100201 Contrafilé	5 Frito(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
7100201 Contrafilé	5 Frito(a)	32 Fritada	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio	
7100201 Contrafilé	5 Frito(a)	33 Filé	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média	
7100201 Contrafilé	5 Frito(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama	
7100201 Contrafilé	5 Frito(a)	81 Pedaço	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio	
7100201 Contrafilé	5 Frito(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	
7100201 Contrafilé	6 Empanado(a)/à milanesa	5 Bife	5 Bife	80	1 Bife bovino à milanesa - unidade média	
7100201 Contrafilé	6 Empanado(a)/à milanesa	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama	
7100201 Contrafilé	6 Empanado(a)/à milanesa	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	
7100201 Contrafilé	7 Refogado(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média	
7100201 Contrafilé	7 Refogado(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama	
7100201 Contrafilé	7 Refogado(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	
7100201 Contrafilé	8 Molho vermelho	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média	
7100201 Contrafilé	8 Molho vermelho	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama	
7100201 Contrafilé	8 Molho vermelho	81 Pedaço	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio	
7100201 Contrafilé	8 Molho vermelho	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	
7100205 Bisteca bovina	1 Cru(a)	68 Grama	81 Pedaço	1	15 Grama	
7100205 Bisteca bovina	1 Cru(a)	81 Pedaço	81 Pedaço	70	8 Bisteca de porco assada - pedaço	
7100205 Bisteca bovina	1 Cru(a)	94 Quilo	81 Pedaço	1000	15 Quilo	
7100205 Bisteca bovina	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaço	1	15 Grama	
7100205 Bisteca bovina	2 Cozido(a)	81 Pedaço	81 Pedaço	70	8 Bisteca de porco assada - pedaço	
7100205 Bisteca bovina	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaço	1000	15 Quilo	
7100205 Bisteca bovina	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	5 Bife	103 Unidade	150	1 Bife bovino - unidade grande	
7100205 Bisteca bovina	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	12 Colher de arroz/servir	103 Unidade	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia	
7100205 Bisteca bovina	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7100205 Bisteca bovina	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	81 Pedaco	103 Unidade	70	8 Bisteca de porco assada - pedaco
7100205 Bisteca bovina	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7100205 Bisteca bovina	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	103 Unidade	103 Unidade	150	1 Bife bovino - unidade grande
7100205 Bisteca bovina	4 Assado(a)	5 Bife	81 Pedaco	150	1 Bife bovino - unidade grande
7100205 Bisteca bovina	4 Assado(a)	32 Fatia	81 Pedaco	70	8 Bisteca de porco assada - pedaco
7100205 Bisteca bovina	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7100205 Bisteca bovina	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	70	8 Bisteca de porco assada - pedaco
7100205 Bisteca bovina	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7100205 Bisteca bovina	4 Assado(a)	103 Unidade	81 Pedaco	150	1 Bife bovino - unidade grande
7100205 Bisteca bovina	5 Frito(a)	5 Bife	103 Unidade	150	1 Bife bovino - unidade grande
7100205 Bisteca bovina	5 Frito(a)	16 Colher de sopa	103 Unidade	30	1 Carne bovina ensopada - colher de sopa cheia
7100205 Bisteca bovina	5 Frito(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7100205 Bisteca bovina	5 Frito(a)	81 Pedaco	103 Unidade	70	8 Bisteca de porco assada - pedaco
7100205 Bisteca bovina	5 Frito(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7100205 Bisteca bovina	5 Frito(a)	103 Unidade	103 Unidade	150	1 Bife bovino - unidade grande
7100205 Bisteca bovina	6 Empanado(a)/a milanese	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7100205 Bisteca bovina	6 Empanado(a)/a milanese	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7100205 Bisteca bovina	6 Empanado(a)/a milanese	103 Unidade	103 Unidade	110	1 Bife bovino à milanese - unidade grande
7100205 Bisteca bovina	7 Refogado(a)	32 Fatia	103 Unidade	70	8 Bisteca de porco assada - pedaco
7100205 Bisteca bovina	7 Refogado(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7100205 Bisteca bovina	7 Refogado(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7100205 Bisteca bovina	7 Refogado(a)	103 Unidade	103 Unidade	150	1 Bife bovino - unidade grande
7100205 Bisteca bovina	8 Molho vermelho	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7100205 Bisteca bovina	8 Molho vermelho	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	
					Unidade	Unidade grande
7100205 Bisteca bovina	8 Molho vermelho	103 Unidade	103 Unidade	150	1 Bife bovino - unidade grande	(continuação)
7100301 Alcatra	1 Cru(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média	
7100301 Alcatra	1 Cru(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama	
7100301 Alcatra	1 Cru(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	
7100301 Alcatra	2 Cozido(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média	
7100301 Alcatra	2 Cozido(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama	
7100301 Alcatra	2 Cozido(a)	81 Pedação	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio	
7100301 Alcatra	2 Cozido(a)	87 Porção	5 Bife	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar	
7100301 Alcatra	2 Cozido(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	
7100301 Alcatra	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média	
7100301 Alcatra	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	30 Espeto	5 Bife	46	2 Espetinho de carne - unidade	
7100301 Alcatra	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	32 Fatia	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio	
7100301 Alcatra	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama	
7100301 Alcatra	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	81 Pedação	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio	
7100301 Alcatra	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	87 Porção	5 Bife	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar	
7100301 Alcatra	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	
7100301 Alcatra	4 Assado(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média	
7100301 Alcatra	4 Assado(a)	32 Fatia	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio	
7100301 Alcatra	4 Assado(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama	
7100301 Alcatra	4 Assado(a)	81 Pedação	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio	
7100301 Alcatra	4 Assado(a)	87 Porção	5 Bife	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar	
7100301 Alcatra	4 Assado(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	
7100301 Alcatra	5 Frito(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média	
7100301 Alcatra	5 Frito(a)	12 Colher de arroz/servir	5 Bife	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7100301 Alcatra	5 Frito(a)	32 Fatia	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio
7100301 Alcatra	5 Frito(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7100301 Alcatra	5 Frito(a)	81 Pedaço	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio
7100301 Alcatra	5 Frito(a)	87 Porção	5 Bife	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar
7100301 Alcatra	5 Frito(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7100301 Alcatra	6 Empanado(a)/à milanesa	5 Bife	5 Bife	80	1 Bife bovino à milanesa - unidade média
7100301 Alcatra	6 Empanado(a)/à milanesa	33 Filé	5 Bife	80	1 Bife bovino à milanesa - unidade média
7100301 Alcatra	6 Empanado(a)/à milanesa	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7100301 Alcatra	6 Empanado(a)/à milanesa	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7100301 Alcatra	7 Refogado(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média
7100301 Alcatra	7 Refogado(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7100301 Alcatra	7 Refogado(a)	81 Pedaço	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio
7100301 Alcatra	7 Refogado(a)	87 Porção	5 Bife	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar
7100301 Alcatra	7 Refogado(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7100301 Alcatra	8 Molho vermelho	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média
7100301 Alcatra	8 Molho vermelho	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7100301 Alcatra	8 Molho vermelho	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7100301 Alcatra	12 Ao vinagrete	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média
7100301 Alcatra	12 Ao vinagrete	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7100301 Alcatra	12 Ao vinagrete	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7100301 Alcatra	13 Ensopado	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média
7100301 Alcatra	13 Ensopado	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7100301 Alcatra	13 Ensopado	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7100303 Maminha	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7100303 Maminha	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	32 Fatia	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio
7100303 Maminha	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	33 Filé	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média
7100303 Maminha	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7100303 Maminha	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	81 Pedaço	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio
7100303 Maminha	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	87 Porção	5 Bife	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar
7100303 Maminha	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7100303 Maminha	4 Assado(a)	5 Bife	32 Fatia	100	1 Bife bovino - unidade média
7100303 Maminha	4 Assado(a)	32 Fatia	32 Fatia	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio
7100303 Maminha	4 Assado(a)	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7100303 Maminha	4 Assado(a)	81 Pedaço	32 Fatia	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio
7100303 Maminha	4 Assado(a)	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
7100303 Maminha	5 Frito(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média
7100303 Maminha	5 Frito(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7100303 Maminha	5 Frito(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7100303 Maminha	8 Molho vermelho	32 Fatia	32 Fatia	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio
7100303 Maminha	8 Molho vermelho	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7100303 Maminha	8 Molho vermelho	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
7100304 Picanha	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaço	1	15 Grama
7100304 Picanha	2 Cozido(a)	81 Pedaço	81 Pedaço	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio
7100304 Picanha	2 Cozido(a)	87 Porção	81 Pedaço	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar
7100304 Picanha	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaço	1000	15 Quilo
7100304 Picanha	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média
7100304 Picanha	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	29 Espetinho	5 Bife	46	2 Espetinho de carne - unidade
7100304 Picanha	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	32 Fatia	5 Bife	90	1 Carne bovina assada - fatia média

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7100304 Picanha	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	33 Filé	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média
7100304 Picanha	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7100304 Picanha	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	81 Pedaco	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio
7100304 Picanha	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	87 Porção	5 Bife	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar
7100304 Picanha	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7100304 Picanha	4 Assado(a)	5 Bife	81 Pedaco	100	1 Bife bovino - unidade média
7100304 Picanha	4 Assado(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7100304 Picanha	4 Assado(a)	29 Espetinho	81 Pedaco	46	2 Espetinho de carne - unidade
7100304 Picanha	4 Assado(a)	32 Fatia	81 Pedaco	90	1 Carne bovina assada - fatia média
7100304 Picanha	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7100304 Picanha	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio
7100304 Picanha	4 Assado(a)	87 Porção	81 Pedaco	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar
7100304 Picanha	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7100304 Picanha	5 Frito(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média
7100304 Picanha	5 Frito(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7100304 Picanha	5 Frito(a)	81 Pedaco	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio
7100304 Picanha	5 Frito(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7100304 Picanha	13 Ensopado	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média
7100304 Picanha	13 Ensopado	32 Fatia	5 Bife	90	1 Carne bovina assada - fatia média
7100304 Picanha	13 Ensopado	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7100304 Picanha	13 Ensopado	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7100501 Patinho	2 Cozido(a)	5 Bife	81 Pedaco	100	1 Bife bovino - unidade média
7100501 Patinho	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7100501 Patinho	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7100501 Patinho	2 Cozido(a)	87 Porção	81 Pedaco	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar
7100501 Patinho	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7100501 Patinho	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média
7100501 Patinho	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	32 Fatia	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7100501 Patinho	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7100501 Patinho	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	81 Pedaco	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7100501 Patinho	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7100501 Patinho	4 Assado(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média
7100501 Patinho	4 Assado(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7100501 Patinho	4 Assado(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7100501 Patinho	5 Frito(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média
7100501 Patinho	5 Frito(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7100501 Patinho	5 Frito(a)	81 Pedaco	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7100501 Patinho	5 Frito(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7100501 Patinho	6 Empanado(a)/à milanesa	5 Bife	5 Bife	80	1 Bife bovino à milanesa - unidade média
7100501 Patinho	6 Empanado(a)/à milanesa	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7100501 Patinho	6 Empanado(a)/à milanesa	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7100501 Patinho	8 Molho vermelho	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média
7100501 Patinho	8 Molho vermelho	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7100501 Patinho	8 Molho vermelho	81 Pedaco	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7100501 Patinho	8 Molho vermelho	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7100501 Patinho	13 Ensopado	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7100501 Patinho	13 Ensopado	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7100501 Patinho	13 Ensopado	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7100501 Patinho	13 Ensopado	87 Porção	81 Pedaco	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar
7100501 Patinho	13 Ensopado	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7100502 Cabeça de lombo (carne bovina)	2 Cozido(a)	32 Fatia	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7100502 Cabeça de lombo (carne bovina)	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7100502 Cabeça de lombo (carne bovina)	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7100502 Cabeça de lombo (carne bovina)	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7100502 Cabeça de lombo (carne bovina)	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	5 Bife	81 Pedaco	100	1 Bife bovino - unidade média
7100502 Cabeça de lombo (carne bovina)	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7100502 Cabeça de lombo (carne bovina)	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7100502 Cabeça de lombo (carne bovina)	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7100502 Cabeça de lombo (carne bovina)	4 Assado(a)	5 Bife	81 Pedaco	100	1 Bife bovino - unidade média
7100502 Cabeça de lombo (carne bovina)	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7100502 Cabeça de lombo (carne bovina)	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7100502 Cabeça de lombo (carne bovina)	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7100502 Cabeça de lombo (carne bovina)	5 Frito(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média
7100502 Cabeça de lombo (carne bovina)	5 Frito(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7100502 Cabeça de lombo (carne bovina)	5 Frito(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7100502 Cabeça de lombo (carne bovina)	6 Empanado(a)/à milanese	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7100502 Cabeça de lombo (carne bovina)	6 Empanado(a)/à milanese	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7100502 Cabeça de lombo (carne bovina)	6 Empanado(a)/à milanese	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7100502 Cabeça de lombo (carne bovina)	7 Refogado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7100502 Cabeça de lombo (carne bovina)	7 Refogado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7100502 Cabeça de lombo (carne bovina)	7 Refogado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7100604 Posta branca	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	32 Fatia	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7100604 Posta branca	2 Cozido(a)	32 Fatia	32 Fatia	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio
7100604 Posta branca	2 Cozido(a)	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7100604 Posta branca	2 Cozido(a)	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
7100604 Posta branca	5 Frito(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média
7100604 Posta branca	5 Frito(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7100604 Posta branca	5 Frito(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7100604 Posta branca	8 Molho vermelho	32 Fatia	32 Fatia	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio
7100604 Posta branca	8 Molho vermelho	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7100604 Posta branca	8 Molho vermelho	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
7100606 Tatu (lagarto redondo)	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaço	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7100606 Tatu (lagarto redondo)	2 Cozido(a)	17 Concha	81 Pedaço	140	1 Carne bovina ensopada com legumes - 2 colheres de arroz cheias
7100606 Tatu (lagarto redondo)	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaço	1	15 Grama
7100606 Tatu (lagarto redondo)	2 Cozido(a)	81 Pedaço	81 Pedaço	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio
7100606 Tatu (lagarto redondo)	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaço	1000	15 Quilo
7100606 Tatu (lagarto redondo)	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaço	1	15 Grama
7100606 Tatu (lagarto redondo)	4 Assado(a)	81 Pedaço	81 Pedaço	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio
7100606 Tatu (lagarto redondo)	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaço	1000	15 Quilo
7100606 Tatu (lagarto redondo)	7 Refogado(a)	68 Grama	81 Pedaço	1	15 Grama
7100606 Tatu (lagarto redondo)	7 Refogado(a)	81 Pedaço	81 Pedaço	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio
7100606 Tatu (lagarto redondo)	7 Refogado(a)	87 Porção	81 Pedaço	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar
7100606 Tatu (lagarto redondo)	7 Refogado(a)	94 Quilo	81 Pedaço	1000	15 Quilo
7100606 Tatu (lagarto redondo)	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaço	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7100606 Tatu (lagarto redondo)	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaço	1	15 Grama
7100606 Tatu (lagarto redondo)	99 Não se aplica	81 Pedaço	81 Pedaço	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)	
						Código e descrição do tipo de medida	Quantidade (g)
7100606 Tatu (lagarto redondo)	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo		
7100607 Paulista	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama		
7100607 Paulista	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio		
7100607 Paulista	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo		
7100607 Paulista	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama		
7100607 Paulista	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio		
7100607 Paulista	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo		
7100608 Lombo paulista (carne bovina)	2 Cozido(a)	5 Bife	81 Pedaco	100	1 Bife bovino - unidade média		
7100608 Lombo paulista (carne bovina)	2 Cozido(a)	32 Fatia	81 Pedaco	90	1 Carne assada - fatia média		
7100608 Lombo paulista (carne bovina)	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama		
7100608 Lombo paulista (carne bovina)	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio		
7100608 Lombo paulista (carne bovina)	2 Cozido(a)	87 Porcao	81 Pedaco	75	2 Carne assada - porcao Guia Alimentar		
7100608 Lombo paulista (carne bovina)	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo		
7100608 Lombo paulista (carne bovina)	4 Assado(a)	32 Fatia	81 Pedaco	90	1 Carne assada - fatia média		
7100608 Lombo paulista (carne bovina)	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama		
7100608 Lombo paulista (carne bovina)	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio		
7100608 Lombo paulista (carne bovina)	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo		
7100608 Lombo paulista (carne bovina)	5 Frito(a)	5 Bife	32 Fatia	100	1 Bife bovino - unidade média		
7100608 Lombo paulista (carne bovina)	5 Frito(a)	32 Fatia	32 Fatia	90	1 Carne assada - fatia média		
7100608 Lombo paulista (carne bovina)	5 Frito(a)	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama		
7100608 Lombo paulista (carne bovina)	5 Frito(a)	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo		
7100608 Lombo paulista (carne bovina)	13 Ensopado	32 Fatia	81 Pedaco	90	1 Carne assada - fatia média		
7100608 Lombo paulista (carne bovina)	13 Ensopado	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama		
7100608 Lombo paulista (carne bovina)	13 Ensopado	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio		



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
7100608 Lombo paulista (carne bovina)	13 Ensopado	87 Porção	81 Pedaco	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar	
7100608 Lombo paulista (carne bovina)	13 Ensopado	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7100702 Posta vermelha	2 Cozido(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média	
7100702 Posta vermelha	2 Cozido(a)	32 Fatia	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7100702 Posta vermelha	2 Cozido(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama	
7100702 Posta vermelha	2 Cozido(a)	87 Porção	5 Bife	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar	
7100702 Posta vermelha	2 Cozido(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	
7100801 Acém	2 Cozido(a)	5 Bife	81 Pedaco	100	1 Bife bovino - unidade média	
7100801 Acém	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia	
7100801 Acém	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7100801 Acém	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7100801 Acém	2 Cozido(a)	87 Porção	81 Pedaco	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar	
7100801 Acém	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7100801 Acém	4 Assado(a)	32 Fatia	81 Pedaco	90	1 Carne bovina assada - fatia média	
7100801 Acém	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7100801 Acém	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7100801 Acém	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7100801 Acém	5 Frito(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média	
7100801 Acém	5 Frito(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama	
7100801 Acém	5 Frito(a)	81 Pedaco	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7100801 Acém	5 Frito(a)	87 Porção	5 Bife	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar	
7100801 Acém	5 Frito(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	
7100801 Acém	6 Empanado(a)/à milanesa	5 Bife	5 Bife	80	1 Bife bovino à milanesa - unidade média	
7100801 Acém	6 Empanado(a)/à milanesa	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama	

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
7100801 Acém	6 Empanado(a)/à milanesa	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	
7100801 Acém	7 Refogado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7100801 Acém	7 Refogado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7100801 Acém	7 Refogado(a)	87 Porção	81 Pedaco	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar	
7100801 Acém	7 Refogado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7100801 Acém	13 Ensopado	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7100801 Acém	13 Ensopado	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7100801 Acém	13 Ensopado	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7100803 Agulha (acém)	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7100803 Agulha (acém)	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7100803 Agulha (acém)	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7100803 Agulha (acém)	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7100803 Agulha (acém)	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7100803 Agulha (acém)	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7100803 Agulha (acém)	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7100803 Agulha (acém)	5 Frito(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7100803 Agulha (acém)	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7100905 Paleta	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia	
7100905 Paleta	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7100905 Paleta	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7100905 Paleta	2 Cozido(a)	87 Porção	81 Pedaco	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar	
7100905 Paleta	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7100905 Paleta	5 Frito(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média	
7100905 Paleta	5 Frito(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
7100905 Paleta	5 Frito(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	
7100905 Paleta	8 Molho vermelho	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama	
7100905 Paleta	8 Molho vermelho	81 Peçaço	81 Peçaço	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio	
7100905 Paleta	8 Molho vermelho	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo	
7100905 Paleta	13 Ensopado	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média	
7100905 Paleta	13 Ensopado	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama	
7100905 Paleta	13 Ensopado	87 Porção	5 Bife	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar	
7100905 Paleta	13 Ensopado	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	
7100908 Pá com osso	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Peçaço	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia	
7100908 Pá com osso	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama	
7100908 Pá com osso	2 Cozido(a)	81 Peçaço	81 Peçaço	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio	
7100908 Pá com osso	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo	
7100908 Pá com osso	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama	
7100908 Pá com osso	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	81 Peçaço	81 Peçaço	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio	
7100908 Pá com osso	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo	
7100908 Pá com osso	4 Assado(a)	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama	
7100908 Pá com osso	4 Assado(a)	81 Peçaço	81 Peçaço	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio	
7100908 Pá com osso	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo	
7101001 Músculo bovino	2 Cozido(a)	5 Bife	81 Peçaço	100	1 Bife bovino - unidade média	
7101001 Músculo bovino	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	81 Peçaço	30	1 Carne bovina ensopada - colher de sopa cheia	
7101001 Músculo bovino	2 Cozido(a)	17 Concha	81 Peçaço	140	1 Carne bovina ensopada com legumes - 2 colheres de arroz cheias	
7101001 Músculo bovino	2 Cozido(a)	28 Escumadeira	81 Peçaço	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia	
7101001 Músculo bovino	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama	
7101001 Músculo bovino	2 Cozido(a)	81 Peçaço	81 Peçaço	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio	

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7101001 Músculo bovino	2 Cozido(a)	87 Porção	81 Peçaço	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar
7101001 Músculo bovino	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo
7101001 Músculo bovino	4 Assado(a)	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama
7101001 Músculo bovino	4 Assado(a)	81 Peçaço	81 Peçaço	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio
7101001 Músculo bovino	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo
7101001 Músculo bovino	8 Molho vermelho	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média
7101001 Músculo bovino	8 Molho vermelho	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7101001 Músculo bovino	8 Molho vermelho	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7101001 Músculo bovino	13 Ensopado	12 Colher de arroz/servir	81 Peçaço	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7101001 Músculo bovino	13 Ensopado	16 Colher de sopa	81 Peçaço	30	1 Carne bovina ensopada - colher de sopa cheia
7101001 Músculo bovino	13 Ensopado	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama
7101001 Músculo bovino	13 Ensopado	81 Peçaço	81 Peçaço	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio
7101001 Músculo bovino	13 Ensopado	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo
7101001 Músculo bovino	15 Sopa	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama
7101001 Músculo bovino	15 Sopa	81 Peçaço	81 Peçaço	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio
7101001 Músculo bovino	15 Sopa	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo
7101006 Chambaril	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7101006 Chambaril	2 Cozido(a)	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	140	1 Carne bovina ensopada com legumes - 2 colheres de arroz cheias
7101006 Chambaril	2 Cozido(a)	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
7101006 Chambaril	2 Cozido(a)	81 Peçaço	12 Colher de arroz/servir	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio
7101006 Chambaril	2 Cozido(a)	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
7101006 Chambaril	4 Assado(a)	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7101006 Chambaril	4 Assado(a)	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
7101006 Chambaril	4 Assado(a)	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
7101006	Chambaril	7 Refogado(a)	81 Pedaco	1	15 Grama	
7101006	Chambaril	7 Refogado(a)	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7101006	Chambaril	7 Refogado(a)	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7101009	Carne maricá bovina	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia	
7101009	Carne maricá bovina	2 Cozido(a)	68 Grama	1	15 Grama	
7101009	Carne maricá bovina	2 Cozido(a)	87 Porção	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar	
7101009	Carne maricá bovina	2 Cozido(a)	94 Quilo	1000	15 Quilo	
7101009	Carne maricá bovina	5 Frito(a)	12 Colher de arroz/servir	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia	
7101009	Carne maricá bovina	5 Frito(a)	68 Grama	1	15 Grama	
7101009	Carne maricá bovina	5 Frito(a)	94 Quilo	1000	15 Quilo	
7101009	Carne maricá bovina	7 Refogado(a)	12 Colher de arroz/servir	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia	
7101009	Carne maricá bovina	7 Refogado(a)	16 Colher de sopa	30	1 Carne bovina ensopada - colher de sopa cheia	
7101009	Carne maricá bovina	7 Refogado(a)	68 Grama	1	15 Grama	
7101009	Carne maricá bovina	7 Refogado(a)	94 Quilo	1000	15 Quilo	
7101011	Vazio (carne bovina)	2 Cozido(a)	68 Grama	1	15 Grama	
7101011	Vazio (carne bovina)	2 Cozido(a)	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7101011	Vazio (carne bovina)	2 Cozido(a)	87 Porção	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar	
7101011	Vazio (carne bovina)	2 Cozido(a)	94 Quilo	1000	15 Quilo	
7101011	Vazio (carne bovina)	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	81 Pedaco	1	15 Grama	
7101011	Vazio (carne bovina)	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7101011	Vazio (carne bovina)	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	1000	15 Quilo	
7101011	Vazio (carne bovina)	5 Frito(a)	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média	
7101011	Vazio (carne bovina)	5 Frito(a)	12 Colher de arroz/servir	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia	
7101011	Vazio (carne bovina)	5 Frito(a)	68 Grama	1	15 Grama	

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7101011 Vazio (carne bovina)	5 Frito(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7101011 Vazio (carne bovina)	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7101101 Peito bovino	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7101101 Peito bovino	2 Cozido(a)	17 Concha	81 Pedaco	140	1 Carne bovina ensopada com legumes - 2 colheres de arroz cheias
7101101 Peito bovino	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7101101 Peito bovino	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7101101 Peito bovino	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7101101 Peito bovino	5 Frito(a)	33 Filé	81 Pedaco	100	1 Bife bovino - unidade média
7101101 Peito bovino	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7101101 Peito bovino	5 Frito(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7101101 Peito bovino	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7101202 Fraldinha (capa de filé)	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7101202 Fraldinha (capa de filé)	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7101202 Fraldinha (capa de filé)	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7101202 Fraldinha (capa de filé)	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7101202 Fraldinha (capa de filé)	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	16 Colher de sopa	81 Pedaco	30	1 Carne bovina ensopada - colher de sopa cheia
7101202 Fraldinha (capa de filé)	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7101202 Fraldinha (capa de filé)	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7101202 Fraldinha (capa de filé)	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7101202 Fraldinha (capa de filé)	4 Assado(a)	5 Bife	81 Pedaco	100	1 Bife bovino - unidade média
7101202 Fraldinha (capa de filé)	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7101202 Fraldinha (capa de filé)	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7101202 Fraldinha (capa de filé)	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7101202 Fraldinha (capa de filé)	5 Frito(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
7101202 Fraldinha (capa de filé)	5 Frito(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama	
7101202 Fraldinha (capa de filé)	5 Frito(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	
7101203 Aba de filé	1 Cru(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7101203 Aba de filé	1 Cru(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7101203 Aba de filé	1 Cru(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7101203 Aba de filé	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7101203 Aba de filé	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7101203 Aba de filé	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7101203 Aba de filé	5 Frito(a)	5 Bife	81 Pedaco	100	1 Bife bovino - unidade média	
7101203 Aba de filé	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7101203 Aba de filé	5 Frito(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7101203 Aba de filé	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7101301 Costela bovina	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia	
7101301 Costela bovina	2 Cozido(a)	17 Concha	81 Pedaco	140	1 Carne bovina ensopada com legumes - 2 colheres de arroz cheias	
7101301 Costela bovina	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7101301 Costela bovina	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	40	1 Costela de boi assada - pedaco médio	
7101301 Costela bovina	2 Cozido(a)	87 Porção	81 Pedaco	40	2 Costela bovina assada - porção Guia Alimentar	
7101301 Costela bovina	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7101301 Costela bovina	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7101301 Costela bovina	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	40	1 Costela de boi assada - pedaco médio	
7101301 Costela bovina	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7101301 Costela bovina	7 Refogado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7101301 Costela bovina	7 Refogado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	40	1 Costela de boi assada - pedaco médio	
7101301 Costela bovina	7 Refogado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
7101301 Costela bovina	13 Ensopado	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia	
7101301 Costela bovina	13 Ensopado	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7101301 Costela bovina	13 Ensopado	81 Pedaco	81 Pedaco	40	1 Costela de boi assada - pedaco médio	
7101301 Costela bovina	13 Ensopado	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7101704 Jacaré (carne bovina de segunda c/ osso)	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	81 Pedaco	30	1 Carne bovina ensopada - colher de sopa cheia	
7101704 Jacaré (carne bovina de segunda c/ osso)	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7101704 Jacaré (carne bovina de segunda c/ osso)	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	40	1 Costela de boi assada - pedaco médio	
7101704 Jacaré (carne bovina de segunda c/ osso)	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7101704 Jacaré (carne bovina de segunda c/ osso)	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7101704 Jacaré (carne bovina de segunda c/ osso)	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	40	1 Costela de boi assada - pedaco médio	
7101704 Jacaré (carne bovina de segunda c/ osso)	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7101704 Jacaré (carne bovina de segunda c/ osso)	5 Frito(a)	5 Bife	81 Pedaco	150	1 Bife bovino - unidade grande	
7101704 Jacaré (carne bovina de segunda c/ osso)	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7101704 Jacaré (carne bovina de segunda c/ osso)	5 Frito(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	40	1 Costela de boi assada - pedaco médio	
7101704 Jacaré (carne bovina de segunda c/ osso)	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7101706 Filé de segunda	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7101706 Filé de segunda	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7101706 Filé de segunda	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7101706 Filé de segunda	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7101706 Filé de segunda	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7101706 Filé de segunda	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7101706 Filé de segunda	4 Assado(a)	103 Unidade	81 Pedaco	100	1 Bife bovino - unidade média	
7101706 Filé de segunda	5 Frito(a)	5 Bife	103 Unidade	100	1 Bife bovino - unidade média	
7101706 Filé de segunda	5 Frito(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7101706 Filé de segunda	5 Frito(a)	81 Pedaco	103 Unidade	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio
7101706 Filé de segunda	5 Frito(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7101706 Filé de segunda	5 Frito(a)	103 Unidade	103 Unidade	100	1 Bife bovino - unidade média
7101706 Filé de segunda	6 Empanado(a)/à milanesa	5 Bife	5 Bife	80	1 Bife bovino à milanesa - unidade média
7101706 Filé de segunda	6 Empanado(a)/à milanesa	33 Filé	5 Bife	80	1 Bife bovino à milanesa - unidade média
7101706 Filé de segunda	6 Empanado(a)/à milanesa	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7101706 Filé de segunda	6 Empanado(a)/à milanesa	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7101706 Filé de segunda	6 Empanado(a)/à milanesa	103 Unidade	5 Bife	80	1 Bife bovino à milanesa - unidade média
7101706 Filé de segunda	10 Ao alho e óleo	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média
7101706 Filé de segunda	10 Ao alho e óleo	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7101706 Filé de segunda	10 Ao alho e óleo	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7101801 Viscera bovina	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7101801 Viscera bovina	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio
7101801 Viscera bovina	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7101801 Viscera bovina	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7101801 Viscera bovina	5 Frito(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio
7101801 Viscera bovina	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7101806 Panelada (visceras bovinas não especificadas)	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	17 Concha	76	14 Panelada - colher de arroz
7101806 Panelada (visceras bovinas não especificadas)	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	17 Concha	18	14 Panelada - colher de sopa
7101806 Panelada (visceras bovinas não especificadas)	2 Cozido(a)	17 Concha	17 Concha	164	14 Panelada - concha
7101806 Panelada (visceras bovinas não especificadas)	2 Cozido(a)	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
7101806 Panelada (visceras bovinas não especificadas)	2 Cozido(a)	87 Porção	17 Concha	312	14 Panelada - porção
7101806 Panelada (visceras bovinas não especificadas)	2 Cozido(a)	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
7101806 Panelada (visceras bovinas não especificadas)	13 Ensopado	17 Concha	17 Concha	164	14 Panelada - concha

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
7101806 Panelada (vísceras bovinas não especificadas)	13 Ensopado	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama	
7101806 Panelada (vísceras bovinas não especificadas)	13 Ensopado	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo	
7101901 Coração bovino	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	81 Pedaco	30	1 Carne bovina ensopada - colher de sopa cheia	
7101901 Coração bovino	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7101901 Coração bovino	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7101901 Coração bovino	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7101901 Coração bovino	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	16 Colher de sopa	81 Pedaco	30	1 Carne bovina ensopada - colher de sopa cheia	
7101901 Coração bovino	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7101901 Coração bovino	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7101901 Coração bovino	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7101901 Coração bovino	4 Assado(a)	32 Fatia	81 Pedaco	90	1 Carne bovina assada - fatia média	
7101901 Coração bovino	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7101901 Coração bovino	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7101901 Coração bovino	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7101901 Coração bovino	5 Frito(a)	5 Bife	81 Pedaco	100	1 Bife bovino - unidade média	
7101901 Coração bovino	5 Frito(a)	32 Fatia	81 Pedaco	90	1 Carne bovina assada - fatia média	
7101901 Coração bovino	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7101901 Coração bovino	5 Frito(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7101901 Coração bovino	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7102001 Rim bovino	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7102001 Rim bovino	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7102001 Rim bovino	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7102102 Bife bovino	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7102102 Bife bovino	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7102102 Bofe bovino	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7102102 Bofe bovino	5 Frito(a)	5 Bife	81 Pedaco	100	1 Bife bovino - unidade média
7102102 Bofe bovino	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7102102 Bofe bovino	5 Frito(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7102102 Bofe bovino	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7102102 Bofe bovino	7 Refogado(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média
7102102 Bofe bovino	7 Refogado(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7102102 Bofe bovino	7 Refogado(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7102201 Miolo bovino	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7102201 Miolo bovino	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7102201 Miolo bovino	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7102401 Tripa bovina	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	35	1 Dobradinha - colher de sopa cheia
7102401 Tripa bovina	2 Cozido(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
7102401 Tripa bovina	2 Cozido(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
7102401 Tripa bovina	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	35	1 Dobradinha - colher de sopa cheia
7102401 Tripa bovina	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
7102401 Tripa bovina	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	87 Porção	16 Colher de sopa	150	9 Miolo - porção
7102401 Tripa bovina	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
7102401 Tripa bovina	4 Assado(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	35	1 Dobradinha - colher de sopa cheia
7102401 Tripa bovina	4 Assado(a)	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7102401 Tripa bovina	4 Assado(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
7102401 Tripa bovina	4 Assado(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	150	9 Miolo - porção
7102401 Tripa bovina	4 Assado(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
7102401 Tripa bovina	5 Frito(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	35	1 Dobradinha - colher de sopa cheia

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7102401 Tripa bovina	5 Frito(a)	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7102401 Tripa bovina	5 Frito(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
7102401 Tripa bovina	5 Frito(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	150	9 Miolo - porção
7102401 Tripa bovina	5 Frito(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
7102402 Dobradinha fresca	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	70	1 Dobradinha - colher de arroz cheia
7102402 Dobradinha fresca	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	35	1 Dobradinha - colher de sopa cheia
7102402 Dobradinha fresca	2 Cozido(a)	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	150	8 Dobradinha - concha
7102402 Dobradinha fresca	2 Cozido(a)	28 Escumadeira	12 Colher de arroz/servir	70	1 Dobradinha - colher de arroz cheia
7102402 Dobradinha fresca	2 Cozido(a)	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
7102402 Dobradinha fresca	2 Cozido(a)	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	200	9 Dobradinha - porção
7102402 Dobradinha fresca	2 Cozido(a)	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
7102402 Dobradinha fresca	4 Assado(a)	17 Concha	17 Concha	150	8 Dobradinha - concha
7102402 Dobradinha fresca	4 Assado(a)	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
7102402 Dobradinha fresca	4 Assado(a)	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
7102402 Dobradinha fresca	8 Molho vermelho	17 Concha	17 Concha	150	8 Dobradinha - concha
7102402 Dobradinha fresca	8 Molho vermelho	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
7102402 Dobradinha fresca	8 Molho vermelho	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
7102402 Dobradinha fresca	13 Ensopado	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	70	1 Dobradinha - colher de arroz cheia
7102402 Dobradinha fresca	13 Ensopado	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	35	1 Dobradinha - colher de sopa cheia
7102402 Dobradinha fresca	13 Ensopado	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	150	8 Dobradinha - concha
7102402 Dobradinha fresca	13 Ensopado	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
7102402 Dobradinha fresca	13 Ensopado	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
7102402 Dobradinha fresca	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	70	1 Dobradinha - colher de arroz cheia
7102402 Dobradinha fresca	99 Não se aplica	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7102402 Dobradinha fresca	99 Não se aplica	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	200	9 Dobradinha - porção
7102402 Dobradinha fresca	99 Não se aplica	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
7102403 Fato bovino	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	17 Concha	70	1 Dobradinha - colher de arroz cheia
7102403 Fato bovino	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	17 Concha	35	1 Dobradinha - colher de sopa cheia
7102403 Fato bovino	2 Cozido(a)	17 Concha	17 Concha	150	8 Dobradinha - concha
7102403 Fato bovino	2 Cozido(a)	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
7102403 Fato bovino	2 Cozido(a)	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
7102403 Fato bovino	5 Frito(a)	17 Concha	17 Concha	150	8 Dobradinha - concha
7102403 Fato bovino	5 Frito(a)	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
7102403 Fato bovino	5 Frito(a)	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
7102404 Fato caprino	2 Cozido(a)	17 Concha	17 Concha	150	8 Dobradinha - concha
7102404 Fato caprino	2 Cozido(a)	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
7102404 Fato caprino	2 Cozido(a)	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
7102501 Fígado bovino	1 Cru(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife de fígado bovino - unidade média
7102501 Fígado bovino	1 Cru(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7102501 Fígado bovino	1 Cru(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7102501 Fígado bovino	2 Cozido(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife de fígado bovino - unidade média
7102501 Fígado bovino	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	5 Bife	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7102501 Fígado bovino	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	5 Bife	30	1 Carne bovina ensopada - colher de sopa cheia
7102501 Fígado bovino	2 Cozido(a)	32 Fatia	5 Bife	90	1 Carne bovina assada - fatia média
7102501 Fígado bovino	2 Cozido(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7102501 Fígado bovino	2 Cozido(a)	87 Porção	5 Bife	100	2 Bife de fígado frito - porção Guia Alimentar
7102501 Fígado bovino	2 Cozido(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7102501 Fígado bovino	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife de fígado bovino - unidade média

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7102501 Fígado bovino	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7102501 Fígado bovino	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	81 Pedaco	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7102501 Fígado bovino	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7102501 Fígado bovino	4 Assado(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife de fígado bovino - unidade média
7102501 Fígado bovino	4 Assado(a)	32 Fatia	5 Bife	90	1 Carne bovina assada - fatia média
7102501 Fígado bovino	4 Assado(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7102501 Fígado bovino	4 Assado(a)	81 Pedaco	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7102501 Fígado bovino	4 Assado(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7102501 Fígado bovino	5 Frito(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife de fígado bovino - unidade média
7102501 Fígado bovino	5 Frito(a)	12 Colher de arroz/servir	5 Bife	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7102501 Fígado bovino	5 Frito(a)	16 Colher de sopa	5 Bife	30	1 Carne bovina ensopada - colher de sopa cheia
7102501 Fígado bovino	5 Frito(a)	32 Fatia	5 Bife	90	1 Carne bovina assada - fatia média
7102501 Fígado bovino	5 Frito(a)	33 Filé	5 Bife	100	1 Bife de fígado bovino - unidade média
7102501 Fígado bovino	5 Frito(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7102501 Fígado bovino	5 Frito(a)	81 Pedaco	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7102501 Fígado bovino	5 Frito(a)	87 Porção	5 Bife	100	2 Bife de fígado frito - porção Guia Alimentar
7102501 Fígado bovino	5 Frito(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7102501 Fígado bovino	6 Empanado(a)/à milanesa	5 Bife	5 Bife	80	1 Bife bovino à milanesa - unidade média
7102501 Fígado bovino	6 Empanado(a)/à milanesa	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7102501 Fígado bovino	6 Empanado(a)/à milanesa	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7102501 Fígado bovino	7 Refogado(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife de fígado bovino - unidade média
7102501 Fígado bovino	7 Refogado(a)	12 Colher de arroz/servir	5 Bife	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7102501 Fígado bovino	7 Refogado(a)	17 Concha	5 Bife	140	1 Carne bovina ensopada com legumes - 2 colheres de arroz cheias
7102501 Fígado bovino	7 Refogado(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	
7102501 Fígado bovino	7 Refogado(a)	81 Pedaco	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio	
7102501 Fígado bovino	7 Refogado(a)	87 Porção	5 Bife	100	2 Bife de fígado frito - porção Guia Alimentar	
7102501 Fígado bovino	7 Refogado(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	
7102501 Fígado bovino	8 Molho vermelho	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife de fígado bovino - unidade média	
7102501 Fígado bovino	8 Molho vermelho	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama	
7102501 Fígado bovino	8 Molho vermelho	81 Pedaco	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio	
7102501 Fígado bovino	8 Molho vermelho	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	
7102501 Fígado bovino	10 Ao alho e óleo	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife de fígado bovino - unidade média	
7102501 Fígado bovino	10 Ao alho e óleo	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama	
7102501 Fígado bovino	10 Ao alho e óleo	87 Porção	5 Bife	100	2 Bife de fígado frito - porção Guia Alimentar	
7102501 Fígado bovino	10 Ao alho e óleo	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	
7102501 Fígado bovino	13 Ensopado	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife de fígado bovino - unidade média	
7102501 Fígado bovino	13 Ensopado	16 Colher de sopa	5 Bife	30	1 Carne bovina ensopada - colher de sopa cheia	
7102501 Fígado bovino	13 Ensopado	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama	
7102501 Fígado bovino	13 Ensopado	81 Pedaco	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio	
7102501 Fígado bovino	13 Ensopado	87 Porção	5 Bife	100	2 Bife de fígado frito - porção Guia Alimentar	
7102501 Fígado bovino	13 Ensopado	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	
7102601 Cupim	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	33 Filé	81 Pedaco	100	1 Bife bovino - unidade média	
7102601 Cupim	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7102601 Cupim	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio	
7102601 Cupim	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7102601 Cupim	4 Assado(a)	5 Bife	81 Pedaco	100	1 Bife bovino - unidade média	
7102601 Cupim	4 Assado(a)	32 Fatia	81 Pedaco	90	1 Carne bovina assada - fatia média	
7102601 Cupim	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	
7102601 Cupim	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7102601 Cupim	4 Assado(a)	87 Porção	81 Pedaco	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar	
7102601 Cupim	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7102601 Cupim	5 Frito(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média	
7102601 Cupim	5 Frito(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama	
7102601 Cupim	5 Frito(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	
7102701 Língua bovina	2 Cozido(a)	5 Bife	81 Pedaco	100	1 Bife bovino - unidade média	
7102701 Língua bovina	2 Cozido(a)	32 Fatia	81 Pedaco	90	1 Carne bovina assada - fatia média	
7102701 Língua bovina	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7102701 Língua bovina	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	30	1 Língua bovina ensopada - fatia média	
7102701 Língua bovina	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7102701 Língua bovina	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	16 Colher de sopa	81 Pedaco	30	1 Carne bovina ensopada - colher de sopa cheia	
7102701 Língua bovina	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7102701 Língua bovina	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	81 Pedaco	81 Pedaco	30	1 Língua bovina ensopada - fatia média	
7102701 Língua bovina	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7102701 Língua bovina	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7102701 Língua bovina	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	30	1 Língua bovina ensopada - fatia média	
7102701 Língua bovina	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7102701 Língua bovina	5 Frito(a)	5 Bife	81 Pedaco	100	1 Bife bovino - unidade média	
7102701 Língua bovina	5 Frito(a)	33 Filé	81 Pedaco	100	1 Bife bovino - unidade média	
7102701 Língua bovina	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7102701 Língua bovina	5 Frito(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	30	1 Língua bovina ensopada - fatia média	
7102701 Língua bovina	5 Frito(a)	87 Porção	81 Pedaco	90	9 Língua - porção	
7102701 Língua bovina	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7102701 Língua bovina	8 Molho vermelho	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7102701 Língua bovina	8 Molho vermelho	81 Pedaco	81 Pedaco	30	1 Língua bovina ensopada - fatia média
7102701 Língua bovina	8 Molho vermelho	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7102701 Língua bovina	13 Ensopado	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7102701 Língua bovina	13 Ensopado	81 Pedaco	81 Pedaco	30	1 Língua bovina ensopada - fatia média
7102701 Língua bovina	13 Ensopado	87 Porção	81 Pedaco	90	9 Língua - porção
7102701 Língua bovina	13 Ensopado	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7102801 Rabada bovina	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7102801 Rabada bovina	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	81 Pedaco	30	1 Carne bovina ensopada - colher de sopa cheia
7102801 Rabada bovina	99 Não se aplica	17 Concha	81 Pedaco	140	1 Carne bovina ensopada com legumes - 2 colheres de arroz cheias
7102801 Rabada bovina	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7102801 Rabada bovina	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	40	1 Rabada - pedaco médio
7102801 Rabada bovina	99 Não se aplica	87 Porção	81 Pedaco	90	8 Rabada - porção
7102801 Rabada bovina	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7103101 Mocotó bovino	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7103101 Mocotó bovino	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	81 Pedaco	30	1 Carne bovina ensopada - colher de sopa cheia
7103101 Mocotó bovino	2 Cozido(a)	17 Concha	81 Pedaco	140	1 Carne bovina ensopada com legumes - 2 colheres de arroz cheias
7103101 Mocotó bovino	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7103101 Mocotó bovino	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	40	1 Rabada - pedaco médio
7103101 Mocotó bovino	2 Cozido(a)	87 Porção	81 Pedaco	40	2 Costela bovina assada - porção Guia Alimentar
7103101 Mocotó bovino	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7103101 Mocotó bovino	13 Ensopado	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7103101 Mocotó bovino	13 Ensopado	81 Pedaco	81 Pedaco	40	1 Rabada - pedaco médio
7103101 Mocotó bovino	13 Ensopado	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7103101 Mocotó bovino	15 Sopa	68 Grama	92 Prato fundo	1	15 Grama
7103101 Mocotó bovino	15 Sopa	92 Prato fundo	92 Prato fundo	520	1 Sopa de carne e legumes - prato fundo
7103101 Mocotó bovino	15 Sopa	94 Quilo	92 Prato fundo	1000	15 Quilo
7103101 Mocotó bovino	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedação	1	15 Grama
7103101 Mocotó bovino	99 Não se aplica	81 Pedação	81 Pedação	40	1 Rabada - pedaço médio
7103101 Mocotó bovino	99 Não se aplica	87 Porção	81 Pedação	40	2 Costela bovina assada - porção Guia Alimentar
7103101 Mocotó bovino	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedação	1000	15 Quilo
7103104 Braço bovino	5 Frito(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média
7103104 Braço bovino	5 Frito(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7103104 Braço bovino	5 Frito(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7103105 Mão bovina	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	17 Concha	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7103105 Mão bovina	2 Cozido(a)	17 Concha	17 Concha	225	1 Feijoada - concha média cheia
7103105 Mão bovina	2 Cozido(a)	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
7103105 Mão bovina	2 Cozido(a)	81 Pedação	17 Concha	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio
7103105 Mão bovina	2 Cozido(a)	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
7103301 Carré	2 Cozido(a)	5 Bife	5 Bife	90	1 Carré - unidade média
7103301 Carré	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	5 Bife	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7103301 Carré	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	5 Bife	30	1 Carne bovina ensopada - colher de sopa cheia
7103301 Carré	2 Cozido(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7103301 Carré	2 Cozido(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7103301 Carré	2 Cozido(a)	103 Unidade	5 Bife	90	1 Carré - unidade média
7103301 Carré	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	5 Bife	5 Bife	90	1 Carré - unidade média
7103301 Carré	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7103301 Carré	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	81 Pedação	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	
					Fonte e descrição do alimento na referência	Quantidade (g)
7103301 Carré	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	87 Porção	5 Bife	90	2 Carré - porção	Guia Alimentar
7103301 Carré	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	
7103301 Carré	4 Assado(a)	5 Bife	5 Bife	90	1 Carré - unidade média	
7103301 Carré	4 Assado(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama	
7103301 Carré	4 Assado(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	
7103301 Carré	4 Assado(a)	103 Unidade	5 Bife	90	1 Carré - unidade média	
7103301 Carré	5 Frito(a)	5 Bife	5 Bife	90	1 Carré - unidade média	
7103301 Carré	5 Frito(a)	32 Fatia	5 Bife	90	1 Carré - unidade média	
7103301 Carré	5 Frito(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama	
7103301 Carré	5 Frito(a)	81 Pedaco	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7103301 Carré	5 Frito(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	
7103301 Carré	5 Frito(a)	103 Unidade	5 Bife	90	1 Carré - unidade média	
7103305 Bisteca suína	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7103305 Bisteca suína	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	70	8 Bisteca de porco assada - pedaco pequeno	
7103305 Bisteca suína	2 Cozido(a)	87 Porção	81 Pedaco	140	8 Bisteca de porco assada - porção	
7103305 Bisteca suína	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7103305 Bisteca suína	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	5 Bife	81 Pedaco	70	8 Bisteca de porco assada - pedaco pequeno	
7103305 Bisteca suína	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7103305 Bisteca suína	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	81 Pedaco	81 Pedaco	70	8 Bisteca de porco assada - pedaco pequeno	
7103305 Bisteca suína	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7103305 Bisteca suína	4 Assado(a)	5 Bife	81 Pedaco	70	8 Bisteca de porco assada - pedaco pequeno	
7103305 Bisteca suína	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7103305 Bisteca suína	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	70	8 Bisteca de porco assada - pedaco pequeno	
7103305 Bisteca suína	4 Assado(a)	87 Porção	81 Pedaco	140	8 Bisteca de porco assada - porção	

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
7103305 Bisteca suína	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo	
7103305 Bisteca suína	5 Frito(a)	5 Bife	81 Peçaço	70	8 Bisteca de porco assada - pedaço pequeno	
7103305 Bisteca suína	5 Frito(a)	33 Filé	81 Peçaço	100	1 Bife bovino - unidade média	
7103305 Bisteca suína	5 Frito(a)	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama	
7103305 Bisteca suína	5 Frito(a)	81 Peçaço	81 Peçaço	70	8 Bisteca de porco assada - pedaço pequeno	
7103305 Bisteca suína	5 Frito(a)	87 Porção	81 Peçaço	140	8 Bisteca de porco assada - porção	
7103305 Bisteca suína	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo	
7103305 Bisteca suína	6 Empanado(a)/a milanesa	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama	
7103305 Bisteca suína	6 Empanado(a)/a milanesa	81 Peçaço	81 Peçaço	70	8 Bisteca de porco assada - pedaço pequeno	
7103305 Bisteca suína	6 Empanado(a)/a milanesa	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo	
7103305 Bisteca suína	7 Refogado(a)	5 Bife	81 Peçaço	70	8 Bisteca de porco assada - pedaço pequeno	
7103305 Bisteca suína	7 Refogado(a)	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama	
7103305 Bisteca suína	7 Refogado(a)	81 Peçaço	81 Peçaço	70	8 Bisteca de porco assada - pedaço pequeno	
7103305 Bisteca suína	7 Refogado(a)	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo	
7103305 Bisteca suína	99 Não se aplica	5 Bife	81 Peçaço	70	8 Bisteca de porco assada - pedaço pequeno	
7103305 Bisteca suína	99 Não se aplica	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama	
7103305 Bisteca suína	99 Não se aplica	81 Peçaço	81 Peçaço	70	8 Bisteca de porco assada - pedaço pequeno	
7103305 Bisteca suína	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo	
7103401 Pernil suíno	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama	
7103401 Pernil suíno	2 Cozido(a)	81 Peçaço	81 Peçaço	42	7 Pernil assado - fatia	
7103401 Pernil suíno	2 Cozido(a)	87 Porção	81 Peçaço	140	8 Bisteca de porco assada - porção	
7103401 Pernil suíno	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo	
7103401 Pernil suíno	4 Assado(a)	5 Bife	81 Peçaço	42	7 Pernil assado - fatia	
7103401 Pernil suíno	4 Assado(a)	32 Fatia	81 Peçaço	90	1 Carne bovina assada - fatia média	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	
7103401 Pernil suíno	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaçó	1	15 Grama	
7103401 Pernil suíno	4 Assado(a)	81 Pedaçó	81 Pedaçó	42	7 Pernil assado - fatia	
7103401 Pernil suíno	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaçó	1000	15 Quilo	
7103401 Pernil suíno	5 Frito(a)	5 Bife	81 Pedaçó	42	7 Pernil assado - fatia	
7103401 Pernil suíno	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaçó	1	15 Grama	
7103401 Pernil suíno	5 Frito(a)	81 Pedaçó	81 Pedaçó	42	7 Pernil assado - fatia	
7103401 Pernil suíno	5 Frito(a)	87 Porçóo	81 Pedaçó	140	8 Bisteca de porco assada - porçóo	
7103401 Pernil suíno	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaçó	1000	15 Quilo	
7103401 Pernil suíno	7 Refogado(a)	68 Grama	81 Pedaçó	1	15 Grama	
7103401 Pernil suíno	7 Refogado(a)	81 Pedaçó	81 Pedaçó	42	7 Pernil assado - fatia	
7103401 Pernil suíno	7 Refogado(a)	94 Quilo	81 Pedaçó	1000	15 Quilo	
7103403 Quarto suíno	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaçó	1	15 Grama	
7103403 Quarto suíno	2 Cozido(a)	81 Pedaçó	81 Pedaçó	95	2 Porco lombo assado - 1/2 fatia	
7103403 Quarto suíno	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaçó	1000	15 Quilo	
7103501 Costela suína	1 Cru(a)	68 Grama	81 Pedaçó	1	15 Grama	
7103501 Costela suína	1 Cru(a)	81 Pedaçó	81 Pedaçó	25	1 Costela de porco cozida - unidade média	
7103501 Costela suína	1 Cru(a)	94 Quilo	81 Pedaçó	1000	15 Quilo	
7103501 Costela suína	2 Cozido(a)	24 Costela	81 Pedaçó	25	1 Costela de porco cozida - unidade média	
7103501 Costela suína	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaçó	1	15 Grama	
7103501 Costela suína	2 Cozido(a)	81 Pedaçó	81 Pedaçó	25	1 Costela de porco cozida - unidade média	
7103501 Costela suína	2 Cozido(a)	87 Porçóo	81 Pedaçó	40	2 Costela bovina assada - porçóo Guia Alimentar	
7103501 Costela suína	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaçó	1000	15 Quilo	
7103501 Costela suína	2 Cozido(a)	103 Unidade	81 Pedaçó	25	1 Costela de porco cozida - unidade média	
7103501 Costela suína	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	68 Grama	81 Pedaçó	1	15 Grama	

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7103501 Costela suína	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	81 Pedaco	81 Pedaco	25	1 Costela de porco cozida - unidade média
7103501 Costela suína	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7103501 Costela suína	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	103 Unidade	81 Pedaco	25	1 Costela de porco cozida - unidade média
7103501 Costela suína	4 Assado(a)	24 Costela	81 Pedaco	25	1 Costela de porco cozida - unidade média
7103501 Costela suína	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7103501 Costela suína	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	25	1 Costela de porco cozida - unidade média
7103501 Costela suína	4 Assado(a)	87 Porção	81 Pedaco	40	2 Costela bovina assada - porção Guia Alimentar
7103501 Costela suína	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7103501 Costela suína	4 Assado(a)	103 Unidade	81 Pedaco	25	1 Costela de porco cozida - unidade média
7103501 Costela suína	5 Frito(a)	5 Bife	81 Pedaco	42	7 Pernil assado - fatia
7103501 Costela suína	5 Frito(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7103501 Costela suína	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7103501 Costela suína	5 Frito(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	25	1 Costela de porco cozida - unidade média
7103501 Costela suína	5 Frito(a)	87 Porção	81 Pedaco	40	2 Costela bovina assada - porção Guia Alimentar
7103501 Costela suína	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7103501 Costela suína	5 Frito(a)	103 Unidade	81 Pedaco	25	1 Costela de porco cozida - unidade média
7103501 Costela suína	7 Refogado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7103501 Costela suína	7 Refogado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	25	1 Costela de porco cozida - unidade média
7103501 Costela suína	7 Refogado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7103501 Costela suína	8 Molho vermelho	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7103501 Costela suína	8 Molho vermelho	81 Pedaco	81 Pedaco	25	1 Costela de porco cozida - unidade média
7103501 Costela suína	8 Molho vermelho	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7103501 Costela suína	13 Ensopado	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7103501 Costela suína	13 Ensopado	81 Pedaco	81 Pedaco	25	1 Costela de porco cozida - unidade média

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
7103501 Costela suína	13 Ensopado	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7103501 Costela suína	13 Ensopado	103 Unidade	81 Pedaco	25	1 Costela de porco cozida - unidade média	
7103501 Costela suína	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7103501 Costela suína	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	25	1 Costela de porco cozida - unidade média	
7103501 Costela suína	99 Não se aplica	87 Porção	81 Pedaco	40	2 Costela bovina assada - porção Guia Alimentar	
7103501 Costela suína	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7103701 Lombo suíno	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7103701 Lombo suíno	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	95	2 Porco lombo assado - 1/2 fatia	
7103701 Lombo suíno	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7103701 Lombo suíno	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	5 Bife	32 Fatia	190	2 Porco lombo assado - fatia	
7103701 Lombo suíno	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	32 Fatia	32 Fatia	190	2 Porco lombo assado - 1 fatia	
7103701 Lombo suíno	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama	
7103701 Lombo suíno	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	81 Pedaco	32 Fatia	95	2 Porco lombo assado - 1/2 fatia	
7103701 Lombo suíno	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo	
7103701 Lombo suíno	4 Assado(a)	32 Fatia	81 Pedaco	190	2 Porco lombo assado - 1 fatia	
7103701 Lombo suíno	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7103701 Lombo suíno	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	95	2 Porco lombo assado - 1/2 fatia	
7103701 Lombo suíno	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7103701 Lombo suíno	5 Frito(a)	5 Bife	5 Bife	190	2 Porco lombo assado - fatia	
7103701 Lombo suíno	5 Frito(a)	32 Fatia	5 Bife	190	2 Porco lombo assado - 1 fatia	
7103701 Lombo suíno	5 Frito(a)	33 Filé	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média	
7103701 Lombo suíno	5 Frito(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama	
7103701 Lombo suíno	5 Frito(a)	81 Pedaco	5 Bife	95	2 Porco lombo assado - 1/2 fatia	
7103701 Lombo suíno	5 Frito(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7103801 Toucinho	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7103801 Toucinho	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	10	4 Considerou - se a medida de 10g de <i>bacon</i>
7103801 Toucinho	99 Não se aplica	87 Porção	81 Pedaco	7,5	2 <i>Bacon</i> - porção Guia Alimentar
7103801 Toucinho	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7103903 Miúdo suíno	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7103903 Miúdo suíno	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7103903 Miúdo suíno	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7103903 Miúdo suíno	2 Cozido(a)	87 Porção	81 Pedaco	93,5	2 Porco lombo assado - Guia Alimentar
7103903 Miúdo suíno	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7103906 Arrasto suíno	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	117	14 Sarrabulho - colher de arroz
7103906 Arrasto suíno	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	14	14 Sarrabulho - colher de sopa
7103906 Arrasto suíno	99 Não se aplica	28 Escumadeira	12 Colher de arroz/servir	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7103906 Arrasto suíno	99 Não se aplica	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
7103906 Arrasto suíno	99 Não se aplica	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
7103907 Sarapatel suíno fresco	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	117	14 Sarrabulho - colher de arroz
7103907 Sarapatel suíno fresco	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	14	14 Sarrabulho - colher de sopa
7103907 Sarapatel suíno fresco	99 Não se aplica	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	142	14 Sarrabulho - concha
7103907 Sarapatel suíno fresco	99 Não se aplica	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
7103907 Sarapatel suíno fresco	99 Não se aplica	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	150	8 Sarapatel - porção
7103907 Sarapatel suíno fresco	99 Não se aplica	92 Prato fundo	12 Colher de arroz/servir	117	14 Sarrabulho - colher de arroz
7103907 Sarapatel suíno fresco	99 Não se aplica	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
7104101 Carne suína	1 Cru(a)	5 Bife	81 Pedaco	190	2 Porco lombo assado - fatia
7104101 Carne suína	1 Cru(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7104101 Carne suína	1 Cru(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	95	2 Porco lombo assado - 1/2 fatia

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7104101 Carne suína	1 Cru(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7104101 Carne suína	2 Cozido(a)	5 Bife	81 Pedaco	190	2 Porco lombo assado - fatia
7104101 Carne suína	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7104101 Carne suína	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	81 Pedaco	30	1 Carne bovina ensopada - colher de sopa cheia
7104101 Carne suína	2 Cozido(a)	17 Concha	81 Pedaco	140	1 Carne bovina ensopada com legumes - 2 colheres de arroz cheias
7104101 Carne suína	2 Cozido(a)	28 Escumadeira	81 Pedaco	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7104101 Carne suína	2 Cozido(a)	32 Fatia	81 Pedaco	190	2 Porco lombo assado - fatia
7104101 Carne suína	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7104101 Carne suína	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	95	2 Porco lombo assado - 1/2 fatia
7104101 Carne suína	2 Cozido(a)	87 Porção	81 Pedaco	95	2 Porco lombo assado - porção Guia Alimentar
7104101 Carne suína	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7104101 Carne suína	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	5 Bife	81 Pedaco	190	2 Porco lombo assado - fatia
7104101 Carne suína	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	24 Costela	81 Pedaco	25	1 Costela de porco cozida - unidade média
7104101 Carne suína	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	29 Espetinho	81 Pedaco	46	2 Espetinho de carne - unidade
7104101 Carne suína	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	33 Filé	81 Pedaco	100	1 Bife bovino - unidade média
7104101 Carne suína	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7104101 Carne suína	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	81 Pedaco	81 Pedaco	95	2 Porco lombo assado - 1/2 fatia
7104101 Carne suína	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	87 Porção	81 Pedaco	95	2 Porco lombo assado - porção Guia Alimentar
7104101 Carne suína	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7104101 Carne suína	4 Assado(a)	5 Bife	81 Pedaco	190	2 Porco lombo assado - fatia
7104101 Carne suína	4 Assado(a)	24 Costela	81 Pedaco	25	1 Costela de porco cozida - unidade média
7104101 Carne suína	4 Assado(a)	29 Espetinho	81 Pedaco	46	2 Espetinho de carne - unidade
7104101 Carne suína	4 Assado(a)	32 Fatia	81 Pedaco	190	2 Porco lombo assado - fatia
7104101 Carne suína	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7104101 Carne suína	4 Assado(a)	81 Peçaço	81 Peçaço	95	2 Porco lombo assado - 1/2 fatia
7104101 Carne suína	4 Assado(a)	87 Porção	81 Peçaço	95	2 Porco lombo assado - porção Guia Alimentar
7104101 Carne suína	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo
7104101 Carne suína	5 Frito(a)	5 Bife	81 Peçaço	190	2 Porco lombo assado - fatia
7104101 Carne suína	5 Frito(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Peçaço	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7104101 Carne suína	5 Frito(a)	16 Colher de sopa	81 Peçaço	30	1 Carne bovina ensopada - colher de sopa cheia
7104101 Carne suína	5 Frito(a)	17 Concha	81 Peçaço	140	1 Carne bovina ensopada com legumes - 2 colheres de arroz cheias
7104101 Carne suína	5 Frito(a)	24 Costela	81 Peçaço	25	1 Costela de porco cozida - unidade média
7104101 Carne suína	5 Frito(a)	32 Fatia	81 Peçaço	190	2 Porco lombo assado - fatia
7104101 Carne suína	5 Frito(a)	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama
7104101 Carne suína	5 Frito(a)	81 Peçaço	81 Peçaço	95	2 Porco lombo assado - 1/2 fatia
7104101 Carne suína	5 Frito(a)	87 Porção	81 Peçaço	95	2 Porco lombo assado - porção Guia Alimentar
7104101 Carne suína	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo
7104101 Carne suína	6 Empanado(a)/à milanesa	29 Espetinho	81 Peçaço	46	2 Espetinho de carne - unidade
7104101 Carne suína	6 Empanado(a)/à milanesa	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama
7104101 Carne suína	6 Empanado(a)/à milanesa	81 Peçaço	81 Peçaço	95	2 Porco lombo assado - 1/2 fatia
7104101 Carne suína	6 Empanado(a)/à milanesa	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo
7104101 Carne suína	7 Refogado(a)	5 Bife	81 Peçaço	190	2 Porco lombo assado - fatia
7104101 Carne suína	7 Refogado(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Peçaço	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7104101 Carne suína	7 Refogado(a)	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama
7104101 Carne suína	7 Refogado(a)	81 Peçaço	81 Peçaço	95	2 Porco lombo assado - 1/2 fatia
7104101 Carne suína	7 Refogado(a)	87 Porção	81 Peçaço	95	2 Porco lombo assado - porção Guia Alimentar
7104101 Carne suína	7 Refogado(a)	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo
7104101 Carne suína	8 Molho vermelho	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7104101 Carne suína	8 Molho vermelho	81 Pedaco	81 Pedaco	95	2 Porco lombo assado - 1/2 fatia
7104101 Carne suína	8 Molho vermelho	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7104101 Carne suína	10 Ao alho e óleo	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7104101 Carne suína	10 Ao alho e óleo	81 Pedaco	81 Pedaco	95	2 Porco lombo assado - 1/2 fatia
7104101 Carne suína	10 Ao alho e óleo	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7104101 Carne suína	13 Ensopado	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7104101 Carne suína	13 Ensopado	81 Pedaco	81 Pedaco	95	2 Porco lombo assado - 1/2 fatia
7104101 Carne suína	13 Ensopado	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7104101 Carne suína	99 Não se aplica	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
7104101 Carne suína	99 Não se aplica	87 Porção	87 Porção	95	2 Porco lombo assado - porção Guia Alimentar
7104101 Carne suína	99 Não se aplica	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
7104301 Carne moída	1 Cru(a)	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	60	1 Carne bovina moída - colher de arroz cheia
7104301 Carne moída	1 Cru(a)	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	25	1 Carne bovina moída - colher de sopa cheia
7104301 Carne moída	1 Cru(a)	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	120	1 Carne bovina moída - 2 colheres de arroz cheias
7104301 Carne moída	1 Cru(a)	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
7104301 Carne moída	1 Cru(a)	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	63	2 Carne moída refogada - porção Guia Alimentar
7104301 Carne moída	1 Cru(a)	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
7104301 Carne moída	2 Cozido(a)	7 Bola	12 Colher de arroz/servir	50	1 Almôndega bovina - unidade média
7104301 Carne moída	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	60	1 Carne bovina moída - colher de arroz cheia
7104301 Carne moída	2 Cozido(a)	15 Colher de sobremesa	12 Colher de arroz/servir	12,5	1 Carne bovina moída - 1/2 colher de sopa cheia
7104301 Carne moída	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	25	1 Carne bovina moída - colher de sopa cheia
7104301 Carne moída	2 Cozido(a)	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	120	1 Carne bovina moída - 2 colheres de arroz cheias
7104301 Carne moída	2 Cozido(a)	28 Escumadeira	12 Colher de arroz/servir	60	1 Carne bovina moída - colher de arroz cheia
7104301 Carne moída	2 Cozido(a)	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7104301 Carne moída	2 Cozido(a)	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	63	2 Carne moída refogada - porção Guia Alimentar
7104301 Carne moída	2 Cozido(a)	93 Prato raso	12 Colher de arroz/servir	60	1 Carne bovina moída - colher de arroz cheia
7104301 Carne moída	2 Cozido(a)	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
7104301 Carne moída	4 Assado(a)	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	60	1 Carne bovina moída - colher de arroz cheia
7104301 Carne moída	4 Assado(a)	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	25	1 Carne bovina moída - colher de sopa cheia
7104301 Carne moída	4 Assado(a)	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	120	1 Carne bovina moída - 2 colheres de arroz cheias
7104301 Carne moída	4 Assado(a)	32 Fatia	12 Colher de arroz/servir	90	1 Carne bovina assada - fatia média
7104301 Carne moída	4 Assado(a)	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
7104301 Carne moída	4 Assado(a)	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
7104301 Carne moída	5 Frito(a)	5 Bife	12 Colher de arroz/servir	100	1 Bife bovino - unidade média
7104301 Carne moída	5 Frito(a)	7 Bola	12 Colher de arroz/servir	50	1 Almôndega bovina - unidade média
7104301 Carne moída	5 Frito(a)	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	60	1 Carne bovina moída - colher de arroz cheia
7104301 Carne moída	5 Frito(a)	15 Colher de sobremesa	12 Colher de arroz/servir	12,5	1 Carne bovina moída - 1/2 colher de sopa cheia
7104301 Carne moída	5 Frito(a)	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	25	1 Carne bovina moída - colher de sopa cheia
7104301 Carne moída	5 Frito(a)	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	120	1 Carne bovina moída - 2 colheres de arroz cheias
7104301 Carne moída	5 Frito(a)	28 Escumadeira	12 Colher de arroz/servir	60	1 Carne bovina moída - colher de arroz cheia
7104301 Carne moída	5 Frito(a)	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
7104301 Carne moída	5 Frito(a)	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	63	2 Carne moída refogada - porção Guia Alimentar
7104301 Carne moída	5 Frito(a)	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
7104301 Carne moída	6 Empanado(a)/à milanese	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	60	1 Carne bovina moída - colher de arroz cheia
7104301 Carne moída	6 Empanado(a)/à milanese	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
7104301 Carne moída	6 Empanado(a)/à milanese	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	63	2 Carne moída refogada - porção Guia Alimentar
7104301 Carne moída	6 Empanado(a)/à milanese	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
7104301 Carne moída	7 Refogado(e)	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	60	1 Carne bovina moída - colher de arroz cheia

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

(continuação)

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7104301 Carne moída	7 Refogado(a)	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	25	1 Carne bovina moída - colher de sopa cheia
7104301 Carne moída	7 Refogado(a)	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	120	1 Carne bovina moída - 2 colheres de arroz cheias
7104301 Carne moída	7 Refogado(a)	28 Escumadeira	12 Colher de arroz/servir	60	1 Carne bovina moída - colher de arroz cheia
7104301 Carne moída	7 Refogado(a)	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
7104301 Carne moída	7 Refogado(a)	82 Pegador	12 Colher de arroz/servir	30	1 Carne bovina ensopada - colher de sopa cheia
7104301 Carne moída	7 Refogado(a)	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	63	2 Carne moída refogada - porção Guia Alimentar
7104301 Carne moída	7 Refogado(a)	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
7104301 Carne moída	8 Molho vermelho	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	60	1 Carne bovina moída - colher de arroz cheia
7104301 Carne moída	8 Molho vermelho	15 Colher de sobremesa	12 Colher de arroz/servir	12,5	1 Carne bovina moída - 1/2 colher de sopa cheia
7104301 Carne moída	8 Molho vermelho	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	25	1 Carne bovina moída - colher de sopa cheia
7104301 Carne moída	8 Molho vermelho	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	120	1 Carne bovina moída - 2 colheres de arroz cheias
7104301 Carne moída	8 Molho vermelho	28 Escumadeira	12 Colher de arroz/servir	60	1 Carne bovina moída - colher de arroz cheia
7104301 Carne moída	8 Molho vermelho	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
7104301 Carne moída	8 Molho vermelho	82 Pegador	12 Colher de arroz/servir	30	1 Carne bovina ensopada - colher de sopa cheia
7104301 Carne moída	8 Molho vermelho	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	63	2 Carne moída refogada - porção Guia Alimentar
7104301 Carne moída	8 Molho vermelho	92 Prato fundo	12 Colher de arroz/servir	180	1 Carne bovina moída - 3 colheres de arroz cheias
7104301 Carne moída	8 Molho vermelho	93 Prato raso	12 Colher de arroz/servir	60	1 Carne bovina moída - colher de arroz cheia
7104301 Carne moída	8 Molho vermelho	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
7104301 Carne moída	9 Molho branco	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	60	1 Carne bovina moída - colher de arroz cheia
7104301 Carne moída	9 Molho branco	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
7104301 Carne moída	9 Molho branco	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
7104301 Carne moída	10 Ao alho e óleo	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa arroz/servir	25	1 Carne bovina moída - colher de sopa cheia
7104301 Carne moída	10 Ao alho e óleo	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
7104301 Carne moída	10 Ao alho e óleo	87 Porção	16 Colher de sopa	63	2 Carne moída refogada - porção Guia Alimentar

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7104301 Carne moída	10 Ao alho e óleo	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
7104301 Carne moída	13 Ensopado	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	60	1 Carne bovina moída - colher de arroz cheia
7104301 Carne moída	13 Ensopado	15 Colher de sobremesa	12 Colher de arroz/servir	12,5	1 Carne bovina moída - 1/2 colher de sopa cheia
7104301 Carne moída	13 Ensopado	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	25	1 Carne bovina moída - colher de sopa cheia
7104301 Carne moída	13 Ensopado	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	120	1 Carne bovina moída - 2 colheres de arroz cheias
7104301 Carne moída	13 Ensopado	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
7104301 Carne moída	13 Ensopado	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	63	2 Carne moída refogada - porção Guia Alimentar
7104301 Carne moída	13 Ensopado	92 Prato fundo	12 Colher de arroz/servir	180	1 Carne bovina moída - 3 colheres de arroz cheias
7104301 Carne moída	13 Ensopado	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
7104301 Carne moída	15 Sopa	12 Colher de arroz/servir	17 Concha	40	1 Sopa de feijão e macarrão - 2 colheres de sopa cheias
7104301 Carne moída	15 Sopa	16 Colher de sopa	17 Concha	20	1 Sopa de feijão e macarrão - colher de sopa cheia
7104301 Carne moída	15 Sopa	17 Concha	17 Concha	130	1 Sopa de carne e legumes - concha média cheia
7104301 Carne moída	15 Sopa	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
7104301 Carne moída	15 Sopa	92 Prato fundo	17 Concha	180	1 Carne bovina moída - 3 colheres de arroz cheias
7104301 Carne moída	15 Sopa	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
7104301 Carne moída	15 Sopa	102 Tigela	17 Concha	300	4 Sopa - cumbuca
7104301 Carne moída	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	60	1 Carne bovina moída - colher de arroz cheia
7104301 Carne moída	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	25	1 Carne bovina moída - colher de sopa cheia
7104301 Carne moída	99 Não se aplica	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
7104301 Carne moída	99 Não se aplica	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
7104302 Guizado	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7104302 Guizado	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	30	1 Carne bovina ensopada - colher de sopa cheia
7104302 Guizado	99 Não se aplica	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	120	1 Carne bovina moída - 2 colheres de arroz cheias
7104302 Guizado	99 Não se aplica	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7104302 Guizado	99 Não se aplica	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	63	2 Carne moída refogada - porção Guia Alimentar
7104302 Guizado	99 Não se aplica	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
7104501 Tripa suína	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	35	1 Dobradinha - colher de sopa cheia
7104501 Tripa suína	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
7104501 Tripa suína	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
7104501 Tripa suína	5 Frito(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	35	1 Dobradinha - colher de sopa cheia
7104501 Tripa suína	5 Frito(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
7104501 Tripa suína	5 Frito(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	93,5	2 Porco lombo assado - Guia Alimentar
7104501 Tripa suína	5 Frito(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
7104601 Fígado suíno	2 Cozido(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife de fígado bovino - unidade média
7104601 Fígado suíno	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	5 Bife	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7104601 Fígado suíno	2 Cozido(a)	17 Concha	5 Bife	140	1 Carne bovina ensopada com legumes - 2 colheres de arroz cheias
7104601 Fígado suíno	2 Cozido(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7104601 Fígado suíno	2 Cozido(a)	81 Pedaco	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio
7104601 Fígado suíno	2 Cozido(a)	87 Porção	5 Bife	100	2 Bife de fígado frito - porção Guia Alimentar
7104601 Fígado suíno	2 Cozido(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7104601 Fígado suíno	4 Assado(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife de fígado bovino - unidade média
7104601 Fígado suíno	4 Assado(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7104601 Fígado suíno	4 Assado(a)	81 Pedaco	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio
7104601 Fígado suíno	4 Assado(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7104601 Fígado suíno	5 Frito(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife de fígado bovino - unidade média
7104601 Fígado suíno	5 Frito(a)	16 Colher de sopa	5 Bife	30	1 Carne bovina ensopada - colher de sopa cheia
7104601 Fígado suíno	5 Frito(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7104601 Fígado suíno	5 Frito(a)	81 Pedaco	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
7104601 Fígado suíno	5 Frito(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	
7104701 Língua suína	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7104701 Língua suína	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	30	1 Língua bovina ensopada - fatia média	
7104701 Língua suína	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7104701 Língua suína	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7104701 Língua suína	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	81 Pedaco	81 Pedaco	30	1 Língua bovina ensopada - fatia média	
7104701 Língua suína	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7104701 Língua suína	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7104701 Língua suína	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	30	1 Língua bovina ensopada - fatia média	
7104701 Língua suína	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7104701 Língua suína	5 Frito(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia	
7104701 Língua suína	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7104701 Língua suína	5 Frito(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	30	1 Língua bovina ensopada - fatia média	
7104701 Língua suína	5 Frito(a)	87 Porção	81 Pedaco	90	9 Língua - porção	
7104701 Língua suína	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7104701 Língua suína	5 Frito(a)	96 Rodela	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7104701 Língua suína	7 Refogado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7104701 Língua suína	7 Refogado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	30	1 Língua bovina ensopada - fatia média	
7104701 Língua suína	7 Refogado(a)	87 Porção	81 Pedaco	90	9 Língua - porção	
7104701 Língua suína	7 Refogado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7105001 Orelha suína fresca	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	81 Pedaco	30	1 Carne bovina ensopada - colher de sopa cheia	
7105001 Orelha suína fresca	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7105001 Orelha suína fresca	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	212	14 Orelha suína - unidade	
7105001 Orelha suína fresca	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7105103 Sarrabulho	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	17 Concha	117	14 Sarrabulho - colher de arroz
7105103 Sarrabulho	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	17 Concha	14	14 Sarrabulho - colher de sopa
7105103 Sarrabulho	99 Não se aplica	17 Concha	17 Concha	142	14 Sarrabulho - concha
7105103 Sarrabulho	99 Não se aplica	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
7105103 Sarrabulho	99 Não se aplica	87 Porção	17 Concha	150	8 Sarapatel - porção
7105103 Sarrabulho	99 Não se aplica	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
7105203 Mocotó suíno	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7105203 Mocotó suíno	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	40	1 Rabada - pedaco médio
7105203 Mocotó suíno	2 Cozido(a)	87 Porção	81 Pedaco	40	2 Costela bovina assada - porção Guia Alimentar
7105203 Mocotó suíno	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7105401 Carne de cabrito	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7105401 Carne de cabrito	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	70	8 Carneiro guisado - lombo
7105401 Carne de cabrito	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7105401 Carne de cabrito	3 Grelhado(a)/brasa/ churrasco	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7105401 Carne de cabrito	3 Grelhado(a)/brasa/ churrasco	81 Pedaco	81 Pedaco	70	8 Carneiro guisado - lombo
7105401 Carne de cabrito	3 Grelhado(a)/brasa/ churrasco	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7105401 Carne de cabrito	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7105401 Carne de cabrito	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	70	8 Carneiro guisado - lombo
7105401 Carne de cabrito	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7105402 Carne de bode	2 Cozido(a)	17 Concha	81 Pedaco	140	1 Carne bovina ensopada com legumes - 2 colheres de arroz cheias
7105402 Carne de bode	2 Cozido(a)	32 Fatia	81 Pedaco	90	1 Carne bovina assada - fatia média
7105402 Carne de bode	2 Cozido(a)	35 Garfada	81 Pedaco	30	1 Carne bovina ensopada - colher de sopa cheia
7105402 Carne de bode	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7105402 Carne de bode	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	70	8 Carneiro guisado - lombo

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
7105402 Carne de bode	2 Cozido(a)	87 Porção	81 Peçaço	70	8 Cabrito - porção	
7105402 Carne de bode	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo	
7105402 Carne de bode	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama	
7105402 Carne de bode	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	81 Peçaço	81 Peçaço	70	8 Carneiro guisado - lombo	
7105402 Carne de bode	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo	
7105402 Carne de bode	4 Assado(a)	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama	
7105402 Carne de bode	4 Assado(a)	81 Peçaço	81 Peçaço	70	8 Carneiro guisado - lombo	
7105402 Carne de bode	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo	
7105402 Carne de bode	5 Frito(a)	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama	
7105402 Carne de bode	5 Frito(a)	81 Peçaço	81 Peçaço	70	8 Carneiro guisado - lombo	
7105402 Carne de bode	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo	
7105403 Carne caprina	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Peçaço	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia	
7105403 Carne caprina	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama	
7105403 Carne caprina	2 Cozido(a)	81 Peçaço	81 Peçaço	70	8 Carneiro guisado - lombo	
7105403 Carne caprina	2 Cozido(a)	87 Porção	81 Peçaço	70	8 Cabrito - porção	
7105403 Carne caprina	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo	
7105403 Carne caprina	4 Assado(a)	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama	
7105403 Carne caprina	4 Assado(a)	81 Peçaço	81 Peçaço	70	8 Carneiro guisado - lombo	
7105403 Carne caprina	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo	
7105403 Carne caprina	5 Frito(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Peçaço	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia	
7105403 Carne caprina	5 Frito(a)	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama	
7105403 Carne caprina	5 Frito(a)	81 Peçaço	81 Peçaço	70	8 Carneiro guisado - lombo	
7105403 Carne caprina	5 Frito(a)	87 Porção	81 Peçaço	70	8 Cabrito - porção	
7105403 Carne caprina	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7105403 Carne caprina	13 Ensopado	28 Escumadeira	81 Pedaco	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7105403 Carne caprina	13 Ensopado	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7105403 Carne caprina	13 Ensopado	81 Pedaco	81 Pedaco	70	8 Carneiro guisado - lombo
7105403 Carne caprina	13 Ensopado	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7105405 Carne de caprino	1 Cru(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7105405 Carne de caprino	1 Cru(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	70	8 Carneiro guisado - lombo
7105405 Carne de caprino	1 Cru(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7105405 Carne de caprino	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7105405 Carne de caprino	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	70	8 Carneiro guisado - lombo
7105405 Carne de caprino	2 Cozido(a)	87 Porção	81 Pedaco	70	8 Cabrito - porção
7105405 Carne de caprino	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7105405 Carne de caprino	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7105405 Carne de caprino	5 Frito(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	70	8 Carneiro guisado - lombo
7105405 Carne de caprino	5 Frito(a)	87 Porção	81 Pedaco	70	8 Cabrito - porção
7105405 Carne de caprino	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7105601 Carne de carneiro	2 Cozido(a)	5 Bife	81 Pedaco	100	1 Bife bovino - unidade média
7105601 Carne de carneiro	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7105601 Carne de carneiro	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	81 Pedaco	30	1 Carne bovina ensopada - colher de sopa cheia
7105601 Carne de carneiro	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7105601 Carne de carneiro	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	70	8 Carneiro guisado - lombo
7105601 Carne de carneiro	2 Cozido(a)	87 Porção	81 Pedaco	85	8 Carneiro - porção
7105601 Carne de carneiro	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7105601 Carne de carneiro	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	32 Fatia	81 Pedaco	28,3	8 Carneiro - fatia pequena
7105601 Carne de carneiro	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7105601 Carne de carneiro	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	81 Pedaco	81 Pedaco	70	8 Carneiro guisado - lombo
7105601 Carne de carneiro	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7105601 Carne de carneiro	4 Assado(a)	5 Bife	81 Pedaco	100	1 Bife bovino - unidade média
7105601 Carne de carneiro	4 Assado(a)	32 Fatia	81 Pedaco	28,3	8 Carneiro - fatia pequena
7105601 Carne de carneiro	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7105601 Carne de carneiro	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	70	8 Carneiro guisado - lombo
7105601 Carne de carneiro	4 Assado(a)	87 Porção	81 Pedaco	85	8 Carneiro - porção
7105601 Carne de carneiro	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7105601 Carne de carneiro	5 Frito(a)	5 Bife	81 Pedaco	100	1 Bife bovino - unidade média
7105601 Carne de carneiro	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7105601 Carne de carneiro	5 Frito(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	70	8 Carneiro guisado - lombo
7105601 Carne de carneiro	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7105601 Carne de carneiro	13 Ensopado	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7105601 Carne de carneiro	13 Ensopado	81 Pedaco	81 Pedaco	70	8 Carneiro guisado - lombo
7105601 Carne de carneiro	13 Ensopado	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7105602 Carne de ovelha	2 Cozido(a)	5 Bife	81 Pedaco	100	1 Bife bovino - unidade média
7105602 Carne de ovelha	2 Cozido(a)	17 Concha	81 Pedaco	140	1 Carne bovina ensopada com legumes - 2 colheres de arroz cheias
7105602 Carne de ovelha	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7105602 Carne de ovelha	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	70	8 Carneiro guisado - lombo
7105602 Carne de ovelha	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7105602 Carne de ovelha	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7105602 Carne de ovelha	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	81 Pedaco	81 Pedaco	70	8 Carneiro guisado - lombo
7105602 Carne de ovelha	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7105602 Carne de ovelha	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
7105602 Carne de ovelha	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	70	8 Carneiro guisado - lombo	
7105602 Carne de ovelha	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7105602 Carne de ovelha	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7105602 Carne de ovelha	5 Frito(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	70	8 Carneiro guisado - lombo	
7105602 Carne de ovelha	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7105801 Mocotó de caprino	2 Cozido(a)	17 Concha	17 Concha	140	1 Carne bovina ensopada com legumes - 2 colheres de arroz cheias	
7105801 Mocotó de caprino	2 Cozido(a)	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama	
7105801 Mocotó de caprino	2 Cozido(a)	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo	
7106301 Pernil	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7106301 Pernil	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	42	7 Pernil assado - fatia	
7106301 Pernil	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7106301 Pernil	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7106301 Pernil	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	81 Pedaco	81 Pedaco	42	7 Pernil assado - fatia	
7106301 Pernil	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7106301 Pernil	4 Assado(a)	5 Bife	81 Pedaco	100	1 Bife bovino - unidade média	
7106301 Pernil	4 Assado(a)	32 Fatia	81 Pedaco	42	7 Pernil assado - 1 fatia	
7106301 Pernil	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7106301 Pernil	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	42	7 Pernil assado - fatia	
7106301 Pernil	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7106301 Pernil	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7106301 Pernil	5 Frito(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	42	7 Pernil assado - fatia	
7106301 Pernil	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7106401 Lagarto bovino	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7106401 Lagarto bovino	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
7106401 Lagarto bovino	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7106401 Lagarto bovino	4 Assado(a)	5 Bife	81 Pedaco	100	1 Bife bovino - unidade média	
7106401 Lagarto bovino	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7106401 Lagarto bovino	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7106401 Lagarto bovino	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7106401 Lagarto bovino	5 Frito(a)	5 Bife	81 Pedaco	100	1 Bife bovino - unidade média	
7106401 Lagarto bovino	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7106401 Lagarto bovino	5 Frito(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7106401 Lagarto bovino	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7106401 Lagarto bovino	7 Refogado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7106401 Lagarto bovino	7 Refogado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7106401 Lagarto bovino	7 Refogado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7106401 Lagarto bovino	8 Molho vermelho	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7106401 Lagarto bovino	8 Molho vermelho	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7106401 Lagarto bovino	8 Molho vermelho	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7106501 Alcatra suína	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7106501 Alcatra suína	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7106501 Alcatra suína	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7106501 Alcatra suína	4 Assado(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média	
7106501 Alcatra suína	4 Assado(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama	
7106501 Alcatra suína	4 Assado(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	
7106501 Alcatra suína	5 Frito(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média	
7106501 Alcatra suína	5 Frito(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama	
7106501 Alcatra suína	5 Frito(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7107102 Brachola	99 Não se aplica	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino role - unidade média
7107102 Brachola	99 Não se aplica	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7107102 Brachola	99 Não se aplica	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7107103 Bife role cru	99 Não se aplica	5 Bife	103 Unidade	100	1 Bife bovino role - unidade média
7107103 Bife role cru	99 Não se aplica	32 Fatia	103 Unidade	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio
7107103 Bife role cru	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7107103 Bife role cru	99 Não se aplica	81 Pedaço	103 Unidade	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio
7107103 Bife role cru	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7107103 Bife role cru	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	100	1 Bife bovino role - unidade média
7107204 Buchada de bode	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	87 Porção	50	8 Buchada de bode - 2 colheres de sopa
7107204 Buchada de bode	99 Não se aplica	17 Concha	87 Porção	100	8 Buchada de bode - 4 colheres de sopa
7107204 Buchada de bode	99 Não se aplica	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
7107204 Buchada de bode	99 Não se aplica	87 Porção	87 Porção	100	8 Buchada de bode - porção
7107204 Buchada de bode	99 Não se aplica	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
7107501 Suã suína	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaço	1	15 Grama
7107501 Suã suína	2 Cozido(a)	81 Pedaço	81 Pedaço	25	1 Costela de porco cozida - unidade média
7107501 Suã suína	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaço	1000	15 Quilo
7107501 Suã suína	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaço	1	15 Grama
7107501 Suã suína	5 Frito(a)	81 Pedaço	81 Pedaço	25	1 Costela de porco cozida - unidade média
7107501 Suã suína	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaço	1000	15 Quilo
7107601 Carne de outros animais	1 Cru(a)	68 Grama	81 Pedaço	1	15 Grama
7107601 Carne de outros animais	1 Cru(a)	81 Pedaço	81 Pedaço	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio
7107601 Carne de outros animais	1 Cru(a)	94 Quilo	81 Pedaço	1000	15 Quilo
7107601 Carne de outros animais	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaço	1	15 Grama

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7107601 Carne de outros animais	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7107601 Carne de outros animais	2 Cozido(a)	87 Porção	81 Pedaco	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar
7107601 Carne de outros animais	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7107601 Carne de outros animais	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7107601 Carne de outros animais	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7107601 Carne de outros animais	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	87 Porção	81 Pedaco	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar
7107601 Carne de outros animais	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7107601 Carne de outros animais	4 Assado(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7107601 Carne de outros animais	4 Assado(a)	29 Espetinho	81 Pedaco	46	2 Espetinho de carne - unidade
7107601 Carne de outros animais	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7107601 Carne de outros animais	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7107601 Carne de outros animais	4 Assado(a)	87 Porção	81 Pedaco	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar
7107601 Carne de outros animais	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7107601 Carne de outros animais	5 Frito(a)	5 Bife	81 Pedaco	100	1 Bife bovino - unidade média
7107601 Carne de outros animais	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7107601 Carne de outros animais	5 Frito(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7107601 Carne de outros animais	5 Frito(a)	87 Porção	81 Pedaco	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar
7107601 Carne de outros animais	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7107601 Carne de outros animais	7 Refogado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7107601 Carne de outros animais	7 Refogado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7107601 Carne de outros animais	7 Refogado(a)	87 Porção	81 Pedaco	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar
7107601 Carne de outros animais	7 Refogado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7107601 Carne de outros animais	8 Molho vermelho	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média
7107601 Carne de outros animais	8 Molho vermelho	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7107601 Carne de outros animais	8 Molho vermelho	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7107601 Carne de outros animais	13 Ensopado	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7107601 Carne de outros animais	13 Ensopado	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7107601 Carne de outros animais	13 Ensopado	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7107601 Carne de outros animais	99 Não se aplica	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
7107601 Carne de outros animais	99 Não se aplica	87 Porção	87 Porção	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar
7107601 Carne de outros animais	99 Não se aplica	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
7107603 Carne de paca	2 Cozido(a)	33 Filé	81 Pedaco	85	9 Paca - filé pequeno
7107603 Carne de paca	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7107603 Carne de paca	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7107603 Carne de paca	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7107603 Carne de paca	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7107603 Carne de paca	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7107603 Carne de paca	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7107603 Carne de paca	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7107603 Carne de paca	5 Frito(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7107603 Carne de paca	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7107611 Carne de jacaré	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7107611 Carne de jacaré	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7107611 Carne de jacaré	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7107611 Carne de jacaré	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7107611 Carne de jacaré	5 Frito(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7107611 Carne de jacaré	5 Frito(a)	87 Porção	81 Pedaco	170	8 Jacaré - porção
7107611 Carne de jacaré	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7107615 Carne de capivara	2 Cozido(a)	17 Concha	17 Concha	140	1 Carne bovina ensopada com legumes - 2 colheres de arroz cheias
7107615 Carne de capivara	2 Cozido(a)	33 Filé	17 Concha	100	1 Bife bovino - unidade média
7107615 Carne de capivara	2 Cozido(a)	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
7107615 Carne de capivara	2 Cozido(a)	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
7107615 Carne de capivara	4 Assado(a)	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7107615 Carne de capivara	4 Assado(a)	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
7107615 Carne de capivara	4 Assado(a)	81 Pedaco	12 Colher de arroz/servir	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio
7107615 Carne de capivara	4 Assado(a)	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	170	8 Capivara - porção
7107615 Carne de capivara	4 Assado(a)	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
7107615 Carne de capivara	5 Frito(a)	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7107615 Carne de capivara	5 Frito(a)	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
7107615 Carne de capivara	5 Frito(a)	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	170	8 Capivara - porção
7107615 Carne de capivara	5 Frito(a)	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
7107617 Carne de cotia	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7107617 Carne de cotia	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio
7107617 Carne de cotia	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7107617 Carne de cotia	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7107617 Carne de cotia	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio
7107617 Carne de cotia	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7107622 Carne de jabuti	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7107622 Carne de jabuti	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio
7107622 Carne de jabuti	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7107801 Carne de primeira	2 Cozido(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média
7107801 Carne de primeira	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	5 Bife	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	
					Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
7107801 Carne de primeira	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	5 Bife	30	1 Carne bovina ensopada - colher de sopa cheia	
7107801 Carne de primeira	2 Cozido(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama	
7107801 Carne de primeira	2 Cozido(a)	81 Pedaco	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7107801 Carne de primeira	2 Cozido(a)	87 Porção	5 Bife	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar	
7107801 Carne de primeira	2 Cozido(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	
7107801 Carne de primeira	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média	
7107801 Carne de primeira	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	29 Espetinho	5 Bife	46	2 Espetinho de carne - unidade	
7107801 Carne de primeira	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama	
7107801 Carne de primeira	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	81 Pedaco	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7107801 Carne de primeira	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	87 Porção	5 Bife	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar	
7107801 Carne de primeira	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	
7107801 Carne de primeira	4 Assado(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média	
7107801 Carne de primeira	4 Assado(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama	
7107801 Carne de primeira	4 Assado(a)	81 Pedaco	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7107801 Carne de primeira	4 Assado(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	
7107801 Carne de primeira	5 Frito(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média	
7107801 Carne de primeira	5 Frito(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama	
7107801 Carne de primeira	5 Frito(a)	81 Pedaco	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7107801 Carne de primeira	5 Frito(a)	87 Porção	5 Bife	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar	
7107801 Carne de primeira	5 Frito(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	
7107801 Carne de primeira	6 Empanado(a)/à milanesa	5 Bife	5 Bife	80	1 Bife bovino à milanesa - unidade média	
7107801 Carne de primeira	6 Empanado(a)/à milanesa	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama	
7107801 Carne de primeira	6 Empanado(a)/à milanesa	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	
7107801 Carne de primeira	7 Refogado(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média	

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7107801 Carne de primeira	7 Refogado(a)	68 Grama	5 Bife	1 15 Grama	
7107801 Carne de primeira	7 Refogado(a)	94 Quilo	5 Bife	1000 15 Quilo	
7107801 Carne de primeira	8 Molho vermelho	5 Bife	5 Bife	100 1 Bife bovino - unidade média	
7107801 Carne de primeira	8 Molho vermelho	68 Grama	5 Bife	1 15 Grama	
7107801 Carne de primeira	8 Molho vermelho	81 Pedaco	5 Bife	35 1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7107801 Carne de primeira	8 Molho vermelho	94 Quilo	5 Bife	1000 15 Quilo	
7107801 Carne de primeira	9 Molho branco	68 Grama	81 Pedaco	1 15 Grama	
7107801 Carne de primeira	9 Molho branco	81 Pedaco	81 Pedaco	35 1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7107801 Carne de primeira	9 Molho branco	94 Quilo	81 Pedaco	1000 15 Quilo	
7107801 Carne de primeira	11 Com manteiga/óleo	5 Bife	5 Bife	100 1 Bife bovino - unidade média	
7107801 Carne de primeira	11 Com manteiga/óleo	68 Grama	5 Bife	1 15 Grama	
7107801 Carne de primeira	11 Com manteiga/óleo	94 Quilo	5 Bife	1000 15 Quilo	
7107804 Chuleta	2 Cozido(a)	32 Fatia	81 Pedaco	90 1 Carne bovina assada - fatia média	
7107804 Chuleta	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1 15 Grama	
7107804 Chuleta	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	70 8 Bisteca de porco assada - pedaco	
7107804 Chuleta	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000 15 Quilo	
7107804 Chuleta	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	68 Grama	103 Unidade	1 15 Grama	
7107804 Chuleta	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	87 Porção	103 Unidade	75 2 Carne assada - porção Guia Alimentar	
7107804 Chuleta	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	103 Unidade	1000 15 Quilo	
7107804 Chuleta	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	103 Unidade	103 Unidade	150 1 Bife bovino - unidade grande	
7107804 Chuleta	4 Assado(a)	68 Grama	103 Unidade	1 15 Grama	
7107804 Chuleta	4 Assado(a)	81 Pedaco	103 Unidade	70 8 Bisteca de porco assada - pedaco	
7107804 Chuleta	4 Assado(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000 15 Quilo	
7107804 Chuleta	4 Assado(a)	103 Unidade	103 Unidade	150 1 Bife bovino - unidade grande	

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7107804 Chuleta	5 Frito(a)	5 Bife	103 Unidade	150	1 Bife bovino - unidade grande
7107804 Chuleta	5 Frito(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7107804 Chuleta	5 Frito(a)	81 Pedaco	103 Unidade	70	8 Bisteca de porco assada - pedaco
7107804 Chuleta	5 Frito(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7107804 Chuleta	5 Frito(a)	103 Unidade	103 Unidade	150	1 Bife bovino - unidade grande
7107805 Filé não especificado	1 Cru(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7107805 Filé não especificado	1 Cru(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7107805 Filé não especificado	1 Cru(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7107805 Filé não especificado	2 Cozido(a)	5 Bife	103 Unidade	100	1 Bife bovino - unidade média
7107805 Filé não especificado	2 Cozido(a)	32 Fatia	103 Unidade	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7107805 Filé não especificado	2 Cozido(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7107805 Filé não especificado	2 Cozido(a)	81 Pedaco	103 Unidade	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7107805 Filé não especificado	2 Cozido(a)	87 Porção	103 Unidade	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar
7107805 Filé não especificado	2 Cozido(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7107805 Filé não especificado	2 Cozido(a)	103 Unidade	103 Unidade	100	1 Bife bovino - unidade média
7107805 Filé não especificado	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	5 Bife	103 Unidade	100	1 Bife bovino - unidade média
7107805 Filé não especificado	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	32 Fatia	103 Unidade	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7107805 Filé não especificado	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	33 Filé	103 Unidade	100	1 Bife bovino - unidade média
7107805 Filé não especificado	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7107805 Filé não especificado	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	81 Pedaco	103 Unidade	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7107805 Filé não especificado	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	87 Porção	103 Unidade	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar
7107805 Filé não especificado	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7107805 Filé não especificado	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	103 Unidade	103 Unidade	100	1 Bife bovino - unidade média
7107805 Filé não especificado	4 Assado(a)	32 Fatia	103 Unidade	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7107805 Filé não especificado	4 Assado(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7107805 Filé não especificado	4 Assado(a)	81 Pedaco	103 Unidade	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7107805 Filé não especificado	4 Assado(a)	87 Porção	103 Unidade	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar
7107805 Filé não especificado	4 Assado(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7107805 Filé não especificado	4 Assado(a)	103 Unidade	103 Unidade	100	1 Bife bovino - unidade média
7107805 Filé não especificado	5 Frito(a)	5 Bife	103 Unidade	100	1 Bife bovino - unidade média
7107805 Filé não especificado	5 Frito(a)	32 Fatia	103 Unidade	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7107805 Filé não especificado	5 Frito(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7107805 Filé não especificado	5 Frito(a)	81 Pedaco	103 Unidade	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7107805 Filé não especificado	5 Frito(a)	87 Porção	103 Unidade	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar
7107805 Filé não especificado	5 Frito(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7107805 Filé não especificado	5 Frito(a)	96 Rodela	103 Unidade	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7107805 Filé não especificado	5 Frito(a)	103 Unidade	103 Unidade	100	1 Bife bovino - unidade média
7107805 Filé não especificado	6 Empanado(a)/à milanese	5 Bife	103 Unidade	80	1 Bife bovino à milanese - unidade média
7107805 Filé não especificado	6 Empanado(a)/à milanese	32 Fatia	103 Unidade	90	1 Carne bovina assada - fatia média
7107805 Filé não especificado	6 Empanado(a)/à milanese	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7107805 Filé não especificado	6 Empanado(a)/à milanese	81 Pedaco	103 Unidade	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7107805 Filé não especificado	6 Empanado(a)/à milanese	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7107805 Filé não especificado	6 Empanado(a)/à milanese	103 Unidade	103 Unidade	80	1 Bife bovino à milanese - unidade média
7107805 Filé não especificado	7 Refogado(a)	32 Fatia	103 Unidade	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7107805 Filé não especificado	7 Refogado(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7107805 Filé não especificado	7 Refogado(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7107805 Filé não especificado	7 Refogado(a)	103 Unidade	103 Unidade	100	1 Bife bovino - unidade média
7107805 Filé não especificado	8 Molho vermelho	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7107805 Filé não especificado	8 Molho vermelho	81 Pedaco	103 Unidade	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio
7107805 Filé não especificado	8 Molho vermelho	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7107805 Filé não especificado	8 Molho vermelho	103 Unidade	103 Unidade	100	1 Bife bovino - unidade média
7107805 Filé não especificado	11 Com manteiga/óleo	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média
7107805 Filé não especificado	11 Com manteiga/óleo	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7107805 Filé não especificado	11 Com manteiga/óleo	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7107805 Filé não especificado	13 Ensopado	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média
7107805 Filé não especificado	13 Ensopado	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7107805 Filé não especificado	13 Ensopado	81 Pedaco	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio
7107805 Filé não especificado	13 Ensopado	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7107805 Filé não especificado	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7107805 Filé não especificado	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7107805 Filé não especificado	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	100	1 Bife bovino - unidade média
7108107 Miúdo de bode	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7108107 Miúdo de bode	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio
7108107 Miúdo de bode	2 Cozido(a)	87 Porção	81 Pedaco	70	8 Cabrito - porção
7108107 Miúdo de bode	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7108301 Pé suíno fresco	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	103 Unidade	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7108301 Pé suíno fresco	2 Cozido(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7108301 Pé suíno fresco	2 Cozido(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7108301 Pé suíno fresco	2 Cozido(a)	103 Unidade	103 Unidade	40	1 Rabada - pedaço médio
7108301 Pé suíno fresco	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7108301 Pé suíno fresco	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7108301 Pé suíno fresco	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	103 Unidade	103 Unidade	40	1 Rabada - pedaço médio

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
7108301 Pé suíno fresco	5 Frito(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
7108301 Pé suíno fresco	5 Frito(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
7108301 Pé suíno fresco	5 Frito(a)	103 Unidade	103 Unidade	40	1 Rabada - pedaço médio	
7109101 Carne bovina	1 Cru(a)	5 Bife	81 Pedaço	100	1 Bife bovino - unidade média	
7109101 Carne bovina	1 Cru(a)	17 Concha	81 Pedaço	140	1 Carne bovina ensopada com legumes - 2 colheres de arroz cheias	
7109101 Carne bovina	1 Cru(a)	28 Escumadeira	81 Pedaço	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia	
7109101 Carne bovina	1 Cru(a)	32 Fatia	81 Pedaço	90	1 Carne bovina assada - fatia média	
7109101 Carne bovina	1 Cru(a)	68 Grama	81 Pedaço	1	15 Grama	
7109101 Carne bovina	1 Cru(a)	81 Pedaço	81 Pedaço	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio	
7109101 Carne bovina	1 Cru(a)	87 Porção	81 Pedaço	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar	
7109101 Carne bovina	1 Cru(a)	94 Quilo	81 Pedaço	1000	15 Quilo	
7109101 Carne bovina	2 Cozido(a)	5 Bife	81 Pedaço	100	1 Bife bovino - unidade média	
7109101 Carne bovina	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaço	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia	
7109101 Carne bovina	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	81 Pedaço	30	1 Carne bovina ensopada - colher de sopa cheia	
7109101 Carne bovina	2 Cozido(a)	17 Concha	81 Pedaço	140	1 Carne bovina ensopada com legumes - 2 colheres de arroz cheias	
7109101 Carne bovina	2 Cozido(a)	24 Costela	81 Pedaço	40	1 Costela de boi assada - pedaço médio	
7109101 Carne bovina	2 Cozido(a)	28 Escumadeira	81 Pedaço	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia	
7109101 Carne bovina	2 Cozido(a)	29 Espetinho	81 Pedaço	46	2 Espetinho de carne - unidade	
7109101 Carne bovina	2 Cozido(a)	32 Fatia	81 Pedaço	90	1 Carne bovina assada - fatia média	
7109101 Carne bovina	2 Cozido(a)	33 Filé	81 Pedaço	100	1 Bife bovino - unidade média	
7109101 Carne bovina	2 Cozido(a)	35 Garfada	81 Pedaço	30	1 Carne bovina ensopada - colher de sopa cheia	
7109101 Carne bovina	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaço	1	15 Grama	
7109101 Carne bovina	2 Cozido(a)	81 Pedaço	81 Pedaço	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio	
7109101 Carne bovina	2 Cozido(a)	82 Pegador	81 Pedaço	30	1 Carne bovina ensopada - colher de sopa cheia	



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7109101 Carne bovina	2 Cozido(a)	87 Porção	81 Pedaco	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar
7109101 Carne bovina	2 Cozido(a)	91 Prato de sobremesa	81 Pedaco	70	1 Carne bovina ensopada - 2 pedaços médios
7109101 Carne bovina	2 Cozido(a)	92 Prato fundo	81 Pedaco	140	1 Carne bovina ensopada - 4 pedaços médios
7109101 Carne bovina	2 Cozido(a)	93 Prato raso	81 Pedaco	105	1 Carne bovina ensopada - 3 pedaços médios
7109101 Carne bovina	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7109101 Carne bovina	2 Cozido(a)	96 Rodela	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7109101 Carne bovina	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média
7109101 Carne bovina	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	12 Colher de arroz/servir	5 Bife	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7109101 Carne bovina	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	29 Espetinho	5 Bife	46	2 Espetinho de carne - unidade
7109101 Carne bovina	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	30 Espeto	5 Bife	46	2 Espetinho de carne - unidade
7109101 Carne bovina	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	32 Fatia	5 Bife	90	1 Carne bovina assada - fatia média
7109101 Carne bovina	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	33 Filé	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média
7109101 Carne bovina	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7109101 Carne bovina	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	81 Pedaco	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7109101 Carne bovina	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	87 Porção	5 Bife	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar
7109101 Carne bovina	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	93 Prato raso	5 Bife	105	1 Carne bovina ensopada - 3 pedaços médios
7109101 Carne bovina	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7109101 Carne bovina	4 Assado(a)	5 Bife	81 Pedaco	100	1 Bife bovino - unidade média
7109101 Carne bovina	4 Assado(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7109101 Carne bovina	4 Assado(a)	16 Colher de sopa	81 Pedaco	30	1 Carne bovina ensopada - colher de sopa cheia
7109101 Carne bovina	4 Assado(a)	17 Concha	81 Pedaco	140	1 Carne bovina ensopada com legumes - 2 colheres de arroz cheias
7109101 Carne bovina	4 Assado(a)	24 Costela	81 Pedaco	40	1 Costela de boi assada - pedaco médio
7109101 Carne bovina	4 Assado(a)	28 Escumadeira	81 Pedaco	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7109101 Carne bovina	4 Assado(a)	29 Espetinho	81 Pedaco	46	2 Espetinho de carne - unidade

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7109101 Carne bovina	4 Assado(a)	30 Espeto	81 Pedaco	46	2 Espetinho de carne - unidade
7109101 Carne bovina	4 Assado(a)	32 Fatia	81 Pedaco	90	1 Carne bovina assada - fatia média
7109101 Carne bovina	4 Assado(a)	33 Filé	81 Pedaco	100	1 Bife bovino - unidade média
7109101 Carne bovina	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7109101 Carne bovina	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7109101 Carne bovina	4 Assado(a)	87 Porção	81 Pedaco	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar
7109101 Carne bovina	4 Assado(a)	92 Prato fundo	81 Pedaco	140	1 Carne bovina ensopada - 4 pedaços médios
7109101 Carne bovina	4 Assado(a)	93 Prato raso	81 Pedaco	105	1 Carne bovina ensopada - 3 pedaços médios
7109101 Carne bovina	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7109101 Carne bovina	5 Frito(a)	5 Bife	81 Pedaco	100	1 Bife bovino - unidade média
7109101 Carne bovina	5 Frito(a)	7 Bola	81 Pedaco	50	1 Almôndega bovina - unidade média
7109101 Carne bovina	5 Frito(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7109101 Carne bovina	5 Frito(a)	16 Colher de sopa	81 Pedaco	30	1 Carne bovina ensopada - colher de sopa cheia
7109101 Carne bovina	5 Frito(a)	17 Concha	81 Pedaco	140	1 Carne bovina ensopada com legumes - 2 colheres de arroz cheias
7109101 Carne bovina	5 Frito(a)	24 Costela	81 Pedaco	40	1 Costela de boi assada - pedaco médio
7109101 Carne bovina	5 Frito(a)	28 Escumadeira	81 Pedaco	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7109101 Carne bovina	5 Frito(a)	29 Espetinho	81 Pedaco	46	2 Espetinho de carne - unidade
7109101 Carne bovina	5 Frito(a)	30 Espeto	81 Pedaco	46	2 Espetinho de carne - unidade
7109101 Carne bovina	5 Frito(a)	32 Fatia	81 Pedaco	90	1 Carne bovina assada - fatia média
7109101 Carne bovina	5 Frito(a)	33 Filé	81 Pedaco	100	1 Bife bovino - unidade média
7109101 Carne bovina	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7109101 Carne bovina	5 Frito(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7109101 Carne bovina	5 Frito(a)	87 Porção	81 Pedaco	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar
7109101 Carne bovina	5 Frito(a)	92 Prato fundo	81 Pedaco	140	1 Carne bovina ensopada - 4 pedaços médios

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7109101 Carne bovina	5 Frito(a)	93 Prato raso	81 Peçaço	105	1 Carne bovina ensopada - 3 pedaços médios
7109101 Carne bovina	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo
7109101 Carne bovina	5 Frito(a)	96 Rodela	81 Peçaço	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio
7109101 Carne bovina	5 Frito(a)	102 Tigela	81 Peçaço	70	1 Carne bovina ensopada - 2 pedaços médios
7109101 Carne bovina	6 Empanado(a)/à milanesa	5 Bife	5 Bife	80	1 Bife bovino à milanesa - unidade média
7109101 Carne bovina	6 Empanado(a)/à milanesa	12 Colher de arroz/servir	5 Bife	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7109101 Carne bovina	6 Empanado(a)/à milanesa	32 Fatia	5 Bife	90	1 Carne bovina assada - fatia média
7109101 Carne bovina	6 Empanado(a)/à milanesa	33 Filé	5 Bife	80	1 Bife bovino à milanesa - unidade média
7109101 Carne bovina	6 Empanado(a)/à milanesa	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7109101 Carne bovina	6 Empanado(a)/à milanesa	81 Peçaço	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio
7109101 Carne bovina	6 Empanado(a)/à milanesa	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7109101 Carne bovina	6 Empanado(a)/à milanesa	103 Unidade	5 Bife	80	1 Bife bovino à milanesa - unidade média
7109101 Carne bovina	7 Refogado(a)	5 Bife	81 Peçaço	100	1 Bife bovino - unidade média
7109101 Carne bovina	7 Refogado(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Peçaço	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7109101 Carne bovina	7 Refogado(a)	16 Colher de sopa	81 Peçaço	30	1 Carne bovina ensopada - colher de sopa cheia
7109101 Carne bovina	7 Refogado(a)	17 Concha	81 Peçaço	140	1 Carne bovina ensopada com legumes - 2 colheres de arroz cheias
7109101 Carne bovina	7 Refogado(a)	28 Escumadeira	81 Peçaço	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7109101 Carne bovina	7 Refogado(a)	32 Fatia	81 Peçaço	90	1 Carne bovina assada - fatia média
7109101 Carne bovina	7 Refogado(a)	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama
7109101 Carne bovina	7 Refogado(a)	81 Peçaço	81 Peçaço	35	1 Carne bovina ensopada - pedaço médio
7109101 Carne bovina	7 Refogado(a)	87 Porção	81 Peçaço	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar
7109101 Carne bovina	7 Refogado(a)	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo
7109101 Carne bovina	8 Molho vermelho	5 Bife	81 Peçaço	100	1 Bife bovino - unidade média
7109101 Carne bovina	8 Molho vermelho	12 Colher de arroz/servir	81 Peçaço	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7109101 Carne bovina	8 Molho vermelho	16 Colher de sopa	81 Pedaco	30	1 Carne bovina ensopada - colher de sopa cheia
7109101 Carne bovina	8 Molho vermelho	17 Concha	81 Pedaco	140	1 Carne bovina ensopada com legumes - 2 colheres de arroz cheias
7109101 Carne bovina	8 Molho vermelho	28 Escumadeira	81 Pedaco	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7109101 Carne bovina	8 Molho vermelho	32 Fatia	81 Pedaco	90	1 Carne bovina assada - fatia média
7109101 Carne bovina	8 Molho vermelho	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7109101 Carne bovina	8 Molho vermelho	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7109101 Carne bovina	8 Molho vermelho	82 Pegador	81 Pedaco	30	1 Carne bovina ensopada - colher de sopa cheia
7109101 Carne bovina	8 Molho vermelho	87 Porção	81 Pedaco	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar
7109101 Carne bovina	8 Molho vermelho	92 Prato fundo	81 Pedaco	140	1 Carne bovina ensopada - 4 pedaços médios
7109101 Carne bovina	8 Molho vermelho	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7109101 Carne bovina	9 Molho branco	5 Bife	81 Pedaco	100	1 Bife bovino - unidade média
7109101 Carne bovina	9 Molho branco	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7109101 Carne bovina	9 Molho branco	17 Concha	81 Pedaco	140	1 Carne bovina ensopada com legumes - 2 colheres de arroz cheias
7109101 Carne bovina	9 Molho branco	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7109101 Carne bovina	9 Molho branco	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7109101 Carne bovina	9 Molho branco	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7109101 Carne bovina	10 Ao alho e óleo	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média
7109101 Carne bovina	10 Ao alho e óleo	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7109101 Carne bovina	10 Ao alho e óleo	81 Pedaco	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7109101 Carne bovina	10 Ao alho e óleo	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7109101 Carne bovina	11 Com manteiga/óleo	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média
7109101 Carne bovina	11 Com manteiga/óleo	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7109101 Carne bovina	11 Com manteiga/óleo	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7109101 Carne bovina	12 Ao vinagre	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7109101 Carne bovina	12 Ao vinagrete	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7109101 Carne bovina	12 Ao vinagrete	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7109101 Carne bovina	13 Ensopado	5 Bife	81 Pedaco	100	1 Bife bovino - unidade média
7109101 Carne bovina	13 Ensopado	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7109101 Carne bovina	13 Ensopado	16 Colher de sopa	81 Pedaco	30	1 Carne bovina ensopada - colher de sopa cheia
7109101 Carne bovina	13 Ensopado	17 Concha	81 Pedaco	140	1 Carne bovina ensopada com legumes - 2 colheres de arroz cheias
7109101 Carne bovina	13 Ensopado	28 Escumadeira	81 Pedaco	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7109101 Carne bovina	13 Ensopado	32 Fatia	81 Pedaco	90	1 Carne bovina assada - fatia média
7109101 Carne bovina	13 Ensopado	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7109101 Carne bovina	13 Ensopado	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7109101 Carne bovina	13 Ensopado	87 Porção	81 Pedaco	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar
7109101 Carne bovina	13 Ensopado	91 Prato de sobremesa	81 Pedaco	70	1 Carne bovina ensopada - 2 pedaços médios
7109101 Carne bovina	13 Ensopado	92 Prato fundo	81 Pedaco	140	1 Carne bovina ensopada - 4 pedaços médios
7109101 Carne bovina	13 Ensopado	93 Prato raso	81 Pedaco	105	1 Carne bovina ensopada - 3 pedaços médios
7109101 Carne bovina	13 Ensopado	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7109101 Carne bovina	15 Sopa	68 Grama	92 Prato fundo	1	15 Grama
7109101 Carne bovina	15 Sopa	92 Prato fundo	92 Prato fundo	520	1 Sopa de carne e legumes - prato fundo
7109101 Carne bovina	15 Sopa	94 Quilo	92 Prato fundo	1000	15 Quilo
7109101 Carne bovina	99 Não se aplica	5 Bife	81 Pedaco	100	1 Bife bovino - unidade média
7109101 Carne bovina	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7109101 Carne bovina	99 Não se aplica	17 Concha	81 Pedaco	140	1 Carne bovina ensopada com legumes - 2 colheres de arroz cheias
7109101 Carne bovina	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7109101 Carne bovina	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7109101 Carne bovina	99 Não se aplica	87 Porção	81 Pedaco	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
71109101 Carne bovina	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7110601 Lombo não especificado	1 Cru(a)	32 Fatia	32 Fatia	190	2 Porco lombo assado - fatia	
7110601 Lombo não especificado	1 Cru(a)	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama	
7110601 Lombo não especificado	1 Cru(a)	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo	
7110601 Lombo não especificado	2 Cozido(a)	5 Bife	81 Pedaco	190	2 Porco lombo assado - fatia	
7110601 Lombo não especificado	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7110601 Lombo não especificado	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	95	2 Porco lombo assado - 1/2 fatia	
7110601 Lombo não especificado	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7110601 Lombo não especificado	4 Assado(a)	32 Fatia	81 Pedaco	190	2 Porco lombo assado - fatia	
7110601 Lombo não especificado	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7110601 Lombo não especificado	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	95	2 Porco lombo assado - 1/2 fatia	
7110601 Lombo não especificado	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7110601 Lombo não especificado	5 Frito(a)	5 Bife	5 Bife	190	2 Porco lombo assado - fatia	
7110601 Lombo não especificado	5 Frito(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama	
7110601 Lombo não especificado	5 Frito(a)	81 Pedaco	5 Bife	95	2 Porco lombo assado - 1/2 fatia	
7110601 Lombo não especificado	5 Frito(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	
7110601 Lombo não especificado	9 Molho branco	5 Bife	81 Pedaco	190	2 Porco lombo assado - 1 fatia	
7110601 Lombo não especificado	9 Molho branco	32 Fatia	81 Pedaco	190	2 Porco lombo assado - 1 fatia	
7110601 Lombo não especificado	9 Molho branco	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7110601 Lombo não especificado	9 Molho branco	81 Pedaco	81 Pedaco	95	2 Porco lombo assado - 1/2 fatia (1 porção)	
7110601 Lombo não especificado	9 Molho branco	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7110801 Músculo não especificado	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7110801 Músculo não especificado	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7110801 Músculo não especificado	2 Cozido(a)	87 Porção	81 Pedaco	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
7110801 Músculo não especificado	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7110801 Músculo não especificado	13 Ensopado	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7110801 Músculo não especificado	13 Ensopado	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7110801 Músculo não especificado	13 Ensopado	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7110902 Ossada não especificada	2 Cozido(a)	17 Concha	81 Pedaco	140	1 Carne bovina ensopada com legumes - 2 colheres de arroz cheias	
7110902 Ossada não especificada	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7110902 Ossada não especificada	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	40	1 Rabada - pedaco médio	
7110902 Ossada não especificada	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7110902 Ossada não especificada	7 Refogado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7110902 Ossada não especificada	7 Refogado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	40	1 Rabada - pedaco médio	
7110902 Ossada não especificada	7 Refogado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7110902 Ossada não especificada	15 Sopa	68 Grama	92 Prato fundo	1	15 Grama	
7110902 Ossada não especificada	15 Sopa	92 Prato fundo	92 Prato fundo	520	1 Sopa de carne e legumes - prato fundo	
7110902 Ossada não especificada	15 Sopa	94 Quilo	92 Prato fundo	1000	15 Quilo	
7110902 Ossada não especificada	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7110902 Ossada não especificada	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	40	1 Rabada - pedaco médio	
7110902 Ossada não especificada	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7111202 Carne de segunda	1 Cru(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7111202 Carne de segunda	1 Cru(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio	
7111202 Carne de segunda	1 Cru(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7111202 Carne de segunda	2 Cozido(a)	5 Bife	81 Pedaco	100	1 Bife bovino - unidade média	
7111202 Carne de segunda	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia	
7111202 Carne de segunda	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	81 Pedaco	25	1 Carne bovina moída - colher de sopa cheia	
7111202 Carne de segunda	2 Cozido(a)	17 Concha	81 Pedaco	140	1 Carne bovina ensopada com legumes - 2 colheres de arroz cheias	

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7111202 Carne de segunda	2 Cozido(a)	28 Escumadeira	81 Pedaco	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7111202 Carne de segunda	2 Cozido(a)	32 Fatia	81 Pedaco	90	1 Carne bovina assada - fatia média
7111202 Carne de segunda	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7111202 Carne de segunda	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7111202 Carne de segunda	2 Cozido(a)	87 Porção	81 Pedaco	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar
7111202 Carne de segunda	2 Cozido(a)	92 Prato fundo	81 Pedaco	140	1 Carne bovina ensopada - 4 pedaços médios
7111202 Carne de segunda	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7111202 Carne de segunda	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	5 Bife	81 Pedaco	100	1 Bife bovino - unidade média
7111202 Carne de segunda	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7111202 Carne de segunda	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7111202 Carne de segunda	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7111202 Carne de segunda	4 Assado(a)	5 Bife	81 Pedaco	100	1 Bife bovino - unidade média
7111202 Carne de segunda	4 Assado(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7111202 Carne de segunda	4 Assado(a)	29 Espetinho	81 Pedaco	46	2 Espetinho de carne - unidade
7111202 Carne de segunda	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7111202 Carne de segunda	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7111202 Carne de segunda	4 Assado(a)	87 Porção	81 Pedaco	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar
7111202 Carne de segunda	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7111202 Carne de segunda	5 Frito(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média
7111202 Carne de segunda	5 Frito(a)	12 Colher de arroz/servir	5 Bife	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7111202 Carne de segunda	5 Frito(a)	32 Fatia	5 Bife	90	1 Carne bovina assada - fatia média
7111202 Carne de segunda	5 Frito(a)	33 Filé	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média
7111202 Carne de segunda	5 Frito(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7111202 Carne de segunda	5 Frito(a)	81 Pedaco	5 Bife	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	
					Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
7111202 Carne de segunda	5 Frito(a)	87 Porção	5 Bife	75	2	Carne assada - porção Guia Alimentar
7111202 Carne de segunda	5 Frito(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15	Quilo
7111202 Carne de segunda	6 Empanado(a)/à milanesa	33 Filé	33 Filé	80	1	Bife bovino à milanesa - unidade média
7111202 Carne de segunda	6 Empanado(a)/à milanesa	68 Grama	33 Filé	1	15	Gramas
7111202 Carne de segunda	6 Empanado(a)/à milanesa	81 Pedaco	33 Filé	35	1	Carne bovina ensopada - pedaco médio
7111202 Carne de segunda	6 Empanado(a)/à milanesa	94 Quilo	33 Filé	1000	15	Quilo
7111202 Carne de segunda	7 Refogado(a)	5 Bife	81 Pedaco	100	1	Bife bovino - unidade média
7111202 Carne de segunda	7 Refogado(a)	32 Fatia	81 Pedaco	90	1	Carne bovina assada - fatia média
7111202 Carne de segunda	7 Refogado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15	Gramas
7111202 Carne de segunda	7 Refogado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1	Carne bovina ensopada - pedaco médio
7111202 Carne de segunda	7 Refogado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15	Quilo
7111202 Carne de segunda	8 Molho vermelho	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	70	1	Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7111202 Carne de segunda	8 Molho vermelho	68 Grama	81 Pedaco	1	15	Gramas
7111202 Carne de segunda	8 Molho vermelho	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1	Carne bovina ensopada - pedaco médio
7111202 Carne de segunda	8 Molho vermelho	87 Porção	81 Pedaco	75	2	Carne assada - porção Guia Alimentar
7111202 Carne de segunda	8 Molho vermelho	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15	Quilo
7111202 Carne de segunda	10 Ao alho e óleo	68 Grama	87 Porção	1	15	Gramas
7111202 Carne de segunda	10 Ao alho e óleo	87 Porção	87 Porção	75	2	Carne assada - porção Guia Alimentar
7111202 Carne de segunda	10 Ao alho e óleo	94 Quilo	87 Porção	1000	15	Quilo
7111202 Carne de segunda	13 Ensopado	5 Bife	81 Pedaco	100	1	Bife bovino - unidade média
7111202 Carne de segunda	13 Ensopado	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	70	1	Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7111202 Carne de segunda	13 Ensopado	16 Colher de sopa	81 Pedaco	25	1	Carne bovina moída - colher de sopa cheia
7111202 Carne de segunda	13 Ensopado	17 Concha	81 Pedaco	140	1	Carne bovina ensopada com legumes - 2 colheres de arroz cheias
7111202 Carne de segunda	13 Ensopado	68 Grama	81 Pedaco	1	15	Gramas

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7111202 Carne de segunda	13 Ensopado	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7111202 Carne de segunda	13 Ensopado	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7111401 Contrafilé orgânico	4 Assado(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Bife bovino - unidade média
7111401 Contrafilé orgânico	4 Assado(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7111401 Contrafilé orgânico	4 Assado(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7111405 Bisteca orgânica	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7111405 Bisteca orgânica	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	70	8 Bisteca de porco assada - pedaco
7111405 Bisteca orgânica	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7111405 Bisteca orgânica	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7111405 Bisteca orgânica	5 Frito(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	70	8 Bisteca de porco assada - pedaco
7111405 Bisteca orgânica	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7111702 Cabeça de lombo (carne bovina) orgânica	1 Cru(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7111702 Cabeça de lombo (carne bovina) orgânica	1 Cru(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7111702 Cabeça de lombo (carne bovina) orgânica	1 Cru(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7111702 Cabeça de lombo (carne bovina) orgânica	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7111702 Cabeça de lombo (carne bovina) orgânica	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7111702 Cabeça de lombo (carne bovina) orgânica	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7111702 Cabeça de lombo (carne bovina) orgânica	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7111702 Cabeça de lombo (carne bovina) orgânica	5 Frito(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7111702 Cabeça de lombo (carne bovina) orgânica	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7111806 Tatu (lagarto redondo) orgânico	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7111806 Tatu (lagarto redondo) orgânico	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7111806 Tatu (lagarto redondo) orgânico	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
<b>Pescados e frutos do mar</b>					
7200101	Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	1 Cru(a)	33 Filé	103 Unidade	120 1 Peixe cozido - filé médio
7200101	Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	1 Cru(a)	68 Grama	103 Unidade	1 15 Grama
7200101	Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	1 Cru(a)	87 Porção	103 Unidade	75 2 Peixe frito - porção Guia Alimentar
7200101	Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	1 Cru(a)	89 Posta	103 Unidade	200 1 Peixe cozido - posta média
7200101	Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	1 Cru(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000 15 Quilo
7200101	Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	1 Cru(a)	103 Unidade	103 Unidade	200 1 Peixe cozido - posta média
7200101	Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	17 Concha	103 Unidade	80 1 Peixe cozido - 4 colheres de sopa cheias picada
7200101	Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	33 Filé	103 Unidade	120 1 Peixe cozido - filé médio
7200101	Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	68 Grama	103 Unidade	1 15 Grama
7200101	Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	87 Porção	103 Unidade	75 2 Peixe frito - porção Guia Alimentar
7200101	Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	89 Posta	103 Unidade	200 1 Peixe cozido - posta média
7200101	Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000 15 Quilo
7200101	Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	103 Unidade	103 Unidade	200 1 Peixe cozido - posta média
7200101	Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	5 Bife	89 Posta	120 1 Peixe cozido - filé médio
7200101	Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	33 Filé	89 Posta	120 1 Peixe cozido - filé médio
7200101	Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	68 Grama	89 Posta	1 15 Grama
7200101	Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	87 Porção	89 Posta	75 2 Peixe frito - porção Guia Alimentar
7200101	Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	89 Posta	89 Posta	200 1 Peixe cozido - posta média
7200101	Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	94 Quilo	89 Posta	1000 15 Quilo
7200101	Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	103 Unidade	89 Posta	200 1 Peixe cozido - posta média
7200101	Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	3 Banda	103 Unidade	100 1 Peixe cozido - 1/2 posta média
7200101	Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	7 Bola	103 Unidade	15 1 Bolinho de bacalhau - unidade média
7200101	Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	16 Colher de sopa	103 Unidade	20 1 Peixe cozido - colher de sopa cheia picada

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7200101 Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	33 Filé	103 Unidade	120	1 Peixe cozido - filé médio
7200101 Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7200101 Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	78 Metade	103 Unidade	100	1 Peixe cozido - 1/2 posta média
7200101 Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	87 Porção	103 Unidade	75	2 Peixe frito - porção Guia Alimentar
7200101 Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	89 Posta	103 Unidade	200	1 Peixe cozido - posta média
7200101 Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7200101 Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	103 Unidade	103 Unidade	200	1 Peixe cozido - posta média
7200101 Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	104 Unidade pequena	103 Unidade	150	1 Peixe cozido - posta pequena
7200101 Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	5 Bife	103 Unidade	120	1 Peixe frito - filé médio
7200101 Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	33 Filé	103 Unidade	120	1 Peixe frito - filé médio
7200101 Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7200101 Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	87 Porção	103 Unidade	75	2 Peixe frito - porção Guia Alimentar
7200101 Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	89 Posta	103 Unidade	200	1 Peixe frito - posta média
7200101 Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7200101 Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	103 Unidade	103 Unidade	200	1 Peixe frito - posta média
7200101 Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	104 Unidade pequena	103 Unidade	150	1 Peixe frito - posta pequena
7200101 Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	6 Empanado(a)/à milanesa	33 Filé	33 Filé	115	1 Peixe à milanesa - filé médio
7200101 Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	6 Empanado(a)/à milanesa	68 Grama	33 Filé	1	15 Grama
7200101 Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	6 Empanado(a)/à milanesa	87 Porção	33 Filé	75	2 Peixe frito - porção Guia Alimentar
7200101 Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	6 Empanado(a)/à milanesa	89 Posta	33 Filé	200	1 Peixe frito - posta média
7200101 Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	6 Empanado(a)/à milanesa	94 Quilo	33 Filé	1000	15 Quilo
7200101 Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	6 Empanado(a)/à milanesa	103 Unidade	33 Filé	115	1 Peixe à milanesa - filé médio
7200101 Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	6 Empanado(a)/à milanesa	104 Unidade pequena	33 Filé	90	1 Peixe à milanesa - filé pequeno
7200101 Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	8 Molho vermelho	17 Concha	103 Unidade	80	1 Peixe cozido - 4 colheres de sopa cheias picada

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7200101 Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	8 Molho vermelho	88 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7200101 Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	8 Molho vermelho	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7200101 Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	8 Molho vermelho	103 Unidade	103 Unidade	200	1 Peixe cozido - posta média
7200101 Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	9 Molho branco	68 Grama	89 Posta	1	15 Grama
7200101 Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	9 Molho branco	89 Posta	89 Posta	200	1 Peixe cozido - posta média
7200101 Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	9 Molho branco	94 Quilo	89 Posta	1000	15 Quilo
7200101 Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	13 Ensopado	12 Colher de arroz/servir	89 Posta	40	1 Peixe cozido - 2 colheres de sopa cheias picado
7200101 Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	13 Ensopado	68 Grama	89 Posta	1	15 Grama
7200101 Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	13 Ensopado	87 Porção	89 Posta	75	2 Peixe frito - porção Guia Alimentar
7200101 Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	13 Ensopado	89 Posta	89 Posta	200	1 Peixe cozido - posta média
7200101 Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	13 Ensopado	94 Quilo	89 Posta	1000	15 Quilo
7200101 Peixe de mar (inteiro, em posta, em filé, etc.)	13 Ensopado	103 Unidade	89 Posta	200	1 Peixe cozido - posta média
7200401 Peixe de mar salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7200401 Peixe de mar salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	87 Porção	103 Unidade	75	2 Peixe frito - porção Guia Alimentar
7200401 Peixe de mar salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	89 Posta	103 Unidade	200	1 Peixe cozido - posta média
7200401 Peixe de mar salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7200401 Peixe de mar salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	103 Unidade	103 Unidade	200	1 Peixe cozido - posta média
7200401 Peixe de mar salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	33 Filé	89 Posta	120	1 Peixe cozido - filé médio
7200401 Peixe de mar salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	68 Grama	89 Posta	1	15 Grama
7200401 Peixe de mar salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	89 Posta	89 Posta	200	1 Peixe cozido - posta média
7200401 Peixe de mar salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	94 Quilo	89 Posta	1000	15 Quilo
7200401 Peixe de mar salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	68 Grama	89 Posta	1	15 Grama
7200401 Peixe de mar salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	89 Posta	89 Posta	200	1 Peixe cozido - posta média
7200401 Peixe de mar salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	94 Quilo	89 Posta	1000	15 Quilo

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7200401 Peixe de mar salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	103 Unidade	89 Posta	200	1 Peixe cozido - posta média
7200401 Peixe de mar salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	104 Unidade pequena	89 Posta	150	1 Peixe cozido - posta pequena
7200401 Peixe de mar salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	33 Filé	103 Unidade	120	1 Peixe frito - filé médio
7200401 Peixe de mar salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7200401 Peixe de mar salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	87 Porção	103 Unidade	75	2 Peixe frito - porção Guia Alimentar
7200401 Peixe de mar salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	89 Posta	103 Unidade	200	1 Peixe frito - posta média
7200401 Peixe de mar salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7200401 Peixe de mar salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	103 Unidade	103 Unidade	200	1 Peixe frito - posta média
7200401 Peixe de mar salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	104 Unidade pequena	103 Unidade	150	1 Peixe frito - posta pequena
7200401 Peixe de mar salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	6 Empanado(a)/à milanesa	33 Filé	33 Filé	115	1 Peixe à milanesa - filé médio
7200401 Peixe de mar salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	6 Empanado(a)/à milanesa	68 Grama	33 Filé	1	15 Grama
7200401 Peixe de mar salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	6 Empanado(a)/à milanesa	94 Quilo	33 Filé	1000	15 Quilo
7200401 Peixe de mar salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	9 Molho branco	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7200401 Peixe de mar salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	9 Molho branco	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7200401 Peixe de mar salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	9 Molho branco	103 Unidade	103 Unidade	200	1 Peixe cozido - posta média
7200401 Peixe de mar salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	13 Ensopado	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7200401 Peixe de mar salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	13 Ensopado	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7200401 Peixe de mar salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	13 Ensopado	103 Unidade	103 Unidade	200	1 Peixe cozido - posta média
7200401 Peixe de mar salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	13 Ensopado	104 Unidade pequena	103 Unidade	150	1 Peixe frito - posta pequena
7260101 Camarão	1 Cru(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20	1 Camarão frito - colher de sopa cheia
7260101 Camarão	1 Cru(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
7260101 Camarão	1 Cru(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	190	2 Camarão cozido - porção Guia Alimentar
7260101 Camarão	1 Cru(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
7260101 Camarão	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	35	1 Camarão frito - colher de arroz cheia

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7260101 Camarão	2 Cozido(a)	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	30	1 Camarão - unidade grande
7260101 Camarão	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20	1 Camarão frito - colher de sopa cheia
7260101 Camarão	2 Cozido(a)	17 Concha	16 Colher de sopa	70	1 Camarão frito - 2 colheres de arroz cheias
7260101 Camarão	2 Cozido(a)	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	35	1 Camarão frito - colher de arroz cheia
7260101 Camarão	2 Cozido(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
7260101 Camarão	2 Cozido(a)	87 Porção	16 Colher de sopa	190	2 Camarão cozido - porção Guia Alimentar
7260101 Camarão	2 Cozido(a)	88 Punhado	16 Colher de sopa	40	1 Camarão frito - 2 colheres de sopa cheias
7260101 Camarão	2 Cozido(a)	92 Prato fundo	16 Colher de sopa	70	1 Camarão frito - 2 colheres de arroz cheias
7260101 Camarão	2 Cozido(a)	93 Prato raso	16 Colher de sopa	35	1 Camarão frito - colher de arroz cheia
7260101 Camarão	2 Cozido(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
7260101 Camarão	2 Cozido(a)	102 Tigela	16 Colher de sopa	35	1 Camarão frito - colher de arroz cheia
7260101 Camarão	2 Cozido(a)	103 Unidade	16 Colher de sopa	30	1 Camarão - unidade grande
7260101 Camarão	2 Cozido(a)	106 Xicara de chá	16 Colher de sopa	35	1 Camarão frito - colher de arroz cheia
7260101 Camarão	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20	1 Camarão frito - colher de sopa cheia
7260101 Camarão	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
7260101 Camarão	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
7260101 Camarão	4 Assado(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7260101 Camarão	4 Assado(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7260101 Camarão	4 Assado(a)	103 Unidade	103 Unidade	30	1 Camarão - unidade grande
7260101 Camarão	5 Frito(a)	12 Colher de arroz/servir	103 Unidade	35	1 Camarão frito - colher de arroz cheia
7260101 Camarão	5 Frito(a)	16 Colher de sopa	103 Unidade	20	1 Camarão frito - colher de sopa cheia
7260101 Camarão	5 Frito(a)	17 Concha	103 Unidade	70	1 Camarão frito - 2 colheres de arroz cheias
7260101 Camarão	5 Frito(a)	28 Escumadeira	103 Unidade	35	1 Camarão frito - colher de arroz cheia
7260101 Camarão	5 Frito(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7260101 Camarão	5 Frito(a)	87 Porção	103 Unidade	104	2 Camarão frito - porção Guia Alimentar
7260101 Camarão	5 Frito(a)	88 Punhado	103 Unidade	40	1 Camarão frito - 2 colheres de sopa cheias
7260101 Camarão	5 Frito(a)	92 Prato fundo	103 Unidade	70	1 Camarão frito - 2 colheres de arroz cheias
7260101 Camarão	5 Frito(a)	93 Prato raso	103 Unidade	35	1 Camarão frito - colher de arroz cheia
7260101 Camarão	5 Frito(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7260101 Camarão	5 Frito(a)	103 Unidade	103 Unidade	30	1 Camarão - unidade grande
7260101 Camarão	6 Empanado(a)/à milanesa	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20	1 Camarão frito - colher de sopa cheia
7260101 Camarão	6 Empanado(a)/à milanesa	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
7260101 Camarão	6 Empanado(a)/à milanesa	87 Porção	16 Colher de sopa	190	2 Camarão cozido - porção Guia Alimentar
7260101 Camarão	6 Empanado(a)/à milanesa	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
7260101 Camarão	6 Empanado(a)/à milanesa	103 Unidade	16 Colher de sopa	33	7 Camarão à milanesa - unidade pequena
7260101 Camarão	7 Refogado(a)	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	35	1 Camarão frito - colher de arroz cheia
7260101 Camarão	7 Refogado(a)	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	70	1 Camarão frito - 2 colheres de arroz cheias
7260101 Camarão	7 Refogado(a)	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
7260101 Camarão	7 Refogado(a)	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	190	2 Camarão cozido - porção Guia Alimentar
7260101 Camarão	7 Refogado(a)	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
7260101 Camarão	7 Refogado(a)	103 Unidade	12 Colher de arroz/servir	30	1 Camarão - unidade grande
7260101 Camarão	8 Molho vermelho	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	35	1 Camarão frito - colher de arroz cheia
7260101 Camarão	8 Molho vermelho	15 Colher de sobremesa	12 Colher de arroz/servir	30	1 Camarão - unidade grande
7260101 Camarão	8 Molho vermelho	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
7260101 Camarão	8 Molho vermelho	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	190	2 Camarão cozido - porção Guia Alimentar
7260101 Camarão	8 Molho vermelho	92 Prato fundo	12 Colher de arroz/servir	70	1 Camarão frito - 2 colheres de arroz cheias
7260101 Camarão	8 Molho vermelho	93 Prato raso	12 Colher de arroz/servir	35	1 Camarão frito - colher de arroz cheia
7260101 Camarão	8 Molho vermelho	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7260101 Camarão	9 Molho branco	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	35	1 Camarão frito - colher de arroz cheia
7260101 Camarão	9 Molho branco	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20	1 Camarão frito - colher de sopa cheia
7260101 Camarão	9 Molho branco	17 Concha	16 Colher de sopa	70	1 Camarão frito - 2 colheres de arroz cheias
7260101 Camarão	9 Molho branco	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
7260101 Camarão	9 Molho branco	82 Pegador	16 Colher de sopa	20	1 Camarão frito - colher de sopa cheia
7260101 Camarão	9 Molho branco	87 Porção	16 Colher de sopa	190	2 Camarão cozido - porção Guia Alimentar
7260101 Camarão	9 Molho branco	88 Punhado	16 Colher de sopa	40	1 Camarão frito - 2 colheres de sopa cheias
7260101 Camarão	9 Molho branco	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
7260101 Camarão	10 Ao alho e óleo	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
7260101 Camarão	10 Ao alho e óleo	87 Porção	87 Porção	104	2 Camarão frito - porção Guia Alimentar
7260101 Camarão	10 Ao alho e óleo	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
7260101 Camarão	13 Ensopado	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	35	1 Camarão frito - colher de arroz cheia
7260101 Camarão	13 Ensopado	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20	1 Camarão frito - colher de sopa cheia
7260101 Camarão	13 Ensopado	17 Concha	16 Colher de sopa	70	1 Camarão frito - 2 colheres de arroz cheias
7260101 Camarão	13 Ensopado	26 Cumbuca	16 Colher de sopa	35	1 Camarão frito - colher de arroz cheia
7260101 Camarão	13 Ensopado	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
7260101 Camarão	13 Ensopado	87 Porção	16 Colher de sopa	190	2 Camarão cozido - porção Guia Alimentar
7260101 Camarão	13 Ensopado	93 Prato raso	16 Colher de sopa	35	1 Camarão frito - colher de arroz cheia
7260101 Camarão	13 Ensopado	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
7260101 Camarão	99 Não se aplica	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
7260101 Camarão	99 Não se aplica	87 Porção	87 Porção	190	2 Camarão cozido - porção Guia Alimentar
7260101 Camarão	99 Não se aplica	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
7261101 Siri	2 Cozido(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7261101 Siri	2 Cozido(a)	87 Porção	103 Unidade	45	7 Casquinha de siri - unidade

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	
					Fonte e descrição do alimento na referência	Fonte e descrição do alimento na referência
7261101 Siri	2 Cozido(a)	93 Prato raso	103 Unidade	45	7 Casquinha de siri - unidade	(continuação)
7261101 Siri	2 Cozido(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
7261101 Siri	2 Cozido(a)	103 Unidade	103 Unidade	16	1 Siri - unidade pequena	
7261101 Siri	6 Empanado(a)/á milanese	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
7261101 Siri	6 Empanado(a)/á milanese	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
7261101 Siri	6 Empanado(a)/á milanese	103 Unidade	103 Unidade	16	1 Siri - unidade pequena	
7261101 Siri	7 Refogado(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
7261101 Siri	7 Refogado(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
7261101 Siri	7 Refogado(a)	103 Unidade	103 Unidade	16	1 Siri - unidade pequena	
7261120 Baú (siri)	2 Cozido(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
7261120 Baú (siri)	2 Cozido(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
7261120 Baú (siri)	2 Cozido(a)	103 Unidade	103 Unidade	16	1 Siri - unidade pequena	
7261121 Goiá	1 Cru(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
7261121 Goiá	1 Cru(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
7261121 Goiá	1 Cru(a)	103 Unidade	103 Unidade	16	1 Siri - unidade pequena	
7262101 Caranguejo	2 Cozido(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
7262101 Caranguejo	2 Cozido(a)	87 Porção	103 Unidade	45	7 Casquinha de siri - unidade	
7262101 Caranguejo	2 Cozido(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
7262101 Caranguejo	2 Cozido(a)	103 Unidade	103 Unidade	20	14 Caranguejo - unidade	
7262101 Caranguejo	4 Assado(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
7262101 Caranguejo	4 Assado(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
7262101 Caranguejo	4 Assado(a)	103 Unidade	103 Unidade	20	14 Caranguejo - unidade	
7262101 Caranguejo	12 Ao vinagrete	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
7262101 Caranguejo	12 Ao vinagrete	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
7262101 Carangueijo	12 Ao vinagrete	103 Unidade	103 Unidade	20	14 Carangueijo - unidade	
7262105 Guaiamu	2 Cozido(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
7262105 Guaiamu	2 Cozido(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
7262105 Guaiamu	2 Cozido(a)	103 Unidade	103 Unidade	20	14 Carangueijo - unidade	
7263101 Marisco	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	35	1 Camarão frito - colher de arroz cheia	
7263101 Marisco	2 Cozido(a)	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	70	1 Camarão frito - 2 colheres de arroz cheias	
7263101 Marisco	2 Cozido(a)	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama	
7263101 Marisco	2 Cozido(a)	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	190	2 Camarão cozido - porção Guia Alimentar	
7263101 Marisco	2 Cozido(a)	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo	
7263101 Marisco	2 Cozido(a)	103 Unidade	12 Colher de arroz/servir	5	1 Camarão frito - unidade pequena	
7263101 Marisco	5 Frito(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20	1 Camarão frito - colher de sopa cheia	
7263101 Marisco	5 Frito(a)	17 Concha	16 Colher de sopa	70	1 Camarão frito - 2 colheres de arroz cheias	
7263101 Marisco	5 Frito(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
7263101 Marisco	5 Frito(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo	
7263101 Marisco	8 Molho vermelho	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	35	1 Camarão frito - colher de arroz cheia	
7263101 Marisco	8 Molho vermelho	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama	
7263101 Marisco	8 Molho vermelho	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo	
7263101 Marisco	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
7263101 Marisco	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
7263101 Marisco	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	5	1 Camarão frito - unidade pequena	
7264101 Ostra	2 Cozido(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
7264101 Ostra	2 Cozido(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
7264101 Ostra	2 Cozido(a)	103 Unidade	103 Unidade	33	8 Ostra - 1 unidade	
7265101 Lula	6 Empanado(a)/à milanesa	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7265101 Lula	6 Empanado(a)/à milanesa	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7265101 Lula	6 Empanado(a)/à milanesa	103 Unidade	103 Unidade	80	1 Lula cozida - unidade média
7266101 Sururu	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	87 Porção	35	1 Camarão frito - colher de arroz cheia
7266101 Sururu	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	87 Porção	20	1 Camarão frito - colher de sopa cheia
7266101 Sururu	2 Cozido(a)	17 Concha	87 Porção	70	1 Camarão frito - 2 colheres de arroz cheias
7266101 Sururu	2 Cozido(a)	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
7266101 Sururu	2 Cozido(a)	87 Porção	87 Porção	104	2 Camarão frito - porção Guia Alimentar
7266101 Sururu	2 Cozido(a)	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
7266101 Sururu	13 Ensopado	12 Colher de arroz/servir	87 Porção	35	1 Camarão frito - colher de arroz cheia
7266101 Sururu	13 Ensopado	15 Colher de sobremesa	87 Porção	5	1 Camarão frito - unidade pequena
7266101 Sururu	13 Ensopado	16 Colher de sopa	87 Porção	20	1 Camarão frito - colher de sopa cheia
7266101 Sururu	13 Ensopado	17 Concha	87 Porção	70	1 Camarão frito - 2 colheres de arroz cheias
7266101 Sururu	13 Ensopado	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
7266101 Sururu	13 Ensopado	87 Porção	87 Porção	104	2 Camarão frito - porção Guia Alimentar
7266101 Sururu	13 Ensopado	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
7270401 Bacalhau	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	55	1 Bacalhau cozido - colher de arroz cheia
7270401 Bacalhau	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	20	1 Bacalhau cozido - colher de sopa cheia
7270401 Bacalhau	2 Cozido(a)	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
7270401 Bacalhau	2 Cozido(a)	81 Pedaco	12 Colher de arroz/servir	135	1 Bacalhau cozido - pedaço médio
7270401 Bacalhau	2 Cozido(a)	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	135	2 Bacalhau cozido - porção Guia Alimentar
7270401 Bacalhau	2 Cozido(a)	89 Posta	12 Colher de arroz/servir	200	1 Peixe cozido - posta média
7270401 Bacalhau	2 Cozido(a)	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
7270401 Bacalhau	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7270401 Bacalhau	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	135	1 Bacalhau cozido - pedaço médio

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7270401 Bacalhau	4 Assado(a)	87 Porção	81 Pedaco	135	2 Bacalhau cozido - porção Guia Alimentar
7270401 Bacalhau	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7270401 Bacalhau	5 Frito(a)	7 Bola	81 Pedaco	15	1 Bolinho de bacalhau - unidade média
7270401 Bacalhau	5 Frito(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	55	1 Bacalhau cozido - colher de arroz cheia
7270401 Bacalhau	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7270401 Bacalhau	5 Frito(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	135	1 Bacalhau cozido - pedaco médio
7270401 Bacalhau	5 Frito(a)	87 Porção	81 Pedaco	135	2 Bacalhau cozido - porção Guia Alimentar
7270401 Bacalhau	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7270401 Bacalhau	6 Empanado(a)/à milanese	7 Bola	7 Bola	15	1 Bolinho de bacalhau - unidade média
7270401 Bacalhau	6 Empanado(a)/à milanese	68 Grama	7 Bola	1	15 Grama
7270401 Bacalhau	6 Empanado(a)/à milanese	87 Porção	7 Bola	135	2 Bacalhau cozido - porção Guia Alimentar
7270401 Bacalhau	6 Empanado(a)/à milanese	94 Quilo	7 Bola	1000	15 Quilo
7270401 Bacalhau	7 Refogado(a)	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20	1 Bacalhau cozido - colher de sopa cheia
7270401 Bacalhau	7 Refogado(a)	17 Concha	16 Colher de sopa	110	1 Bacalhau cozido - 2 colheres de arroz cheias desfiado
7270401 Bacalhau	7 Refogado(a)	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
7270401 Bacalhau	7 Refogado(a)	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
7270401 Bacalhau	8 Molho vermelho	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	55	1 Bacalhau cozido - colher de arroz cheia
7270401 Bacalhau	8 Molho vermelho	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
7270401 Bacalhau	8 Molho vermelho	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	135	2 Bacalhau cozido - porção Guia Alimentar
7270401 Bacalhau	8 Molho vermelho	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
7270401 Bacalhau	13 Ensopado	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	55	1 Bacalhau cozido - colher de arroz cheia
7270401 Bacalhau	13 Ensopado	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
7270401 Bacalhau	13 Ensopado	81 Pedaco	12 Colher de arroz/servir	135	1 Bacalhau cozido - pedaco médio
7270401 Bacalhau	13 Ensopado	88 Punhado	12 Colher de arroz/servir	55	1 Bacalhau cozido - colher de arroz cheia desfiado

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7270401 Bacalhau	13 Ensopado	93 Prato raso	12 Colher de arroz/servir	55	1 Bacalhau cozido - colher de arroz cheia desfiado
7270401 Bacalhau	13 Ensopado	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
7270401 Bacalhau	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	55	1 Bacalhau cozido - colher de arroz cheia
7270401 Bacalhau	99 Não se aplica	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
7270401 Bacalhau	99 Não se aplica	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	135	2 Bacalhau cozido - porção Guia Alimentar
7270401 Bacalhau	99 Não se aplica	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
7273101 Ovas de peixe (qualquer espécie)	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7273101 Ovas de peixe (qualquer espécie)	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	15	7 <i>Sushi</i> recheado de pepino/ <i>kanikama</i> - 1/2 unidade
7273101 Ovas de peixe (qualquer espécie)	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7273101 Ovas de peixe (qualquer espécie)	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7273101 Ovas de peixe (qualquer espécie)	5 Frito(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	15	7 <i>Sushi</i> recheado de pepino/ <i>kanikama</i> - 1/2 unidade
7273101 Ovas de peixe (qualquer espécie)	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	1 Cru(a)	68 Grama	89 Posta	1	15 Grama
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	1 Cru(a)	87 Porção	89 Posta	75	2 Peixe frito - porção Guia Alimentar
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	1 Cru(a)	89 Posta	89 Posta	200	1 Peixe cozido - posta média
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	1 Cru(a)	94 Quilo	89 Posta	1000	15 Quilo
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	3 Banda	103 Unidade	100	1 Peixe cozido - 1/2 posta média
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	5 Bife	103 Unidade	120	1 Peixe cozido - filé médio
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	103 Unidade	40	1 Peixe cozido - 2 colheres de sopa cheias picado
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	103 Unidade	20	1 Peixe cozido - colher de sopa cheia picada
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	17 Concha	103 Unidade	80	1 Peixe cozido - 4 colheres de sopa cheias picada
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	33 Filé	103 Unidade	120	1 Peixe cozido - filé médio
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	78 Metade	103 Unidade	100	1 Peixe cozido - 1/2 posta média

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	87 Porção	103 Unidade	75	2 Peixe frito - porção Guia Alimentar
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	89 Posta	103 Unidade	200	1 Peixe cozido - posta média
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	103 Unidade	103 Unidade	200	1 Peixe cozido - posta média
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	104 Unidade pequena	103 Unidade	150	1 Peixe cozido - posta pequena
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	5 Bife	103 Unidade	120	1 Peixe cozido - filé médio
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	33 Filé	103 Unidade	120	1 Peixe cozido - filé médio
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	87 Porção	103 Unidade	75	2 Peixe frito - porção Guia Alimentar
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	89 Posta	103 Unidade	200	1 Peixe cozido - posta média
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	103 Unidade	103 Unidade	200	1 Peixe cozido - posta média
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	104 Unidade pequena	103 Unidade	150	1 Peixe cozido - posta pequena
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	3 Banda	103 Unidade	100	1 Peixe cozido - 1/2 posta média
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	5 Bife	103 Unidade	120	1 Peixe cozido - filé médio
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	33 Filé	103 Unidade	120	1 Peixe cozido - filé médio
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	87 Porção	103 Unidade	75	2 Peixe frito - porção Guia Alimentar
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	89 Posta	103 Unidade	200	1 Peixe cozido - posta média
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	103 Unidade	103 Unidade	200	1 Peixe cozido - posta média
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	104 Unidade pequena	103 Unidade	150	1 Peixe cozido - posta pequena
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	3 Banda	103 Unidade	100	1 Peixe frito - 1/2 posta média
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	5 Bife	103 Unidade	120	1 Peixe frito - filé médio

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	12 Colher de arroz/servir	103 Unidade	40	1 Peixe cozido - 2 colheres de sopa cheias picado
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	17 Concha	103 Unidade	80	1 Peixe cozido - 4 colheres de sopa cheias picada
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	33 Filé	103 Unidade	120	1 Peixe frito - filé médio
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	78 Metade	103 Unidade	100	1 Peixe frito - 1/2 posta média
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	87 Porção	103 Unidade	75	2 Peixe frito - porção Guia Alimentar
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	89 Posta	103 Unidade	200	1 Peixe frito - posta média
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	103 Unidade	103 Unidade	200	1 Peixe frito - posta média
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	104 Unidade pequena	103 Unidade	150	1 Peixe frito - posta pequena
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	6 Empanado(a)/à milanesa	33 Filé	33 Filé	115	1 Peixe à milanesa - filé médio
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	6 Empanado(a)/à milanesa	68 Grama	33 Filé	1	15 Grama
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	6 Empanado(a)/à milanesa	94 Quilo	33 Filé	1000	15 Quilo
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	7 Refogado(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	7 Refogado(a)	87 Porção	103 Unidade	75	2 Peixe frito - porção Guia Alimentar
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	7 Refogado(a)	89 Posta	103 Unidade	200	1 Peixe cozido - posta média
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	7 Refogado(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	7 Refogado(a)	103 Unidade	103 Unidade	200	1 Peixe cozido - posta média
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	7 Refogado(a)	104 Unidade pequena	103 Unidade	150	1 Peixe cozido - posta pequena
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	8 Molho vermelho	12 Colher de arroz/servir	33 Filé	40	1 Peixe cozido - 2 colheres de sopa cheias picado
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	8 Molho vermelho	33 Filé	33 Filé	120	1 Peixe cozido - filé médio
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	8 Molho vermelho	68 Grama	33 Filé	1	15 Grama
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	8 Molho vermelho	87 Porção	33 Filé	75	2 Peixe frito - porção Guia Alimentar
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	8 Molho vermelho	89 Posta	33 Filé	200	1 Peixe cozido - posta média

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	8 Molho vermelho	94 Quilo	33 Filé	1000	15 Quilo
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	9 Molho branco	12 Colher de arroz/servir	103 Unidade	40	1 Peixe cozido - 2 colheres de sopa cheias picado
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	9 Molho branco	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	9 Molho branco	87 Porção	103 Unidade	75	2 Peixe frito - porção Guia Alimentar
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	9 Molho branco	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	9 Molho branco	103 Unidade	103 Unidade	200	1 Peixe cozido - posta média
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	13 Ensopado	12 Colher de arroz/servir	89 Posta	40	1 Peixe cozido - 2 colheres de sopa cheias picado
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	13 Ensopado	17 Concha	89 Posta	80	1 Peixe cozido - 4 colheres de sopa cheias picada
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	13 Ensopado	33 Filé	89 Posta	120	1 Peixe cozido - filé médio
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	13 Ensopado	68 Grama	89 Posta	1	15 Grama
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	13 Ensopado	82 Pegador	89 Posta	20	1 Peixe cozido - colher de sopa cheia picada
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	13 Ensopado	87 Porção	89 Posta	75	2 Peixe frito - porção Guia Alimentar
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	13 Ensopado	89 Posta	89 Posta	200	1 Peixe cozido - posta média
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	13 Ensopado	94 Quilo	89 Posta	1000	15 Quilo
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	13 Ensopado	103 Unidade	89 Posta	200	1 Peixe cozido - posta média
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7400101 Peixe de água doce (inteiro, em posta, em filé, etc.)	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	200	1 Peixe cozido - posta média
7400401 Peixe de água doce salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	33 Filé	103 Unidade	120	1 Peixe cozido - filé médio
7400401 Peixe de água doce salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7400401 Peixe de água doce salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	87 Porção	103 Unidade	75	2 Peixe frito - porção Guia Alimentar
7400401 Peixe de água doce salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	89 Posta	103 Unidade	200	1 Peixe cozido - posta média
7400401 Peixe de água doce salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7400401 Peixe de água doce salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	103 Unidade	103 Unidade	200	1 Peixe cozido - posta média

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7400401 Peixe de água doce salgado (inteiro, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	104 Unidade pequena	103 Unidade	150	1 Peixe cozido - posta pequena
7400401 Peixe de água doce salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	33 Filé	89 Posta	120	1 Peixe cozido - filé médio
7400401 Peixe de água doce salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	68 Grama	89 Posta	1	15 Grama
7400401 Peixe de água doce salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	89 Posta	89 Posta	200	1 Peixe cozido - posta média
7400401 Peixe de água doce salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	89 Posta	1000	15 Quilo
7400401 Peixe de água doce salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	103 Unidade	89 Posta	200	1 Peixe cozido - posta média
7400401 Peixe de água doce salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	33 Filé	103 Unidade	120	1 Peixe cozido - filé médio
7400401 Peixe de água doce salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7400401 Peixe de água doce salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	87 Porção	103 Unidade	75	2 Peixe frito - porção Guia Alimentar
7400401 Peixe de água doce salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	89 Posta	103 Unidade	200	1 Peixe cozido - posta média
7400401 Peixe de água doce salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7400401 Peixe de água doce salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	103 Unidade	103 Unidade	200	1 Peixe cozido - posta média
7400401 Peixe de água doce salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	3 Banda	103 Unidade	100	1 Peixe frito - 1/2 posta média
7400401 Peixe de água doce salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	33 Filé	103 Unidade	120	1 Peixe frito - filé médio
7400401 Peixe de água doce salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7400401 Peixe de água doce salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	78 Metade	103 Unidade	100	1 Peixe frito - 1/2 posta média
7400401 Peixe de água doce salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	87 Porção	103 Unidade	75	2 Peixe frito - porção Guia Alimentar
7400401 Peixe de água doce salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	89 Posta	103 Unidade	200	1 Peixe frito - posta média
7400401 Peixe de água doce salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7400401 Peixe de água doce salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	103 Unidade	103 Unidade	200	1 Peixe frito - posta média
7400401 Peixe de água doce salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	104 Unidade pequena	103 Unidade	150	1 Peixe frito - posta pequena
7400401 Peixe de água doce salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	6 Empanado(a)/à milanesa	33 Filé	33 Filé	115	1 Peixe à milanesa - filé médio
7400401 Peixe de água doce salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	6 Empanado(a)/à milanesa	68 Grama	33 Filé	1	15 Grama
7400401 Peixe de água doce salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	6 Empanado(a)/à milanesa	89 Posta	33 Filé	200	1 Peixe frito - posta média

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7400401 Peixe de água doce salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	6 Empanado(a)/à milanesa	94 Quilo	33 Filé	1000	15 Quilo
7400401 Peixe de água doce salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	8 Molho vermelho	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7400401 Peixe de água doce salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	8 Molho vermelho	87 Porção	103 Unidade	75	2 Peixe frito - porção Guia Alimentar
7400401 Peixe de água doce salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	8 Molho vermelho	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7400401 Peixe de água doce salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	8 Molho vermelho	103 Unidade	103 Unidade	200	1 Peixe cozido - posta média
7400401 Peixe de água doce salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	13 Ensopado	68 Grama	89 Posta	1	15 Grama
7400401 Peixe de água doce salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	13 Ensopado	89 Posta	89 Posta	200	1 Peixe cozido - posta média
7400401 Peixe de água doce salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	13 Ensopado	94 Quilo	89 Posta	1000	15 Quilo
7444101 Tracajá	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedação	1	15 Grama
7444101 Tracajá	2 Cozido(a)	81 Pedação	81 Pedação	25	9 Tracajá - colher de sopa
7444101 Tracajá	2 Cozido(a)	87 Porção	81 Pedação	200	9 Tracajá - porção
7444101 Tracajá	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedação	1000	15 Quilo
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	1 Cru(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	1 Cru(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	1 Cru(a)	103 Unidade	103 Unidade	200	1 Peixe cozido - posta média
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	89 Posta	40	1 Peixe cozido - 2 colheres de sopa cheias picado
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	89 Posta	20	1 Peixe cozido - colher de sopa cheia picada
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	33 Filé	89 Posta	120	1 Peixe cozido - filé médio
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	68 Grama	89 Posta	1	15 Grama
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	87 Porção	89 Posta	75	2 Peixe frito - porção Guia Alimentar
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	89 Posta	89 Posta	200	1 Peixe cozido - posta média
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	94 Quilo	89 Posta	1000	15 Quilo
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	103 Unidade	89 Posta	200	1 Peixe cozido - posta média
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	104 Unidade pequena	89 Posta	150	1 Peixe cozido - posta pequena

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	5 Bife	89 Posta	120	1 Peixe cozido - filé médio
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	33 Filé	89 Posta	120	1 Peixe cozido - filé médio
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	68 Grama	89 Posta	1	15 Grama
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	87 Porção	89 Posta	75	2 Peixe frito - porção Guia Alimentar
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	89 Posta	89 Posta	200	1 Peixe cozido - posta média
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	89 Posta	1000	15 Quilo
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	103 Unidade	89 Posta	200	1 Peixe cozido - posta média
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	3 Banda	103 Unidade	100	1 Peixe cozido - 1/2 posta média
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	12 Colher de arroz/servir	103 Unidade	40	1 Peixe cozido - 2 colheres de sopa cheias picado
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	16 Colher de sopa	103 Unidade	20	1 Peixe cozido - colher de sopa cheia picada
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	33 Filé	103 Unidade	120	1 Peixe cozido - filé médio
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	78 Metade	103 Unidade	100	1 Peixe cozido - 1/2 posta média
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	87 Porção	103 Unidade	75	2 Peixe frito - porção Guia Alimentar
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	89 Posta	103 Unidade	200	1 Peixe cozido - posta média
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	103 Unidade	103 Unidade	200	1 Peixe cozido - posta média
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	104 Unidade pequena	103 Unidade	150	1 Peixe cozido - posta pequena
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	3 Banda	103 Unidade	100	1 Peixe frito - 1/2 posta média
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	5 Bife	103 Unidade	120	1 Peixe frito - filé médio
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	17 Concha	103 Unidade	80	1 Peixe cozido - 4 colheres de sopa cheias picada
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	33 Filé	103 Unidade	120	1 Peixe frito - filé médio
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	87 Porção	103 Unidade	75	2 Peixe frito - porção Guia Alimentar

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	89 Posta	103 Unidade	200	1 Peixe frito - posta média
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	103 Unidade	103 Unidade	200	1 Peixe frito - posta média
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	104 Unidade pequena	103 Unidade	150	1 Peixe frito - posta pequena
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	6 Empanado(a)/à milanesa	5 Bife	33 Filé	115	1 Peixe à milanesa - filé médio
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	6 Empanado(a)/à milanesa	33 Filé	33 Filé	115	1 Peixe à milanesa - filé médio
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	6 Empanado(a)/à milanesa	68 Grama	33 Filé	1	15 Grama
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	6 Empanado(a)/à milanesa	87 Porção	33 Filé	75	2 Peixe frito - porção Guia Alimentar
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	6 Empanado(a)/à milanesa	89 Posta	33 Filé	200	1 Peixe frito - posta média
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	6 Empanado(a)/à milanesa	94 Quilo	33 Filé	1000	15 Quilo
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	7 Refogado(a)	68 Grama	89 Posta	1	15 Grama
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	7 Refogado(a)	87 Porção	89 Posta	75	2 Peixe frito - porção Guia Alimentar
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	7 Refogado(a)	89 Posta	89 Posta	200	1 Peixe cozido - posta média
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	7 Refogado(a)	94 Quilo	89 Posta	1000	15 Quilo
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	8 Molho vermelho	12 Colher de arroz/servir	89 Posta	40	1 Peixe cozido - 2 colheres de sopa cheias picado
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	8 Molho vermelho	68 Grama	89 Posta	1	15 Grama
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	8 Molho vermelho	87 Porção	89 Posta	75	2 Peixe frito - porção Guia Alimentar
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	8 Molho vermelho	89 Posta	89 Posta	200	1 Peixe cozido - posta média
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	8 Molho vermelho	94 Quilo	89 Posta	1000	15 Quilo
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	9 Molho branco	68 Grama	89 Posta	1	15 Grama
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	9 Molho branco	87 Porção	89 Posta	75	2 Peixe frito - porção Guia Alimentar
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	9 Molho branco	89 Posta	89 Posta	200	1 Peixe cozido - posta média
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	9 Molho branco	94 Quilo	89 Posta	1000	15 Quilo
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	13 Ensopado	16 Colher de sopa	89 Posta	20	1 Peixe cozido - colher de sopa cheia picada

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	13 Ensopado	17 Concha	89 Posta	80	1 Peixe cozido - 4 colheres de sopa cheias picada
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	13 Ensopado	68 Grama	89 Posta	1	15 Grama
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	13 Ensopado	87 Porção	89 Posta	75	2 Peixe frito - porção Guia Alimentar
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	13 Ensopado	89 Posta	89 Posta	200	1 Peixe cozido - posta média
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	13 Ensopado	94 Quilo	89 Posta	1000	15 Quilo
7600101 Peixe não especificado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	13 Ensopado	103 Unidade	89 Posta	200	1 Peixe cozido - posta média
7600401 Peixe não especificado salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	33 Filé	103 Unidade	120	1 Peixe cozido - filé médio
7600401 Peixe não especificado salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7600401 Peixe não especificado salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	87 Porção	103 Unidade	75	2 Peixe frito - porção Guia Alimentar
7600401 Peixe não especificado salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	89 Posta	103 Unidade	200	1 Peixe cozido - posta média
7600401 Peixe não especificado salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7600401 Peixe não especificado salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	2 Cozido(a)	103 Unidade	103 Unidade	200	1 Peixe cozido - posta média
7600401 Peixe não especificado salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	33 Filé	33 Filé	120	1 Peixe cozido - filé médio
7600401 Peixe não especificado salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	68 Grama	33 Filé	1	15 Grama
7600401 Peixe não especificado salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	94 Quilo	33 Filé	1000	15 Quilo
7600401 Peixe não especificado salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	5 Bife	103 Unidade	120	1 Peixe cozido - filé médio
7600401 Peixe não especificado salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7600401 Peixe não especificado salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	89 Posta	103 Unidade	200	1 Peixe cozido - posta média
7600401 Peixe não especificado salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7600401 Peixe não especificado salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	4 Assado(a)	103 Unidade	103 Unidade	200	1 Peixe cozido - posta média
7600401 Peixe não especificado salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	33 Filé	103 Unidade	120	1 Peixe frito - filé médio
7600401 Peixe não especificado salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7600401 Peixe não especificado salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	87 Porção	103 Unidade	75	2 Peixe frito - porção Guia Alimentar
7600401 Peixe não especificado salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	89 Posta	103 Unidade	200	1 Peixe frito - posta média

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7600401 Peixe não especificado salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7600401 Peixe não especificado salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	5 Frito(a)	103 Unidade	103 Unidade	200	1 Peixe frito - posta média
7600401 Peixe não especificado salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	6 Empanado(a)/à milanesa	33 Filé	33 Filé	115	1 Peixe à milanesa - filé médio
7600401 Peixe não especificado salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	6 Empanado(a)/à milanesa	68 Grama	33 Filé	1	15 Grama
7600401 Peixe não especificado salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	6 Empanado(a)/à milanesa	89 Posta	33 Filé	200	1 Peixe frito - posta média
7600401 Peixe não especificado salgado (inteiro, em posta, em filé, etc.)	6 Empanado(a)/à milanesa	94 Quilo	33 Filé	1000	15 Quilo
<b>Enlatados e conservas</b>					
7700101 Azeitona	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	103 Unidade	14	14 Azeitona - colher de sobremesa
7700101 Azeitona	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	103 Unidade	25	14 Azeitona - colher de sopa
7700101 Azeitona	99 Não se aplica	18 Copo americano	103 Unidade	132	14 Azeitona - copo pequeno
7700101 Azeitona	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7700101 Azeitona	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	20	5 Azeitona verde fatiada <i>Galão</i> - porção rótulo
7700101 Azeitona	99 Não se aplica	88 Punhado	103 Unidade	45	14 Azeitona - punhado
7700101 Azeitona	99 Não se aplica	90 Pote	103 Unidade	132	14 Azeitona - copo pequeno
7700101 Azeitona	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7700101 Azeitona	99 Não se aplica	98 Saco	103 Unidade	132	14 Azeitona - copo pequeno
7700101 Azeitona	99 Não se aplica	102 Tigela	103 Unidade	132	14 Azeitona - copo pequeno
7700101 Azeitona	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	4	1 Azeitona - unidade média verde
7700201 Ervilha em conserva	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	38	1 Ervilha enlatada - colher de arroz cheia
7700201 Ervilha em conserva	99 Não se aplica	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	6,8	1 Ervilha enlatada - 1/4 colher de sopa cheia
7700201 Ervilha em conserva	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	13,5	1 Ervilha enlatada - 1/2 colher de sopa cheia
7700201 Ervilha em conserva	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	27	1 Ervilha enlatada - colher de sopa cheia
7700201 Ervilha em conserva	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
7700201 Ervilha em conserva	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	72,5	2 Ervilha seca cozida - porção Guia Alimentar

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7700201 Ervilha em conserva	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
7700202 <i>Petit pois</i>	99 Não se aplica	68 Grama	80 Pacote	1	15 Grama
7700202 <i>Petit pois</i>	99 Não se aplica	80 Pacote	80 Pacote	200	1 Ervilha enlatada - lata
7700202 <i>Petit pois</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	80 Pacote	1000	15 Quilo
7700401 Milho verde em conserva	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	38	1 Ervilha enlatada - colher de arroz cheia
7700401 Milho verde em conserva	99 Não se aplica	13 Colher de café	16 Colher de sopa	4,3	1 Milho verde enlatado - 1/4 colher de sobremesa cheia
7700401 Milho verde em conserva	99 Não se aplica	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	8,5	1 Milho verde enlatado - 1/2 colher de sobremesa cheia
7700401 Milho verde em conserva	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	17	1 Milho verde enlatado - colher de sobremesa cheia
7700401 Milho verde em conserva	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	24	1 Milho verde enlatado - colher de sopa
7700401 Milho verde em conserva	99 Não se aplica	17 Concha	16 Colher de sopa	76	1 Ervilha enlatada - 2 colheres de arroz cheias
7700401 Milho verde em conserva	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
7700401 Milho verde em conserva	99 Não se aplica	75 Lata (não especi- ficada)	16 Colher de sopa	200	1 Milho verde enlatado - lata
7700401 Milho verde em conserva	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	172	2 Milho verde em conserva (enlatado) - porção Guia Alimentar
7700401 Milho verde em conserva	99 Não se aplica	88 Punhado	16 Colher de sopa	38	1 Ervilha enlatada - colher de arroz cheia
7700401 Milho verde em conserva	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
7700401 Milho verde em conserva	99 Não se aplica	103 Unidade	16 Colher de sopa	100	1 Milho verde - espiga grande
7700401 Milho verde em conserva	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	16 Colher de sopa	50	1 Milho verde - 50% espiga grande
7700501 Palmito em conserva	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	30	1 Palmito em conserva - 2 colheres de sopa rasas picado
7700501 Palmito em conserva	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	15	1 Palmito em conserva - colher de sopa rasa picado
7700501 Palmito em conserva	99 Não se aplica	17 Concha	16 Colher de sopa	60	1 Palmito em conserva - 4 colheres de sopa rasas picado
7700501 Palmito em conserva	99 Não se aplica	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	30	1 Palmito em conserva - 2 colheres de sopa rasas picado
7700501 Palmito em conserva	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
7700501 Palmito em conserva	99 Não se aplica	85 Pires	16 Colher de sopa	30	1 Palmito em conserva - 2 colheres de sopa rasas picado
7700501 Palmito em conserva	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	50	5 Palmito <i>Cristalina</i> - porção rótulo

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7700501 Palmito em conserva	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	16 Colher de sopa	30	1 Palmito em conserva - 2 colheres de sopa rasas picado
7700501 Palmito em conserva	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
7700501 Palmito em conserva	99 Não se aplica	103 Unidade	16 Colher de sopa	100	1 Palmito em conserva - unidade média
7700501 Palmito em conserva	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	16 Colher de sopa	75	1 Palmito em conserva - 75% unidade média
7700601 Cogumelo em conserva	99 Não se aplica	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
7700601 Cogumelo em conserva	99 Não se aplica	87 Porção	87 Porção	15	5 Cogumelo <i>Luca</i> - porção rótulo
7700601 Cogumelo em conserva	99 Não se aplica	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
7700602 <i>Champignon</i> em conserva	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	87 Porção	27	1 Cogumelo em conserva - colher de sopa cheia
7700602 <i>Champignon</i> em conserva	99 Não se aplica	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
7700602 <i>Champignon</i> em conserva	99 Não se aplica	87 Porção	87 Porção	15	5 Cogumelo <i>Luca</i> - porção rótulo
7700602 <i>Champignon</i> em conserva	99 Não se aplica	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
7700701 Aspargo em conserva	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7700701 Aspargo em conserva	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	7,5	1 Aspargo em conserva - unidade média
7700701 Aspargo em conserva	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7700801 Repolho em conserva	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20	1 Repolho cozido - colher de sopa cheia picada
7700901 Repolho em conserva	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
7700901 Repolho em conserva	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	75	2 Repolho cozido - porção Guia Alimentar
7700901 Repolho em conserva	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
7700902 Chucrute	99 Não se aplica	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
7700902 Chucrute	99 Não se aplica	87 Porção	87 Porção	75	2 Repolho cozido - porção Guia Alimentar
7700902 Chucrute	99 Não se aplica	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
7701101 Legume não especificado em conserva	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	17 Concha	40	1 Cenoura cozida - colher de arroz cheia picada
7701101 Legume não especificado em conserva	99 Não se aplica	14 Colher de chá	17 Concha	6,3	1 Cenoura cozida - 1/4 colher de sopa cheia picada
7701101 Legume não especificado em conserva	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	17 Concha	25	1 Cenoura cozida - colher de sopa cheia

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7701101 Legume não especificado em conserva	99 Não se aplica	17 Concha	17 Concha	48	1 Cenoura cozida - escumadeira média rasa picada
7701101 Legume não especificado em conserva	99 Não se aplica	28 Escumadeira	17 Concha	48	1 Cenoura cozida - escumadeira média rasa picada
7701101 Legume não especificado em conserva	99 Não se aplica	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
7701101 Legume não especificado em conserva	99 Não se aplica	87 Porção	17 Concha	35	2 Cenoura cozida (fatias) - porção Guia Alimentar
7701101 Legume não especificado em conserva	99 Não se aplica	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
7701404 Creme de cebola (sopa desidratada)	99 Não se aplica	17 Concha	17 Concha	140	1 Sopa de queijo cremosa <i>Sadia</i> - concha média cheia
7701404 Creme de cebola (sopa desidratada)	99 Não se aplica	21 Copo grande	17 Concha	520	1 Sopa de queijo cremosa <i>Sadia</i> - prato fundo cheio
7701404 Creme de cebola (sopa desidratada)	99 Não se aplica	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
7701404 Creme de cebola (sopa desidratada)	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	17 Concha	150	4 Sopa - 1/2 cumbuca
7701404 Creme de cebola (sopa desidratada)	99 Não se aplica	92 Prato fundo	17 Concha	520	1 Sopa de queijo cremosa <i>Sadia</i> - prato fundo cheio
7701404 Creme de cebola (sopa desidratada)	99 Não se aplica	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
7701405 Creme de legumes (sopa desidratada)	99 Não se aplica	10 Caneco	17 Concha	140	1 Sopa de queijo cremosa <i>Sadia</i> - concha média cheia
7701405 Creme de legumes (sopa desidratada)	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	17 Concha	40	1 Sopa de feijão e macarrão - 2 colheres de sopa cheias
7701405 Creme de legumes (sopa desidratada)	99 Não se aplica	17 Concha	17 Concha	140	1 Sopa de queijo cremosa <i>Sadia</i> - concha média cheia
7701405 Creme de legumes (sopa desidratada)	99 Não se aplica	21 Copo grande	17 Concha	300	4 Sopa - cumbuca
7701405 Creme de legumes (sopa desidratada)	99 Não se aplica	22 Copo médio	17 Concha	300	4 Sopa - cumbuca
7701405 Creme de legumes (sopa desidratada)	99 Não se aplica	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
7701405 Creme de legumes (sopa desidratada)	99 Não se aplica	92 Prato fundo	17 Concha	520	1 Sopa de queijo cremosa <i>Sadia</i> - prato fundo cheio
7701405 Creme de legumes (sopa desidratada)	99 Não se aplica	93 Prato raso	17 Concha	325	1 Sopa de carne e legumes - prato raso
7701405 Creme de legumes (sopa desidratada)	99 Não se aplica	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
7701405 Creme de legumes (sopa desidratada)	99 Não se aplica	102 Tigela	17 Concha	300	4 Sopa - cumbuca
7701406 <i>Yakisoba</i>	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	93 Prato raso	50	1 Macarrão à bolonhesa - colher de arroz cheia
7701406 <i>Yakisoba</i>	99 Não se aplica	17 Concha	93 Prato raso	100	1 Macarrão à bolonhesa - 2 colheres de arroz cheias
7701406 <i>Yakisoba</i>	99 Não se aplica	28 Escumadeira	93 Prato raso	110	1 Macarrão à bolonhesa - escumadeira média cheia

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7701406 <i>Yakisoba</i>	99 Não se aplica	68 Grama	93 Prato raso	1	15 Grama
7701406 <i>Yakisoba</i>	99 Não se aplica	87 Porção	93 Prato raso	105	2 Macarrão cozido - porção Guia Alimentar
7701406 <i>Yakisoba</i>	99 Não se aplica	92 Prato fundo	93 Prato raso	265	7 <i>Yakisoba</i> - prato cheio
7701406 <i>Yakisoba</i>	99 Não se aplica	93 Prato raso	93 Prato raso	90	7 <i>Yakisoba</i> - prato raso
7701406 <i>Yakisoba</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	93 Prato raso	1000	15 Quilo
7701501 Milho verde com ervilha em conserva	1 Cru(a)	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	48	1 Milho verde enlatado - 2 colheres de sopa cheias
7701501 Milho verde com ervilha em conserva	1 Cru(a)	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	24	1 Milho verde enlatado - colher de sopa
7701501 Milho verde com ervilha em conserva	1 Cru(a)	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
7701501 Milho verde com ervilha em conserva	1 Cru(a)	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	142	2 Milho verde em conserva (enlatado) - porção Guia Alimentar
7701501 Milho verde com ervilha em conserva	1 Cru(a)	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
7701501 Milho verde com ervilha em conserva	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	48	1 Milho verde enlatado - 2 colheres de sopa cheias
7701501 Milho verde com ervilha em conserva	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	24	1 Milho verde enlatado - colher de sopa
7701501 Milho verde com ervilha em conserva	2 Cozido(a)	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
7701501 Milho verde com ervilha em conserva	2 Cozido(a)	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	142	2 Milho verde em conserva (enlatado) - porção Guia Alimentar
7701501 Milho verde com ervilha em conserva	2 Cozido(a)	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
7701501 Milho verde com ervilha em conserva	5 Frito(a)	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	48	1 Milho verde enlatado - 2 colheres de sopa cheias
7701501 Milho verde com ervilha em conserva	5 Frito(a)	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
7701501 Milho verde com ervilha em conserva	5 Frito(a)	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	142	2 Milho verde em conserva (enlatado) - porção Guia Alimentar
7701501 Milho verde com ervilha em conserva	5 Frito(a)	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
7701501 Milho verde com ervilha em conserva	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	48	1 Milho verde enlatado - 2 colheres de sopa cheias
7701501 Milho verde com ervilha em conserva	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	24	1 Milho verde enlatado - colher de sopa
7701501 Milho verde com ervilha em conserva	99 Não se aplica	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
7701501 Milho verde com ervilha em conserva	99 Não se aplica	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
7701901 Feijoada	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	17 Concha	70	1 Dobradinha - colher de arroz cheia

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7701901 Feijoado	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	17 Concha	35	1 Dobradinha - colher de sopa cheia
7701901 Feijoado	99 Não se aplica	17 Concha	17 Concha	225	1 Feijoado caseira - concha média cheia
7701901 Feijoado	99 Não se aplica	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
7701901 Feijoado	99 Não se aplica	75 Lata (não especificada)	17 Concha	830	5 Feijoado <i>Swift</i> - lata
7701901 Feijoado	99 Não se aplica	87 Porção	17 Concha	120	5 Feijoado <i>Swift</i> - porção rótulo
7701901 Feijoado	99 Não se aplica	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
7702001 Feijão branco com dobradinha em conserva	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	17 Concha	70	1 Dobradinha - colher de arroz cheia
7702001 Feijão branco com dobradinha em conserva	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	17 Concha	35	1 Dobradinha - colher de sopa cheia
7702001 Feijão branco com dobradinha em conserva	99 Não se aplica	17 Concha	17 Concha	225	1 Feijoado caseira - concha média cheia
7702001 Feijão branco com dobradinha em conserva	99 Não se aplica	28 Escumadeira	17 Concha	70	1 Dobradinha - colher de arroz cheia
7702001 Feijão branco com dobradinha em conserva	99 Não se aplica	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
7702001 Feijão branco com dobradinha em conserva	99 Não se aplica	87 Porção	17 Concha	120	5 Feijoado <i>Swift</i> - porção rótulo
7702001 Feijão branco com dobradinha em conserva	99 Não se aplica	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
7702101 Cozido	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	17 Concha	63	14 Cozido - colher de arroz
7702101 Cozido	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	17 Concha	31,5	14 Cozido - 1/2 colher de arroz
7702101 Cozido	99 Não se aplica	17 Concha	17 Concha	113	14 Cozido - concha
7702101 Cozido	99 Não se aplica	28 Escumadeira	17 Concha	63	14 Cozido - colher de arroz
7702101 Cozido	99 Não se aplica	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
7702101 Cozido	99 Não se aplica	81 Pedaco	17 Concha	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7702101 Cozido	99 Não se aplica	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
7702302 Pasta de carne em conserva	99 Não se aplica	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
7702302 Pasta de carne em conserva	99 Não se aplica	87 Porção	87 Porção	30	1 Patê de <i>bacon Sadia</i> - porção
7702302 Pasta de carne em conserva	99 Não se aplica	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
7702402 Pasta de presunto em conserva	99 Não se aplica	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7702402 Pasta de presunto em conserva	99 Não se aplica	87 Porção	87 Porção	30	1 Patê de <i>bacon Sadia</i> - porção
7702402 Pasta de presunto em conserva	99 Não se aplica	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
7702502 Pasta de galinha em conserva	99 Não se aplica	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
7702502 Pasta de galinha em conserva	99 Não se aplica	87 Porção	87 Porção	30	1 Patê de <i>bacon Sadia</i> - porção
7702502 Pasta de galinha em conserva	99 Não se aplica	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
7702601 Carne bovina em conserva	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
7702601 Carne bovina em conserva	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	30	1 Carne bovina ensopada - colher de sopa cheia
7702601 Carne bovina em conserva	99 Não se aplica	32 Fatia	16 Colher de sopa	90	1 Carne bovina assada - fatia média
7702601 Carne bovina em conserva	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
7702601 Carne bovina em conserva	99 Não se aplica	72 Lata (350 ml)	16 Colher de sopa	350	15 lata de 350ml
7702601 Carne bovina em conserva	99 Não se aplica	81 Pedaco	16 Colher de sopa	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7702601 Carne bovina em conserva	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	75	2 Carne assada - porção Guia Alimentar
7702601 Carne bovina em conserva	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
7702602 Almôndega	99 Não se aplica	5 Bife	103 Unidade	80	1 Bife bovino - unidade pequena
7702602 Almôndega	99 Não se aplica	7 Bola	103 Unidade	50	1 Almôndega bovina - unidade média
7702602 Almôndega	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	103 Unidade	60	1 Carne bovina moída - colher de arroz cheia
7702602 Almôndega	99 Não se aplica	17 Concha	103 Unidade	120	1 Carne bovina moída - 2 colheres de arroz cheias
7702602 Almôndega	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7702602 Almôndega	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7702602 Almôndega	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	50	1 Almôndega bovina - unidade média
7702602 Almôndega	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	30	1 Almôndega bovina - unidade pequena
7702603 Kiteute bovino	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7702603 Kiteute bovino	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	35	1 Carne bovina ensopada - pedaco médio
7702603 Kiteute bovino	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7702604 Almôndega ao molho em conserva	99 Não se aplica	7 Bola	103 Unidade	50	1 Almôndega bovina - unidade média
7702604 Almôndega ao molho em conserva	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	103 Unidade	25	1 Carne bovina moída - colher de sopa cheia
7702604 Almôndega ao molho em conserva	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7702604 Almôndega ao molho em conserva	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7702604 Almôndega ao molho em conserva	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	50	1 Almôndega bovina - unidade média
7702704 Kitute suíno	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	90	1 Carne bovina assada - fatia média
7702704 Kitute suíno	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7702704 Kitute suíno	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
7702705 Presuntada	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	15	1 Apresuntado <i>Sadía</i> - fatia média
7702705 Presuntada	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7702705 Presuntada	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
7702707 Fiambre	1 Cru(a)	32 Fatia	32 Fatia	15	1 Presunto com capa de gordura <i>Sadía</i> - fatia média
7702707 Fiambre	1 Cru(a)	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7702707 Fiambre	1 Cru(a)	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
7702707 Fiambre	2 Cozido(a)	32 Fatia	32 Fatia	15	1 Presunto com capa de gordura <i>Sadía</i> - fatia média
7702707 Fiambre	2 Cozido(a)	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7702707 Fiambre	2 Cozido(a)	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
7702707 Fiambre	4 Assado(a)	32 Fatia	32 Fatia	15	1 Presunto com capa de gordura <i>Sadía</i> - fatia média
7702707 Fiambre	4 Assado(a)	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7702707 Fiambre	4 Assado(a)	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
7702707 Fiambre	5 Frito(a)	32 Fatia	32 Fatia	15	1 Presunto com capa de gordura <i>Sadía</i> - fatia média
7702707 Fiambre	5 Frito(a)	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7702707 Fiambre	5 Frito(a)	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
7702707 Fiambre	5 Frito(a)	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7702707 Fiambre	5 Frito(a)	69 Lata (250 ml)	32 Fatia	250	15 Lata de 250ml
7702707 Fiambre	5 Frito(a)	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7702801 Salsicha em conserva	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	103 Unidade	36	1 Linguiça - colher de arroz cheia
7702801 Salsicha em conserva	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	103 Unidade	22	1 Linguiça - colher de sopa cheia
7702801 Salsicha em conserva	99 Não se aplica	17 Concha	103 Unidade	80	1 Linguiça - escumadeira média rasa picada
7702801 Salsicha em conserva	99 Não se aplica	32 Fatia	103 Unidade	15,5	1 Salsicha <i>hot dog</i> - 1/2 unidade média
7702801 Salsicha em conserva	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7702801 Salsicha em conserva	99 Não se aplica	69 Lata (250 ml)	103 Unidade	250	15 Lata de 250ml
7702801 Salsicha em conserva	99 Não se aplica	81 Pedaco	103 Unidade	15,5	1 Salsicha <i>hot dog</i> - 1/2 unidade média
7702801 Salsicha em conserva	99 Não se aplica	82 Pegador	103 Unidade	22	1 Linguiça - colher de sopa cheia
7702801 Salsicha em conserva	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	60	2 Salsicha - porção Guia Alimentar
7702801 Salsicha em conserva	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7702801 Salsicha em conserva	99 Não se aplica	96 Rodela	103 Unidade	15,5	1 Salsicha <i>hot dog</i> - 1/2 unidade média
7702801 Salsicha em conserva	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	31	1 Salsicha <i>hot dog</i> - unidade média
7703002 Sardinha em conserva	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	103 Unidade	32	1 Atum sólido em água e sal <i>Coqueiro</i> - 2 colheres de sopa cheias
7703002 Sardinha em conserva	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	103 Unidade	10	1 Atum sólido em água e sal <i>Coqueiro</i> - colher de sobremesa cheia
7703002 Sardinha em conserva	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	103 Unidade	16	1 Atum sólido em água e sal <i>Coqueiro</i> - colher de sopa cheia
7703002 Sardinha em conserva	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7703002 Sardinha em conserva	99 Não se aplica	69 Lata (250 ml)	103 Unidade	250	15 Lata de 250ml
7703002 Sardinha em conserva	99 Não se aplica	70 Lata (335 ml)	103 Unidade	335	15 Lata de 335ml
7703002 Sardinha em conserva	99 Não se aplica	72 Lata (350 ml)	103 Unidade	350	15 Lata de 350ml
7703002 Sardinha em conserva	99 Não se aplica	75 Lata (não especi-ficada)	103 Unidade	125	5 Sardinha em óleo <i>Coqueiro</i> - lata
7703002 Sardinha em conserva	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	41,5	1 Sardinha em conserva - porção Guia Alimentar
7703002 Sardinha em conserva	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7703002 Sardinha em conserva	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	41,5	1 Sardinha em conserva - unidade média
7703002 Sardinha em conserva	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	31,1	1 Sardinha em conserva - 75% unidade média

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7703402 Atum em conserva	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	10	1 Atum sólido em água e sal <i>Coqueiro</i> - colher de sobremesa cheia
7703402 Atum em conserva	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	16	1 Atum sólido em água e sal <i>Coqueiro</i> - colher de sopa cheia
7703402 Atum em conserva	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
7703402 Atum em conserva	99 Não se aplica	75 Lata (não especificada)	16 Colher de sopa	135	1 Atum sólido em água e sal <i>Coqueiro</i> - lata
7703402 Atum em conserva	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	112	2 Atum - porção Guia Alimentar
7703402 Atum em conserva	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
7703701 Pepino em conserva	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	103 Unidade	18	1 Pepino - colher de sopa cheia picada
7703701 Pepino em conserva	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7703701 Pepino em conserva	99 Não se aplica	81 Pedaco	103 Unidade	7	7 Pepino - fatia
7703701 Pepino em conserva	99 Não se aplica	82 Pegador	103 Unidade	18	1 Pepino - colher de sopa cheia picada
7703701 Pepino em conserva	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	36	1 Pepino - 2 colheres de sopa cheias picada
7703701 Pepino em conserva	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7703701 Pepino em conserva	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	100	1 Pepino - unidade média
7703701 Pepino em conserva	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	75	1 Pepino - 75% unidade média
7703902 Pasta de peixe em conserva	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	35	1 Pasta de atum - colher de sopa cheia
7703902 Pasta de peixe em conserva	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
7703902 Pasta de peixe em conserva	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	30	1 Patê de <i>bacon Sadia</i> - porção
7703902 Pasta de peixe em conserva	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
7704001 Picles	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	43,2	2 Picles - 2 colheres de sopa
7704001 Picles	99 Não se aplica	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
7704001 Picles	99 Não se aplica	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
7705201 Nabo em conserva	99 Não se aplica	68 Grama	104 Unidade pequena	1	15 Grama
7705201 Nabo em conserva	99 Não se aplica	94 Quilo	104 Unidade pequena	1000	15 Quilo
7705201 Nabo em conserva	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	104 Unidade pequena	30	1 Nabo cozido - unidade pequena

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7705401 <i>Stroganoff</i>	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	17 Concha	40	1 <i>Stroganoff</i> de carne - colher de arroz cheia
7705401 <i>Stroganoff</i>	99 Não se aplica	14 Colher de chá	17 Concha	6,3	1 <i>Stroganoff</i> de carne - 1/4 colher de sopa cheia
7705401 <i>Stroganoff</i>	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	17 Concha	25	1 <i>Stroganoff</i> de carne - colher de sopa cheia
7705401 <i>Stroganoff</i>	99 Não se aplica	17 Concha	17 Concha	170	1 <i>Stroganoff</i> de carne - concha média cheia
7705401 <i>Stroganoff</i>	99 Não se aplica	28 Escumadeira	17 Concha	80	1 <i>Stroganoff</i> de carne - 2 colheres de arroz cheias
7705401 <i>Stroganoff</i>	99 Não se aplica	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
7705401 <i>Stroganoff</i>	99 Não se aplica	82 Pegador	17 Concha	25	1 <i>Stroganoff</i> de carne - colher de sopa cheia
7705401 <i>Stroganoff</i>	99 Não se aplica	87 Porção	17 Concha	50	1 <i>Stroganoff</i> de carne - 2 colheres de sopa cheias
7705401 <i>Stroganoff</i>	99 Não se aplica	92 Prato fundo	17 Concha	170	1 <i>Stroganoff</i> de carne - concha média cheia
7705401 <i>Stroganoff</i>	99 Não se aplica	93 Prato raso	17 Concha	170	1 <i>Stroganoff</i> de carne - concha média cheia
7705401 <i>Stroganoff</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
7706001 Salmão em conserva	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	15	1 Presunto com capa de gordura <i>Sadia</i> - fatia média
7706001 Salmão em conserva	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7706001 Salmão em conserva	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
7706104 Creme de cebola (sopa desidratada) <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	92 Prato fundo	1	15 Grama
7706104 Creme de cebola (sopa desidratada) <i>light</i>	99 Não se aplica	92 Prato fundo	92 Prato fundo	520	1 Sopa de queijo cremosa <i>Sadia</i> - prato fundo cheio
7706104 Creme de cebola (sopa desidratada) <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	92 Prato fundo	1000	15 Quilo
7706105 Creme de legumes (sopa desidratada) <i>light</i>	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	17 Concha	40	1 Sopa de feijão e macarrão - 2 colheres de sopa cheias
7706105 Creme de legumes (sopa desidratada) <i>light</i>	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	17 Concha	20	1 Sopa de feijão e macarrão - colher de sopa cheia
7706105 Creme de legumes (sopa desidratada) <i>light</i>	99 Não se aplica	17 Concha	17 Concha	140	1 Sopa de queijo cremosa <i>Sadia</i> - concha média cheia
7706105 Creme de legumes (sopa desidratada) <i>light</i>	99 Não se aplica	18 Copo americano	17 Concha	140	1 Sopa de queijo cremosa <i>Sadia</i> - concha média cheia
7706105 Creme de legumes (sopa desidratada) <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
7706105 Creme de legumes (sopa desidratada) <i>light</i>	99 Não se aplica	92 Prato fundo	17 Concha	520	1 Sopa de queijo cremosa <i>Sadia</i> - prato fundo cheio
7706105 Creme de legumes (sopa desidratada) <i>light</i>	99 Não se aplica	93 Prato raso	17 Concha	140	1 Sopa de queijo cremosa <i>Sadia</i> - concha média cheia

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7706105 Creme de legumes (sopa desidratada) <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
7706106 <i>Yakisoba</i> (sopa de legumes desidratada) <i>light</i>	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	92 Prato fundo	50	1 Macarrão à bolonhesa - colher de arroz cheia
7706106 <i>Yakisoba</i> (sopa de legumes desidratada) <i>light</i>	99 Não se aplica	17 Concha	92 Prato fundo	100	1 Macarrão à bolonhesa - 2 colheres de arroz cheias
7706106 <i>Yakisoba</i> (sopa de legumes desidratada) <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	92 Prato fundo	1	15 Grama
7706106 <i>Yakisoba</i> (sopa de legumes desidratada) <i>light</i>	99 Não se aplica	87 Porção	92 Prato fundo	105	2 Macarrão cozido - porção Guia Alimentar
7706106 <i>Yakisoba</i> (sopa de legumes desidratada) <i>light</i>	99 Não se aplica	92 Prato fundo	92 Prato fundo	265	7 <i>Yakisoba</i> -prato cheio
7706106 <i>Yakisoba</i> (sopa de legumes desidratada) <i>light</i>	99 Não se aplica	93 Prato raso	92 Prato fundo	90	7 <i>Yakisoba</i> -prato raso
7706106 <i>Yakisoba</i> (sopa de legumes desidratada) <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	92 Prato fundo	1000	15 Quilo
7706302 Atum em conserva <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	75 Lata (não especi- ficada)	1	15 Grama
7706302 Atum em conserva <i>light</i>	99 Não se aplica	75 Lata (não especi- ficada)	75 Lata (não especi- ficada)	135	1 Atum sólido em água e sal <i>Coqueiro</i> - lata
7706302 Atum em conserva <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	75 Lata (não especi- ficada)	1000	15 Quilo
<b>Aves e ovos</b>					
7800103 Frango inteiro	1 Cru(a)	25 Coxa	25 Coxa	55	1 Frango assado - coxa grande
7800103 Frango inteiro	1 Cru(a)	68 Grama	25 Coxa	1	15 Grama
7800103 Frango inteiro	1 Cru(a)	94 Quilo	25 Coxa	1000	15 Quilo
7800103 Frango inteiro	2 Cozido(a)	1 Asa	81 Pedaco	40	1 Frango assado - asa média
7800103 Frango inteiro	2 Cozido(a)	24 Costela	81 Pedaco	60	1 Frango assado - costela média
7800103 Frango inteiro	2 Cozido(a)	25 Coxa	81 Pedaco	55	1 Frango assado - coxa grande
7800103 Frango inteiro	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7800103 Frango inteiro	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	55	1 Frango assado - coxa grande
7800103 Frango inteiro	2 Cozido(a)	83 Peito	81 Pedaco	180	1 Frango assado - peito médio
7800103 Frango inteiro	2 Cozido(a)	84 Pescoco	81 Pedaco	10	1 Frango assado - pescoco médio
7800103 Frango inteiro	2 Cozido(a)	87 Porção	81 Pedaco	100	2 Frango assado - porção Guia Alimentar
7800103 Frango inteiro	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7800103 Frango inteiro	2 Cozido(a)	99 Sobrecoxa	81 Peçaço	65	1 Frango assado - sobrecoxa média
7800103 Frango inteiro	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	29 Espetinho	81 Peçaço	46	2 Espetinho de carne - unidade
7800103 Frango inteiro	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama
7800103 Frango inteiro	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	81 Peçaço	81 Peçaço	55	1 Frango assado - coxa grande
7800103 Frango inteiro	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	83 Peito	81 Peçaço	180	1 Frango assado - peito médio
7800103 Frango inteiro	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo
7800103 Frango inteiro	4 Assado(a)	1 Asa	81 Peçaço	40	1 Frango assado - asa média
7800103 Frango inteiro	4 Assado(a)	25 Coxa	81 Peçaço	55	1 Frango assado - coxa grande
7800103 Frango inteiro	4 Assado(a)	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama
7800103 Frango inteiro	4 Assado(a)	81 Peçaço	81 Peçaço	55	1 Frango assado - coxa grande
7800103 Frango inteiro	4 Assado(a)	83 Peito	81 Peçaço	180	1 Frango assado - peito médio
7800103 Frango inteiro	4 Assado(a)	87 Porção	81 Peçaço	100	2 Frango assado - porção Guia Alimentar
7800103 Frango inteiro	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo
7800103 Frango inteiro	4 Assado(a)	99 Sobrecoxa	81 Peçaço	65	1 Frango assado - sobrecoxa média
7800103 Frango inteiro	5 Frito(a)	1 Asa	81 Peçaço	40	1 Frango frito - asa média
7800103 Frango inteiro	5 Frito(a)	5 Bife	81 Peçaço	100	1 Frango frito - filé médio
7800103 Frango inteiro	5 Frito(a)	25 Coxa	81 Peçaço	55	1 Frango frito - coxa grande
7800103 Frango inteiro	5 Frito(a)	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama
7800103 Frango inteiro	5 Frito(a)	81 Peçaço	81 Peçaço	55	1 Frango frito - coxa grande
7800103 Frango inteiro	5 Frito(a)	83 Peito	81 Peçaço	180	1 Frango frito - peito médio
7800103 Frango inteiro	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo
7800103 Frango inteiro	5 Frito(a)	99 Sobrecoxa	81 Peçaço	65	1 Frango frito - sobrecoxa média
7800103 Frango inteiro	6 Empanado(a)/à milanesa	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama
7800103 Frango inteiro	6 Empanado(a)/à milanesa	81 Peçaço	81 Peçaço	55	1 Frango frito - coxa grande

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7800103 Frango inteiro	6 Empanado(a)/à milanesa	94 Quilo	81 Pedaco	1000 15 Quilo	
7800103 Frango inteiro	7 Refogado(a)	25 Coxa	81 Pedaco	55 1 Frango assado - coxa grande	
7800103 Frango inteiro	7 Refogado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1 15 Grama	
7800103 Frango inteiro	7 Refogado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	55 1 Frango assado - coxa grande	
7800103 Frango inteiro	7 Refogado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000 15 Quilo	
7800103 Frango inteiro	8 Molho vermelho	25 Coxa	25 Coxa	55 1 Frango assado - coxa grande	
7800103 Frango inteiro	8 Molho vermelho	68 Grama	25 Coxa	1 15 Grama	
7800103 Frango inteiro	8 Molho vermelho	94 Quilo	25 Coxa	1000 15 Quilo	
7800103 Frango inteiro	13 Ensopado	17 Concha	81 Pedaco	80 1 Frango assado - 4 colheres de sopa cheias desfiado	
7800103 Frango inteiro	13 Ensopado	25 Coxa	81 Pedaco	55 1 Frango assado - coxa grande	
7800103 Frango inteiro	13 Ensopado	68 Grama	81 Pedaco	1 15 Grama	
7800103 Frango inteiro	13 Ensopado	81 Pedaco	81 Pedaco	55 1 Frango assado - coxa grande	
7800103 Frango inteiro	13 Ensopado	94 Quilo	81 Pedaco	1000 15 Quilo	
7800103 Frango inteiro	13 Ensopado	99 Sobrecoxa	81 Pedaco	65 1 Frango assado - sobrecoxa média	
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	1 Cru(a)	68 Grama	103 Unidade	1 15 Grama	
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	1 Cru(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000 15 Quilo	
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	1 Cru(a)	103 Unidade	103 Unidade	55 1 Frango assado - coxa grande	
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	2 Cozido(a)	1 Asa	81 Pedaco	40 1 Frango assado - asa média	
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	2 Cozido(a)	5 Bife	81 Pedaco	100 1 Frango frito - filé médio	
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	81 Pedaco	20 1 Frango assado - colher de sopa cheia desfiado	
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	2 Cozido(a)	17 Concha	81 Pedaco	80 1 Frango assado - 4 colheres de sopa cheias desfiado	
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	2 Cozido(a)	25 Coxa	81 Pedaco	55 1 Frango assado - coxa grande	
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	2 Cozido(a)	33 Filé	81 Pedaco	100 1 Frango frito - filé médio	

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1 15 Grama	
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	55 1 Frango assado - coxa grande	
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	2 Cozido(a)	87 Porção	81 Pedaco	100 2 Frango assado - porção Guia Alimentar	
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000 15 Quilo	
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	2 Cozido(a)	99 Sobrecoxa	81 Pedaco	65 1 Frango assado - sobrecoxa média	
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	5 Bife	81 Pedaco	100 1 Frango frito - filé médio	
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	33 Filé	81 Pedaco	100 1 Frango frito - filé médio	
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	68 Grama	81 Pedaco	1 15 Grama	
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	81 Pedaco	81 Pedaco	55 1 Frango assado - coxa grande	
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	87 Porção	81 Pedaco	100 2 Frango assado - porção Guia Alimentar	
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	81 Pedaco	1000 15 Quilo	
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	99 Sobrecoxa	81 Pedaco	65 1 Frango assado - sobrecoxa média	
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	4 Assado(a)	1 Asa	81 Pedaco	40 1 Frango assado - asa média	
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	4 Assado(a)	5 Bife	81 Pedaco	100 1 Frango frito - filé médio	
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	4 Assado(a)	25 Coxa	81 Pedaco	55 1 Frango assado - coxa grande	
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	4 Assado(a)	29 Espetinho	81 Pedaco	46 2 Espetinho de carne - unidade	
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	4 Assado(a)	30 Espeto	81 Pedaco	46 2 Espetinho de carne - unidade	
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1 15 Grama	
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	55 1 Frango assado - coxa grande	
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	4 Assado(a)	87 Porção	81 Pedaco	100 2 Frango assado - porção Guia Alimentar	
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000 15 Quilo	
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	4 Assado(a)	99 Sobrecoxa	81 Pedaco	65 1 Frango assado - sobrecoxa média	
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	5 Frito(a)	5 Bife	81 Pedaco	100 1 Frango frito - filé médio	
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	5 Frito(a)	17 Concha	81 Pedaco	80 1 Frango frito - 4 colheres de sopa cheias desfiado	

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	5 Frito(a)	25 Coxa	81 Pedaco	55	1 Frango frito - coxa grande
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	5 Frito(a)	29 Espetinho	81 Pedaco	46	2 Espetinho de carne - unidade
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	5 Frito(a)	35 Garfada	81 Pedaco	20	1 Frango frito - colher de sopa cheia desfiado
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	5 Frito(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	55	1 Frango frito - coxa grande
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	5 Frito(a)	87 Porção	81 Pedaco	100	2 Frango assado - porção Guia Alimentar
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	5 Frito(a)	99 Sobrecoxa	81 Pedaco	65	1 Frango frito - sobrecoxa média
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	6 Empanado(a)/a milanese	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	6 Empanado(a)/a milanese	81 Pedaco	81 Pedaco	55	1 Frango frito - coxa grande
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	6 Empanado(a)/a milanese	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	7 Refogado(a)	25 Coxa	81 Pedaco	55	1 Frango assado - coxa grande
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	7 Refogado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	7 Refogado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	55	1 Frango assado - coxa grande
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	7 Refogado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	8 Molho vermelho	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	8 Molho vermelho	81 Pedaco	81 Pedaco	55	1 Frango assado - coxa grande
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	8 Molho vermelho	87 Porção	81 Pedaco	100	2 Frango assado - porção Guia Alimentar
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	8 Molho vermelho	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	8 Molho vermelho	99 Sobrecoxa	81 Pedaco	65	1 Frango assado - sobrecoxa média
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	13 Ensopado	16 Colher de sopa	81 Pedaco	20	1 Frango assado - colher de sopa cheia desfiado
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	13 Ensopado	17 Concha	81 Pedaco	80	1 Frango assado - 4 colheres de sopa cheias desfiado
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	13 Ensopado	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	13 Ensopado	81 Pedaco	81 Pedaco	55	1 Frango assado - coxa grande

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	13 Ensopado	87 Porção	81 Peçaço	100	2 Frango assado - porção Guia Alimentar
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	13 Ensopado	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	13 Ensopado	99 Sobrecoxa	81 Peçaço	65	1 Frango assado - sobrecoxa média
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	99 Não se aplica	25 Coxa	81 Peçaço	55	1 Frango assado - coxa grande
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	99 Não se aplica	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	99 Não se aplica	81 Peçaço	81 Peçaço	55	1 Frango assado - coxa grande
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	99 Não se aplica	87 Porção	81 Peçaço	100	2 Frango assado - porção Guia Alimentar
7800301 Parte de galinha ou frango não especificado	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo
7800302 Frango em pedaços	1 Cru(a)	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama
7800302 Frango em pedaços	1 Cru(a)	81 Peçaço	81 Peçaço	55	1 Frango assado - coxa grande
7800302 Frango em pedaços	1 Cru(a)	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo
7800302 Frango em pedaços	2 Cozido(a)	1 Asa	81 Peçaço	40	1 Frango assado - asa média
7800302 Frango em pedaços	2 Cozido(a)	5 Bife	81 Peçaço	100	1 Frango frito - filé médio
7800302 Frango em pedaços	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Peçaço	40	1 Frango assado - 2 colheres de sopa cheias desfiado
7800302 Frango em pedaços	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	81 Peçaço	20	1 Frango assado - colher de sopa cheia desfiado
7800302 Frango em pedaços	2 Cozido(a)	17 Concha	81 Peçaço	80	1 Frango assado - 4 colheres de sopa cheias desfiado
7800302 Frango em pedaços	2 Cozido(a)	24 Costela	81 Peçaço	60	1 Frango assado - costela média
7800302 Frango em pedaços	2 Cozido(a)	25 Coxa	81 Peçaço	55	1 Frango assado - coxa grande
7800302 Frango em pedaços	2 Cozido(a)	28 Escumadeira	81 Peçaço	40	1 Frango assado - 2 colheres de sopa cheias desfiado
7800302 Frango em pedaços	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama
7800302 Frango em pedaços	2 Cozido(a)	81 Peçaço	81 Peçaço	55	1 Frango assado - coxa grande
7800302 Frango em pedaços	2 Cozido(a)	83 Peito	81 Peçaço	180	1 Frango assado - peito médio
7800302 Frango em pedaços	2 Cozido(a)	84 Pescoço	81 Peçaço	10	1 Frango assado - pescoço médio
7800302 Frango em pedaços	2 Cozido(a)	87 Porção	81 Peçaço	100	2 Frango assado - porção Guia Alimentar

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7800302 Frango em pedaços	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaço	1000	15 Quilo
7800302 Frango em pedaços	2 Cozido(a)	99 Sobrecoxa	81 Pedaço	65	1 Frango assado - sobrecoxa média
7800302 Frango em pedaços	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	1 Asa	81 Pedaço	40	1 Frango assado - asa média
7800302 Frango em pedaços	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	5 Bife	81 Pedaço	100	1 Frango frito - filé médio
7800302 Frango em pedaços	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	16 Colher de sopa	81 Pedaço	20	1 Frango assado - colher de sopa cheia desfiado
7800302 Frango em pedaços	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	25 Coxa	81 Pedaço	55	1 Frango assado - coxa grande
7800302 Frango em pedaços	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	29 Espetinho	81 Pedaço	46	2 Espetinho de carne - unidade
7800302 Frango em pedaços	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	30 Espeto	81 Pedaço	46	2 Espetinho de carne - unidade
7800302 Frango em pedaços	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	33 Filé	81 Pedaço	100	1 Frango frito - filé médio
7800302 Frango em pedaços	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	68 Grama	81 Pedaço	1	15 Grama
7800302 Frango em pedaços	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	81 Pedaço	81 Pedaço	55	1 Frango assado - coxa grande
7800302 Frango em pedaços	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	83 Peito	81 Pedaço	180	1 Frango assado - peito médio
7800302 Frango em pedaços	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	87 Porção	81 Pedaço	100	2 Frango assado - porção Guia Alimentar
7800302 Frango em pedaços	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	81 Pedaço	1000	15 Quilo
7800302 Frango em pedaços	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	99 Sobrecoxa	81 Pedaço	65	1 Frango assado - sobrecoxa média
7800302 Frango em pedaços	4 Assado(a)	1 Asa	81 Pedaço	40	1 Frango assado - asa média
7800302 Frango em pedaços	4 Assado(a)	5 Bife	81 Pedaço	100	1 Frango frito - filé médio
7800302 Frango em pedaços	4 Assado(a)	16 Colher de sopa	81 Pedaço	20	1 Frango assado - colher de sopa cheia desfiado
7800302 Frango em pedaços	4 Assado(a)	17 Concha	81 Pedaço	80	1 Frango assado - 4 colheres de sopa cheias desfiado
7800302 Frango em pedaços	4 Assado(a)	24 Costela	81 Pedaço	60	1 Frango assado - costela média
7800302 Frango em pedaços	4 Assado(a)	25 Coxa	81 Pedaço	55	1 Frango assado - coxa grande
7800302 Frango em pedaços	4 Assado(a)	29 Espetinho	81 Pedaço	46	2 Espetinho de carne - unidade
7800302 Frango em pedaços	4 Assado(a)	30 Espeto	81 Pedaço	46	2 Espetinho de carne - unidade
7800302 Frango em pedaços	4 Assado(a)	33 Filé	81 Pedaço	100	1 Frango frito - filé médio

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7800302 Frango em pedaços	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaço	1	15 Grama
7800302 Frango em pedaços	4 Assado(a)	81 Pedaço	81 Pedaço	55	1 Frango assado - coxa grande
7800302 Frango em pedaços	4 Assado(a)	83 Peito	81 Pedaço	180	1 Frango assado - peito médio
7800302 Frango em pedaços	4 Assado(a)	87 Porção	81 Pedaço	100	2 Frango assado - porção Guia Alimentar
7800302 Frango em pedaços	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaço	1000	15 Quilo
7800302 Frango em pedaços	4 Assado(a)	99 Sobrecoxa	81 Pedaço	65	1 Frango assado - sobrecoxa média
7800302 Frango em pedaços	5 Frito(a)	1 Asa	81 Pedaço	40	1 Frango frito - asa média
7800302 Frango em pedaços	5 Frito(a)	5 Bife	81 Pedaço	100	1 Frango frito - filé médio
7800302 Frango em pedaços	5 Frito(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaço	40	1 Frango frito - 2 colheres de sopa cheias desfiado
7800302 Frango em pedaços	5 Frito(a)	16 Colher de sopa	81 Pedaço	20	1 Frango frito - colher de sopa cheia desfiado
7800302 Frango em pedaços	5 Frito(a)	17 Concha	81 Pedaço	80	1 Frango frito - 4 colheres de sopa cheias desfiado
7800302 Frango em pedaços	5 Frito(a)	24 Costela	81 Pedaço	60	1 Frango frito - costela média
7800302 Frango em pedaços	5 Frito(a)	25 Coxa	81 Pedaço	55	1 Frango frito - coxa grande
7800302 Frango em pedaços	5 Frito(a)	29 Espetinho	81 Pedaço	46	2 Espetinho de carne - unidade
7800302 Frango em pedaços	5 Frito(a)	33 Filé	81 Pedaço	100	1 Frango frito - filé médio
7800302 Frango em pedaços	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaço	1	15 Grama
7800302 Frango em pedaços	5 Frito(a)	81 Pedaço	81 Pedaço	55	1 Frango frito - coxa grande
7800302 Frango em pedaços	5 Frito(a)	83 Peito	81 Pedaço	180	1 Frango frito - peito médio
7800302 Frango em pedaços	5 Frito(a)	84 Pescaço	81 Pedaço	10	1 Frango frito - pescaço médio
7800302 Frango em pedaços	5 Frito(a)	87 Porção	81 Pedaço	100	2 Frango assado - porção Guia Alimentar
7800302 Frango em pedaços	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaço	1000	15 Quilo
7800302 Frango em pedaços	5 Frito(a)	99 Sobrecoxa	81 Pedaço	65	1 Frango frito - sobrecoxa média
7800302 Frango em pedaços	6 Empanado(a)/à milanesa	5 Bife	81 Pedaço	140	1 Frango à milanesa - filé médio
7800302 Frango em pedaços	6 Empanado(a)/à milanesa	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaço	40	1 Frango frito - 2 colheres de sopa cheias desfiado

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7800302 Frango em pedaços	6 Empanado(a)/à milanesa	25 Coxa	81 Pedaço	55	1 Frango frito - coxa grande
7800302 Frango em pedaços	6 Empanado(a)/à milanesa	29 Espetinho	81 Pedaço	46	2 Espetinho de carne - unidade
7800302 Frango em pedaços	6 Empanado(a)/à milanesa	30 Espeto	81 Pedaço	46	2 Espetinho de carne - unidade
7800302 Frango em pedaços	6 Empanado(a)/à milanesa	33 Filé	81 Pedaço	140	1 Frango à milanesa - filé médio
7800302 Frango em pedaços	6 Empanado(a)/à milanesa	68 Grama	81 Pedaço	1	15 Grama
7800302 Frango em pedaços	6 Empanado(a)/à milanesa	81 Pedaço	81 Pedaço	55	1 Frango frito - coxa grande
7800302 Frango em pedaços	6 Empanado(a)/à milanesa	87 Porção	81 Pedaço	100	2 Frango assado - porção Guia Alimentar
7800302 Frango em pedaços	6 Empanado(a)/à milanesa	94 Quilo	81 Pedaço	1000	15 Quilo
7800302 Frango em pedaços	6 Empanado(a)/à milanesa	99 Sobrecoxa	81 Pedaço	65	1 Frango frito - sobrecoxa média
7800302 Frango em pedaços	7 Refogado(a)	1 Asa	81 Pedaço	40	1 Frango assado - asa média
7800302 Frango em pedaços	7 Refogado(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaço	40	1 Frango assado - 2 colheres de sopa cheias desfiado
7800302 Frango em pedaços	7 Refogado(a)	16 Colher de sopa	81 Pedaço	20	1 Frango assado - colher de sopa cheia desfiado
7800302 Frango em pedaços	7 Refogado(a)	17 Concha	81 Pedaço	80	1 Frango assado - 4 colheres de sopa cheias desfiado
7800302 Frango em pedaços	7 Refogado(a)	25 Coxa	81 Pedaço	55	1 Frango assado - coxa grande
7800302 Frango em pedaços	7 Refogado(a)	68 Grama	81 Pedaço	1	15 Grama
7800302 Frango em pedaços	7 Refogado(a)	81 Pedaço	81 Pedaço	55	1 Frango assado - coxa grande
7800302 Frango em pedaços	7 Refogado(a)	87 Porção	81 Pedaço	100	2 Frango assado - porção Guia Alimentar
7800302 Frango em pedaços	7 Refogado(a)	94 Quilo	81 Pedaço	1000	15 Quilo
7800302 Frango em pedaços	7 Refogado(a)	99 Sobrecoxa	81 Pedaço	65	1 Frango assado - sobrecoxa média
7800302 Frango em pedaços	8 Molho vermelho	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaço	40	1 Frango assado - 2 colheres de sopa cheias desfiado
7800302 Frango em pedaços	8 Molho vermelho	16 Colher de sopa	81 Pedaço	20	1 Frango assado - colher de sopa cheia desfiado
7800302 Frango em pedaços	8 Molho vermelho	17 Concha	81 Pedaço	80	1 Frango assado - 4 colheres de sopa cheias desfiado
7800302 Frango em pedaços	8 Molho vermelho	25 Coxa	81 Pedaço	55	1 Frango assado - coxa grande
7800302 Frango em pedaços	8 Molho vermelho	68 Grama	81 Pedaço	1	15 Grama

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7800302 Frango em pedaços	8 Molho vermelho	81 Pedaço	81 Pedaço	55	1 Frango assado - coxa grande
7800302 Frango em pedaços	8 Molho vermelho	82 Pegador	81 Pedaço	20	1 Frango assado - colher de sopa cheia desfiado
7800302 Frango em pedaços	8 Molho vermelho	87 Porção	81 Pedaço	100	2 Frango assado - porção Guia Alimentar
7800302 Frango em pedaços	8 Molho vermelho	94 Quilo	81 Pedaço	1000	15 Quilo
7800302 Frango em pedaços	8 Molho vermelho	99 Sobrecoxa	81 Pedaço	65	1 Frango assado - sobrecoxa média
7800302 Frango em pedaços	9 Molho branco	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaço	40	1 Frango assado - 2 colheres de sopa cheias desfiado
7800302 Frango em pedaços	9 Molho branco	68 Grama	81 Pedaço	1	15 Grama
7800302 Frango em pedaços	9 Molho branco	81 Pedaço	81 Pedaço	55	1 Frango assado - coxa grande
7800302 Frango em pedaços	9 Molho branco	87 Porção	81 Pedaço	100	2 Frango assado - porção Guia Alimentar
7800302 Frango em pedaços	9 Molho branco	94 Quilo	81 Pedaço	1000	15 Quilo
7800302 Frango em pedaços	10 Ao alho e óleo	68 Grama	81 Pedaço	1	15 Grama
7800302 Frango em pedaços	10 Ao alho e óleo	81 Pedaço	81 Pedaço	55	1 Frango frito - coxa grande
7800302 Frango em pedaços	10 Ao alho e óleo	94 Quilo	81 Pedaço	1000	15 Quilo
7800302 Frango em pedaços	11 Com manteiga/óleo	68 Grama	81 Pedaço	1	15 Grama
7800302 Frango em pedaços	11 Com manteiga/óleo	81 Pedaço	81 Pedaço	55	1 Frango assado - coxa grande
7800302 Frango em pedaços	11 Com manteiga/óleo	82 Pegador	81 Pedaço	20	1 Frango assado - colher de sopa cheia desfiado
7800302 Frango em pedaços	11 Com manteiga/óleo	94 Quilo	81 Pedaço	1000	15 Quilo
7800302 Frango em pedaços	13 Ensopado	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaço	40	1 Frango assado - 2 colheres de sopa cheias desfiado
7800302 Frango em pedaços	13 Ensopado	16 Colher de sopa	81 Pedaço	20	1 Frango assado - colher de sopa cheia desfiado
7800302 Frango em pedaços	13 Ensopado	17 Concha	81 Pedaço	80	1 Frango assado - 4 colheres de sopa cheias desfiado
7800302 Frango em pedaços	13 Ensopado	25 Coxa	81 Pedaço	55	1 Frango assado - coxa grande
7800302 Frango em pedaços	13 Ensopado	28 Escumadeira	81 Pedaço	40	1 Frango assado - 2 colheres de sopa cheias desfiado
7800302 Frango em pedaços	13 Ensopado	68 Grama	81 Pedaço	1	15 Grama
7800302 Frango em pedaços	13 Ensopado	81 Pedaço	81 Pedaço	55	1 Frango assado - coxa grande

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7800302 Frango em pedaços	13 Ensopado	83 Peito	81 Pedaço	180	1 Frango assado - peito médio
7800302 Frango em pedaços	13 Ensopado	87 Porção	81 Pedaço	100	2 Frango assado - porção Guia Alimentar
7800302 Frango em pedaços	13 Ensopado	94 Quilo	81 Pedaço	1000	15 Quilo
7800302 Frango em pedaços	13 Ensopado	99 Sobrecoxa	81 Pedaço	65	1 Frango assado - sobrecoxa média
7800302 Frango em pedaços	15 Sopa	17 Concha	81 Pedaço	130	1 Sopa de carne com legumes - concha média
7800302 Frango em pedaços	15 Sopa	68 Grama	81 Pedaço	1	15 Grama
7800302 Frango em pedaços	15 Sopa	81 Pedaço	81 Pedaço	55	1 Frango assado - coxa grande
7800302 Frango em pedaços	15 Sopa	94 Quilo	81 Pedaço	1000	15 Quilo
7800302 Frango em pedaços	99 Não se aplica	30 Espeto	81 Pedaço	46	2 Espetinho de carne - unidade
7800302 Frango em pedaços	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaço	1	15 Grama
7800302 Frango em pedaços	99 Não se aplica	81 Pedaço	81 Pedaço	55	1 Frango assado - coxa grande
7800302 Frango em pedaços	99 Não se aplica	87 Porção	81 Pedaço	100	2 Frango assado - porção Guia Alimentar
7800302 Frango em pedaços	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaço	1000	15 Quilo
7800303 Galinha em pedaços	2 Cozido(a)	1 Asa	81 Pedaço	40	1 Frango assado - asa média
7800303 Galinha em pedaços	2 Cozido(a)	5 Bife	81 Pedaço	140	1 Frango frito - filé médio
7800303 Galinha em pedaços	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaço	40	1 Frango assado - 2 colheres de sopa cheias desfiado
7800303 Galinha em pedaços	2 Cozido(a)	17 Concha	81 Pedaço	80	1 Frango assado - 4 colheres de sopa cheias desfiado
7800303 Galinha em pedaços	2 Cozido(a)	24 Costela	81 Pedaço	60	1 Frango frito - costela média
7800303 Galinha em pedaços	2 Cozido(a)	25 Coxa	81 Pedaço	55	1 Frango assado - coxa grande
7800303 Galinha em pedaços	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaço	1	15 Grama
7800303 Galinha em pedaços	2 Cozido(a)	81 Pedaço	81 Pedaço	55	1 Frango assado - coxa grande
7800303 Galinha em pedaços	2 Cozido(a)	83 Peito	81 Pedaço	180	1 Frango assado - peito médio
7800303 Galinha em pedaços	2 Cozido(a)	84 Pescocoço	81 Pedaço	10	1 Frango assado - pescocoço médio
7800303 Galinha em pedaços	2 Cozido(a)	87 Porção	81 Pedaço	100	2 Frango assado - porção Guia Alimentar

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7800303 Galinha em pedaços	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaço	1000	15 Quilo
7800303 Galinha em pedaços	2 Cozido(a)	99 Sobrecoxa	81 Pedaço	65	1 Frango assado - sobrecoxa média
7800303 Galinha em pedaços	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	1 Asa	81 Pedaço	40	1 Frango assado - asa média
7800303 Galinha em pedaços	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	25 Coxa	81 Pedaço	55	1 Frango assado - coxa grande
7800303 Galinha em pedaços	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	68 Grama	81 Pedaço	1	15 Grama
7800303 Galinha em pedaços	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	81 Pedaço	81 Pedaço	55	1 Frango assado - coxa grande
7800303 Galinha em pedaços	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	87 Porção	81 Pedaço	100	2 Frango assado - porção Guia Alimentar
7800303 Galinha em pedaços	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	94 Quilo	81 Pedaço	1000	15 Quilo
7800303 Galinha em pedaços	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	99 Sobrecoxa	81 Pedaço	65	1 Frango assado - sobrecoxa média
7800303 Galinha em pedaços	4 Assado(a)	1 Asa	81 Pedaço	40	1 Frango assado - asa média
7800303 Galinha em pedaços	4 Assado(a)	25 Coxa	81 Pedaço	55	1 Frango assado - coxa grande
7800303 Galinha em pedaços	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaço	1	15 Grama
7800303 Galinha em pedaços	4 Assado(a)	81 Pedaço	81 Pedaço	55	1 Frango assado - coxa grande
7800303 Galinha em pedaços	4 Assado(a)	83 Peito	81 Pedaço	180	1 Frango assado - peito médio
7800303 Galinha em pedaços	4 Assado(a)	87 Porção	81 Pedaço	100	2 Frango assado - porção Guia Alimentar
7800303 Galinha em pedaços	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaço	1000	15 Quilo
7800303 Galinha em pedaços	4 Assado(a)	99 Sobrecoxa	81 Pedaço	65	1 Frango assado - sobrecoxa média
7800303 Galinha em pedaços	5 Frito(a)	1 Asa	81 Pedaço	40	1 Frango frito - asa média
7800303 Galinha em pedaços	5 Frito(a)	16 Colher de sopa	81 Pedaço	20	1 Frango frito - colher de sopa cheia desfiado
7800303 Galinha em pedaços	5 Frito(a)	25 Coxa	81 Pedaço	55	1 Frango frito - coxa grande
7800303 Galinha em pedaços	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaço	1	15 Grama
7800303 Galinha em pedaços	5 Frito(a)	81 Pedaço	81 Pedaço	55	1 Frango frito - coxa grande
7800303 Galinha em pedaços	5 Frito(a)	83 Peito	81 Pedaço	180	1 Frango frito - peito médio
7800303 Galinha em pedaços	5 Frito(a)	87 Porção	81 Pedaço	100	2 Frango assado - porção Guia Alimentar

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
7800303 Galinha em pedaços	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaço	1000	15 Quilo	
7800303 Galinha em pedaços	5 Frito(a)	99 Sobrecoxa	81 Pedaço	65	1 Frango frito - sobrecoxa média	
7800303 Galinha em pedaços	6 Empanado(a)/à milanesa	68 Grama	81 Pedaço	1	15 Grama	
7800303 Galinha em pedaços	6 Empanado(a)/à milanesa	81 Pedaço	81 Pedaço	55	1 Frango frito - coxa grande	
7800303 Galinha em pedaços	6 Empanado(a)/à milanesa	94 Quilo	81 Pedaço	1000	15 Quilo	
7800303 Galinha em pedaços	7 Refogado(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaço	40	1 Frango assado - 2 colheres de sopa cheias desfiado	
7800303 Galinha em pedaços	7 Refogado(a)	25 Coxa	81 Pedaço	55	1 Frango assado - coxa grande	
7800303 Galinha em pedaços	7 Refogado(a)	68 Grama	81 Pedaço	1	15 Grama	
7800303 Galinha em pedaços	7 Refogado(a)	81 Pedaço	81 Pedaço	55	1 Frango assado - coxa grande	
7800303 Galinha em pedaços	7 Refogado(a)	94 Quilo	81 Pedaço	1000	15 Quilo	
7800303 Galinha em pedaços	8 Molho vermelho	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaço	40	1 Frango assado - 2 colheres de sopa cheias desfiado	
7800303 Galinha em pedaços	8 Molho vermelho	17 Concha	81 Pedaço	80	1 Frango assado - 4 colheres de sopa cheias desfiado	
7800303 Galinha em pedaços	8 Molho vermelho	25 Coxa	81 Pedaço	55	1 Frango assado - coxa grande	
7800303 Galinha em pedaços	8 Molho vermelho	68 Grama	81 Pedaço	1	15 Grama	
7800303 Galinha em pedaços	8 Molho vermelho	81 Pedaço	81 Pedaço	55	1 Frango assado - coxa grande	
7800303 Galinha em pedaços	8 Molho vermelho	94 Quilo	81 Pedaço	1000	15 Quilo	
7800303 Galinha em pedaços	9 Molho branco	68 Grama	81 Pedaço	1	15 Grama	
7800303 Galinha em pedaços	9 Molho branco	81 Pedaço	81 Pedaço	55	1 Frango assado - coxa grande	
7800303 Galinha em pedaços	9 Molho branco	94 Quilo	81 Pedaço	1000	15 Quilo	
7800303 Galinha em pedaços	13 Ensopado	16 Colher de sopa	81 Pedaço	20	1 Frango assado - colher de sopa cheia desfiado	
7800303 Galinha em pedaços	13 Ensopado	25 Coxa	81 Pedaço	55	1 Frango assado - coxa grande	
7800303 Galinha em pedaços	13 Ensopado	68 Grama	81 Pedaço	1	15 Grama	
7800303 Galinha em pedaços	13 Ensopado	81 Pedaço	81 Pedaço	55	1 Frango assado - coxa grande	
7800303 Galinha em pedaços	13 Ensopado	87 Porção	81 Pedaço	100	2 Frango assado - porção Guia Alimentar	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7800303 Galinha em pedaços	13 Ensopado	94 Quilo	81 Pedaço	1000	15 Quilo
7800303 Galinha em pedaços	13 Ensopado	99 Sobrecoxa	81 Pedaço	65	1 Frango assado - sobrecoxa média
7800304 Carne de galinha	1 Cru(a)	16 Colher de sopa	81 Pedaço	20	1 Frango assado - colher de sopa cheia desfiado
7800304 Carne de galinha	1 Cru(a)	68 Grama	81 Pedaço	1	15 Grama
7800304 Carne de galinha	1 Cru(a)	81 Pedaço	81 Pedaço	55	1 Frango assado - coxa grande
7800304 Carne de galinha	1 Cru(a)	94 Quilo	81 Pedaço	1000	15 Quilo
7800304 Carne de galinha	2 Cozido(a)	1 Asa	81 Pedaço	40	1 Frango assado - asa média
7800304 Carne de galinha	2 Cozido(a)	5 Bife	81 Pedaço	100	1 Frango frito - filé médio
7800304 Carne de galinha	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaço	40	1 Frango assado - 2 colheres de sopa cheias desfiado
7800304 Carne de galinha	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	81 Pedaço	20	1 Frango assado - colher de sopa cheia desfiado
7800304 Carne de galinha	2 Cozido(a)	17 Concha	81 Pedaço	80	1 Frango assado - 4 colheres de sopa cheias desfiado
7800304 Carne de galinha	2 Cozido(a)	24 Costela	81 Pedaço	60	1 Frango frito - costela média
7800304 Carne de galinha	2 Cozido(a)	25 Coxa	81 Pedaço	55	1 Frango assado - coxa grande
7800304 Carne de galinha	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaço	1	15 Grama
7800304 Carne de galinha	2 Cozido(a)	81 Pedaço	81 Pedaço	55	1 Frango assado - coxa grande
7800304 Carne de galinha	2 Cozido(a)	83 Peito	81 Pedaço	180	1 Frango assado - peito médio
7800304 Carne de galinha	2 Cozido(a)	84 Pescoço	81 Pedaço	10	1 Frango assado - pescoço médio
7800304 Carne de galinha	2 Cozido(a)	87 Porção	81 Pedaço	100	2 Frango assado - porção Guia Alimentar
7800304 Carne de galinha	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaço	1000	15 Quilo
7800304 Carne de galinha	2 Cozido(a)	99 Sobrecoxa	81 Pedaço	65	1 Frango assado - sobrecoxa média
7800304 Carne de galinha	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	5 Bife	81 Pedaço	100	1 Frango frito - filé médio
7800304 Carne de galinha	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	25 Coxa	81 Pedaço	55	1 Frango assado - coxa grande
7800304 Carne de galinha	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	29 Espetinho	81 Pedaço	46	2 Espetinho de carne - unidade

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7800304 Carne de galinha	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	33 Filé	81 Pedaco	100	1 Frango frito - filé médio
7800304 Carne de galinha	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7800304 Carne de galinha	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	81 Pedaco	81 Pedaco	55	1 Frango assado - coxa grande
7800304 Carne de galinha	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	83 Peito	81 Pedaco	180	1 Frango assado - peito médio
7800304 Carne de galinha	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	87 Porção	81 Pedaco	100	2 Frango assado - porção Guia Alimentar
7800304 Carne de galinha	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7800304 Carne de galinha	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	99 Sobrecoxa	81 Pedaco	65	1 Frango assado - sobrecoxa média
7800304 Carne de galinha	4 Assado(a)	1 Asa	81 Pedaco	40	1 Frango assado - asa média
7800304 Carne de galinha	4 Assado(a)	5 Bife	81 Pedaco	100	1 Frango frito - filé médio
7800304 Carne de galinha	4 Assado(a)	25 Coxa	81 Pedaco	55	1 Frango assado - coxa grande
7800304 Carne de galinha	4 Assado(a)	28 Escumadeira	81 Pedaco	40	1 Frango assado - 2 colheres de sopa cheias desfiado
7800304 Carne de galinha	4 Assado(a)	29 Espetinho	81 Pedaco	46	2 Espetinho de carne - unidade
7800304 Carne de galinha	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7800304 Carne de galinha	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	55	1 Frango assado - coxa grande
7800304 Carne de galinha	4 Assado(a)	83 Peito	81 Pedaco	180	1 Frango assado - peito médio
7800304 Carne de galinha	4 Assado(a)	87 Porção	81 Pedaco	100	2 Frango assado - porção Guia Alimentar
7800304 Carne de galinha	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7800304 Carne de galinha	4 Assado(a)	99 Sobrecoxa	81 Pedaco	65	1 Frango assado - sobrecoxa média
7800304 Carne de galinha	5 Frito(a)	1 Asa	81 Pedaco	40	1 Frango frito - asa média
7800304 Carne de galinha	5 Frito(a)	5 Bife	81 Pedaco	100	1 Frango frito - filé médio
7800304 Carne de galinha	5 Frito(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	40	1 Frango frito - 2 colheres de sopa cheias desfiado
7800304 Carne de galinha	5 Frito(a)	17 Concha	81 Pedaco	80	1 Frango frito - 4 colheres de sopa cheias desfiado
7800304 Carne de galinha	5 Frito(a)	25 Coxa	81 Pedaco	55	1 Frango frito - coxa grande
7800304 Carne de galinha	5 Frito(a)	29 Espetinho	81 Pedaco	46	2 Espetinho de carne - unidade
7800304 Carne de galinha	5 Frito(a)	33 Filé	81 Pedaco	100	1 Frango frito - filé médio

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7800304 Carne de galinha	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedação	1	15 Grama
7800304 Carne de galinha	5 Frito(a)	81 Pedação	81 Pedação	55	1 Frango frito - coxa grande
7800304 Carne de galinha	5 Frito(a)	83 Peito	81 Pedação	180	1 Frango frito - peito médio
7800304 Carne de galinha	5 Frito(a)	87 Porção	81 Pedação	100	2 Frango assado - porção Guia Alimentar
7800304 Carne de galinha	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedação	1000	15 Quilo
7800304 Carne de galinha	5 Frito(a)	99 Sobrecoxa	81 Pedação	65	1 Frango frito - sobrecoxa média
7800304 Carne de galinha	6 Empanado(a)/à milanesa	5 Bife	81 Pedação	140	1 Frango à milanesa - filé médio
7800304 Carne de galinha	6 Empanado(a)/à milanesa	12 Colher de arroz/servir	81 Pedação	40	1 Frango assado - 2 colheres de sopa cheias desfiado
7800304 Carne de galinha	6 Empanado(a)/à milanesa	68 Grama	81 Pedação	1	15 Grama
7800304 Carne de galinha	6 Empanado(a)/à milanesa	81 Pedação	81 Pedação	55	1 Frango frito - coxa grande
7800304 Carne de galinha	6 Empanado(a)/à milanesa	94 Quilo	81 Pedação	1000	15 Quilo
7800304 Carne de galinha	6 Empanado(a)/à milanesa	99 Sobrecoxa	81 Pedação	65	1 Frango frito - sobrecoxa média
7800304 Carne de galinha	7 Refogado(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedação	40	1 Frango assado - 2 colheres de sopa cheias desfiado
7800304 Carne de galinha	7 Refogado(a)	25 Coxa	81 Pedação	55	1 Frango assado - coxa grande
7800304 Carne de galinha	7 Refogado(a)	68 Grama	81 Pedação	1	15 Grama
7800304 Carne de galinha	7 Refogado(a)	81 Pedação	81 Pedação	55	1 Frango assado - coxa grande
7800304 Carne de galinha	7 Refogado(a)	87 Porção	81 Pedação	100	2 Frango assado - porção Guia Alimentar
7800304 Carne de galinha	7 Refogado(a)	94 Quilo	81 Pedação	1000	15 Quilo
7800304 Carne de galinha	7 Refogado(a)	99 Sobrecoxa	81 Pedação	65	1 Frango assado - sobrecoxa média
7800304 Carne de galinha	8 Molho vermelho	12 Colher de arroz/servir	81 Pedação	40	1 Frango assado - 2 colheres de sopa cheias desfiado
7800304 Carne de galinha	8 Molho vermelho	16 Colher de sopa	81 Pedação	20	1 Frango assado - colher de sopa cheia desfiado
7800304 Carne de galinha	8 Molho vermelho	25 Coxa	81 Pedação	55	1 Frango assado - coxa grande
7800304 Carne de galinha	8 Molho vermelho	68 Grama	81 Pedação	1	15 Grama
7800304 Carne de galinha	8 Molho vermelho	81 Pedação	81 Pedação	55	1 Frango assado - coxa grande

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7800304 Carne de galinha	8 Molho vermelho	83 Peito	81 Peçaço	180	1 Frango assado - peito médio
7800304 Carne de galinha	8 Molho vermelho	87 Porção	81 Peçaço	100	2 Frango assado - porção Guia Alimentar
7800304 Carne de galinha	8 Molho vermelho	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo
7800304 Carne de galinha	8 Molho vermelho	99 Sobrecoxa	81 Peçaço	65	1 Frango assado - sobrecoxa média
7800304 Carne de galinha	9 Molho branco	12 Colher de arroz/servir	81 Peçaço	40	1 Frango assado - 2 colheres de sopa cheias desfiado
7800304 Carne de galinha	9 Molho branco	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama
7800304 Carne de galinha	9 Molho branco	81 Peçaço	81 Peçaço	55	1 Frango assado - coxa grande
7800304 Carne de galinha	9 Molho branco	87 Porção	81 Peçaço	100	2 Frango assado - porção Guia Alimentar
7800304 Carne de galinha	9 Molho branco	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo
7800304 Carne de galinha	13 Ensopado	12 Colher de arroz/servir	81 Peçaço	40	1 Frango assado - 2 colheres de sopa cheias desfiado
7800304 Carne de galinha	13 Ensopado	16 Colher de sopa	81 Peçaço	20	1 Frango assado - colher de sopa cheia desfiado
7800304 Carne de galinha	13 Ensopado	17 Concha	81 Peçaço	80	1 Frango assado - 4 colheres de sopa cheias desfiado
7800304 Carne de galinha	13 Ensopado	25 Coxa	81 Peçaço	55	1 Frango assado - coxa grande
7800304 Carne de galinha	13 Ensopado	28 Escumadeira	81 Peçaço	40	1 Frango assado - 2 colheres de sopa cheias desfiado
7800304 Carne de galinha	13 Ensopado	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama
7800304 Carne de galinha	13 Ensopado	81 Peçaço	81 Peçaço	55	1 Frango assado - coxa grande
7800304 Carne de galinha	13 Ensopado	87 Porção	81 Peçaço	100	2 Frango assado - porção Guia Alimentar
7800304 Carne de galinha	13 Ensopado	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo
7800304 Carne de galinha	15 Sopa	25 Coxa	81 Peçaço	55	1 Frango assado - coxa grande
7800304 Carne de galinha	15 Sopa	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama
7800304 Carne de galinha	15 Sopa	81 Peçaço	81 Peçaço	55	1 Frango assado - coxa grande
7800304 Carne de galinha	15 Sopa	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo
7800304 Carne de galinha	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	81 Peçaço	20	1 Frango assado - colher de sopa cheia desfiado
7800304 Carne de galinha	99 Não se aplica	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7800304 Carne de galinha	99 Não se aplica	81 Pedaçõ	81 Pedaçõ	55	1 Frango assado - coxa grande
7800304 Carne de galinha	99 Não se aplica	87 Porçõõ	81 Pedaçõ	100	2 Frango assado - porçõõ Guia Alimentar
7800304 Carne de galinha	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaçõ	1000	15 Quilo
7800401 Peito de galinha ou frango	1 Cru(a)	68 Grama	81 Pedaçõ	1	15 Grama
7800401 Peito de galinha ou frango	1 Cru(a)	81 Pedaçõ	81 Pedaçõ	180	1 Frango assado - peito médio
7800401 Peito de galinha ou frango	1 Cru(a)	94 Quilo	81 Pedaçõ	1000	15 Quilo
7800401 Peito de galinha ou frango	1 Cru(a)	103 Unidade	81 Pedaçõ	180	1 Frango assado - peito médio
7800401 Peito de galinha ou frango	2 Cozido(a)	5 Bife	81 Pedaçõ	100	1 Frango frito - filé médio
7800401 Peito de galinha ou frango	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaçõ	40	1 Frango assado - 2 colheres de sopa cheias desfiado
7800401 Peito de galinha ou frango	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	81 Pedaçõ	20	1 Frango assado - colher de sopa cheia desfiado
7800401 Peito de galinha ou frango	2 Cozido(a)	32 Fatia	81 Pedaçõ	180	1 Frango assado - peito médio
7800401 Peito de galinha ou frango	2 Cozido(a)	33 Filé	81 Pedaçõ	100	1 Frango frito - filé médio
7800401 Peito de galinha ou frango	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaçõ	1	15 Grama
7800401 Peito de galinha ou frango	2 Cozido(a)	81 Pedaçõ	81 Pedaçõ	180	1 Frango assado - peito médio
7800401 Peito de galinha ou frango	2 Cozido(a)	83 Peito	81 Pedaçõ	180	1 Frango assado - peito médio
7800401 Peito de galinha ou frango	2 Cozido(a)	87 Porçõõ	81 Pedaçõ	100	2 Frango filé grelhado - porçõõ Guia Alimentar
7800401 Peito de galinha ou frango	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaçõ	1000	15 Quilo
7800401 Peito de galinha ou frango	2 Cozido(a)	103 Unidade	81 Pedaçõ	180	1 Frango assado - peito médio
7800401 Peito de galinha ou frango	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	5 Bife	81 Pedaçõ	100	1 Frango frito - filé médio
7800401 Peito de galinha ou frango	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	29 Espetinho	81 Pedaçõ	46	2 Espetinho de carne - unidade
7800401 Peito de galinha ou frango	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	30 Espeto	81 Pedaçõ	46	2 Espetinho de carne - unidade
7800401 Peito de galinha ou frango	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	32 Fatia	81 Pedaçõ	180	1 Frango assado - peito médio
7800401 Peito de galinha ou frango	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	33 Filé	81 Pedaçõ	100	1 Frango frito - filé médio
7800401 Peito de galinha ou frango	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	68 Grama	81 Pedaçõ	1	15 Grama

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7800401 Peito de galinha ou frango	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	81 Peçaço	81 Peçaço	180	1 Frango assado - peito médio
7800401 Peito de galinha ou frango	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	83 Peito	81 Peçaço	180	1 Frango assado - peito médio
7800401 Peito de galinha ou frango	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	87 Porção	81 Peçaço	100	2 Frango filé grelhado - porção Guia Alimentar
7800401 Peito de galinha ou frango	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo
7800401 Peito de galinha ou frango	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	103 Unidade	81 Peçaço	180	1 Frango assado - peito médio
7800401 Peito de galinha ou frango	4 Assado(a)	5 Bife	81 Peçaço	100	1 Frango frito - filé médio
7800401 Peito de galinha ou frango	4 Assado(a)	17 Concha	81 Peçaço	80	1 Frango assado - 4 colheres de sopa cheias desfiado
7800401 Peito de galinha ou frango	4 Assado(a)	29 Espetinho	81 Peçaço	46	2 Espetinho de carne - unidade
7800401 Peito de galinha ou frango	4 Assado(a)	32 Fatia	81 Peçaço	180	1 Frango assado - peito médio
7800401 Peito de galinha ou frango	4 Assado(a)	33 Filé	81 Peçaço	100	1 Frango frito - filé médio
7800401 Peito de galinha ou frango	4 Assado(a)	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama
7800401 Peito de galinha ou frango	4 Assado(a)	81 Peçaço	81 Peçaço	180	1 Frango assado - peito médio
7800401 Peito de galinha ou frango	4 Assado(a)	83 Peito	81 Peçaço	180	1 Frango assado - peito médio
7800401 Peito de galinha ou frango	4 Assado(a)	87 Porção	81 Peçaço	100	2 Frango filé grelhado - porção Guia Alimentar
7800401 Peito de galinha ou frango	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo
7800401 Peito de galinha ou frango	4 Assado(a)	103 Unidade	81 Peçaço	180	1 Frango assado - peito médio
7800401 Peito de galinha ou frango	5 Frito(a)	5 Bife	81 Peçaço	100	1 Frango frito - filé médio
7800401 Peito de galinha ou frango	5 Frito(a)	32 Fatia	81 Peçaço	180	1 Frango frito - peito médio
7800401 Peito de galinha ou frango	5 Frito(a)	33 Filé	81 Peçaço	100	1 Frango frito - filé médio
7800401 Peito de galinha ou frango	5 Frito(a)	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama
7800401 Peito de galinha ou frango	5 Frito(a)	81 Peçaço	81 Peçaço	180	1 Frango frito - peito médio
7800401 Peito de galinha ou frango	5 Frito(a)	83 Peito	81 Peçaço	180	1 Frango frito - peito médio
7800401 Peito de galinha ou frango	5 Frito(a)	87 Porção	81 Peçaço	100	2 Frango filé grelhado - porção Guia Alimentar
7800401 Peito de galinha ou frango	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7800401 Peito de galinha ou frango	5 Frito(a)	99 Sobrecoxa	81 Pedaco	65	1 Frango frito - sobrecoxa média
7800401 Peito de galinha ou frango	5 Frito(a)	103 Unidade	81 Pedaco	180	1 Frango frito - peito médio
7800401 Peito de galinha ou frango	6 Empanado(a)/à milanesa	5 Bife	81 Pedaco	140	1 Frango à milanesa - filé médio
7800401 Peito de galinha ou frango	6 Empanado(a)/à milanesa	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	40	1 Frango assado - 2 colheres de sopa cheias desfiado
7800401 Peito de galinha ou frango	6 Empanado(a)/à milanesa	33 Filé	81 Pedaco	140	1 Frango à milanesa - filé médio
7800401 Peito de galinha ou frango	6 Empanado(a)/à milanesa	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7800401 Peito de galinha ou frango	6 Empanado(a)/à milanesa	81 Pedaco	81 Pedaco	140	1 Frango à milanesa - filé médio
7800401 Peito de galinha ou frango	6 Empanado(a)/à milanesa	87 Porção	81 Pedaco	100	2 Frango filé grelhado - porção Guia Alimentar
7800401 Peito de galinha ou frango	6 Empanado(a)/à milanesa	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7800401 Peito de galinha ou frango	6 Empanado(a)/à milanesa	103 Unidade	81 Pedaco	140	1 Frango à milanesa - filé médio
7800401 Peito de galinha ou frango	7 Refogado(a)	5 Bife	81 Pedaco	100	1 Frango frito - filé médio
7800401 Peito de galinha ou frango	7 Refogado(a)	16 Colher de sopa	81 Pedaco	20	1 Frango assado - colher de sopa cheia desfiado
7800401 Peito de galinha ou frango	7 Refogado(a)	32 Fatia	81 Pedaco	180	1 Frango assado - peito médio
7800401 Peito de galinha ou frango	7 Refogado(a)	33 Filé	81 Pedaco	100	1 Frango frito - filé médio
7800401 Peito de galinha ou frango	7 Refogado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7800401 Peito de galinha ou frango	7 Refogado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	180	1 Frango assado - peito médio
7800401 Peito de galinha ou frango	7 Refogado(a)	87 Porção	81 Pedaco	100	2 Frango filé grelhado - porção Guia Alimentar
7800401 Peito de galinha ou frango	7 Refogado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7800401 Peito de galinha ou frango	7 Refogado(a)	103 Unidade	81 Pedaco	180	1 Frango assado - peito médio
7800401 Peito de galinha ou frango	8 Molho vermelho	5 Bife	81 Pedaco	100	1 Frango frito - filé médio
7800401 Peito de galinha ou frango	8 Molho vermelho	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	40	1 Frango assado - 2 colheres de sopa cheias desfiado
7800401 Peito de galinha ou frango	8 Molho vermelho	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7800401 Peito de galinha ou frango	8 Molho vermelho	81 Pedaco	81 Pedaco	180	1 Frango assado - peito médio
7800401 Peito de galinha ou frango	8 Molho vermelho	83 Peito	81 Pedaco	180	1 Frango assado - peito médio

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7800401 Peito de galinha ou frango	8 Molho vermelho	87 Porção	81 Peçaço	100	2 Frango filé grelhado - porção Guia Alimentar
7800401 Peito de galinha ou frango	8 Molho vermelho	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo
7800401 Peito de galinha ou frango	8 Molho vermelho	103 Unidade	81 Peçaço	180	1 Frango assado - peito médio
7800401 Peito de galinha ou frango	9 Molho branco	5 Bife	81 Peçaço	100	1 Frango frito - filé médio
7800401 Peito de galinha ou frango	9 Molho branco	33 Filé	81 Peçaço	100	1 Frango frito - filé médio
7800401 Peito de galinha ou frango	9 Molho branco	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama
7800401 Peito de galinha ou frango	9 Molho branco	81 Peçaço	81 Peçaço	180	1 Frango assado - peito médio
7800401 Peito de galinha ou frango	9 Molho branco	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo
7800401 Peito de galinha ou frango	9 Molho branco	103 Unidade	81 Peçaço	180	1 Frango assado - peito médio
7800401 Peito de galinha ou frango	13 Ensopado	12 Colher de arroz/servir	81 Peçaço	40	1 Frango assado - 2 colheres de sopa cheias desfiado
7800401 Peito de galinha ou frango	13 Ensopado	16 Colher de sopa	81 Peçaço	20	1 Frango assado - colher de sopa cheia desfiado
7800401 Peito de galinha ou frango	13 Ensopado	17 Concha	81 Peçaço	80	1 Frango assado - 4 colheres de sopa cheias desfiado
7800401 Peito de galinha ou frango	13 Ensopado	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama
7800401 Peito de galinha ou frango	13 Ensopado	81 Peçaço	81 Peçaço	180	1 Frango assado - peito médio
7800401 Peito de galinha ou frango	13 Ensopado	87 Porção	81 Peçaço	100	2 Frango filé grelhado - porção Guia Alimentar
7800401 Peito de galinha ou frango	13 Ensopado	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo
7800401 Peito de galinha ou frango	15 Sopa	68 Grama	92 Prato fundo	1	15 Grama
7800401 Peito de galinha ou frango	15 Sopa	92 Prato fundo	92 Prato fundo	520	1 Sopa de carne e legumes - prato fundo cheio
7800401 Peito de galinha ou frango	15 Sopa	94 Quilo	92 Prato fundo	1000	15 Quilo
7800401 Peito de galinha ou frango	99 Não se aplica	5 Bife	81 Peçaço	100	1 Frango frito - filé médio
7800401 Peito de galinha ou frango	99 Não se aplica	32 Fatia	81 Peçaço	180	1 Frango assado - peito médio
7800401 Peito de galinha ou frango	99 Não se aplica	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama
7800401 Peito de galinha ou frango	99 Não se aplica	81 Peçaço	81 Peçaço	180	1 Frango assado - peito médio
7800401 Peito de galinha ou frango	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	
7800402 Filé de frango	1 Cru(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Frango frito - filé médio	
7800402 Filé de frango	1 Cru(a)	33 Filé	5 Bife	100	1 Frango frito - filé médio	
7800402 Filé de frango	1 Cru(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama	
7800402 Filé de frango	1 Cru(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	
7800402 Filé de frango	2 Cozido(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Frango frito - filé médio	
7800402 Filé de frango	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	5 Bife	40	1 Frango assado - 2 colheres de sopa cheias desfiado	
7800402 Filé de frango	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	5 Bife	20	1 Frango assado - colher de sopa cheia desfiado	
7800402 Filé de frango	2 Cozido(a)	17 Concha	5 Bife	80	1 Frango assado - 4 colheres de sopa cheias desfiado	
7800402 Filé de frango	2 Cozido(a)	33 Filé	5 Bife	100	1 Frango frito - filé médio	
7800402 Filé de frango	2 Cozido(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama	
7800402 Filé de frango	2 Cozido(a)	87 Porção	5 Bife	100	2 Frango filé grelhado - porção Guia Alimentar	
7800402 Filé de frango	2 Cozido(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	
7800402 Filé de frango	2 Cozido(a)	103 Unidade	5 Bife	100	1 Frango frito - filé médio	
7800402 Filé de frango	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	5 Bife	5 Bife	100	1 Frango frito - filé médio	
7800402 Filé de frango	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	12 Colher de arroz/servir	5 Bife	40	1 Frango assado - 2 colheres de sopa cheias desfiado	
7800402 Filé de frango	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	33 Filé	5 Bife	100	1 Frango frito - filé médio	
7800402 Filé de frango	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama	
7800402 Filé de frango	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	83 Peito	5 Bife	180	1 Frango assado - peito médio	
7800402 Filé de frango	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	87 Porção	5 Bife	100	2 Frango filé grelhado - porção Guia Alimentar	
7800402 Filé de frango	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	
7800402 Filé de frango	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	103 Unidade	5 Bife	100	1 Frango frito - filé médio	
7800402 Filé de frango	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	104 Unidade pequena	5 Bife	70	1 Frango frito - filé pequeno	
7800402 Filé de frango	4 Assado(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Frango frito - filé médio	
7800402 Filé de frango	4 Assado(a)	16 Colher de sopa	5 Bife	20	1 Frango assado - colher de sopa cheia desfiado	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7800402 Filé de frango	4 Assado(a)	29 Espetinho	5 Bife	46	2 Espetinho de carne - unidade
7800402 Filé de frango	4 Assado(a)	30 Espeto	5 Bife	46	2 Espetinho de carne - unidade
7800402 Filé de frango	4 Assado(a)	33 Filé	5 Bife	100	1 Frango frito - filé médio
7800402 Filé de frango	4 Assado(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7800402 Filé de frango	4 Assado(a)	83 Peito	5 Bife	180	1 Frango assado - peito médio
7800402 Filé de frango	4 Assado(a)	87 Porção	5 Bife	100	2 Frango filé grelhado - porção Guia Alimentar
7800402 Filé de frango	4 Assado(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7800402 Filé de frango	4 Assado(a)	103 Unidade	5 Bife	100	1 Frango frito - filé médio
7800402 Filé de frango	5 Frito(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Frango frito - filé médio
7800402 Filé de frango	5 Frito(a)	12 Colher de arroz/servir	5 Bife	40	1 Frango frito - 2 colheres de sopa cheias desfiado
7800402 Filé de frango	5 Frito(a)	25 Coxa	5 Bife	55	1 Frango frito - coxa grande
7800402 Filé de frango	5 Frito(a)	29 Espetinho	5 Bife	46	2 Espetinho de carne - unidade
7800402 Filé de frango	5 Frito(a)	33 Filé	5 Bife	100	1 Frango frito - filé médio
7800402 Filé de frango	5 Frito(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7800402 Filé de frango	5 Frito(a)	83 Peito	5 Bife	180	1 Frango assado - peito médio
7800402 Filé de frango	5 Frito(a)	87 Porção	5 Bife	100	2 Frango filé grelhado - porção Guia Alimentar
7800402 Filé de frango	5 Frito(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7800402 Filé de frango	5 Frito(a)	103 Unidade	5 Bife	100	1 Frango frito - filé médio
7800402 Filé de frango	5 Frito(a)	104 Unidade pequena	5 Bife	70	1 Frango frito - filé pequeno
7800402 Filé de frango	6 Empanado(a)/à milanesa	5 Bife	5 Bife	140	1 Frango à milanesa - filé médio
7800402 Filé de frango	6 Empanado(a)/à milanesa	33 Filé	5 Bife	140	1 Frango à milanesa - filé médio
7800402 Filé de frango	6 Empanado(a)/à milanesa	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7800402 Filé de frango	6 Empanado(a)/à milanesa	87 Porção	5 Bife	80	2 Frango filé à milanesa - porção Guia Alimentar
7800402 Filé de frango	6 Empanado(a)/à milanesa	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7800402 Filé de frango	6 Empanado(a)/a milanesa	103 Unidade	5 Bife	140	1 Frango a milanesa - filé médio
7800402 Filé de frango	7 Refogado(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Frango frito - filé médio
7800402 Filé de frango	7 Refogado(a)	12 Colher de arroz/servir	5 Bife	40	1 Frango assado - 2 colheres de sopa cheias desfiado
7800402 Filé de frango	7 Refogado(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7800402 Filé de frango	7 Refogado(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7800402 Filé de frango	8 Molho vermelho	5 Bife	5 Bife	100	1 Frango frito - filé médio
7800402 Filé de frango	8 Molho vermelho	16 Colher de sopa	5 Bife	20	1 Frango assado - colher de sopa cheia desfiado
7800402 Filé de frango	8 Molho vermelho	33 Filé	5 Bife	100	1 Frango frito - filé médio
7800402 Filé de frango	8 Molho vermelho	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7800402 Filé de frango	8 Molho vermelho	83 Peito	5 Bife	180	1 Frango assado - peito médio
7800402 Filé de frango	8 Molho vermelho	87 Porção	5 Bife	100	2 Frango filé grelhado - porção Guia Alimentar
7800402 Filé de frango	8 Molho vermelho	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7800402 Filé de frango	8 Molho vermelho	103 Unidade	5 Bife	100	1 Frango frito - filé médio
7800402 Filé de frango	9 Molho branco	5 Bife	5 Bife	100	1 Frango frito - filé médio
7800402 Filé de frango	9 Molho branco	12 Colher de arroz/servir	5 Bife	40	1 Frango assado - 2 colheres de sopa cheias desfiado
7800402 Filé de frango	9 Molho branco	16 Colher de sopa	5 Bife	20	1 Frango assado - colher de sopa cheia desfiado
7800402 Filé de frango	9 Molho branco	17 Concha	5 Bife	80	1 Frango assado - 4 colheres de sopa cheias desfiado
7800402 Filé de frango	9 Molho branco	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7800402 Filé de frango	9 Molho branco	87 Porção	5 Bife	100	2 Frango filé grelhado - porção Guia Alimentar
7800402 Filé de frango	9 Molho branco	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7800402 Filé de frango	10 Ao alho e óleo	5 Bife	5 Bife	100	1 Frango frito - filé médio
7800402 Filé de frango	10 Ao alho e óleo	17 Concha	5 Bife	80	1 Frango frito - 4 colheres de sopa cheias desfiado
7800402 Filé de frango	10 Ao alho e óleo	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7800402 Filé de frango	10 Ao alho e óleo	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7800402 Filé de frango	13 Ensopado	5 Bife	5 Bife	100	1 Frango frito - filé médio
7800402 Filé de frango	13 Ensopado	16 Colher de sopa	5 Bife	20	1 Frango assado - colher de sopa cheia desfiado
7800402 Filé de frango	13 Ensopado	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama
7800402 Filé de frango	13 Ensopado	87 Porção	5 Bife	100	2 Frango filé grelhado - porção Guia Alimentar
7800402 Filé de frango	13 Ensopado	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo
7800402 Filé de frango	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7800402 Filé de frango	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7800402 Filé de frango	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	100	1 Frango frito - filé médio
7800602 Carcaça de galinha ou frango	2 Cozido(a)	1 Asa	81 Pedaco	40	1 Frango assado - asa média
7800602 Carcaça de galinha ou frango	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	40	1 Frango assado - 2 colheres de sopa cheias desfiado
7800602 Carcaça de galinha ou frango	2 Cozido(a)	25 Coxa	81 Pedaco	55	1 Frango assado - coxa grande
7800602 Carcaça de galinha ou frango	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7800602 Carcaça de galinha ou frango	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	55	1 Frango assado - coxa grande
7800602 Carcaça de galinha ou frango	2 Cozido(a)	87 Porção	81 Pedaco	100	2 Frango assado - porção Guia Alimentar
7800602 Carcaça de galinha ou frango	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7800602 Carcaça de galinha ou frango	2 Cozido(a)	99 Sobrecoxa	81 Pedaco	65	1 Frango assado - sobrecoxa média
7800602 Carcaça de galinha ou frango	4 Assado(a)	25 Coxa	81 Pedaco	55	1 Frango assado - coxa grande
7800602 Carcaça de galinha ou frango	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7800602 Carcaça de galinha ou frango	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	55	1 Frango assado - coxa grande
7800602 Carcaça de galinha ou frango	4 Assado(a)	87 Porção	81 Pedaco	100	2 Frango assado - porção Guia Alimentar
7800602 Carcaça de galinha ou frango	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7800602 Carcaça de galinha ou frango	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7800602 Carcaça de galinha ou frango	5 Frito(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	55	1 Frango frito - coxa grande
7800602 Carcaça de galinha ou frango	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7800602 Carcaça de galinha ou frango	7 Refogado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1 15 Grama	
7800602 Carcaça de galinha ou frango	7 Refogado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	55 1 Frango assado - coxa grande	
7800602 Carcaça de galinha ou frango	7 Refogado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000 15 Quilo	
7800602 Carcaça de galinha ou frango	13 Ensopado	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	40 1 Frango assado - 2 colheres de sopa cheias desfiado	
7800602 Carcaça de galinha ou frango	13 Ensopado	17 Concha	81 Pedaco	80 1 Frango assado - 4 colheres de sopa cheias desfiado	
7800602 Carcaça de galinha ou frango	13 Ensopado	68 Grama	81 Pedaco	1 15 Grama	
7800602 Carcaça de galinha ou frango	13 Ensopado	81 Pedaco	81 Pedaco	55 1 Frango assado - coxa grande	
7800602 Carcaça de galinha ou frango	13 Ensopado	94 Quilo	81 Pedaco	1000 15 Quilo	
7800701 Asa de galinha ou frango	1 Cru(a)	68 Grama	103 Unidade	1 15 Grama	
7800701 Asa de galinha ou frango	1 Cru(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000 15 Quilo	
7800701 Asa de galinha ou frango	1 Cru(a)	103 Unidade	103 Unidade	40 1 Frango assado - asa média	
7800701 Asa de galinha ou frango	2 Cozido(a)	1 Asa	81 Pedaco	40 1 Frango assado - asa média	
7800701 Asa de galinha ou frango	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	81 Pedaco	20 1 Frango assado - colher de sopa cheia desfiado	
7800701 Asa de galinha ou frango	2 Cozido(a)	17 Concha	81 Pedaco	80 1 Frango assado - 4 colheres de sopa cheias desfiado	
7800701 Asa de galinha ou frango	2 Cozido(a)	25 Coxa	81 Pedaco	40 1 Frango assado - coxa média	
7800701 Asa de galinha ou frango	2 Cozido(a)	28 Escumadeira	81 Pedaco	40 1 Frango assado - 2 colheres de sopa cheias desfiado	
7800701 Asa de galinha ou frango	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1 15 Grama	
7800701 Asa de galinha ou frango	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	40 1 Frango assado - asa média	
7800701 Asa de galinha ou frango	2 Cozido(a)	87 Porção	81 Pedaco	100 2 Frango assado - porção Guia Alimentar	
7800701 Asa de galinha ou frango	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000 15 Quilo	
7800701 Asa de galinha ou frango	2 Cozido(a)	103 Unidade	81 Pedaco	40 1 Frango assado - asa média	
7800701 Asa de galinha ou frango	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	1 Asa	103 Unidade	40 1 Frango assado - asa média	
7800701 Asa de galinha ou frango	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	5 Bife	103 Unidade	100 1 Frango frito - filé médio	
7800701 Asa de galinha ou frango	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	68 Grama	103 Unidade	1 15 Grama	

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7800701 Asa de galinha ou frango	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	81 Pedaco	103 Unidade	40	1 Frango assado - asa média
7800701 Asa de galinha ou frango	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	87 Porção	103 Unidade	100	2 Frango assado - porção Guia Alimentar
7800701 Asa de galinha ou frango	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7800701 Asa de galinha ou frango	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	103 Unidade	103 Unidade	40	1 Frango assado - asa média
7800701 Asa de galinha ou frango	4 Assado(a)	1 Asa	81 Pedaco	40	1 Frango assado - asa média
7800701 Asa de galinha ou frango	4 Assado(a)	25 Coxa	81 Pedaco	40	1 Frango assado - coxa média
7800701 Asa de galinha ou frango	4 Assado(a)	29 Espetinho	81 Pedaco	46	2 Espetinho de carne - unidade
7800701 Asa de galinha ou frango	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7800701 Asa de galinha ou frango	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	40	1 Frango assado - asa média
7800701 Asa de galinha ou frango	4 Assado(a)	83 Peito	81 Pedaco	180	1 Frango assado - peito médio
7800701 Asa de galinha ou frango	4 Assado(a)	87 Porção	81 Pedaco	100	2 Frango assado - porção Guia Alimentar
7800701 Asa de galinha ou frango	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7800701 Asa de galinha ou frango	4 Assado(a)	99 Sobrecoxa	81 Pedaco	65	1 Frango assado - sobrecoxa média
7800701 Asa de galinha ou frango	4 Assado(a)	103 Unidade	81 Pedaco	40	1 Frango assado - asa média
7800701 Asa de galinha ou frango	5 Frito(a)	1 Asa	81 Pedaco	40	1 Frango frito - asa média
7800701 Asa de galinha ou frango	5 Frito(a)	5 Bife	81 Pedaco	100	1 Frango frito - filé médio
7800701 Asa de galinha ou frango	5 Frito(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	40	1 Frango frito - 2 colheres de sopa cheias desfiado
7800701 Asa de galinha ou frango	5 Frito(a)	25 Coxa	81 Pedaco	40	1 Frango frito - coxa média
7800701 Asa de galinha ou frango	5 Frito(a)	33 Filé	81 Pedaco	100	1 Frango frito - filé médio
7800701 Asa de galinha ou frango	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7800701 Asa de galinha ou frango	5 Frito(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	40	1 Frango frito - asa média
7800701 Asa de galinha ou frango	5 Frito(a)	87 Porção	81 Pedaco	100	2 Frango assado - porção Guia Alimentar
7800701 Asa de galinha ou frango	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7800701 Asa de galinha ou frango	5 Frito(a)	103 Unidade	81 Pedaco	40	1 Frango frito - asa média

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7800701 Asa de galinha ou frango	6 Empanado(a)/à milanesa	5 Bife	81 Pedaco	140	1 Frango à milanesa - file médio
7800701 Asa de galinha ou frango	6 Empanado(a)/à milanesa	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7800701 Asa de galinha ou frango	6 Empanado(a)/à milanesa	81 Pedaco	81 Pedaco	40	1 Frango assado - asa média
7800701 Asa de galinha ou frango	6 Empanado(a)/à milanesa	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7800701 Asa de galinha ou frango	7 Refogado(e)	1 Asa	81 Pedaco	40	1 Frango assado - asa média
7800701 Asa de galinha ou frango	7 Refogado(e)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7800701 Asa de galinha ou frango	7 Refogado(e)	81 Pedaco	81 Pedaco	40	1 Frango assado - asa média
7800701 Asa de galinha ou frango	7 Refogado(e)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7800701 Asa de galinha ou frango	7 Refogado(e)	103 Unidade	81 Pedaco	40	1 Frango assado - asa média
7800701 Asa de galinha ou frango	8 Molho vermelho	1 Asa	81 Pedaco	40	1 Frango assado - asa média
7800701 Asa de galinha ou frango	8 Molho vermelho	25 Coxa	81 Pedaco	40	1 Frango assado - coxa média
7800701 Asa de galinha ou frango	8 Molho vermelho	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7800701 Asa de galinha ou frango	8 Molho vermelho	81 Pedaco	81 Pedaco	40	1 Frango assado - asa média
7800701 Asa de galinha ou frango	8 Molho vermelho	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7800701 Asa de galinha ou frango	8 Molho vermelho	103 Unidade	81 Pedaco	40	1 Frango assado - asa média
7800701 Asa de galinha ou frango	13 Ensopado	1 Asa	81 Pedaco	40	1 Frango assado - asa média
7800701 Asa de galinha ou frango	13 Ensopado	16 Colher de sopa	81 Pedaco	20	1 Frango assado - colher de sopa cheia desfiado
7800701 Asa de galinha ou frango	13 Ensopado	17 Concha	81 Pedaco	80	1 Frango assado - 4 colheres de sopa cheias desfiado
7800701 Asa de galinha ou frango	13 Ensopado	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7800701 Asa de galinha ou frango	13 Ensopado	81 Pedaco	81 Pedaco	40	1 Frango assado - asa média
7800701 Asa de galinha ou frango	13 Ensopado	82 Pegador	81 Pedaco	20	1 Frango assado - colher de sopa cheia desfiado
7800701 Asa de galinha ou frango	13 Ensopado	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7800701 Asa de galinha ou frango	13 Ensopado	103 Unidade	81 Pedaco	40	1 Frango assado - asa média
7800702 Drumete de galinha ou frango	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7800702 Drumete de galinha ou frango	2 Cozido(a)	81 Peçaço	81 Peçaço	55	1 Frango assado - coxa grande
7800702 Drumete de galinha ou frango	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo
7800702 Drumete de galinha ou frango	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama
7800702 Drumete de galinha ou frango	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	81 Peçaço	81 Peçaço	55	1 Frango assado - coxa grande
7800702 Drumete de galinha ou frango	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo
7800702 Drumete de galinha ou frango	4 Assado(a)	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama
7800702 Drumete de galinha ou frango	4 Assado(a)	81 Peçaço	81 Peçaço	55	1 Frango assado - coxa grande
7800702 Drumete de galinha ou frango	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo
7800702 Drumete de galinha ou frango	5 Frito(a)	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama
7800702 Drumete de galinha ou frango	5 Frito(a)	81 Peçaço	81 Peçaço	55	1 Frango frito - coxa grande
7800702 Drumete de galinha ou frango	5 Frito(a)	87 Porção	81 Peçaço	100	2 Frango assado - porção Guia Alimentar
7800702 Drumete de galinha ou frango	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo
7800702 Drumete de galinha ou frango	7 Refogado(a)	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama
7800702 Drumete de galinha ou frango	7 Refogado(a)	81 Peçaço	81 Peçaço	55	1 Frango assado - coxa grande
7800702 Drumete de galinha ou frango	7 Refogado(a)	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo
7800702 Drumete de galinha ou frango	8 Molho vermelho	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama
7800702 Drumete de galinha ou frango	8 Molho vermelho	81 Peçaço	81 Peçaço	55	1 Frango assado - coxa grande
7800702 Drumete de galinha ou frango	8 Molho vermelho	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo
7800801 Pescoço de galinha ou frango	2 Cozido(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7800801 Pescoço de galinha ou frango	2 Cozido(a)	84 Pescoço	103 Unidade	10	1 Frango assado - pescoço médio
7800801 Pescoço de galinha ou frango	2 Cozido(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7800801 Pescoço de galinha ou frango	2 Cozido(a)	103 Unidade	103 Unidade	10	1 Frango assado - pescoço médio
7800801 Pescoço de galinha ou frango	4 Assado(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7800801 Pescoço de galinha ou frango	4 Assado(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7800801	Pescoço de galinha ou frango	4 Assado(a)	103 Unidade	10	1 Frango assado - pescoço médio
7800801	Pescoço de galinha ou frango	5 Frito(a)	68 Grama	1	15 Grama
7800801	Pescoço de galinha ou frango	5 Frito(a)	94 Quilo	1000	15 Quilo
7800801	Pescoço de galinha ou frango	5 Frito(a)	103 Unidade	10	1 Frango frito - pescoço médio
7800801	Pescoço de galinha ou frango	7 Refogado(a)	68 Grama	1	15 Grama
7800801	Pescoço de galinha ou frango	7 Refogado(a)	94 Quilo	1000	15 Quilo
7800801	Pescoço de galinha ou frango	7 Refogado(a)	103 Unidade	10	1 Frango assado - pescoço médio
7800801	Pescoço de galinha ou frango	9 Molho branco	68 Grama	1	15 Grama
7800801	Pescoço de galinha ou frango	9 Molho branco	94 Quilo	1000	15 Quilo
7800801	Pescoço de galinha ou frango	9 Molho branco	103 Unidade	10	1 Frango assado - pescoço médio
7800901	Pé de galinha ou frango	2 Cozido(a)	68 Grama	1	15 Grama
7800901	Pé de galinha ou frango	2 Cozido(a)	81 Pedaco	10	1 Frango assado - pescoço médio
7800901	Pé de galinha ou frango	2 Cozido(a)	94 Quilo	1000	15 Quilo
7800901	Pé de galinha ou frango	2 Cozido(a)	103 Unidade	10	1 Frango assado - pescoço médio
7800901	Pé de galinha ou frango	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	68 Grama	1	15 Grama
7800901	Pé de galinha ou frango	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	94 Quilo	1000	15 Quilo
7800901	Pé de galinha ou frango	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	103 Unidade	10	1 Frango assado - pescoço médio
7800901	Pé de galinha ou frango	4 Assado(a)	68 Grama	1	15 Grama
7800901	Pé de galinha ou frango	4 Assado(a)	81 Pedaco	10	1 Frango assado - pescoço médio
7800901	Pé de galinha ou frango	4 Assado(a)	94 Quilo	1000	15 Quilo
7800901	Pé de galinha ou frango	4 Assado(a)	103 Unidade	10	1 Frango assado - pescoço médio
7800901	Pé de galinha ou frango	5 Frito(a)	68 Grama	1	15 Grama
7800901	Pé de galinha ou frango	5 Frito(a)	94 Quilo	1000	15 Quilo
7800901	Pé de galinha ou frango	5 Frito(a)	103 Unidade	10	1 Frango frito - pescoço médio

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7800901 Pé de galinha ou frango	7 Refogado(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7800901 Pé de galinha ou frango	7 Refogado(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7800901 Pé de galinha ou frango	7 Refogado(a)	103 Unidade	103 Unidade	10	1 Frango assado - pescoço médio
7800901 Pé de galinha ou frango	8 Molho vermelho	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7800901 Pé de galinha ou frango	8 Molho vermelho	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7800901 Pé de galinha ou frango	8 Molho vermelho	103 Unidade	103 Unidade	10	1 Frango assado - pescoço médio
7800901 Pé de galinha ou frango	13 Ensopado	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7800901 Pé de galinha ou frango	13 Ensopado	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7800901 Pé de galinha ou frango	13 Ensopado	103 Unidade	103 Unidade	10	1 Frango assado - pescoço médio
7801001 Miúdo de galinha ou frango	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	81 Pedaco	50	8 Frango - miúdos cozidos - colher de sopa cheia
7801001 Miúdo de galinha ou frango	2 Cozido(a)	17 Concha	81 Pedaco	150	8 Frango - miúdos cozidos - 3 colheres de sopa cheias
7801001 Miúdo de galinha ou frango	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7801001 Miúdo de galinha ou frango	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	18	1 Moela de galinha - unidade média
7801001 Miúdo de galinha ou frango	2 Cozido(a)	87 Porção	81 Pedaco	100	8 Frango - miúdos cozidos - porção
7801001 Miúdo de galinha ou frango	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7801001 Miúdo de galinha ou frango	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7801001 Miúdo de galinha ou frango	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	18	1 Moela de galinha - unidade média
7801001 Miúdo de galinha ou frango	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7801001 Miúdo de galinha ou frango	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7801001 Miúdo de galinha ou frango	5 Frito(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	18	1 Moela de galinha - unidade média
7801001 Miúdo de galinha ou frango	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7801001 Miúdo de galinha ou frango	8 Molho vermelho	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	100	8 Frango - miúdos cozidos - 2 colheres de sopa cheias
7801001 Miúdo de galinha ou frango	8 Molho vermelho	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7801001 Miúdo de galinha ou frango	8 Molho vermelho	81 Pedaco	81 Pedaco	18	1 Moela de galinha - unidade média

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7801001 Miúdo de galinha ou frango	8 Molho vermelho	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7801001 Miúdo de galinha ou frango	15 Sopa	68 Grama	93 Prato raso	1	15 Grama
7801001 Miúdo de galinha ou frango	15 Sopa	93 Prato raso	93 Prato raso	325	1 Sopa de carne e legumes - prato raso
7801001 Miúdo de galinha ou frango	15 Sopa	94 Quilo	93 Prato raso	1000	15 Quilo
7801101 Moela de galinha ou frango	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	103 Unidade	100	8 Frango - miúdos cozidos - 2 colheres de sopa cheias
7801101 Moela de galinha ou frango	2 Cozido(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7801101 Moela de galinha ou frango	2 Cozido(a)	87 Porção	103 Unidade	100	8 Frango - miúdos cozidos - porção
7801101 Moela de galinha ou frango	2 Cozido(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7801101 Moela de galinha ou frango	2 Cozido(a)	103 Unidade	103 Unidade	18	1 Moela de galinha - unidade média
7801101 Moela de galinha ou frango	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	29 Espetinho	103 Unidade	46	2 Espetinho de carne - unidade
7801101 Moela de galinha ou frango	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7801101 Moela de galinha ou frango	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7801101 Moela de galinha ou frango	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	103 Unidade	103 Unidade	18	1 Moela de galinha - unidade média
7801101 Moela de galinha ou frango	5 Frito(a)	16 Colher de sopa	103 Unidade	50	8 Frango - miúdos cozidos - colher de sopa cheia
7801101 Moela de galinha ou frango	5 Frito(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7801101 Moela de galinha ou frango	5 Frito(a)	82 Pegador	103 Unidade	50	8 Frango - miúdos cozidos - colher de sopa cheia
7801101 Moela de galinha ou frango	5 Frito(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7801101 Moela de galinha ou frango	5 Frito(a)	103 Unidade	103 Unidade	18	1 Moela de galinha - unidade média
7801101 Moela de galinha ou frango	7 Refogado(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7801101 Moela de galinha ou frango	7 Refogado(a)	87 Porção	103 Unidade	100	8 Frango - miúdos cozidos - porção
7801101 Moela de galinha ou frango	7 Refogado(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7801101 Moela de galinha ou frango	7 Refogado(a)	103 Unidade	103 Unidade	18	1 Moela de galinha - unidade média
7801101 Moela de galinha ou frango	8 Molho vermelho	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7801101 Moela de galinha ou frango	8 Molho vermelho	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7801101 Moela de galinha ou frango	8 Molho vermelho	103 Unidade	103 Unidade	18	1 Moela de galinha - unidade média
7801101 Moela de galinha ou frango	9 Molho branco	17 Concha	103 Unidade	150	8 Frango - miúdos cozidos - 3 colheres de sopa cheias
7801101 Moela de galinha ou frango	9 Molho branco	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7801101 Moela de galinha ou frango	9 Molho branco	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7801101 Moela de galinha ou frango	9 Molho branco	103 Unidade	103 Unidade	18	1 Moela de galinha - unidade média
7801101 Moela de galinha ou frango	13 Ensopado	12 Colher de arroz/servir	103 Unidade	100	8 Frango - miúdos cozidos - 2 colheres de sopa cheias
7801101 Moela de galinha ou frango	13 Ensopado	16 Colher de sopa	103 Unidade	50	8 Frango - miúdos cozidos - colher de sopa cheia
7801101 Moela de galinha ou frango	13 Ensopado	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7801101 Moela de galinha ou frango	13 Ensopado	87 Porção	103 Unidade	100	8 Frango - miúdos cozidos - porção
7801101 Moela de galinha ou frango	13 Ensopado	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7801101 Moela de galinha ou frango	13 Ensopado	103 Unidade	103 Unidade	18	1 Moela de galinha - unidade média
7801101 Moela de galinha ou frango	15 Sopa	68 Grama	93 Prato raso	1	15 Grama
7801101 Moela de galinha ou frango	15 Sopa	93 Prato raso	93 Prato raso	325	1 Sopa de carne e legumes - prato raso
7801101 Moela de galinha ou frango	15 Sopa	94 Quilo	93 Prato raso	1000	15 Quilo
7801202 Coração de frango	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	103 Unidade	50	8 Frango - miúdos cozidos - colher de sopa cheia
7801202 Coração de frango	2 Cozido(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7801202 Coração de frango	2 Cozido(a)	87 Porção	103 Unidade	100	8 Frango - miúdos cozidos - porção
7801202 Coração de frango	2 Cozido(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7801202 Coração de frango	2 Cozido(a)	103 Unidade	103 Unidade	5	1 Coração de galinha cozida - unidade média
7801202 Coração de frango	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	29 Espetinho	103 Unidade	46	2 Espetinho de carne - unidade
7801202 Coração de frango	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7801202 Coração de frango	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	87 Porção	103 Unidade	100	8 Frango - miúdos cozidos - porção
7801202 Coração de frango	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	88 Punhado	103 Unidade	50	8 Frango - miúdos cozidos - colher de sopa cheia
7801202 Coração de frango	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7801202 Coração de frango	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	103 Unidade	103 Unidade	5	1 Coração de galinha cozida - unidade média
7801202 Coração de frango	4 Assado(a)	17 Concha	103 Unidade	150	8 Frango - miúdos cozidos - 3 colheres de sopa cheias
7801202 Coração de frango	4 Assado(a)	29 Espetinho	103 Unidade	46	2 Espetinho de carne - unidade
7801202 Coração de frango	4 Assado(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7801202 Coração de frango	4 Assado(a)	87 Porção	103 Unidade	100	8 Frango - miúdos cozidos - porção
7801202 Coração de frango	4 Assado(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7801202 Coração de frango	4 Assado(a)	103 Unidade	103 Unidade	5	1 Coração de galinha cozida - unidade média
7801202 Coração de frango	4 Assado(a)	104 Unidade pequena	103 Unidade	3	1 Coração de galinha cozida - unidade pequena
7801202 Coração de frango	5 Frito(a)	16 Colher de sopa	103 Unidade	50	8 Frango - miúdos cozidos - colher de sopa cheia
7801202 Coração de frango	5 Frito(a)	29 Espetinho	103 Unidade	46	2 Espetinho de carne - unidade
7801202 Coração de frango	5 Frito(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7801202 Coração de frango	5 Frito(a)	87 Porção	103 Unidade	100	8 Frango - miúdos cozidos - porção
7801202 Coração de frango	5 Frito(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7801202 Coração de frango	5 Frito(a)	103 Unidade	103 Unidade	5	1 Coração de galinha cozida - unidade média
7801202 Coração de frango	13 Ensopado	16 Colher de sopa	103 Unidade	50	8 Frango - miúdos cozidos - colher de sopa cheia
7801202 Coração de frango	13 Ensopado	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7801202 Coração de frango	13 Ensopado	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7801202 Coração de frango	13 Ensopado	103 Unidade	103 Unidade	5	1 Coração de galinha cozida - unidade média
7801301 Fígado de galinha ou frango	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	103 Unidade	100	8 Frango - miúdos cozidos - 2 colheres de sopa cheias
7801301 Fígado de galinha ou frango	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	103 Unidade	50	8 Frango - miúdos cozidos - colher de sopa cheia
7801301 Fígado de galinha ou frango	2 Cozido(a)	17 Concha	103 Unidade	150	8 Frango - miúdos cozidos - 3 colheres de sopa cheias
7801301 Fígado de galinha ou frango	2 Cozido(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7801301 Fígado de galinha ou frango	2 Cozido(a)	81 Pedaco	103 Unidade	30	1 Fígado de galinha cozido - unidade média
7801301 Fígado de galinha ou frango	2 Cozido(a)	87 Porção	103 Unidade	100	8 Frango - miúdos cozidos - porção

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7801301 Fígado de galinha ou frango	2 Cozido(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7801301 Fígado de galinha ou frango	2 Cozido(a)	103 Unidade	103 Unidade	30	1 Fígado de galinha cozido - unidade média
7801301 Fígado de galinha ou frango	4 Assado(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7801301 Fígado de galinha ou frango	4 Assado(a)	81 Pedaco	103 Unidade	30	1 Fígado de galinha cozido - unidade média
7801301 Fígado de galinha ou frango	4 Assado(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7801301 Fígado de galinha ou frango	4 Assado(a)	103 Unidade	103 Unidade	30	1 Fígado de galinha cozido - unidade média
7801301 Fígado de galinha ou frango	5 Frito(a)	16 Colher de sopa	103 Unidade	50	8 Frango - miúdos cozidos - colher de sopa cheia
7801301 Fígado de galinha ou frango	5 Frito(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7801301 Fígado de galinha ou frango	5 Frito(a)	81 Pedaco	103 Unidade	30	1 Fígado de galinha cozido - unidade média
7801301 Fígado de galinha ou frango	5 Frito(a)	87 Porção	103 Unidade	100	8 Frango - miúdos cozidos - porção
7801301 Fígado de galinha ou frango	5 Frito(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7801301 Fígado de galinha ou frango	5 Frito(a)	103 Unidade	103 Unidade	30	1 Fígado de galinha cozido - unidade média
7801407 Canja	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	92 Prato fundo	40	1 Sopa de feijão e macarrão - 2 colheres de sopa cheias
7801407 Canja	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	92 Prato fundo	20	1 Sopa de feijão e macarrão - colher de sopa cheia
7801407 Canja	99 Não se aplica	17 Concha	92 Prato fundo	130	1 Canja - concha média cheia
7801407 Canja	99 Não se aplica	21 Copo grande	92 Prato fundo	300	4 Sopa - cumbuca
7801407 Canja	99 Não se aplica	22 Copo médio	92 Prato fundo	300	4 Sopa - cumbuca
7801407 Canja	99 Não se aplica	68 Grama	92 Prato fundo	1	15 Grama
7801407 Canja	99 Não se aplica	87 Porção	92 Prato fundo	300	4 Sopa - cumbuca
7801407 Canja	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	92 Prato fundo	150	4 Sopa - 1/2 cumbuca
7801407 Canja	99 Não se aplica	92 Prato fundo	92 Prato fundo	520	1 Canja - prato fundo cheio
7801407 Canja	99 Não se aplica	93 Prato raso	92 Prato fundo	325	1 Canja - prato raso
7801407 Canja	99 Não se aplica	94 Quilo	92 Prato fundo	1000	15 Quilo
7801702 Peru em pedaço não especificado	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7801702 Peru em pedaço não especificado	2 Cozido(a)	81 Pedaço	81 Pedaço	32	1 Peru - fatia média
7801702 Peru em pedaço não especificado	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaço	1000	15 Quilo
7801702 Peru em pedaço não especificado	4 Assado(a)	32 Fatia	81 Pedaço	32	1 Peru - fatia média
7801702 Peru em pedaço não especificado	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaço	1	15 Grama
7801702 Peru em pedaço não especificado	4 Assado(a)	81 Pedaço	81 Pedaço	32	1 Peru - fatia média
7801702 Peru em pedaço não especificado	4 Assado(a)	87 Porção	81 Pedaço	96	2 Peru assado sem pele - porção
7801702 Peru em pedaço não especificado	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaço	1000	15 Quilo
7801702 Peru em pedaço não especificado	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaço	1	15 Grama
7801702 Peru em pedaço não especificado	5 Frito(a)	81 Pedaço	81 Pedaço	32	1 Peru - fatia média
7801702 Peru em pedaço não especificado	5 Frito(a)	87 Porção	81 Pedaço	96	2 Peru assado sem pele - porção
7801702 Peru em pedaço não especificado	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaço	1000	15 Quilo
7801702 Peru em pedaço não especificado	13 Ensoopado	68 Grama	81 Pedaço	1	15 Grama
7801702 Peru em pedaço não especificado	13 Ensoopado	81 Pedaço	81 Pedaço	32	1 Peru - fatia média
7801702 Peru em pedaço não especificado	13 Ensoopado	94 Quilo	81 Pedaço	1000	15 Quilo
7801801 Peito de peru	1 Cru(a)	32 Fatia	32 Fatia	32	1 Peru - fatia média
7801801 Peito de peru	1 Cru(a)	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7801801 Peito de peru	1 Cru(a)	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
7801801 Peito de peru	2 Cozido(a)	32 Fatia	32 Fatia	32	1 Peru - fatia média
7801801 Peito de peru	2 Cozido(a)	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7801801 Peito de peru	2 Cozido(a)	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
7801801 Peito de peru	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	32 Fatia	32 Fatia	32	1 Peru - fatia média
7801801 Peito de peru	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7801801 Peito de peru	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	81 Pedaço	32 Fatia	32	1 Peru - fatia média
7801801 Peito de peru	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7801801 Peito de peru	4 Assado(a)	32 Fatia	32 Fatia	32	1 Peru - fatia média
7801801 Peito de peru	4 Assado(a)	33 Filé	32 Fatia	100	1 Frango frito - filé médio
7801801 Peito de peru	4 Assado(a)	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7801801 Peito de peru	4 Assado(a)	81 Pedaco	32 Fatia	32	1 Peru - fatia média
7801801 Peito de peru	4 Assado(a)	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
7801801 Peito de peru	5 Frito(a)	32 Fatia	32 Fatia	32	1 Peru - fatia média
7801801 Peito de peru	5 Frito(a)	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7801801 Peito de peru	5 Frito(a)	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
7801801 Peito de peru	6 Empanado(a)/a milanese	32 Fatia	32 Fatia	32	1 Peru - fatia média
7801801 Peito de peru	6 Empanado(a)/a milanese	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7801801 Peito de peru	6 Empanado(a)/a milanese	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
7801801 Peito de peru	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	32	1 Peru - fatia média
7801801 Peito de peru	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7801801 Peito de peru	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
7802101 Asa de peru	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7802101 Asa de peru	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	174	13 Turkey, wing, skin eaten - medium - from 12 1/2 LB turkey
7802101 Asa de peru	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7802101 Asa de peru	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7802101 Asa de peru	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	174	13 Turkey, wing, skin eaten - medium - from 12 1/2 LB turkey
7802101 Asa de peru	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7802101 Asa de peru	4 Assado(a)	103 Unidade	81 Pedaco	174	13 Turkey, wing, skin eaten - medium - from 12 1/2 LB turkey
7802701 Chester	2 Cozido(a)	32 Fatia	32 Fatia	32	1 Peru - fatia média
7802701 Chester	2 Cozido(a)	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7802701 Chester	2 Cozido(a)	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7802701 <i>Chester</i>	4 Assado(a)	32 Fatia	32 Fatia	32	1 Peru - fatia média
7802701 <i>Chester</i>	4 Assado(a)	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7802701 <i>Chester</i>	4 Assado(a)	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
7802701 <i>Chester</i>	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	32	1 Peru - fatia média
7802701 <i>Chester</i>	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7802701 <i>Chester</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
7802702 <i>Tender</i>	4 Assado(a)	32 Fatia	32 Fatia	32	1 Peru - fatia média
7802702 <i>Tender</i>	4 Assado(a)	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7802702 <i>Tender</i>	4 Assado(a)	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
7802801 <i>Nambu</i>	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7802801 <i>Nambu</i>	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	95	9 Perdiz - pedaco médio
7802801 <i>Nambu</i>	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7802901 <i>Nuggets de frango</i>	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	5 Bife	103 Unidade	140	1 Frango à milanesa - filé médio
7802901 <i>Nuggets de frango</i>	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7802901 <i>Nuggets de frango</i>	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7802901 <i>Nuggets de frango</i>	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	103 Unidade	103 Unidade	23	1 <i>Nugget's</i> frango <i>Sadia</i> - unidade
7802901 <i>Nuggets de frango</i>	4 Assado(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7802901 <i>Nuggets de frango</i>	4 Assado(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7802901 <i>Nuggets de frango</i>	4 Assado(a)	103 Unidade	103 Unidade	23	1 <i>Nugget's</i> frango <i>Sadia</i> - unidade
7802901 <i>Nuggets de frango</i>	5 Frito(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7802901 <i>Nuggets de frango</i>	5 Frito(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7802901 <i>Nuggets de frango</i>	5 Frito(a)	103 Unidade	103 Unidade	23	1 <i>Nugget's</i> frango <i>Sadia</i> - unidade
7802901 <i>Nuggets de frango</i>	6 Empanado(a)/à milanesa	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7802901 <i>Nuggets de frango</i>	6 Empanado(a)/à milanesa	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7802901 <i>Nuggets</i> de frango	6 Empanado(a)/à milanesa	103 Unidade	103 Unidade	23	1 <i>Nugget's</i> frango <i>Sadia</i> - unidade
7802901 <i>Nuggets</i> de frango	7 Refogado(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7802901 <i>Nuggets</i> de frango	7 Refogado(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7802901 <i>Nuggets</i> de frango	7 Refogado(a)	103 Unidade	103 Unidade	23	1 <i>Nugget's</i> frango <i>Sadia</i> - unidade
7802902 <i>Steak</i> de frango	2 Cozido(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7802902 <i>Steak</i> de frango	2 Cozido(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7802902 <i>Steak</i> de frango	2 Cozido(a)	103 Unidade	103 Unidade	140	1 Frango à milanesa - filé médio
7802902 <i>Steak</i> de frango	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7802902 <i>Steak</i> de frango	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7802902 <i>Steak</i> de frango	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	103 Unidade	103 Unidade	140	1 Frango à milanesa - filé médio
7802902 <i>Steak</i> de frango	4 Assado(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7802902 <i>Steak</i> de frango	4 Assado(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7802902 <i>Steak</i> de frango	4 Assado(a)	103 Unidade	103 Unidade	140	1 Frango à milanesa - filé médio
7802902 <i>Steak</i> de frango	5 Frito(a)	5 Bife	103 Unidade	140	1 Frango à milanesa - filé média
7802902 <i>Steak</i> de frango	5 Frito(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7802902 <i>Steak</i> de frango	5 Frito(a)	78 Metade	103 Unidade	70	1 Frango à milanesa - 1/2 filé médio
7802902 <i>Steak</i> de frango	5 Frito(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7802902 <i>Steak</i> de frango	5 Frito(a)	103 Unidade	103 Unidade	140	1 Frango à milanesa - filé médio
7802902 <i>Steak</i> de frango	5 Frito(a)	104 Unidade pequena	103 Unidade	100	1 Frango à milanesa - filé pequeno
7802902 <i>Steak</i> de frango	6 Empanado(a)/à milanesa	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7802902 <i>Steak</i> de frango	6 Empanado(a)/à milanesa	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7802902 <i>Steak</i> de frango	6 Empanado(a)/à milanesa	103 Unidade	103 Unidade	140	1 Frango à milanesa - filé médio
7802902 <i>Steak</i> de frango	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7802902 <i>Steak</i> de frango	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7802902 Steak de frango	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	140	1 Frango a milanesa - filé médio
7803001 Codorna	5 Frito(a)	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama
7803001 Codorna	5 Frito(a)	81 Peçaço	81 Peçaço	80	1 Codorna desfiada - 4 colheres de sopa
7803001 Codorna	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo
7803201 Pé e asa de galinha ou frango	2 Cozido(a)	1 Asa	81 Peçaço	40	1 Frango assado - asa média
7803201 Pé e asa de galinha ou frango	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Peçaço	40	1 Frango assado - 2 colheres de sopa cheias desfiado
7803201 Pé e asa de galinha ou frango	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama
7803201 Pé e asa de galinha ou frango	2 Cozido(a)	81 Peçaço	81 Peçaço	40	1 Frango assado - asa média
7803201 Pé e asa de galinha ou frango	2 Cozido(a)	87 Porção	81 Peçaço	100	2 Frango assado - porção Guia Alimentar
7803201 Pé e asa de galinha ou frango	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo
7803201 Pé e asa de galinha ou frango	4 Assado(a)	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama
7803201 Pé e asa de galinha ou frango	4 Assado(a)	81 Peçaço	81 Peçaço	40	1 Frango assado - asa média
7803201 Pé e asa de galinha ou frango	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo
7803201 Pé e asa de galinha ou frango	5 Frito(a)	25 Coxa	81 Peçaço	55	1 Frango frito - coxa grande
7803201 Pé e asa de galinha ou frango	5 Frito(a)	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama
7803201 Pé e asa de galinha ou frango	5 Frito(a)	81 Peçaço	81 Peçaço	40	1 Frango frito - asa média
7803201 Pé e asa de galinha ou frango	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo
7803301 Ovo de galinha	1 Cru(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7803301 Ovo de galinha	1 Cru(a)	78 Metade	103 Unidade	22,5	1 Ovo de galinha cozido - 1/2 unidade média
7803301 Ovo de galinha	1 Cru(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7803301 Ovo de galinha	1 Cru(a)	103 Unidade	103 Unidade	45	1 Ovo de galinha cozido - unidade média
7803301 Ovo de galinha	2 Cozido(a)	3 Banda	103 Unidade	22,5	1 Ovo de galinha cozido - 1/2 unidade média
7803301 Ovo de galinha	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	103 Unidade	45	1 Ovo de galinha mexido - colher de arroz cheia
7803301 Ovo de galinha	2 Cozido(a)	14 Colher de chá	103 Unidade	3,8	1 Ovo de galinha mexido - 1/4 colher de sopa cheia

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7803301 Ovo de galinha	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	103 Unidade	15	1 Ovo de galinha mexido - colher de sopa cheia
7803301 Ovo de galinha	2 Cozido(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7803301 Ovo de galinha	2 Cozido(a)	81 Pedaco	103 Unidade	22,5	1 Ovo de galinha cozido - 1/2 unidade média
7803301 Ovo de galinha	2 Cozido(a)	87 Porção	103 Unidade	90	2 Ovo cozido - porção Guia Alimentar
7803301 Ovo de galinha	2 Cozido(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7803301 Ovo de galinha	2 Cozido(a)	96 Rodela	103 Unidade	10	1 Ovo de galinha cozido - fatia média
7803301 Ovo de galinha	2 Cozido(a)	103 Unidade	103 Unidade	45	1 Ovo de galinha cozido - unidade média
7803301 Ovo de galinha	4 Assado(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7803301 Ovo de galinha	4 Assado(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7803301 Ovo de galinha	4 Assado(a)	103 Unidade	103 Unidade	45	1 Ovo de galinha cozido - unidade média
7803301 Ovo de galinha	5 Frito(a)	12 Colher de arroz/servir	103 Unidade	45	1 Ovo de galinha mexido - colher de arroz cheia
7803301 Ovo de galinha	5 Frito(a)	16 Colher de sopa	103 Unidade	15	1 Ovo de galinha mexido - colher de sopa cheia
7803301 Ovo de galinha	5 Frito(a)	28 Escumadeira	103 Unidade	45	1 Ovo de galinha mexido - escumadeira média rasa
7803301 Ovo de galinha	5 Frito(a)	32 Fatia	103 Unidade	10	1 Ovo de galinha cozido - fatia média
7803301 Ovo de galinha	5 Frito(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7803301 Ovo de galinha	5 Frito(a)	78 Metade	103 Unidade	25	1 Ovo de galinha frito - 1/2 unidade média
7803301 Ovo de galinha	5 Frito(a)	81 Pedaco	103 Unidade	25	1 Ovo de galinha frito - 1/2 unidade média
7803301 Ovo de galinha	5 Frito(a)	87 Porção	103 Unidade	50	2 Ovo frito - porção Guia Alimentar
7803301 Ovo de galinha	5 Frito(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7803301 Ovo de galinha	5 Frito(a)	103 Unidade	103 Unidade	50	1 Ovo de galinha frito - unidade média
7803301 Ovo de galinha	7 Refogado(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7803301 Ovo de galinha	7 Refogado(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7803301 Ovo de galinha	7 Refogado(a)	103 Unidade	103 Unidade	50	1 Ovo de galinha cozido - unidade média
7803301 Ovo de galinha	8 Molho vermelho	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7803301 Ovo de galinha	8 Molho vermelho	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7803301 Ovo de galinha	8 Molho vermelho	103 Unidade	103 Unidade	45	1 Ovo de galinha cozido - unidade média
7803301 Ovo de galinha	10 Ao alho e óleo	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7803301 Ovo de galinha	10 Ao alho e óleo	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7803301 Ovo de galinha	10 Ao alho e óleo	103 Unidade	103 Unidade	50	1 Ovo de galinha frito - unidade média
7803301 Ovo de galinha	11 Com manteiga/óleo	16 Colher de sopa	103 Unidade	15	1 Ovo de galinha mexido - colher de sopa cheia
7803301 Ovo de galinha	11 Com manteiga/óleo	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7803301 Ovo de galinha	11 Com manteiga/óleo	87 Porção	103 Unidade	50	2 Ovo frito - porção Guia Alimentar
7803301 Ovo de galinha	11 Com manteiga/óleo	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7803301 Ovo de galinha	11 Com manteiga/óleo	103 Unidade	103 Unidade	50	1 Ovo de galinha frito - unidade média
7803301 Ovo de galinha	12 Ao vinagrete	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7803301 Ovo de galinha	12 Ao vinagrete	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7803301 Ovo de galinha	12 Ao vinagrete	103 Unidade	103 Unidade	45	1 Ovo de galinha cozido - unidade média
7803301 Ovo de galinha	13 Ensopado	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7803301 Ovo de galinha	13 Ensopado	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7803301 Ovo de galinha	13 Ensopado	103 Unidade	103 Unidade	45	1 Ovo de galinha cozido - unidade média
7803301 Ovo de galinha	14 Mingau	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7803301 Ovo de galinha	14 Mingau	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7803301 Ovo de galinha	14 Mingau	103 Unidade	103 Unidade	45	1 Ovo de galinha cozido - unidade média
7803301 Ovo de galinha	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7803301 Ovo de galinha	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7803301 Ovo de galinha	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	45	1 Ovo de galinha cozido - unidade média
7803501 Ovo de codorna	1 Cru(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7803501 Ovo de codorna	1 Cru(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7803501 Ovo de codorna	1 Cru(a)	103 Unidade	103 Unidade	10	1 Ovo de codorna - unidade
7803501 Ovo de codorna	2 Cozido(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7803501 Ovo de codorna	2 Cozido(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7803501 Ovo de codorna	2 Cozido(a)	103 Unidade	103 Unidade	10	1 Ovo de codorna - unidade
7803501 Ovo de codorna	5 Frito(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7803501 Ovo de codorna	5 Frito(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7803501 Ovo de codorna	5 Frito(a)	103 Unidade	103 Unidade	10	1 Ovo de codorna - unidade
7803501 Ovo de codorna	12 Ao vinagrete	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7803501 Ovo de codorna	12 Ao vinagrete	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7803501 Ovo de codorna	12 Ao vinagrete	103 Unidade	103 Unidade	10	1 Ovo de codorna - unidade
7803501 Ovo de codorna	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7803501 Ovo de codorna	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7803501 Ovo de codorna	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	10	1 Ovo de codorna - unidade
7803702 Galinha de angola abatida, congelada ou viva	2 Cozido(a)	25 Coxa	81 Peçaço	55	1 Frango assado - coxa grande
7803702 Galinha de angola abatida, congelada ou viva	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama
7803702 Galinha de angola abatida, congelada ou viva	2 Cozido(a)	81 Peçaço	81 Peçaço	55	1 Frango assado - coxa grande
7803702 Galinha de angola abatida, congelada ou viva	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo
7803702 Galinha de angola abatida, congelada ou viva	4 Assado(a)	1 Asa	1 Asa	40	1 Frango assado - asa média
7803702 Galinha de angola abatida, congelada ou viva	4 Assado(a)	68 Grama	1 Asa	1	15 Grama
7803702 Galinha de angola abatida, congelada ou viva	4 Assado(a)	94 Quilo	1 Asa	1000	15 Quilo
7803703 Capote	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama
7803703 Capote	2 Cozido(a)	81 Peçaço	81 Peçaço	40	1 Frango assado - coxa média
7803703 Capote	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo
7803703 Capote	4 Assado(a)	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	
7803703 Capote	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	40	1 Frango assado - coxa média	
7803703 Capote	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7803703 Capote	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7803703 Capote	5 Frito(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	40	1 Frango frito - coxa média	
7803703 Capote	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7803707 Mutum	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7803707 Mutum	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	30	1 Frango assado - asa pequena	
7803707 Mutum	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7803907 Pato em pedaços	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7803907 Pato em pedaços	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	80	9 Pato - pedaço pequeno	
7803907 Pato em pedaços	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7803907 Pato em pedaços	13 Ensopado	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7803907 Pato em pedaços	13 Ensopado	81 Pedaco	81 Pedaco	80	9 Pato - pedaço pequeno	
7803907 Pato em pedaços	13 Ensopado	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7803908 Peito de pato	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7803908 Peito de pato	5 Frito(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	180	1 Frango frito - peito médio	
7803908 Peito de pato	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7803913 Carne de pato	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7803913 Carne de pato	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	80	9 Pato - pedaço pequeno	
7803913 Carne de pato	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7803913 Carne de pato	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
7803913 Carne de pato	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	80	9 Pato - pedaço pequeno	
7803913 Carne de pato	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
7803913 Carne de pato	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7803913 Carne de pato	5 Frito(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	80	9 Pato - pedaco pequeno
7803913 Carne de pato	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7805401 Peito de peru <i>light</i>	1 Cru(a)	32 Fatia	32 Fatia	17	1 Peito de peru sem osso <i>Vita Light Sadia</i> - fatia
7805401 Peito de peru <i>light</i>	1 Cru(a)	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7805401 Peito de peru <i>light</i>	1 Cru(a)	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
7805401 Peito de peru <i>light</i>	2 Cozido(a)	32 Fatia	32 Fatia	17	1 Peito de peru sem osso <i>Vita Light Sadia</i> - fatia
7805401 Peito de peru <i>light</i>	2 Cozido(a)	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7805401 Peito de peru <i>light</i>	2 Cozido(a)	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
7805401 Peito de peru <i>light</i>	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	17	1 Peito de peru sem osso <i>Vita Light Sadia</i> - fatia
7805401 Peito de peru <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7805401 Peito de peru <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
7805501 Frango inteiro orgânico	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7805501 Frango inteiro orgânico	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	55	1 Frango assado - coxa grande
7805501 Frango inteiro orgânico	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7805501 Frango inteiro orgânico	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7805501 Frango inteiro orgânico	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	55	1 Frango assado - coxa grande
7805501 Frango inteiro orgânico	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7805702 Filé de frango orgânico	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7805702 Filé de frango orgânico	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	100	1 Frango frito - filé médio
7805702 Filé de frango orgânico	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7805702 Filé de frango orgânico	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7805702 Filé de frango orgânico	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	81 Pedaco	81 Pedaco	100	1 Frango frito - filé médio
7805702 Filé de frango orgânico	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7805702 Filé de frango orgânico	5 Frito(a)	5 Bife	5 Bife	100	1 Frango frito - filé médio

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
7805702 Filé de frango orgânico	5 Frito(a)	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama	
7805702 Filé de frango orgânico	5 Frito(a)	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	
7805702 Filé de frango orgânico	6 Empanado(a)/à milanesa	5 Bife	5 Bife	140	1 Frango à milanesa - filé médio	
7805702 Filé de frango orgânico	6 Empanado(a)/à milanesa	29 Espetinho	5 Bife	46	2 Espetinho de carne - unidade	
7805702 Filé de frango orgânico	6 Empanado(a)/à milanesa	68 Grama	5 Bife	1	15 Grama	
7805702 Filé de frango orgânico	6 Empanado(a)/à milanesa	94 Quilo	5 Bife	1000	15 Quilo	
<b>Laticínios</b>						
7900101 Leite de vaca integral	99 Não se aplica	9 Caneca	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml	
7900101 Leite de vaca integral	99 Não se aplica	10 Caneco	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml	
7900101 Leite de vaca integral	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano	
7900101 Leite de vaca integral	99 Não se aplica	19 Copo de cafezinho	22 Copo médio	50	1 Copo de cafezinho	
7900101 Leite de vaca integral	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão	
7900101 Leite de vaca integral	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande	
7900101 Leite de vaca integral	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio	
7900101 Leite de vaca integral	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	22 Copo médio	290	1 Copo tulipa	
7900101 Leite de vaca integral	99 Não se aplica	50 Garrafa (500 ml)	22 Copo médio	500	15 Garrafa de 500ml	
7900101 Leite de vaca integral	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama	
7900101 Leite de vaca integral	99 Não se aplica	76 Litro	22 Copo médio	1000	15 Litro	
7900101 Leite de vaca integral	99 Não se aplica	79 Mililitro	22 Copo médio	1	15 Mililitro	
7900101 Leite de vaca integral	99 Não se aplica	87 Porção	22 Copo médio	182	2 Leite integral longa vida 3,5% gordura - padrão - porção	
7900101 Leite de vaca integral	99 Não se aplica	92 Prato fundo	22 Copo médio	300	7 Copo grande	Guia Alimentar
7900101 Leite de vaca integral	99 Não se aplica	93 Prato raso	22 Copo médio	240	1 Copo médio	
7900101 Leite de vaca integral	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo	
7900101 Leite de vaca integral	99 Não se aplica	105 Xícara de café	22 Copo médio	50	15 Xícara de café	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7900101 Leite de vaca integral	99 Não se aplica	106 Xícara de chá	22 Copo médio	200	1 Xícara de chá
7900201 Leite de vaca fresco	99 Não se aplica	9 Caneca	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml
7900201 Leite de vaca fresco	99 Não se aplica	10 Caneco	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml
7900201 Leite de vaca fresco	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
7900201 Leite de vaca fresco	99 Não se aplica	19 Copo de cafezinho	22 Copo médio	50	1 Copo de cafezinho
7900201 Leite de vaca fresco	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão
7900201 Leite de vaca fresco	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
7900201 Leite de vaca fresco	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
7900201 Leite de vaca fresco	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	22 Copo médio	290	1 Copo tulipa
7900201 Leite de vaca fresco	99 Não se aplica	36 Garrafa (200 ml)	22 Copo médio	200	15 Garrafa de 200ml
7900201 Leite de vaca fresco	99 Não se aplica	43 Garrafa (300 ml)	22 Copo médio	300	15 Garrafa de 300ml
7900201 Leite de vaca fresco	99 Não se aplica	50 Garrafa (500 ml)	22 Copo médio	500	15 Garrafa de 500ml
7900201 Leite de vaca fresco	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
7900201 Leite de vaca fresco	99 Não se aplica	76 Litro	22 Copo médio	1000	15 Litro
7900201 Leite de vaca fresco	99 Não se aplica	79 Mililitro	22 Copo médio	1	15 Mililitro
7900201 Leite de vaca fresco	99 Não se aplica	87 Porção	22 Copo médio	182	2 Leite integral longa vida 3,5% gordura - padrão - porção Guia Alimentar
7900201 Leite de vaca fresco	99 Não se aplica	92 Prato fundo	22 Copo médio	300	7 Copo grande
7900201 Leite de vaca fresco	99 Não se aplica	93 Prato raso	22 Copo médio	240	1 Copo médio
7900201 Leite de vaca fresco	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
7900201 Leite de vaca fresco	99 Não se aplica	105 Xícara de café	22 Copo médio	50	15 Xícara de café
7900201 Leite de vaca fresco	99 Não se aplica	106 Xícara de chá	22 Copo médio	200	1 Xícara de chá
7900301 Leite de cabra	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
7900301 Leite de cabra	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
7900301 Leite de cabra	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7900301 Leite de cabra	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
7900301 Leite de cabra	99 Não se aplica	105 Xícara de café	22 Copo médio	50	15 Xícara de café
7900301 Leite de cabra	99 Não se aplica	106 Xícara de chá	22 Copo médio	200	1 Xícara de chá
7900601 Leite em pó integral	99 Não se aplica	10 Caneco	16 Colher de sopa	40	5 Diluição para o preparo de 1 caneca de 300ml
7900601 Leite em pó integral	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	32	1 Leite de vaca integral pó - 2 colheres de sopa cheias
7900601 Leite em pó integral	99 Não se aplica	13 Colher de café	16 Colher de sopa	2,3	1 Leite de vaca integral pó - 1/4 colher de sobremesa cheia
7900601 Leite em pó integral	99 Não se aplica	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	4,5	1 Leite de vaca integral pó - 1/2 colher de sobremesa cheia
7900601 Leite em pó integral	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	9	1 Leite de vaca integral pó - colher de sobremesa cheia
7900601 Leite em pó integral	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	16	1 Leite de vaca integral pó - colher de sopa cheia
7900601 Leite em pó integral	99 Não se aplica	17 Concha	16 Colher de sopa	64	1 Leite de vaca integral pó - 4 colheres de sopa cheias
7900601 Leite em pó integral	99 Não se aplica	18 Copo americano	16 Colher de sopa	20	5 Diluição para o preparo de 1 copo americano
7900601 Leite em pó integral	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	16 Colher de sopa	32	5 Diluição para o preparo de 1 copo médio
7900601 Leite em pó integral	99 Não se aplica	21 Copo grande	16 Colher de sopa	40	5 Diluição para o preparo de 1 copo grande
7900601 Leite em pó integral	99 Não se aplica	22 Copo médio	16 Colher de sopa	32	5 Diluição para o preparo de 1 copo médio
7900601 Leite em pó integral	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	16 Colher de sopa	38,7	5 Diluição para o preparo de 1 tulipa
7900601 Leite em pó integral	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
7900601 Leite em pó integral	99 Não se aplica	76 Litro	16 Colher de sopa	1000	15 Litro
7900601 Leite em pó integral	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
7900601 Leite em pó integral	99 Não se aplica	105 Xícara de café	16 Colher de sopa	6,7	5 Diluição para o preparo de 1 xícara de café
7900601 Leite em pó integral	99 Não se aplica	106 Xícara de chá	16 Colher de sopa	26,7	5 Diluição para o preparo de 1 xícara de chá
7900710 Leite em pó desnatado	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	20	1 Leite de vaca desnatado pó - 2 colheres de sopa cheias
7900710 Leite em pó desnatado	99 Não se aplica	13 Colher de café	16 Colher de sopa	1,8	1 Leite de vaca desnatado pó - 1/4 colher de sobremesa cheia
7900710 Leite em pó desnatado	99 Não se aplica	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	3,5	1 Leite de vaca desnatado pó - 1/2 colher de sobremesa cheia
7900710 Leite em pó desnatado	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	10	1 Leite de vaca desnatado pó - colher de sopa cheia

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7900710 Leite em pó desnatado	99 Não se aplica	18 Copo americano	16 Colher de sopa	12,5	5 Diluição para o preparado de 1 copo americano
7900710 Leite em pó desnatado	99 Não se aplica	21 Copo grande	16 Colher de sopa	25	5 Diluição para o preparado de 1 copo grande
7900710 Leite em pó desnatado	99 Não se aplica	22 Copo médio	16 Colher de sopa	20	5 Diluição para o preparado de 1 copo médio
7900710 Leite em pó desnatado	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
7900710 Leite em pó desnatado	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
7900710 Leite em pó desnatado	99 Não se aplica	105 Xicara de café	16 Colher de sopa	4,2	5 Diluição para o preparo de 1 xícara de café
7900710 Leite em pó desnatado	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	16 Colher de sopa	16,7	5 Diluição para o preparo de 1 xícara de chá
7900801 Leite em pó	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	32	1 Leite de vaca integral pó - 2 colheres de sopa cheias
7900801 Leite em pó	99 Não se aplica	13 Colher de café	16 Colher de sopa	2,3	1 Leite de vaca integral pó - 1/4 colher de sobremesa cheia
7900801 Leite em pó	99 Não se aplica	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	4,5	1 Leite de vaca integral pó - 1/2 colher de sobremesa cheia
7900801 Leite em pó	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	9	1 Leite de vaca integral pó - colher de sobremesa cheia
7900801 Leite em pó	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	16	1 Leite de vaca integral pó - colher de sopa cheia
7900801 Leite em pó	99 Não se aplica	18 Copo americano	16 Colher de sopa	20	5 Diluição para o preparo de 1 copo americano
7900801 Leite em pó	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	16 Colher de sopa	32	5 Diluição para o preparo de 1 copo médio
7900801 Leite em pó	99 Não se aplica	21 Copo grande	16 Colher de sopa	40	5 Diluição para o preparo de 1 copo grande
7900801 Leite em pó	99 Não se aplica	22 Copo médio	16 Colher de sopa	32	5 Diluição para o preparo de 1 copo médio
7900801 Leite em pó	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
7900801 Leite em pó	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	26	2 Leite em pó integral - porção Guia Alimentar
7900801 Leite em pó	99 Não se aplica	93 Prato raso	16 Colher de sopa	32	5 Diluição para o preparo de 1 copo médio
7900801 Leite em pó	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
7900801 Leite em pó	99 Não se aplica	102 Tigela	16 Colher de sopa	40	5 Diluição para o preparo de 1 caneca de 300ml
7900801 Leite em pó	99 Não se aplica	105 Xicara de café	16 Colher de sopa	6,7	5 Diluição para o preparo de 1 xícara de café
7900801 Leite em pó	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	16 Colher de sopa	26,7	5 Diluição para o preparo de 1 xícara de chá
7900901 Leite condensado	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	30	1 Leite condensado - 2 colheres de sopa

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7900901 Leite condensado	99 Não se aplica	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	2	1 Leite condensado - colher de chá
7900901 Leite condensado	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	10	1 Leite condensado - colher de sobremesa
7900901 Leite condensado	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	15	1 Leite condensado - colher de sopa
7900901 Leite condensado	99 Não se aplica	21 Copo grande	16 Colher de sopa	300	7 Copo grande
7900901 Leite condensado	99 Não se aplica	22 Copo médio	16 Colher de sopa	240	15 Copo médio
7900901 Leite condensado	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
7900901 Leite condensado	99 Não se aplica	69 Lata (250 ml)	16 Colher de sopa	250	15 Lata de 250ml
7900901 Leite condensado	99 Não se aplica	72 Lata (350 ml)	16 Colher de sopa	350	15 Lata de 350ml
7900901 Leite condensado	99 Não se aplica	75 Lata (não especificada)	16 Colher de sopa	395	1 Leite condensado - lata
7900901 Leite condensado	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	16 Colher de sopa	12,5	7 Doce de leite - passada de faca
7900901 Leite condensado	99 Não se aplica	90 Pote	16 Colher de sopa	150	15 Copo americano
7900901 Leite condensado	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
7900901 Leite condensado	99 Não se aplica	101 Taça	16 Colher de sopa	150	15 Copo americano
7900901 Leite condensado	99 Não se aplica	105 Xícara de café	16 Colher de sopa	50	15 Xícara de café
7900901 Leite condensado	99 Não se aplica	106 Xícara de chá	16 Colher de sopa	200	1 Xícara de chá
7900903 Leite beijinho	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7900903 Leite beijinho	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7900903 Leite beijinho	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	15	1 Doce de coco - unidade média
7901001 Creme de leite	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	30	1 Creme de leite - 2 colheres de sopa rasas
7901001 Creme de leite	99 Não se aplica	13 Colher de café	16 Colher de sopa	2,5	1 Creme chantilly caseiro - 1/2 colher de chá cheia
7901001 Creme de leite	99 Não se aplica	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	5	1 Creme chantilly caseiro - colher de chá cheia
7901001 Creme de leite	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	20	1 Creme chantilly caseiro - colher de sobremesa cheia
7901001 Creme de leite	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	15	1 Creme de leite - colher de sopa rasa
7901001 Creme de leite	99 Não se aplica	18 Copo americano	16 Colher de sopa	150	15 Copo americano

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7901001 Creme de leite	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	16 Colher de sopa	240	1 Copo de requeijão
7901001 Creme de leite	99 Não se aplica	22 Copo médio	16 Colher de sopa	240	15 Copo médio
7901001 Creme de leite	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
7901001 Creme de leite	99 Não se aplica	79 Mililitro	16 Colher de sopa	1	15 Mililitro
7901001 Creme de leite	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	16 Colher de sopa	12,5	7 Doce de leite - passada de faca
7901001 Creme de leite	99 Não se aplica	90 Pote	16 Colher de sopa	150	15 Copo americano
7901001 Creme de leite	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
7901001 Creme de leite	99 Não se aplica	101 Taça	16 Colher de sopa	150	15 Copo americano
7901001 Creme de leite	99 Não se aplica	102 Tigela	16 Colher de sopa	150	15 Copo americano
7901101 Chantilly	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	87 Porção	25	1 Creme <i>chantilly</i> caseiro - colher de sopa cheia
7901101 Chantilly	99 Não se aplica	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
7901101 Chantilly	99 Não se aplica	87 Porção	87 Porção	30	5 <i>Chantilly Vigor</i> - porção rótulo
7901101 Chantilly	99 Não se aplica	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
7901201 Iogurte de qualquer sabor	99 Não se aplica	9 Caneca	90 Pote	300	15 Caneca de 300ml
7901201 Iogurte de qualquer sabor	99 Não se aplica	10 Caneco	90 Pote	300	15 Caneca de 300ml
7901201 Iogurte de qualquer sabor	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	90 Pote	15	1 Creme de leite - colher de sopa rasa
7901201 Iogurte de qualquer sabor	99 Não se aplica	18 Copo americano	90 Pote	150	15 Copo americano
7901201 Iogurte de qualquer sabor	99 Não se aplica	19 Copo de cafezinho	90 Pote	50	1 Copo de cafezinho
7901201 Iogurte de qualquer sabor	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	90 Pote	240	1 Copo de requeijão
7901201 Iogurte de qualquer sabor	99 Não se aplica	21 Copo grande	90 Pote	300	7 Copo grande
7901201 Iogurte de qualquer sabor	99 Não se aplica	22 Copo médio	90 Pote	240	1 Copo médio
7901201 Iogurte de qualquer sabor	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	90 Pote	290	1 Copo tulipa
7901201 Iogurte de qualquer sabor	99 Não se aplica	36 Garrafa (200 ml)	90 Pote	200	15 Garrafa de 200ml
7901201 Iogurte de qualquer sabor	99 Não se aplica	40 Garrafa (275 ml)	90 Pote	275	15 Garrafa de 275ml

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7901201	logurte de qualquer sabor	99 Não se aplica	43 Garrafa (300 ml)	300	15 Garrafa de 300ml
7901201	logurte de qualquer sabor	99 Não se aplica	50 Garrafa (500 ml)	500	15 Garrafa de 500ml
7901201	logurte de qualquer sabor	99 Não se aplica	54 Garrafa (600 ml)	600	15 Garrafa de 600ml
7901201	logurte de qualquer sabor	99 Não se aplica	59 Garrafa (1 litro)	1000	15 Garrafa de 1l
7901201	logurte de qualquer sabor	99 Não se aplica	66 Garrafa (não especificada)	200	1 logurte natural - unidade
7901201	logurte de qualquer sabor	99 Não se aplica	68 Grama	1	15 Grama
7901201	logurte de qualquer sabor	99 Não se aplica	76 Litro	1000	15 Litro
7901201	logurte de qualquer sabor	99 Não se aplica	79 Mililitro	1	15 Mililitro
7901201	logurte de qualquer sabor	99 Não se aplica	87 Porção	165	2 logurte integral natural - porção Guia Alimentar
7901201	logurte de qualquer sabor	99 Não se aplica	90 Pote	200	1 logurte natural - unidade
7901201	logurte de qualquer sabor	99 Não se aplica	94 Quilo	1000	15 Quilo
7901201	logurte de qualquer sabor	99 Não se aplica	105 Xicara de café	50	15 Xicara de café
7901201	logurte de qualquer sabor	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	200	1 Xicara de chá
7901203	logurte desnatado	99 Não se aplica	18 Copo americano	150	15 Copo americano
7901203	logurte desnatado	99 Não se aplica	22 Copo médio	240	1 Copo médio
7901203	logurte desnatado	99 Não se aplica	68 Grama	1	15 Grama
7901203	logurte desnatado	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	12,5	7 Doce de leite - passada de faca
7901203	logurte desnatado	99 Não se aplica	90 Pote	200	1 logurte desnatado - unidade
7901203	logurte desnatado	99 Não se aplica	94 Quilo	1000	15 Quilo
7901204	logurte natural	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	15	1 Creme de leite - colher de sopa rasa
7901204	logurte natural	99 Não se aplica	18 Copo americano	150	15 Copo americano
7901204	logurte natural	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	240	1 Copo de requeijão
7901204	logurte natural	99 Não se aplica	21 Copo grande	300	7 Copo grande
7901204	logurte natural	99 Não se aplica	22 Copo médio	240	1 Copo médio

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7901204 Iogurte natural	99 Não se aplica	36 Garrafa (200 ml)	90 Pote	200	15 Garrafa de 200ml
7901204 Iogurte natural	99 Não se aplica	68 Grama	90 Pote	1	15 Grama
7901204 Iogurte natural	99 Não se aplica	79 Mililitro	90 Pote	1	15 Mililitro
7901204 Iogurte natural	99 Não se aplica	90 Pote	90 Pote	200	1 Iogurte desnatado - unidade
7901204 Iogurte natural	99 Não se aplica	94 Quilo	90 Pote	1000	15 Quilo
7901301 Yakult de qualquer sabor	99 Não se aplica	21 Copo grande	103 Unidade	300	7 Copo grande
7901301 Yakult de qualquer sabor	99 Não se aplica	22 Copo médio	103 Unidade	240	1 Copo médio
7901301 Yakult de qualquer sabor	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7901301 Yakult de qualquer sabor	99 Não se aplica	90 Pote	103 Unidade	80	1 Leite fermentado Yakult - unidade
7901301 Yakult de qualquer sabor	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7901301 Yakult de qualquer sabor	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	80	1 Leite fermentado Yakult - unidade
7901303 Bebida láctea	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
7901303 Bebida láctea	99 Não se aplica	19 Copo de cafezinho	22 Copo médio	50	1 Copo de cafezinho
7901303 Bebida láctea	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão
7901303 Bebida láctea	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
7901303 Bebida láctea	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
7901303 Bebida láctea	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	22 Copo médio	290	1 Copo tulipa
7901303 Bebida láctea	99 Não se aplica	36 Garrafa (200 ml)	22 Copo médio	200	15 garrafa de 200ml
7901303 Bebida láctea	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
7901303 Bebida láctea	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
7901304 Leite fermentado	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	103 Unidade	240	1 Copo de requeijão
7901304 Leite fermentado	99 Não se aplica	21 Copo grande	103 Unidade	300	7 Copo grande
7901304 Leite fermentado	99 Não se aplica	22 Copo médio	103 Unidade	240	1 Copo médio
7901304 Leite fermentado	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7901304 Leite fermentado	99 Não se aplica	90 Pote	103 Unidade	80	1 Leite fermentado <i>Yakult</i> - unidade
7901304 Leite fermentado	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7901304 Leite fermentado	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	80	1 Leite fermentado <i>Yakult</i> - unidade
7901401 Coalhada	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	17 Concha	62	2 Coalhada - 2 colheres de sopa
7901401 Coalhada	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	17 Concha	31	2 Coalhada - colher de sopa
7901401 Coalhada	99 Não se aplica	17 Concha	17 Concha	104	1 Coalhada - concha
7901401 Coalhada	99 Não se aplica	18 Copo americano	17 Concha	150	15 Copo americano
7901401 Coalhada	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	17 Concha	240	1 Copo de requeijão
7901401 Coalhada	99 Não se aplica	21 Copo grande	17 Concha	300	7 Copo grande
7901401 Coalhada	99 Não se aplica	22 Copo médio	17 Concha	240	15 Copo médio
7901401 Coalhada	99 Não se aplica	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
7901401 Coalhada	99 Não se aplica	79 Mililitro	17 Concha	1	15 Mililitro
7901401 Coalhada	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	17 Concha	12,5	7 Doce de leite - passada de faca
7901401 Coalhada	99 Não se aplica	87 Porção	17 Concha	77,5	2 Coalhada - porção Guia Alimentar
7901401 Coalhada	99 Não se aplica	90 Pote	17 Concha	200	5 Coalhada <i>Vigor</i> - unidade
7901401 Coalhada	99 Não se aplica	92 Prato fundo	17 Concha	307	14 Coalhada - prato fundo
7901401 Coalhada	99 Não se aplica	93 Prato raso	17 Concha	153,5	14 Coalhada - 1/2 prato fundo
7901401 Coalhada	99 Não se aplica	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
7901401 Coalhada	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	17 Concha	200	1 Xicara de chá
7901501 Manteiga com ou sem sal	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	86 Ponta de faca	64	1 Manteiga - 2 colheres de sopa cheias
7901501 Manteiga com ou sem sal	99 Não se aplica	13 Colher de café	86 Ponta de faca	4	1 Manteiga - 1/2 colher de chá cheia
7901501 Manteiga com ou sem sal	99 Não se aplica	14 Colher de chá	86 Ponta de faca	8	1 Manteiga - colher de chá cheia
7901501 Manteiga com ou sem sal	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	86 Ponta de faca	23	1 Manteiga - colher de sobremesa cheia
7901501 Manteiga com ou sem sal	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	86 Ponta de faca	32	1 Manteiga - colher de sopa cheia

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7901501 Manteiga com ou sem sal	99 Não se aplica	18 Copo americano	86 Ponta de faca	155	4 Manteiga - xícara de chá
7901501 Manteiga com ou sem sal	99 Não se aplica	22 Copo médio	86 Ponta de faca	155	4 Manteiga - xícara de chá
7901501 Manteiga com ou sem sal	99 Não se aplica	32 Fatia	86 Ponta de faca	32	1 Manteiga - colher de sopa cheia
7901501 Manteiga com ou sem sal	99 Não se aplica	35 Garfada	86 Ponta de faca	32	1 Manteiga - colher de sopa cheia
7901501 Manteiga com ou sem sal	99 Não se aplica	68 Grama	86 Ponta de faca	1	15 Grama
7901501 Manteiga com ou sem sal	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	86 Ponta de faca	5	7 Manteiga - ponta de faca
7901501 Manteiga com ou sem sal	99 Não se aplica	87 Porção	86 Ponta de faca	9,8	2 Manteiga - porção Guia Alimentar
7901501 Manteiga com ou sem sal	99 Não se aplica	94 Quilo	86 Ponta de faca	1000	15 Quilo
7901505 Manteiga de garrafa	99 Não se aplica	13 Colher de café	86 Ponta de faca	1	1 Óleo vegetal - colher de café
7901505 Manteiga de garrafa	99 Não se aplica	14 Colher de chá	86 Ponta de faca	2	1 Óleo vegetal - colher de chá
7901505 Manteiga de garrafa	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	86 Ponta de faca	8	1 Óleo - colher de sopa
7901505 Manteiga de garrafa	99 Não se aplica	68 Grama	86 Ponta de faca	1	15 Grama
7901505 Manteiga de garrafa	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	86 Ponta de faca	5	7 Manteiga - ponta de faca
7901505 Manteiga de garrafa	99 Não se aplica	94 Quilo	86 Ponta de faca	1000	15 Quilo
7901602 Margarina com ou sem sal	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	86 Ponta de faca	64	1 Margarina - 2 colheres de sopa cheias
7901602 Margarina com ou sem sal	99 Não se aplica	13 Colher de café	86 Ponta de faca	4	1 Margarina - 1/2 colher de chá cheia
7901602 Margarina com ou sem sal	99 Não se aplica	14 Colher de chá	86 Ponta de faca	8	1 Margarina - colher de chá cheia
7901602 Margarina com ou sem sal	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	86 Ponta de faca	23	1 Margarina - colher de sobremesa cheia
7901602 Margarina com ou sem sal	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	86 Ponta de faca	32	1 Margarina - colher de sopa cheia
7901602 Margarina com ou sem sal	99 Não se aplica	17 Concha	86 Ponta de faca	64	1 Margarina - colher de sopa cheia
7901602 Margarina com ou sem sal	99 Não se aplica	18 Copo americano	86 Ponta de faca	155	4 Manteiga - xícara de chá
7901602 Margarina com ou sem sal	99 Não se aplica	32 Fatia	86 Ponta de faca	32	1 Margarina - colher de sopa cheia
7901602 Margarina com ou sem sal	99 Não se aplica	35 Garfada	86 Ponta de faca	32	1 Margarina - colher de sopa cheia
7901602 Margarina com ou sem sal	99 Não se aplica	68 Grama	86 Ponta de faca	1	15 Grama

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7901602 Margarina com ou sem sal	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	86 Ponta de faca	5	7 Margarina - ponta de faca
7901602 Margarina com ou sem sal	99 Não se aplica	87 Porção	86 Ponta de faca	9,8	2 Margarina vegetal - porção Guia Alimentar
7901602 Margarina com ou sem sal	99 Não se aplica	94 Quilo	86 Ponta de faca	1000	15 Quilo
7901602 Margarina com ou sem sal	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	86 Ponta de faca	155	4 Manteiga - xícara de chá
7901701 Queijo prato	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	15	1 Queijo prato - fatia média
7901701 Queijo prato	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7901701 Queijo prato	99 Não se aplica	87 Porção	32 Fatia	30	2 Queijo prato - porção Guia Alimentar
7901701 Queijo prato	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
7901703 Queijo colonial	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	45	1 Queijo minas padrão - fatia média
7901703 Queijo colonial	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7901703 Queijo colonial	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
7901705 Queijo de colônia	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	45	1 Queijo minas padrão - fatia média
7901705 Queijo de colônia	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7901705 Queijo de colônia	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
7901801 Queijo muçarela	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	20	1 Queijo muçarela - fatia média
7901801 Queijo muçarela	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7901801 Queijo muçarela	99 Não se aplica	87 Porção	32 Fatia	45	2 Queijo tipo muçarela - porção Guia Alimentar
7901801 Queijo muçarela	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
7901803 Muçarela	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	20	1 Queijo muçarela - fatia média
7901803 Muçarela	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7901803 Muçarela	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	32 Fatia	6	7 Requeijão - ponta de faca
7901803 Muçarela	99 Não se aplica	87 Porção	32 Fatia	45	2 Queijo tipo muçarela - porção Guia Alimentar
7901803 Muçarela	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
7901807 Muçarela de búfalo	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	20	1 Queijo muçarela - fatia média

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7901807 Muçarela de búfala	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7901807 Muçarela de búfala	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
7901809 Queijo de búfala	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
7901809 Queijo de búfala	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	20	9 Muçarela de búfala - no
7901809 Queijo de búfala	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
7901901 Queijo de reino	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	45	1 Queijo minas padrão - fatia média
7901901 Queijo de reino	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7901901 Queijo de reino	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
7902001 Queijo de minas	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	45	1 Queijo minas padrão - fatia média
7902001 Queijo de minas	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7902001 Queijo de minas	99 Não se aplica	87 Porção	32 Fatia	50	2 Queijo tipo minas - porção Guia Alimentar
7902001 Queijo de minas	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
7902003 Queijo de manteiga	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	45	1 Queijo minas padrão - fatia média
7902003 Queijo de manteiga	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7902003 Queijo de manteiga	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
7902004 Quechímia	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	44	1 Queijo cottage - colher de sopa cheia
7902004 Quechímia	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
7902004 Quechímia	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	16 Colher de sopa	6	7 Requeijão - ponta de faca
7902004 Quechímia	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
7902005 Queijo de coalho	99 Não se aplica	29 Espetinho	32 Fatia	46	2 Espetinho de carne - unidade
7902005 Queijo de coalho	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	45	1 Queijo minas padrão - fatia média
7902005 Queijo de coalho	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7902005 Queijo de coalho	99 Não se aplica	81 Pedaco	32 Fatia	100	1 Queijo coalho - pedaco grande
7902005 Queijo de coalho	99 Não se aplica	87 Porção	32 Fatia	50	2 Queijo tipo minas - porção Guia Alimentar

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
7902005 Queijo de coalho	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo	
7902008 Queijo canastra	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	45	1 Queijo minas padrão - fatia média	
7902008 Queijo canastra	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama	
7902008 Queijo canastra	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo	
7902201 Queijo ricota	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	32 Fatia	44	1 Queijo cottage - colher de sopa cheia	
7902201 Queijo ricota	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	35	1 Ricota <i>Marrifa</i> - fatia média	
7902201 Queijo ricota	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama	
7902201 Queijo ricota	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	32 Fatia	6	7 Requeijão - ponta de faca	
7902201 Queijo ricota	99 Não se aplica	87 Porção	32 Fatia	100	2 Ricota - porção Guia Alimentar	
7902201 Queijo ricota	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo	
7902301 Leite de soja com sabor	99 Não se aplica	9 Caneca	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml	
7902301 Leite de soja com sabor	99 Não se aplica	10 Caneco	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml	
7902301 Leite de soja com sabor	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano	
7902301 Leite de soja com sabor	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão	
7902301 Leite de soja com sabor	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande	
7902301 Leite de soja com sabor	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio	
7902301 Leite de soja com sabor	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	22 Copo médio	290	1 Copo tulipa	
7902301 Leite de soja com sabor	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama	
7902301 Leite de soja com sabor	99 Não se aplica	79 Mililitro	22 Copo médio	1	15 Mililitro	
7902301 Leite de soja com sabor	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo	
7902301 Leite de soja com sabor	99 Não se aplica	105 Xicara de café	22 Copo médio	50	15 Xicara de café	
7902301 Leite de soja com sabor	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	22 Copo médio	200	1 Xicara de chá	
7902303 <i>Ades</i> original	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano	
7902303 <i>Ades</i> original	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7902303 Ades original	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
7902303 Ades original	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	22 Copo médio	290	1 Copo tulipa
7902303 Ades original	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
7902303 Ades original	99 Não se aplica	79 Mililitro	22 Copo médio	1	15 Mililitro
7902303 Ades original	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
7902303 Ades original	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	22 Copo médio	200	1 Xicara de chá
7902403 Queijo ralado	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	30	1 Queijo parmesão - 2 colheres de sopa cheias ralado
7902403 Queijo ralado	99 Não se aplica	13 Colher de café	16 Colher de sopa	2	1 Queijo parmesão - 1/2 colher de chá cheia ralado
7902403 Queijo ralado	99 Não se aplica	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	4	1 Queijo parmesão - colher de chá cheia ralado
7902403 Queijo ralado	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	8	1 Queijo parmesão - colher de sobremesa cheia ralado
7902403 Queijo ralado	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	15	1 Queijo parmesão - colher de sopa cheia ralado
7902403 Queijo ralado	99 Não se aplica	18 Copo americano	16 Colher de sopa	74	4 Queijo parmesão - xícara de chá
7902403 Queijo ralado	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
7902403 Queijo ralado	99 Não se aplica	80 Pacote	16 Colher de sopa	50	5 Queijo parmesão ralado <i>Vigor</i> - pacote
7902403 Queijo ralado	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	30	2 Queijo tipo parmesão ralado - porção Guia Alimentar
7902403 Queijo ralado	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
7902403 Queijo ralado	99 Não se aplica	98 Saco	16 Colher de sopa	50	5 Queijo parmesão ralado <i>Vigor</i> - pacote
7902501 Queijo provolone	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	25	1 Queijo provolone <i>Marrilha</i> - fatia média
7902501 Queijo provolone	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7902501 Queijo provolone	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
7902801 Queijo <i>Polenguinho</i>	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7902801 Queijo <i>Polenguinho</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7902801 Queijo <i>Polenguinho</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	20	1 Queijo <i>Polenguinho</i> - unidade
7902901 Requeijão	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	86 Ponta de faca	60	1 Requeijão - 2 colheres de sopa cheias

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7902901 Queijão	99 Não se aplica	13 Colher de café	86 Ponta de faca	3,8	1 Requeijão - 1/8 colher de sopa cheia
7902901 Queijão	99 Não se aplica	14 Colher de chá	86 Ponta de faca	7,5	1 Requeijão - 1/4 colher de sopa cheia
7902901 Queijão	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	86 Ponta de faca	15	1 Requeijão - 1/2 colher de sopa cheia
7902901 Queijão	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	86 Ponta de faca	30	1 Requeijão - colher de sopa cheia
7902901 Queijão	99 Não se aplica	22 Copo médio	86 Ponta de faca	240	1 Copo de requeijão
7902901 Queijão	99 Não se aplica	35 Garfada	86 Ponta de faca	30	1 Requeijão - colher de sopa cheia
7902901 Queijão	99 Não se aplica	68 Grama	86 Ponta de faca	1	15 Grama
7902901 Queijão	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	86 Ponta de faca	6	7 Requeijão - ponta de faca
7902901 Queijão	99 Não se aplica	87 Porção	86 Ponta de faca	45	2 Requeijão cremoso - porção Guia Alimentar
7902901 Queijão	99 Não se aplica	94 Quilo	86 Ponta de faca	1000	15 Quilo
7902902 Queijo cremoso	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	86 Ponta de faca	60	1 Requeijão - 2 colheres de sopa cheias
7902902 Queijo cremoso	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	86 Ponta de faca	15	1 Requeijão - 1/2 colher de sopa cheia
7902902 Queijo cremoso	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	86 Ponta de faca	30	1 Requeijão cremoso - colher de sopa cheia
7902902 Queijo cremoso	99 Não se aplica	68 Grama	86 Ponta de faca	1	15 Grama
7902902 Queijo cremoso	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	86 Ponta de faca	6	7 Requeijão - ponta de faca
7902902 Queijo cremoso	99 Não se aplica	87 Porção	86 Ponta de faca	45	2 Requeijão cremoso - porção Guia Alimentar
7902902 Queijo cremoso	99 Não se aplica	94 Quilo	86 Ponta de faca	1000	15 Quilo
7903001 Queijo não especificado	99 Não se aplica	29 Espetinho	32 Fatia	46	2 Espetinho de carne - unidade
7903001 Queijo não especificado	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	20	1 Queijo muçarela - fatia média
7903001 Queijo não especificado	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7903001 Queijo não especificado	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	32 Fatia	6	7 Requeijão - ponta de faca
7903001 Queijo não especificado	99 Não se aplica	87 Porção	32 Fatia	45	2 Queijo tipo muçarela - porção Guia Alimentar
7903001 Queijo não especificado	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
7903101 Leite com sabor	99 Não se aplica	9 Caneca	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7903101 Leite com sabor	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
7903101 Leite com sabor	99 Não se aplica	19 Copo de cafezinho	22 Copo médio	50	1 Copo de cafezinho
7903101 Leite com sabor	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão
7903101 Leite com sabor	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
7903101 Leite com sabor	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
7903101 Leite com sabor	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	22 Copo médio	290	1 Copo tulipa
7903101 Leite com sabor	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
7903101 Leite com sabor	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
7903101 Leite com sabor	99 Não se aplica	105 Xícara de café	22 Copo médio	50	15 Xícara de café
7903101 Leite com sabor	99 Não se aplica	106 Xícara de chá	22 Copo médio	200	1 Xícara de chá
7903102 Leite achocolatado	99 Não se aplica	9 Caneca	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml
7903102 Leite achocolatado	99 Não se aplica	10 Caneco	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml
7903102 Leite achocolatado	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
7903102 Leite achocolatado	99 Não se aplica	19 Copo de cafezinho	22 Copo médio	50	1 Copo de cafezinho
7903102 Leite achocolatado	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão
7903102 Leite achocolatado	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
7903102 Leite achocolatado	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
7903102 Leite achocolatado	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	22 Copo médio	290	1 Copo tulipa
7903102 Leite achocolatado	99 Não se aplica	36 Garrafa (200 ml)	22 Copo médio	200	15 Garrafa de 200ml
7903102 Leite achocolatado	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
7903102 Leite achocolatado	99 Não se aplica	79 Mililitro	22 Copo médio	1	15 Mililitro
7903102 Leite achocolatado	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
7903102 Leite achocolatado	99 Não se aplica	105 Xícara de café	22 Copo médio	50	15 Xícara de café
7903102 Leite achocolatado	99 Não se aplica	106 Xícara de chá	22 Copo médio	200	1 Xícara de chá

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7903109 Leite aromatizado	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
7903109 Leite aromatizado	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão
7903109 Leite aromatizado	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
7903109 Leite aromatizado	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
7903109 Leite aromatizado	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
7903109 Leite aromatizado	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
7903109 Leite aromatizado	99 Não se aplica	106 Xícara de chá	22 Copo médio	200	1 Xícara de chá
7903110 Bebida achocolatada	99 Não se aplica	9 Caneca	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml
7903110 Bebida achocolatada	99 Não se aplica	10 Caneco	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml
7903110 Bebida achocolatada	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
7903110 Bebida achocolatada	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão
7903110 Bebida achocolatada	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
7903110 Bebida achocolatada	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
7903110 Bebida achocolatada	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	22 Copo médio	290	1 Copo tulipa
7903110 Bebida achocolatada	99 Não se aplica	27 Dose	22 Copo médio	50	1 Dose de aguardente
7903110 Bebida achocolatada	99 Não se aplica	36 Garrafa (200 ml)	22 Copo médio	200	15 Garrafa de 200ml
7903110 Bebida achocolatada	99 Não se aplica	42 Garrafa (290 ml)	22 Copo médio	290	15 Garrafa de 290ml
7903110 Bebida achocolatada	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
7903110 Bebida achocolatada	99 Não se aplica	76 Litro	22 Copo médio	1000	15 Litro
7903110 Bebida achocolatada	99 Não se aplica	79 Mililitro	22 Copo médio	1	15 Mililitro
7903110 Bebida achocolatada	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
7903110 Bebida achocolatada	99 Não se aplica	103 Unidade	22 Copo médio	200	5 Toddy/ho/Nescau prontinho - unidade
7903110 Bebida achocolatada	99 Não se aplica	105 Xícara de café	22 Copo médio	50	15 Xícara de café
7903110 Bebida achocolatada	99 Não se aplica	106 Xícara de chá	22 Copo médio	200	1 Xícara de chá

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7903201 Nata doce ou salgada	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	86 Ponta de faca	40	9 Nata - 2 colheres de sopa
7903201 Nata doce ou salgada	99 Não se aplica	14 Colher de chá	86 Ponta de faca	5	9 Nata - 1/4 colher de sopa
7903201 Nata doce ou salgada	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	86 Ponta de faca	20	9 Nata - colher de sopa
7903201 Nata doce ou salgada	99 Não se aplica	68 Grama	86 Ponta de faca	1	15 Grama
7903201 Nata doce ou salgada	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	86 Ponta de faca	6	7 Requeijão - ponta de faca
7903201 Nata doce ou salgada	99 Não se aplica	94 Quilo	86 Ponta de faca	1000	15 Quilo
7903301 Queijo gorgonzola	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	38	1 Queijo gorgonzola - fatia média
7903301 Queijo gorgonzola	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7903301 Queijo gorgonzola	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
7903402 Tofu	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	20	1 Queijo tofu - pedaço médio
7903402 Tofu	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7903402 Tofu	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
7903501 Leite de soja em pó	99 Não se aplica	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	3,3	5 Soymilk - 1/4 colher de sopa
7903501 Leite de soja em pó	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	6,5	5 Soymilk - 1/2 colher de sopa
7903501 Leite de soja em pó	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	13	5 Soymilk - colher de sopa
7903501 Leite de soja em pó	99 Não se aplica	18 Copo americano	16 Colher de sopa	16,3	5 Diluição para o preparo de 1 copo americano
7903501 Leite de soja em pó	99 Não se aplica	21 Copo grande	16 Colher de sopa	32,6	5 Diluição para o preparo de 1 copo grande
7903501 Leite de soja em pó	99 Não se aplica	22 Copo médio	16 Colher de sopa	26	5 Diluição para o preparo de 1 copo médio
7903501 Leite de soja em pó	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
7903501 Leite de soja em pó	99 Não se aplica	79 Mililitro	16 Colher de sopa	1	15 Mililitro
7903501 Leite de soja em pó	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
7903501 Leite de soja em pó	99 Não se aplica	106 Xícara de chá	16 Colher de sopa	21,7	5 Diluição para o preparo de 1 xícara de chá
7903601 Leite de vaca desnatado	99 Não se aplica	9 Caneca	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml
7903601 Leite de vaca desnatado	99 Não se aplica	10 Caneco	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7903601 Leite de vaca desnatado	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
7903601 Leite de vaca desnatado	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão
7903601 Leite de vaca desnatado	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
7903601 Leite de vaca desnatado	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
7903601 Leite de vaca desnatado	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	22 Copo médio	290	1 Copo tulipa
7903601 Leite de vaca desnatado	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
7903601 Leite de vaca desnatado	99 Não se aplica	76 Litro	22 Copo médio	1000	15 Litro
7903601 Leite de vaca desnatado	99 Não se aplica	79 Mililitro	22 Copo médio	1	15 Mililitro
7903601 Leite de vaca desnatado	99 Não se aplica	87 Porção	22 Copo médio	270	2 Leite semidesnatado longa vida 2% gordura - padrão - porção
7903601 Leite de vaca desnatado	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	Guia Alimentar 15 Quilo
7903601 Leite de vaca desnatado	99 Não se aplica	105 Xicara de café	22 Copo médio	50	15 Xicara de café
7903601 Leite de vaca desnatado	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	22 Copo médio	200	1 Xicara de chá
7903702 Leite de vaca semidesnatado	99 Não se aplica	9 Caneca	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml
7903702 Leite de vaca semidesnatado	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
7903702 Leite de vaca semidesnatado	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão
7903702 Leite de vaca semidesnatado	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
7903702 Leite de vaca semidesnatado	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
7903702 Leite de vaca semidesnatado	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
7903702 Leite de vaca semidesnatado	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
7903702 Leite de vaca semidesnatado	99 Não se aplica	105 Xicara de café	22 Copo médio	50	15 Xicara de café
7903702 Leite de vaca semidesnatado	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	22 Copo médio	200	1 Xicara de chá
7903801 Leite não especificado pasteurizado	99 Não se aplica	9 Caneca	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml
7903801 Leite não especificado pasteurizado	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
7903801 Leite não especificado pasteurizado	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7903801 Leite não especificado pasteurizado	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
7903801 Leite não especificado pasteurizado	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
7903801 Leite não especificado pasteurizado	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	22 Copo médio	290	1 Copo tulipa
7903801 Leite não especificado pasteurizado	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
7903801 Leite não especificado pasteurizado	99 Não se aplica	87 Porção	22 Copo médio	182	2 Leite integral longa vida 3,5% gordura - padrão - porção Guia Alimentar
7903801 Leite não especificado pasteurizado	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
7903801 Leite não especificado pasteurizado	99 Não se aplica	105 Xicara de café	22 Copo médio	50	15 Xicara de café
7903801 Leite não especificado pasteurizado	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	22 Copo médio	200	1 Xicara de chá
7903901 Iogurte de qualquer sabor <i>light</i>	99 Não se aplica	18 Copo americano	90 Pote	150	15 Copo americano
7903901 Iogurte de qualquer sabor <i>light</i>	99 Não se aplica	20 Copo de queijo	90 Pote	240	1 Copo de queijo
7903901 Iogurte de qualquer sabor <i>light</i>	99 Não se aplica	22 Copo médio	90 Pote	240	1 Copo médio
7903901 Iogurte de qualquer sabor <i>light</i>	99 Não se aplica	43 Garrafa (300 ml)	90 Pote	300	15 Garrafa de 300ml
7903901 Iogurte de qualquer sabor <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	90 Pote	1	15 Grama
7903901 Iogurte de qualquer sabor <i>light</i>	99 Não se aplica	79 Mililitro	90 Pote	1	15 Mililitro
7903901 Iogurte de qualquer sabor <i>light</i>	99 Não se aplica	90 Pote	90 Pote	200	1 Iogurte desnatado - unidade
7903901 Iogurte de qualquer sabor <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	90 Pote	1000	15 Quilo
7904001 Iogurte de qualquer sabor <i>diet</i>	99 Não se aplica	18 Copo americano	90 Pote	150	15 Copo americano
7904001 Iogurte de qualquer sabor <i>diet</i>	99 Não se aplica	21 Copo grande	90 Pote	300	7 Copo grande
7904001 Iogurte de qualquer sabor <i>diet</i>	99 Não se aplica	22 Copo médio	90 Pote	240	1 Copo médio
7904001 Iogurte de qualquer sabor <i>diet</i>	99 Não se aplica	36 Garrafa (200 ml)	90 Pote	200	15 Garrafa de 200ml
7904001 Iogurte de qualquer sabor <i>diet</i>	99 Não se aplica	68 Grama	90 Pote	1	15 Grama
7904001 Iogurte de qualquer sabor <i>diet</i>	99 Não se aplica	79 Mililitro	90 Pote	1	15 Mililitro
7904001 Iogurte de qualquer sabor <i>diet</i>	99 Não se aplica	90 Pote	90 Pote	200	1 Iogurte desnatado - unidade
7904001 Iogurte de qualquer sabor <i>diet</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	90 Pote	1000	15 Quilo

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7904201 Margarina <i>light</i>	99 Não se aplica	13 Colher de café	86 Ponta de faca	4	1 Margarina - 1/2 colher de chá cheia
7904201 Margarina <i>light</i>	99 Não se aplica	14 Colher de chá	86 Ponta de faca	8	1 Margarina - colher de chá cheia
7904201 Margarina <i>light</i>	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	86 Ponta de faca	32	1 Margarina - colher de sopa cheia
7904201 Margarina <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	86 Ponta de faca	1	15 Grama
7904201 Margarina <i>light</i>	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	86 Ponta de faca	5	7 Margarina - ponta de faca
7904201 Margarina <i>light</i>	99 Não se aplica	87 Porção	86 Ponta de faca	9,8	2 Margarina vegetal - porção Guia Alimentar
7904201 Margarina <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	86 Ponta de faca	1000	15 Quilo
7904301 Leite de vaca integral orgânico	99 Não se aplica	9 Caneca	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml
7904301 Leite de vaca integral orgânico	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
7904301 Leite de vaca integral orgânico	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão
7904301 Leite de vaca integral orgânico	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
7904301 Leite de vaca integral orgânico	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
7904301 Leite de vaca integral orgânico	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
7904301 Leite de vaca integral orgânico	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
7904301 Leite de vaca integral orgânico	99 Não se aplica	105 Xicara de café	22 Copo médio	50	15 Xicara de café
7904301 Leite de vaca integral orgânico	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	22 Copo médio	200	1 Xicara de chá
7904401 Leite de vaca fresco orgânico	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
7904401 Leite de vaca fresco orgânico	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
7904401 Leite de vaca fresco orgânico	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
7904401 Leite de vaca fresco orgânico	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
7904401 Leite de vaca fresco orgânico	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
7904401 Leite de vaca fresco orgânico	99 Não se aplica	105 Xicara de café	22 Copo médio	50	15 Xicara de café
7904401 Leite de vaca fresco orgânico	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	22 Copo médio	200	1 Xicara de chá
7904601 Leite semidesnatado de vaca orgânico	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7904601 Leite semidesnatado de vaca orgânico	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão
7904601 Leite semidesnatado de vaca orgânico	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
7904601 Leite semidesnatado de vaca orgânico	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	22 Copo médio	290	1 Copo tulipa
7904601 Leite semidesnatado de vaca orgânico	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
7904601 Leite semidesnatado de vaca orgânico	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
7904601 Leite semidesnatado de vaca orgânico	99 Não se aplica	105 Xicara de café	22 Copo médio	50	15 Xicara de café
7904601 Leite semidesnatado de vaca orgânico	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	22 Copo médio	200	1 Xicara de chá
7904701 Creme de leite orgânico	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	15	1 Creme de leite - colher de sopa rasa
7904701 Creme de leite orgânico	99 Não se aplica	22 Copo médio	16 Colher de sopa	240	15 Copo médio
7904701 Creme de leite orgânico	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
7904701 Creme de leite orgânico	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
7904801 Iogurte de qualquer sabor orgânico	99 Não se aplica	22 Copo médio	90 Pote	240	1 Copo médio
7904801 Iogurte de qualquer sabor orgânico	99 Não se aplica	68 Grama	90 Pote	1	15 Grama
7904801 Iogurte de qualquer sabor orgânico	99 Não se aplica	90 Pote	90 Pote	200	1 Iogurte natural - unidade
7904801 Iogurte de qualquer sabor orgânico	99 Não se aplica	94 Quilo	90 Pote	1000	15 Quilo
7904803 Iogurte de qualquer sabor desnatado orgânico	99 Não se aplica	18 Copo americano	90 Pote	150	15 Copo americano
7904803 Iogurte de qualquer sabor desnatado orgânico	99 Não se aplica	68 Grama	90 Pote	1	15 Grama
7904803 Iogurte de qualquer sabor desnatado orgânico	99 Não se aplica	90 Pote	90 Pote	200	1 Iogurte natural - unidade
7904803 Iogurte de qualquer sabor desnatado orgânico	99 Não se aplica	94 Quilo	90 Pote	1000	15 Quilo
7904804 Iogurte natural de qualquer sabor orgânico	99 Não se aplica	10 Caneco	90 Pote	300	15 Caneca de 300ml
7904804 Iogurte natural de qualquer sabor orgânico	99 Não se aplica	68 Grama	90 Pote	1	15 Grama
7904804 Iogurte natural de qualquer sabor orgânico	99 Não se aplica	90 Pote	90 Pote	200	1 Iogurte desnatado - unidade
7904804 Iogurte natural de qualquer sabor orgânico	99 Não se aplica	94 Quilo	90 Pote	1000	15 Quilo
7905103 Muçarela light	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	20	1 Queijo muçarela - fatia média

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7905103 Muçarela <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7905103 Muçarela <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
7905104 Queijo muçarela <i>light</i>	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	20	1 Queijo muçarela - fatia média
7905104 Queijo muçarela <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7905104 Queijo muçarela <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
7905201 Leite de soja com sabor <i>light</i>	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
7905201 Leite de soja com sabor <i>light</i>	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
7905201 Leite de soja com sabor <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
7905201 Leite de soja com sabor <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
7905203 Ades <i>light</i>	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
7905203 Ades <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
7905203 Ades <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
7905601 Creme de leite <i>light</i>	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	20	1 Creme chantilly caseiro - colher de sobremesa cheia
7905601 Creme de leite <i>light</i>	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	15	1 Creme de leite - colher de sopa rasa
7905601 Creme de leite <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
7905601 Creme de leite <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
7905901 Queijo prato <i>light</i>	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	15	1 Queijo prato - fatia média
7905901 Queijo prato <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7905901 Queijo prato <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
7906001 Queijo de minas <i>light</i>	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	19	1 Queijo minas padrão <i>light</i> <i>Marrilha</i> - fatia média
7906001 Queijo de minas <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7906001 Queijo de minas <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
7906005 Queijo de coalho <i>light</i>	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	45	1 Queijo minas padrão - fatia média
7906005 Queijo de coalho <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7906005 Queijo de coalho <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
7906201 Queijo ricota <i>light</i>	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	35	1 Ricota <i>Marilla</i> - fatia média
7906201 Queijo ricota <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7906201 Queijo ricota <i>light</i>	99 Não se aplica	87 Porção	32 Fatia	100	2 Ricota - porção Guia Alimentar
7906201 Queijo ricota <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
7906303 Queijo ralado <i>light</i>	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	15	1 Queijo parmesão - colher de sopa cheia ralado
7906303 Queijo ralado <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
7906303 Queijo ralado <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
7906401 Queijo <i>Polenguinho light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
7906401 Queijo <i>Polenguinho light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
7906401 Queijo <i>Polenguinho light</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	20	1 Queijo <i>Polenguinho</i> - unidade
7906501 Requeijão <i>light</i>	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	86 Ponta de faca	15	1 Requeijão - 1/2 colher de sopa cheia
7906501 Requeijão <i>light</i>	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	86 Ponta de faca	30	1 Requeijão - colher de sopa cheia
7906501 Requeijão <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	86 Ponta de faca	1	15 Grama
7906501 Requeijão <i>light</i>	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	86 Ponta de faca	6	7 Requeijão - ponta de faca
7906501 Requeijão <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	86 Ponta de faca	1000	15 Quilo
7906601 Queijo não especificado <i>light</i>	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	20	1 Queijo muçarela - fatia média
7906601 Queijo não especificado <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7906601 Queijo não especificado <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
7906702 Leite achocolatado <i>light</i>	99 Não se aplica	9 Caneca	20 Copo de requeijão	300	15 Caneca de 300ml
7906702 Leite achocolatado <i>light</i>	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	20 Copo de requeijão	240	1 Copo de requeijão
7906702 Leite achocolatado <i>light</i>	99 Não se aplica	21 Copo grande	20 Copo de requeijão	300	7 Copo grande
7906702 Leite achocolatado <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	20 Copo de requeijão	1	15 Grama
7906702 Leite achocolatado <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	20 Copo de requeijão	1000	15 Quilo

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7906702 Leite achocolatado <i>light</i>	99 Não se aplica	106 Xícara de chá	20 Copo de requeijão	200	1 Xícara de chá
7906710 Bebida achocolatada <i>light</i>	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
7906710 Bebida achocolatada <i>light</i>	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
7906710 Bebida achocolatada <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
7906710 Bebida achocolatada <i>light</i>	99 Não se aplica	79 Mililitro	22 Copo médio	1	15 Mililitro
7906710 Bebida achocolatada <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
7906710 Bebida achocolatada <i>light</i>	99 Não se aplica	106 Xícara de chá	22 Copo médio	200	1 Xícara de chá
7906801 Leite com sabor <i>diet</i>	99 Não se aplica	18 Copo americano	18 Copo americano	150	15 Copo americano
7906801 Leite com sabor <i>diet</i>	99 Não se aplica	68 Grama	18 Copo americano	1	15 Grama
7906801 Leite com sabor <i>diet</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	18 Copo americano	1000	15 Quilo
7906802 Leite achocolatado <i>diet</i>	99 Não se aplica	18 Copo americano	18 Copo americano	150	15 Copo americano
7906802 Leite achocolatado <i>diet</i>	99 Não se aplica	21 Copo grande	18 Copo americano	300	7 Copo grande
7906802 Leite achocolatado <i>diet</i>	99 Não se aplica	22 Copo médio	18 Copo americano	240	1 Copo médio
7906802 Leite achocolatado <i>diet</i>	99 Não se aplica	68 Grama	18 Copo americano	1	15 Grama
7906802 Leite achocolatado <i>diet</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	18 Copo americano	1000	15 Quilo
7906802 Leite achocolatado <i>diet</i>	99 Não se aplica	106 Xícara de chá	18 Copo americano	200	1 Xícara de chá
7906810 Bebida achocolatada <i>diet</i>	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
7906810 Bebida achocolatada <i>diet</i>	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
7906810 Bebida achocolatada <i>diet</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
7906901 Leite de soja em pó <i>light</i>	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	13	5 <i>Soy milk</i> - colher de sopa
7906901 Leite de soja em pó <i>light</i>	99 Não se aplica	22 Copo médio	16 Colher de sopa	26	5 Diluição para o preparo de 1 copo médio
7906901 Leite de soja em pó <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
7906901 Leite de soja em pó <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
7907001 Leite em pó com sabor	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	16	1 Leite de vaca integral pó - colher de sopa cheia

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
7907001 Leite em pó com sabor	99 Não se aplica	18 Copo americano	16 Colher de sopa	20	5 Diluição para o preparo de 1 copo americano
7907001 Leite em pó com sabor	99 Não se aplica	22 Copo médio	16 Colher de sopa	32	5 Diluição para o preparo de 1 copo médio
7907001 Leite em pó com sabor	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
7907001 Leite em pó com sabor	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
7907101 Manteiga com ou sem sal <i>light</i>	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	86 Ponta de faca	32	1 Manteiga - colher de sopa cheia
7907101 Manteiga com ou sem sal <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	86 Ponta de faca	1	15 Grama
7907101 Manteiga com ou sem sal <i>light</i>	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	86 Ponta de faca	5	7 Manteiga - ponta de faca
7907101 Manteiga com ou sem sal <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	86 Ponta de faca	1000	15 Quilo
7907301 Queijo de minas frescal orgânico	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	30	1 Queijo minas frescal - fatia média
7907301 Queijo de minas frescal orgânico	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7907301 Queijo de minas frescal orgânico	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
7907305 Queijo de coalho frescal orgânico	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	45	1 Queijo minas padrão - fatia média
7907305 Queijo de coalho frescal orgânico	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
7907305 Queijo de coalho frescal orgânico	99 Não se aplica	81 Pedaco	32 Fatia	100	1 Queijo coalho - pedaco grande
7907305 Queijo de coalho frescal orgânico	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
<b>Panificados</b>					
8000103 Pão de hambúrguer	99 Não se aplica	3 Banda	103 Unidade	35	1 Pão de hambúrguer - 1/2 unidade
8000103 Pão de hambúrguer	99 Não se aplica	32 Fatia	103 Unidade	35	1 Pão de hambúrguer - 1/2 unidade
8000103 Pão de hambúrguer	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8000103 Pão de hambúrguer	99 Não se aplica	81 Pedaco	103 Unidade	35	1 Pão de hambúrguer - 1/2 unidade
8000103 Pão de hambúrguer	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8000103 Pão de hambúrguer	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	70	1 Pão de hambúrguer - unidade
8000105 Pão de sal	99 Não se aplica	3 Banda	103 Unidade	25	1 Pão francês - 1/2 unidade
8000105 Pão de sal	99 Não se aplica	32 Fatia	103 Unidade	25	1 Pão francês - 1/2 unidade

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8000105 Pão de sal	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8000105 Pão de sal	99 Não se aplica	78 Metade	103 Unidade	25	1 Pão francês - 1/2 unidade
8000105 Pão de sal	99 Não se aplica	81 Pedaco	103 Unidade	25	1 Pão francês - 1/2 unidade
8000105 Pão de sal	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	50	2 Pão francês - porção Guia Alimentar
8000105 Pão de sal	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8000105 Pão de sal	99 Não se aplica	96 Rodela	103 Unidade	16,7	1 Pão francês - 1/3 unidade
8000105 Pão de sal	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	50	1 Pão francês - unidade
8000201 Pão doce	99 Não se aplica	3 Banda	103 Unidade	25	1 Pão careca doce - 1/2 unidade
8000201 Pão doce	99 Não se aplica	32 Fatia	103 Unidade	25	1 Pão careca doce - 1/2 unidade
8000201 Pão doce	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8000201 Pão doce	99 Não se aplica	78 Metade	103 Unidade	25	1 Pão careca doce - 1/2 unidade
8000201 Pão doce	99 Não se aplica	81 Pedaco	103 Unidade	25	1 Pão careca doce - 1/2 unidade
8000201 Pão doce	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8000201 Pão doce	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	50	1 Pão careca doce - unidade
8000201 Pão doce	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	38	1 Pão careca doce - coió
8000203 Chineque	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8000203 Chineque	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8000203 Chineque	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	50	1 Pão careca doce - unidade
8000218 Chineque com farofa	99 Não se aplica	32 Fatia	103 Unidade	25	1 Pão careca doce - 1/2 unidade
8000218 Chineque com farofa	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8000218 Chineque com farofa	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8000218 Chineque com farofa	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	50	1 Pão careca doce - unidade
8000229 Pão de mel	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8000229 Pão de mel	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8000229 Pão de mel	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	11,8	1 Pão de mel com chocolate - unidade
8000234 Panetone	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	45	1 Panetone - fatia média
8000234 Panetone	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
8000234 Panetone	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
8000237 Bisnaguinha	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8000237 Bisnaguinha	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8000237 Bisnaguinha	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	18	5 Rótulo bisnaguinha <i>Panco</i> - unidade
8000240 <i>Croissant</i>	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8000240 <i>Croissant</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8000240 <i>Croissant</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	80	1 <i>Croissant</i> de queijo - unidade grande
8000501 Pão de forma industrializado de qualquer marca	99 Não se aplica	3 Banda	32 Fatia	25	1 Pão de forma branco - unidade
8000501 Pão de forma industrializado de qualquer marca	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	25	1 Pão de forma branco - unidade
8000501 Pão de forma industrializado de qualquer marca	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
8000501 Pão de forma industrializado de qualquer marca	99 Não se aplica	78 Metade	32 Fatia	25	1 Pão de forma branco - fatia
8000501 Pão de forma industrializado de qualquer marca	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
8000801 Pão de queijo	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8000801 Pão de queijo	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	58	2 Pão de queijo - porção Guia Alimentar
8000801 Pão de queijo	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8000801 Pão de queijo	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	20	1 Pão de queijo - unidade média
8000801 Pão de queijo	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	10	1 Pão de queijo - unidade pequena
8001101 Pão de milho	99 Não se aplica	32 Fatia	103 Unidade	35	1 Pão de milho - 1/2 unidade
8001101 Pão de milho	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8001101 Pão de milho	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	70	2 Pão de milho - porção Guia Alimentar
8001101 Pão de milho	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8001101 Pão de milho	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	70	1 Pão de milho - unidade média
8001401 Pão integral	99 Não se aplica	3 Banda	32 Fatia	25	1 Pão de forma de aveia - unidade
8001401 Pão integral	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	25	1 Pão de forma de aveia - unidade
8001401 Pão integral	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
8001401 Pão integral	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
8001501 Pão não especificado	99 Não se aplica	3 Banda	103 Unidade	25	1 Pão francês - 1/2 unidade
8001501 Pão não especificado	99 Não se aplica	6 Bismaga	103 Unidade	200	1 Pão francês - bismaga
8001501 Pão não especificado	99 Não se aplica	32 Fatia	103 Unidade	25	1 Pão francês - 1/2 unidade
8001501 Pão não especificado	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8001501 Pão não especificado	99 Não se aplica	78 Metade	103 Unidade	25	1 Pão francês - 1/2 unidade
8001501 Pão não especificado	99 Não se aplica	81 Pedaco	103 Unidade	25	1 Pão francês - 1/2 unidade
8001501 Pão não especificado	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	50	2 Pão francês - porção Guia Alimentar
8001501 Pão não especificado	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8001501 Pão não especificado	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	50	1 Pão francês - unidade
8001901 Torrada de qualquer pão	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8001901 Torrada de qualquer pão	99 Não se aplica	80 Pacote	103 Unidade	160	5 Torrada levemente salgada <i>Bauducco</i> - pacote
8001901 Torrada de qualquer pão	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	40	2 Torrada salgada tipo - porção Guia Alimentar
8001901 Torrada de qualquer pão	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8001901 Torrada de qualquer pão	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	8	1 Torrada industrializada tradicional - unidade
8002001 Rosca doce	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8002001 Rosca doce	99 Não se aplica	81 Pedaco	103 Unidade	60	1 Bolo branco simples - fatia média
8002001 Rosca doce	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8002001 Rosca doce	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	60	1 Bolo branco simples - fatia média
8002002 Rosquinha doce	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8002002 Rosquinha doce	99 Não se aplica	81 Pedação	103 Unidade	5	1 Biscoito maisena - unidade
8002002 Rosquinha doce	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	35	2 Biscoito tipo maisena - porção Guia Alimentar
8002002 Rosquinha doce	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8002002 Rosquinha doce	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	5	1 Biscoito maisena - unidade
8002101 Rosca salgada	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8002101 Rosca salgada	99 Não se aplica	81 Pedação	103 Unidade	83,5	13 <i>Calzone, with cheese - 1/2 each - 7" diameter - folded</i>
8002101 Rosca salgada	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8002101 Rosca salgada	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	83,5	13 <i>Calzone, with cheese - 1/2 each - 7" diameter - folded</i>
8002106 Rosquinha salgada	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8002106 Rosquinha salgada	99 Não se aplica	80 Pacote	103 Unidade	200	5 Biscoito <i>cream cracker Bauducco</i> - pacote
8002106 Rosquinha salgada	99 Não se aplica	81 Pedação	103 Unidade	5	1 Biscoito <i>cream cracker</i> - unidade
8002106 Rosquinha salgada	99 Não se aplica	92 Prato fundo	103 Unidade	17	1 Biscoito doce bichinhos <i>Piracé</i> - punhado
8002106 Rosquinha salgada	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8002106 Rosquinha salgada	99 Não se aplica	98 Saco	103 Unidade	200	5 Biscoito <i>cream cracker Bauducco</i> - pacote
8002106 Rosquinha salgada	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	5	1 Biscoito <i>cream cracker</i> - unidade
8002201 Biscoito salgado	99 Não se aplica	21 Copo grande	103 Unidade	17	1 Biscoito doce bichinhos <i>Piracé</i> - punhado
8002201 Biscoito salgado	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	103 Unidade	17	1 Biscoito doce bichinhos <i>Piracé</i> - punhado
8002201 Biscoito salgado	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8002201 Biscoito salgado	99 Não se aplica	80 Pacote	103 Unidade	200	5 Biscoito <i>cream cracker Bauducco</i> - pacote
8002201 Biscoito salgado	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	32,5	2 Biscoito <i>cream cracker</i> - porção Guia Alimentar
8002201 Biscoito salgado	99 Não se aplica	88 Punhado	103 Unidade	17	1 Biscoito doce bichinhos <i>Piracé</i> - punhado
8002201 Biscoito salgado	99 Não se aplica	92 Prato fundo	103 Unidade	17	1 Biscoito doce bichinhos <i>Piracé</i> - punhado
8002201 Biscoito salgado	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8002201 Biscoito salgado	99 Não se aplica	98 Saco	103 Unidade	200	5 Biscoito <i>cream cracker Bauducco</i> - pacote

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8002201 Biscoito saigado	99 Não se aplica	102 Tigela	103 Unidade	17	1 Biscoito doce bichinhos <i>Piraquê</i> - punhado
8002201 Biscoito saigado	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	5	1 Biscoito <i>cream cracker</i> - unidade
8002201 Biscoito saigado	99 Não se aplica	105 Xicara de café	103 Unidade	17	1 Biscoito doce bichinhos <i>Piraquê</i> - punhado
8002205 Presuntinho biscoito	99 Não se aplica	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
8002205 Presuntinho biscoito	99 Não se aplica	87 Porção	87 Porção	25	5 Biscoito presuntinho <i>Piraquê</i> - porção rótulo
8002205 Presuntinho biscoito	99 Não se aplica	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
8002212 Biscoito de polvilho	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8002212 Biscoito de polvilho	99 Não se aplica	80 Pacote	103 Unidade	30	1 Biscoito polvilho - pacote rosca
8002212 Biscoito de polvilho	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	30	2 Biscoito de leite - porção Guia Alimentar
8002212 Biscoito de polvilho	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8002212 Biscoito de polvilho	99 Não se aplica	98 Saco	103 Unidade	30	1 Biscoito polvilho - pacote rosca
8002212 Biscoito de polvilho	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	3	1 Biscoito polvilho - unidade rosca
8002225 Bolacha saigada	99 Não se aplica	21 Copo grande	103 Unidade	17	1 Biscoito doce bichinhos <i>Piraquê</i> - punhado
8002225 Bolacha saigada	99 Não se aplica	22 Copo médio	103 Unidade	17	1 Biscoito doce bichinhos <i>Piraquê</i> - punhado
8002225 Bolacha saigada	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8002225 Bolacha saigada	99 Não se aplica	73 Lata (354 ml)	103 Unidade	354	15 Lata de 354ml
8002225 Bolacha saigada	99 Não se aplica	80 Pacote	103 Unidade	200	5 Biscoito <i>cream cracker Bauducco</i> - pacote
8002225 Bolacha saigada	99 Não se aplica	85 Pires	103 Unidade	17	1 Biscoito doce bichinhos <i>Piraquê</i> - punhado
8002225 Bolacha saigada	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	32,5	2 Biscoito <i>cream cracker</i> - porção Guia Alimentar
8002225 Bolacha saigada	99 Não se aplica	88 Punhado	103 Unidade	17	1 Biscoito doce bichinhos <i>Piraquê</i> - punhado
8002225 Bolacha saigada	99 Não se aplica	92 Prato fundo	103 Unidade	17	1 Biscoito doce bichinhos <i>Piraquê</i> - punhado
8002225 Bolacha saigada	99 Não se aplica	93 Prato raso	103 Unidade	17	1 Biscoito doce bichinhos <i>Piraquê</i> - punhado
8002225 Bolacha saigada	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8002225 Bolacha saigada	99 Não se aplica	102 Tigela	103 Unidade	17	1 Biscoito doce bichinhos <i>Piraquê</i> - punhado

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8002225 Bolacha salgada	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	5	1 Biscoito <i>cream cracker</i> - unidade
8002227 Chips (salgadinhos)	99 Não se aplica	26 Cumбуca	80 Pacote	8	1 Biscoito <i>fandangos</i> queijo - punhado
8002227 Chips (salgadinhos)	99 Não se aplica	68 Grama	80 Pacote	1	15 Grama
8002227 Chips (salgadinhos)	99 Não se aplica	80 Pacote	80 Pacote	84	1 Biscoito <i>fandangos</i> queijo - pacote médio
8002227 Chips (salgadinhos)	99 Não se aplica	88 Punhado	80 Pacote	8	1 Biscoito <i>fandangos</i> queijo - punhado
8002227 Chips (salgadinhos)	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	80 Pacote	8	1 Biscoito <i>fandangos</i> queijo - punhado
8002227 Chips (salgadinhos)	99 Não se aplica	94 Quilo	80 Pacote	1000	15 Quilo
8002227 Chips (salgadinhos)	99 Não se aplica	98 Saco	80 Pacote	84	1 Biscoito <i>fandangos</i> queijo - pacote médio
8002230 <i>Baconzitos</i>	99 Não se aplica	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
8002230 <i>Baconzitos</i>	99 Não se aplica	87 Porção	87 Porção	20	5 <i>Baconzitos</i> - porção rótulo
8002230 <i>Baconzitos</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
8002236 Biscoito salgado integral	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8002236 Biscoito salgado integral	99 Não se aplica	80 Pacote	103 Unidade	200	1 Biscoito <i>Salclic</i> integral <i>São Luiz</i> - pacote
8002236 Biscoito salgado integral	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8002236 Biscoito salgado integral	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	5	1 Biscoito <i>Salclic</i> integral <i>São Luiz</i> - unidade
8002301 Biscoito doce	99 Não se aplica	17 Concha	103 Unidade	17	1 Biscoito doce <i>bichinhos Piraquê</i> - punhado
8002301 Biscoito doce	99 Não se aplica	21 Copo grande	103 Unidade	17	1 Biscoito doce <i>bichinhos Piraquê</i> - punhado
8002301 Biscoito doce	99 Não se aplica	22 Copo médio	103 Unidade	17	1 Biscoito doce <i>bichinhos Piraquê</i> - punhado
8002301 Biscoito doce	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8002301 Biscoito doce	99 Não se aplica	80 Pacote	103 Unidade	200	1 Biscoito <i>maisena</i> - pacote
8002301 Biscoito doce	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	35	2 Biscoito <i>maisena</i> - porção Guia Alimentar
8002301 Biscoito doce	99 Não se aplica	88 Punhado	103 Unidade	17	1 Biscoito doce <i>bichinhos Piraquê</i> - punhado
8002301 Biscoito doce	99 Não se aplica	90 Pote	103 Unidade	17	1 Biscoito doce <i>bichinhos Piraquê</i> - punhado
8002301 Biscoito doce	99 Não se aplica	93 Prato raso	103 Unidade	17	1 Biscoito doce <i>bichinhos Piraquê</i> - punhado

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	15 Quilo
8002301 Biscoito doce	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000		
8002301 Biscoito doce	99 Não se aplica	98 Saco	103 Unidade	200		1 Biscoito maisena - pacote
8002301 Biscoito doce	99 Não se aplica	102 Tigela	103 Unidade	17		1 Biscoito doce bichinhos <i>Piraguê</i> - punhado
8002301 Biscoito doce	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	5		1 Biscoito maisena - unidade
8002301 Biscoito doce	99 Não se aplica	105 Xicara de café	103 Unidade	17		1 Biscoito doce bichinhos <i>Piraguê</i> - punhado
8002301 Biscoito doce	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	103 Unidade	17		1 Biscoito doce bichinhos <i>Piraguê</i> - punhado
8002302 Cavaco chinês	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1		15 Grama
8002302 Cavaco chinês	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000		15 Quilo
8002302 Cavaco chinês	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	5		1 Biscoito maisena - unidade
8002305 Sequilho	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1		15 Grama
8002305 Sequilho	99 Não se aplica	80 Pacote	103 Unidade	200		1 Biscoito maisena - pacote
8002305 Sequilho	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	30		2 Biscoito de leite - porção Guia Alimentar
8002305 Sequilho	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000		15 Quilo
8002305 Sequilho	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	5		1 Biscoito maisena - unidade
8002306 Tareco	99 Não se aplica	68 Grama	87 Porção	1		15 Grama
8002306 Tareco	99 Não se aplica	80 Pacote	87 Porção	200		1 Biscoito maisena - pacote
8002306 Tareco	99 Não se aplica	87 Porção	87 Porção	35		2 Biscoito maisena - porção Guia Alimentar
8002306 Tareco	99 Não se aplica	94 Quilo	87 Porção	1000		15 Quilo
8002306 Tareco	99 Não se aplica	103 Unidade	87 Porção	5		1 Biscoito maisena - unidade
8002309 Solda	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1		15 Grama
8002309 Solda	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000		15 Quilo
8002309 Solda	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	5		1 Bolacha <i>cream cracker</i> - unidade
8002315 Brevidade	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1		15 Grama
8002315 Brevidade	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	30		1 Bolo simples - fatia pequena

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
8002315 Brevidade	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
8002334 Bolacha doce	99 Não se aplica	21 Copo grande	103 Unidade	17	1 Biscoito doce bichinhos <i>Piraculé</i> - punhado	
8002334 Bolacha doce	99 Não se aplica	22 Copo médio	103 Unidade	17	1 Biscoito doce bichinhos <i>Piraculé</i> - punhado	
8002334 Bolacha doce	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
8002334 Bolacha doce	99 Não se aplica	80 Pacote	103 Unidade	200	1 Biscoito maisena - pacote	
8002334 Bolacha doce	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	35	2 Biscoito maisena - porção Guia Alimentar	
8002334 Bolacha doce	99 Não se aplica	88 Punhado	103 Unidade	17	1 Biscoito doce bichinhos <i>Piraculé</i> - punhado	
8002334 Bolacha doce	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	103 Unidade	17	1 Biscoito doce bichinhos <i>Piraculé</i> - punhado	
8002334 Bolacha doce	99 Não se aplica	93 Prato raso	103 Unidade	17	1 Biscoito doce bichinhos <i>Piraculé</i> - punhado	
8002334 Bolacha doce	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
8002334 Bolacha doce	99 Não se aplica	98 Saco	103 Unidade	200	1 Biscoito maisena - pacote	
8002334 Bolacha doce	99 Não se aplica	102 Tigela	103 Unidade	17	1 Biscoito doce bichinhos <i>Piraculé</i> - punhado	
8002334 Bolacha doce	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	5	1 Biscoito maisena - unidade	
8002335 Maria maluca (bolacha doce)	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
8002335 Maria maluca (bolacha doce)	99 Não se aplica	88 Punhado	103 Unidade	17	1 Biscoito doce bichinhos <i>Piraculé</i> - punhado	
8002335 Maria maluca (bolacha doce)	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
8002335 Maria maluca (bolacha doce)	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	5	1 Biscoito maisena - unidade	
8002405 Quebra-quebra	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
8002405 Quebra-quebra	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
8002405 Quebra-quebra	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	5	1 Biscoito maisena - unidade	
8002502 Rocambole	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	100	1 Bolo branco com glacê e recheio - fatia média	
8002502 Rocambole	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama	
8002502 Rocambole	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo	
8002503 Cuca de qualquer tipo	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	70	1 Bolo de banana - fatia média	



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	15 Grama
8002503	Cuca de qualquer tipo	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
8002503	Cuca de qualquer tipo	99 Não se aplica	87 Porção	32 Fatia	50	2 Bolo de banana - porção Guia Alimentar
8002503	Cuca de qualquer tipo	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
8002601	Bolo de milho	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	60	1 Bolo de milho simples - fatia média
8002601	Bolo de milho	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
8002601	Bolo de milho	99 Não se aplica	81 Pedaco	32 Fatia	60	1 Bolo de milho simples - fatia média
8002601	Bolo de milho	99 Não se aplica	87 Porção	32 Fatia	50	2 Bolo de milho - porção Guia Alimentar
8002601	Bolo de milho	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
8002604	Amidomil (bolinho)	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8002604	Amidomil (bolinho)	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8002604	Amidomil (bolinho)	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	30	1 Bolo de milho simples - fatia pequena
8002605	Angusor de milho	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
8002605	Angusor de milho	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	60	1 Bolo de milho - fatia média
8002605	Angusor de milho	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
8002609	Grustoli (bolinho doce)	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8002609	Grustoli (bolinho doce)	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8002609	Grustoli (bolinho doce)	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	20	1 Pão de queijo - unidade média
8002701	Bolo de aipim	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	80	1 Bolo de aipim com coco - fatia média
8002701	Bolo de aipim	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
8002701	Bolo de aipim	99 Não se aplica	81 Pedaco	32 Fatia	80	1 Bolo de aipim com coco - fatia média
8002701	Bolo de aipim	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
8002702	Bolo de tapioca	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	80	1 Bolo de aipim com coco - fatia média
8002702	Bolo de tapioca	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
8002702	Bolo de tapioca	99 Não se aplica	81 Pedaco	32 Fatia	80	1 Bolo de aipim com coco - fatia média

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
8002702 Bolo de tapioca	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo	
8002703 Bolo de macaxeira	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	80	1 Bolo de aipim com coco - fatia média	
8002703 Bolo de macaxeira	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama	
8002703 Bolo de macaxeira	99 Não se aplica	81 Pedaco	32 Fatia	80	1 Bolo de aipim com coco - fatia média	
8002703 Bolo de macaxeira	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo	
8002704 Bolo de goma	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	80	1 Bolo de aipim com coco - fatia média	
8002704 Bolo de goma	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama	
8002704 Bolo de goma	99 Não se aplica	81 Pedaco	32 Fatia	80	1 Bolo de aipim com coco - fatia média	
8002704 Bolo de goma	99 Não se aplica	87 Porção	32 Fatia	50	2 Bolo de milho - porção Guia Alimentar	
8002704 Bolo de goma	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo	
8002801 Bolo de batata-doce	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	80	1 Bolo de aipim com coco - fatia média	
8002801 Bolo de batata-doce	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama	
8002801 Bolo de batata-doce	99 Não se aplica	81 Pedaco	32 Fatia	80	1 Bolo de aipim com coco - fatia média	
8002801 Bolo de batata-doce	99 Não se aplica	87 Porção	32 Fatia	50	2 Bolo de milho - porção Guia Alimentar	
8002801 Bolo de batata-doce	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo	
8002901 Bolo de arroz	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	60	1 Bolo branco simples - fatia média	
8002901 Bolo de arroz	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama	
8002901 Bolo de arroz	99 Não se aplica	81 Pedaco	32 Fatia	60	1 Bolo branco simples - fatia média	
8002901 Bolo de arroz	99 Não se aplica	87 Porção	32 Fatia	50	2 Bolo de milho - porção Guia Alimentar	
8002901 Bolo de arroz	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo	
8003101 Bolo de cará	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	80	1 Bolo de aipim com coco - fatia média	
8003101 Bolo de cará	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama	
8003101 Bolo de cará	99 Não se aplica	81 Pedaco	32 Fatia	80	1 Bolo de aipim com coco - fatia média	
8003101 Bolo de cará	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8003501 Tortas doces de qualquer sabor	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	32 Fatia	25	1 Torta sorvete <i>Noblesse Nestlé</i> - 1/2 colher de sopa cheia
8003501 Tortas doces de qualquer sabor	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	32 Fatia	50	1 Torta sorvete <i>Noblesse Nestlé</i> - colher de sopa cheia
8003501 Tortas doces de qualquer sabor	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	85	1 Torta de limão - fatia média
8003501 Tortas doces de qualquer sabor	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
8003501 Tortas doces de qualquer sabor	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
8003601 Tortas salgadas de qualquer sabor	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
8003601 Tortas salgadas de qualquer sabor	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	110	1 Empadão de frango - fatia média
8003601 Tortas salgadas de qualquer sabor	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
8003701 Sonho	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8003701 Sonho	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8003701 Sonho	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	20	1 Pão de queijo - unidade média
8003702 Filhos (bolinho de farinha de trigo e ovos)	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8003702 Filhos (bolinho de farinha de trigo e ovos)	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8003702 Filhos (bolinho de farinha de trigo e ovos)	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	20	1 Pão de queijo - unidade média
8003801 Bolo de chocolate	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	60	1 Bolo de chocolate simples - fatia média
8003801 Bolo de chocolate	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
8003801 Bolo de chocolate	99 Não se aplica	81 Pedaco	32 Fatia	60	1 Bolo de chocolate simples - fatia média
8003801 Bolo de chocolate	99 Não se aplica	87 Porção	32 Fatia	35	2 Bolo de chocolate - porção Guia Alimentar
8003801 Bolo de chocolate	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
8003902 Brioches	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8003902 Brioches	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8003902 Brioches	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	38	1 Pão careca doce - coió
8004001 Bolo de laranja	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	60	1 Bolo branco simples - fatia média
8004001 Bolo de laranja	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8004001 Bolo de laranja	99 Não se aplica	81 Pedação	32 Fatia	60	1 Bolo branco simples - fatia média
8004001 Bolo de laranja	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
8004101 Bolo de coco	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	60	1 Bolo branco simples - fatia média
8004101 Bolo de coco	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
8004101 Bolo de coco	99 Não se aplica	81 Pedação	32 Fatia	60	1 Bolo branco simples - fatia média
8004101 Bolo de coco	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
8004201 Bolo de cenoura	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	60	1 Bolo de cenoura - fatia média
8004201 Bolo de cenoura	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
8004201 Bolo de cenoura	99 Não se aplica	81 Pedação	32 Fatia	60	1 Bolo de cenoura - fatia média
8004201 Bolo de cenoura	99 Não se aplica	87 Porção	32 Fatia	30	2 Bolo de cenoura - porção Guia Alimentar
8004201 Bolo de cenoura	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
8004601 Bolo de trigo	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	60	1 Bolo branco simples - fatia média
8004601 Bolo de trigo	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
8004601 Bolo de trigo	99 Não se aplica	81 Pedação	32 Fatia	60	1 Bolo branco simples - fatia média
8004601 Bolo de trigo	99 Não se aplica	87 Porção	32 Fatia	50	2 Bolo de milho - porção Guia Alimentar
8004601 Bolo de trigo	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
8004701 Broa	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8004701 Broa	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8004701 Broa	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	10	6 Broa de fubá de milho - unidade média
8004801 Biscoito recheado	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8004801 Biscoito recheado	99 Não se aplica	80 Pacote	103 Unidade	200	1 Biscoito recheado chocolate - pacote
8004801 Biscoito recheado	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	34	2 Biscoito recheado chocolate - porção Guia Alimentar
8004801 Biscoito recheado	99 Não se aplica	88 Punhado	103 Unidade	17	1 Biscoito doce bichinhos <i>Piraquê</i> - punhado
8004801 Biscoito recheado	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8004801 Biscoito recheado	99 Não se aplica	98 Saco	103 Unidade	200	1 Biscoito recheado chocolate - pacote
8004801 Biscoito recheado	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	13	1 Biscoito recheado chocolate - unidade
8004807 <i>Waffer</i> (biscoito)	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8004807 <i>Waffer</i> (biscoito)	99 Não se aplica	80 Pacote	103 Unidade	160	1 Biscoito <i>waffer</i> chocolate - pacote grande
8004807 <i>Waffer</i> (biscoito)	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8004807 <i>Waffer</i> (biscoito)	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	7,5	1 Biscoito <i>waffer</i> chocolate - unidade
8004809 Alfajores (biscoito)	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8004809 Alfajores (biscoito)	99 Não se aplica	80 Pacote	103 Unidade	200	1 Biscoito recheado chocolate - pacote
8004809 Alfajores (biscoito)	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	34	2 Biscoito recheado chocolate - porção Guia Alimentar
8004809 Alfajores (biscoito)	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8004809 Alfajores (biscoito)	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	13	1 Biscoito recheado chocolate - unidade
8004810 Bolacha recheada	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8004810 Bolacha recheada	99 Não se aplica	80 Pacote	103 Unidade	200	1 Biscoito recheado chocolate - pacote
8004810 Bolacha recheada	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	34	2 Biscoito recheado chocolate - porção Guia Alimentar
8004810 Bolacha recheada	99 Não se aplica	88 Punhado	103 Unidade	17	1 Biscoito doce bichinhos <i>Piraquê</i> - punhado
8004810 Bolacha recheada	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8004810 Bolacha recheada	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	13	1 Biscoito recheado chocolate - unidade
8004813 Rosca recheada	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
8004813 Rosca recheada	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	60	1 Bolo branco simples - fatia média
8004813 Rosca recheada	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
8004813 Rosca recheada	99 Não se aplica	103 Unidade	81 Pedaco	60	1 Bolo branco simples - fatia média
8004814 Rosquinha recheada de qualquer sabor	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8004814 Rosquinha recheada de qualquer sabor	99 Não se aplica	88 Punhado	103 Unidade	17	1 Biscoito doce bichinhos <i>Piraquê</i> - punhado
8004814 Rosquinha recheada de qualquer sabor	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8004814 Rosquinha recheada de qualquer sabor	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	13	1 Biscoito recheado chocolate - unidade
8005201 Biscoito não especificado	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8005201 Biscoito não especificado	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	32,5	1 Biscoito tipo <i>cream cracker</i> - porção Guia Alimentar
8005201 Biscoito não especificado	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8005201 Biscoito não especificado	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	5	1 Biscoito <i>cream cracker</i> - unidade
8006101 Crepe	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8006101 Crepe	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8006101 Crepe	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	80	1 Panqueca de carne - unidade média
8006501 Pão <i>diet</i> (de forma industrializado)	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	23	1 Pão de forma branco <i>light</i> - unidade
8006501 Pão <i>diet</i> (de forma industrializado)	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
8006501 Pão <i>diet</i> (de forma industrializado)	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
8006601 Pão <i>light</i> (de forma industrializado)	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	23	1 Pão de forma branco <i>light</i> - unidade
8006601 Pão <i>light</i> (de forma industrializado)	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
8006601 Pão <i>light</i> (de forma industrializado)	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
8006701 Pão de queijo <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8006701 Pão de queijo <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8006701 Pão de queijo <i>light</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	20	1 Pão de queijo - unidade média
8006701 Pão de queijo <i>light</i>	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	10	1 Pão de queijo - unidade pequena
8006801 Pão integral <i>light</i>	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	23	1 Pão de forma branco <i>light</i> - fatia
8006801 Pão integral <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
8006801 Pão integral <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
8007001 Tortas doces de qualquer sabor <i>light</i>	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	85	1 Torta de limão - fatia média
8007001 Tortas doces de qualquer sabor <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
8007001 Tortas doces de qualquer sabor <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8007101 Tortas doces de qualquer sabor <i>diet</i>	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8007101 Tortas doces de qualquer sabor <i>diet</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8007101 Tortas doces de qualquer sabor <i>diet</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	85	1 Torta de limão - fatia média
8007302 Filhos (bolinho de farinha de trigo e ovos) <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8007302 Filhos (bolinho de farinha de trigo e ovos) <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8007302 Filhos (bolinho de farinha de trigo e ovos) <i>light</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	20	1 Pão de queijo - unidade média
8007402 Filhos (bolinho de farinha de trigo e ovos) <i>diet</i>	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8007402 Filhos (bolinho de farinha de trigo e ovos) <i>diet</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8007402 Filhos (bolinho de farinha de trigo e ovos) <i>diet</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	20	1 Pão de queijo - unidade média
8007501 Bolo de chocolate <i>light</i>	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	60	1 Bolo de chocolate simples - fatia média
8007501 Bolo de chocolate <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
8007501 Bolo de chocolate <i>light</i>	99 Não se aplica	81 Pedaco	32 Fatia	60	1 Bolo de chocolate simples - fatia média
8007501 Bolo de chocolate <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
8007601 Bolo de chocolate <i>diet</i>	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	60	1 Bolo de chocolate simples - fatia média
8007601 Bolo de chocolate <i>diet</i>	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
8007601 Bolo de chocolate <i>diet</i>	99 Não se aplica	81 Pedaco	32 Fatia	60	1 Bolo de chocolate simples - fatia média
8007601 Bolo de chocolate <i>diet</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
8007701 Bolo de laranja <i>light</i>	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	60	1 Bolo branco simples - fatia média
8007701 Bolo de laranja <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
8007701 Bolo de laranja <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
8008001 Bolo de coco <i>diet</i>	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	60	1 Bolo branco simples - fatia média
8008001 Bolo de coco <i>diet</i>	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
8008001 Bolo de coco <i>diet</i>	99 Não se aplica	81 Pedaco	32 Fatia	60	1 Bolo branco simples - fatia média
8008001 Bolo de coco <i>diet</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8008201 Bolo de cenoura <i>diet</i>	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	60	1 Bolo de cenoura - fatia média
8008201 Bolo de cenoura <i>diet</i>	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
8008201 Bolo de cenoura <i>diet</i>	99 Não se aplica	81 Pedaco	32 Fatia	60	1 Bolo de cenoura - fatia média
8008201 Bolo de cenoura <i>diet</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
8008301 Biscoito recheado <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8008301 Biscoito recheado <i>light</i>	99 Não se aplica	80 Pacote	103 Unidade	200	1 Biscoito recheado chocolate - pacote
8008301 Biscoito recheado <i>light</i>	99 Não se aplica	88 Punhado	103 Unidade	17	1 Biscoito doce bichinhos <i>Pirapé</i> - punhado
8008301 Biscoito recheado <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8008301 Biscoito recheado <i>light</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	13	1 Biscoito recheado chocolate - unidade
8008305 Biscoito <i>waffer light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8008305 Biscoito <i>waffer light</i>	99 Não se aplica	80 Pacote	103 Unidade	160	1 Biscoito <i>waffer</i> chocolate - pacote grande
8008305 Biscoito <i>waffer light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8008305 Biscoito <i>waffer light</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	7,5	1 Biscoito <i>waffer</i> chocolate - unidade
8008307 <i>Waffer</i> (biscoito) <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8008307 <i>Waffer</i> (biscoito) <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8008307 <i>Waffer</i> (biscoito) <i>light</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	7,5	1 Biscoito <i>waffer</i> chocolate - unidade
8008309 Alfajores (biscoito) <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8008309 Alfajores (biscoito) <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8008309 Alfajores (biscoito) <i>light</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	13	1 Biscoito recheado chocolate - unidade
8008310 Bolacha recheada <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8008310 Bolacha recheada <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8008310 Bolacha recheada <i>light</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	13	1 Biscoito recheado chocolate - unidade
8008401 Biscoito recheado <i>diet</i>	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8008401 Biscoito recheado <i>diet</i>	99 Não se aplica	80 Pacote	103 Unidade	200	1 Biscoito recheado chocolate - pacote

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8008401 Biscoito recheado <i>diet</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8008401 Biscoito recheado <i>diet</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	13	1 Biscoito recheado chocolate - unidade
8008408 Rosquinha recheada de qualquer sabor <i>diet</i>	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8008408 Rosquinha recheada de qualquer sabor <i>diet</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8008408 Rosquinha recheada de qualquer sabor <i>diet</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	13	1 Biscoito recheado chocolate - unidade
8008410 Bolacha recheada <i>diet</i>	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8008410 Bolacha recheada <i>diet</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8008410 Bolacha recheada <i>diet</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	13	1 Biscoito recheado chocolate - unidade
8010001 Pão doce <i>diet</i>	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8010001 Pão doce <i>diet</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8010001 Pão doce <i>diet</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	50	1 Pão careca doce - unidade
8010029 Pão de mel <i>diet</i>	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8010029 Pão de mel <i>diet</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8010029 Pão de mel <i>diet</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	11,8	1 Pão de mel com chocolate - unidade
8010034 Panetone <i>diet</i>	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
8010034 Panetone <i>diet</i>	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	45	1 Panetone - fatia média
8010034 Panetone <i>diet</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
8010101 Biscoito salgado <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8010101 Biscoito salgado <i>light</i>	99 Não se aplica	80 Pacote	103 Unidade	200	5 Biscoito <i>cream cracker Bauducco</i> - pacote
8010101 Biscoito salgado <i>light</i>	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	32,5	2 Biscoito <i>cream cracker</i> - porção Guia Alimentar
8010101 Biscoito salgado <i>light</i>	99 Não se aplica	88 Punhado	103 Unidade	17	1 Biscoito doce bichinhos <i>Piraculé</i> - punhado
8010101 Biscoito salgado <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8010101 Biscoito salgado <i>light</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	5	1 Biscoito <i>cream cracker</i> - unidade
8010125 Bolacha salgada <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8010125 Bolacha salgada <i>light</i>	99 Não se aplica	80 Pacote	103 Unidade	200	5 Biscoito <i>cream cracker Bauducco</i> - pacote
8010125 Bolacha salgada <i>light</i>	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	32,5	2 Biscoito <i>cream cracker</i> - porção Guia Alimentar
8010125 Bolacha salgada <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8010125 Bolacha salgada <i>light</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	5	1 Biscoito <i>cream cracker</i> - unidade
8010127 Chips (salgadinhos) <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8010127 Chips (salgadinhos) <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8010127 Chips (salgadinhos) <i>light</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	84	1 Biscoito Fandangos queijo - pacote médio
8010401 Biscoito doce <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8010401 Biscoito doce <i>light</i>	99 Não se aplica	80 Pacote	103 Unidade	200	1 Biscoito maisena - pacote
8010401 Biscoito doce <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8010401 Biscoito doce <i>light</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	5	1 Biscoito maisena - unidade
8010434 Bolacha doce <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8010434 Bolacha doce <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8010434 Bolacha doce <i>light</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	5	1 Biscoito maisena - unidade
8010501 Biscoito doce <i>diet</i>	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8010501 Biscoito doce <i>diet</i>	99 Não se aplica	80 Pacote	103 Unidade	200	1 Biscoito maisena - pacote
8010501 Biscoito doce <i>diet</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8010501 Biscoito doce <i>diet</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	5	1 Biscoito maisena - unidade
8010534 Bolacha doce <i>diet</i>	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8010534 Bolacha doce <i>diet</i>	99 Não se aplica	80 Pacote	103 Unidade	200	1 Biscoito maisena - pacote
8010534 Bolacha doce <i>diet</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8010534 Bolacha doce <i>diet</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	5	1 Biscoito maisena - unidade
8010601 Bolo de banana	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	70	1 Bolo de banana - fatia média
8010601 Bolo de banana	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8010601 Bolo de banana	99 Não se aplica	81 Pedação	32 Fatia	70	1 Bolo de banana - fatia média
8010601 Bolo de banana	99 Não se aplica	87 Porção	32 Fatia	50	2 Bolo de banana - porção Guia Alimentar
8010601 Bolo de banana	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
<b>Carnes industrializadas</b>					
8100101 Carne seca	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedação	28	1 Carne seca - colher de arroz cheia
8100101 Carne seca	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	81 Pedação	18	1 Carne seca - colher de sopa cheia
8100101 Carne seca	2 Cozido(a)	17 Concha	81 Pedação	56	1 Carne seca - 2 colheres de arroz cheias
8100101 Carne seca	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedação	1	15 Grama
8100101 Carne seca	2 Cozido(a)	81 Pedação	81 Pedação	65	1 Carne seca - pedaço médio
8100101 Carne seca	2 Cozido(a)	87 Porção	81 Pedação	40	2 Carne seca - porção Guia Alimentar
8100101 Carne seca	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedação	1000	15 Quilo
8100101 Carne seca	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	68 Grama	81 Pedação	1	15 Grama
8100101 Carne seca	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	81 Pedação	81 Pedação	65	1 Carne seca - pedaço médio
8100101 Carne seca	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	81 Pedação	1000	15 Quilo
8100101 Carne seca	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedação	1	15 Grama
8100101 Carne seca	4 Assado(a)	81 Pedação	81 Pedação	65	1 Carne seca - pedaço médio
8100101 Carne seca	4 Assado(a)	87 Porção	81 Pedação	40	2 Carne seca - porção Guia Alimentar
8100101 Carne seca	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedação	1000	15 Quilo
8100101 Carne seca	5 Frito(a)	5 Bife	81 Pedação	100	1 Bife bovino - unidade média
8100101 Carne seca	5 Frito(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedação	28	1 Carne seca - colher de arroz cheia
8100101 Carne seca	5 Frito(a)	16 Colher de sopa	81 Pedação	18	1 Carne seca - colher de sopa cheia
8100101 Carne seca	5 Frito(a)	28 Escumadeira	81 Pedação	28	1 Carne seca - colher de arroz cheia
8100101 Carne seca	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedação	1	15 Grama
8100101 Carne seca	5 Frito(a)	81 Pedação	81 Pedação	65	1 Carne seca - pedaço médio

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	
					Fonte e descrição do alimento na referência	Quantidade (g)
8100101 Carne seca	5 Frito(a)	87 Porção	81 Pedaco	40	2	Carne seca - porção Guia Alimentar
8100101 Carne seca	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15	Quilo
8100101 Carne seca	7 Refogado(a)	17 Concha	81 Pedaco	56	1	Carne seca - 2 colheres de arroz cheias
8100101 Carne seca	7 Refogado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15	Gramas
8100101 Carne seca	7 Refogado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	65	1	Carne seca - pedaco médio
8100101 Carne seca	7 Refogado(a)	87 Porção	81 Pedaco	40	2	Carne seca - porção Guia Alimentar
8100101 Carne seca	7 Refogado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15	Quilo
8100101 Carne seca	8 Molho vermelho	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	28	1	Carne seca - colher de arroz cheia
8100101 Carne seca	8 Molho vermelho	68 Grama	81 Pedaco	1	15	Gramas
8100101 Carne seca	8 Molho vermelho	81 Pedaco	81 Pedaco	65	1	Carne seca - pedaco médio
8100101 Carne seca	8 Molho vermelho	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15	Quilo
8100101 Carne seca	13 Ensopado	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	28	1	Carne seca - colher de arroz cheia
8100101 Carne seca	13 Ensopado	17 Concha	81 Pedaco	56	1	Carne seca - 2 colheres de arroz cheias
8100101 Carne seca	13 Ensopado	28 Escumadeira	81 Pedaco	28	1	Carne seca - colher de arroz cheia
8100101 Carne seca	13 Ensopado	68 Grama	81 Pedaco	1	15	Gramas
8100101 Carne seca	13 Ensopado	81 Pedaco	81 Pedaco	65	1	Carne seca - pedaco médio
8100101 Carne seca	13 Ensopado	87 Porção	81 Pedaco	40	2	Carne seca - porção Guia Alimentar
8100101 Carne seca	13 Ensopado	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15	Quilo
8100102 Carne de charque	1 Cru(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15	Gramas
8100102 Carne de charque	1 Cru(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	65	1	Carne seca - pedaco médio
8100102 Carne de charque	1 Cru(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15	Quilo
8100102 Carne de charque	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	28	1	Carne seca - colher de arroz cheia
8100102 Carne de charque	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	81 Pedaco	18	1	Carne seca - colher de sopa cheia
8100102 Carne de charque	2 Cozido(a)	17 Concha	81 Pedaco	56	1	Carne seca - 2 colheres de arroz cheias

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	
					15 Grama	(continuação)
8100102 Carne de charque	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaçõ	1	15 Grama	
8100102 Carne de charque	2 Cozido(a)	81 Pedaçõ	81 Pedaçõ	65	1 Carne seca - pedaço médio	
8100102 Carne de charque	2 Cozido(a)	87 Porçõ	81 Pedaçõ	40	2 Carne seca - porçõ Guia Alimentar	
8100102 Carne de charque	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaçõ	1000	15 Quilo	
8100102 Carne de charque	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	68 Grama	81 Pedaçõ	1	15 Grama	
8100102 Carne de charque	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	81 Pedaçõ	81 Pedaçõ	65	1 Carne seca - pedaço médio	
8100102 Carne de charque	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	81 Pedaçõ	1000	15 Quilo	
8100102 Carne de charque	4 Assado(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaçõ	28	1 Carne seca - colher de arroz cheia	
8100102 Carne de charque	4 Assado(a)	16 Colher de sopa	81 Pedaçõ	18	1 Carne seca - colher de sopa cheia	
8100102 Carne de charque	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaçõ	1	15 Grama	
8100102 Carne de charque	4 Assado(a)	81 Pedaçõ	81 Pedaçõ	65	1 Carne seca - pedaço médio	
8100102 Carne de charque	4 Assado(a)	87 Porçõ	81 Pedaçõ	40	2 Carne seca - porçõ Guia Alimentar	
8100102 Carne de charque	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaçõ	1000	15 Quilo	
8100102 Carne de charque	5 Frito(a)	5 Bife	81 Pedaçõ	100	1 Bife bovino - unidade média	
8100102 Carne de charque	5 Frito(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaçõ	28	1 Carne seca - colher de arroz cheia	
8100102 Carne de charque	5 Frito(a)	16 Colher de sopa	81 Pedaçõ	18	1 Carne seca - colher de sopa cheia	
8100102 Carne de charque	5 Frito(a)	17 Concha	81 Pedaçõ	56	1 Carne seca - 2 colheres de arroz cheias	
8100102 Carne de charque	5 Frito(a)	28 Escumadeira	81 Pedaçõ	28	1 Carne seca - colher de arroz cheia	
8100102 Carne de charque	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaçõ	1	15 Grama	
8100102 Carne de charque	5 Frito(a)	81 Pedaçõ	81 Pedaçõ	65	1 Carne seca - pedaço médio	
8100102 Carne de charque	5 Frito(a)	87 Porçõ	81 Pedaçõ	40	2 Carne seca - porçõ Guia Alimentar	
8100102 Carne de charque	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaçõ	1000	15 Quilo	
8100102 Carne de charque	7 Refogado(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaçõ	28	1 Carne seca - colher de arroz cheia	
8100102 Carne de charque	7 Refogado(a)	16 Colher de sopa	81 Pedaçõ	18	1 Carne seca - colher de sopa cheia	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8100102 Carne de charque	7 Refogado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
8100102 Carne de charque	7 Refogado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	65	1 Carne seca - pedaco médio
8100102 Carne de charque	7 Refogado(a)	87 Porção	81 Pedaco	40	2 Carne seca - porção Guia Alimentar
8100102 Carne de charque	7 Refogado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
8100102 Carne de charque	8 Molho vermelho	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	28	1 Carne seca - colher de arroz cheia
8100102 Carne de charque	8 Molho vermelho	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
8100102 Carne de charque	8 Molho vermelho	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
8100102 Carne de charque	13 Ensopado	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
8100102 Carne de charque	13 Ensopado	81 Pedaco	81 Pedaco	65	1 Carne seca - pedaco médio
8100102 Carne de charque	13 Ensopado	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
8100103 Jabá	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	28	1 Carne seca - colher de arroz cheia
8100103 Jabá	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	81 Pedaco	18	1 Carne seca - colher de sopa cheia
8100103 Jabá	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
8100103 Jabá	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	65	1 Carne seca - pedaco médio
8100103 Jabá	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
8100103 Jabá	5 Frito(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	28	1 Carne seca - colher de arroz cheia
8100103 Jabá	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
8100103 Jabá	5 Frito(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	65	1 Carne seca - pedaco médio
8100103 Jabá	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
8100103 Jabá	7 Refogado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
8100103 Jabá	7 Refogado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	65	1 Carne seca - pedaco médio
8100103 Jabá	7 Refogado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
8100103 Jabá	7 Refogado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
8100103 Jabá	7 Refogado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	65	1 Carne seca - pedaco médio
8100103 Jabá	7 Refogado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
8100103 Jabá	99 Não se aplica	17 Concha	81 Pedaco	56	1 Carne seca - 2 colheres de arroz cheias
8100103 Jabá	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	
8100103 Jabá	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	65	1 Carne seca - pedaco médio	
8100103 Jabá	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
8100201 Carne de sol	1 Cru(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
8100201 Carne de sol	1 Cru(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	65	1 Carne seca - pedaco médio	
8100201 Carne de sol	1 Cru(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
8100201 Carne de sol	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	28	1 Carne seca - colher de arroz cheia	
8100201 Carne de sol	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	81 Pedaco	18	1 Carne seca - colher de sopa cheia	
8100201 Carne de sol	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
8100201 Carne de sol	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	65	1 Carne seca - pedaco médio	
8100201 Carne de sol	2 Cozido(a)	82 Pegador	81 Pedaco	18	1 Carne seca - colher de sopa cheia	
8100201 Carne de sol	2 Cozido(a)	87 Porção	81 Pedaco	40	2 Carne seca - porção Guia Alimentar	
8100201 Carne de sol	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
8100201 Carne de sol	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	5 Bife	81 Pedaco	100	1 Bife bovino - unidade média	
8100201 Carne de sol	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	29 Espetinho	81 Pedaco	46	2 Espetinho de carne - unidade	
8100201 Carne de sol	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
8100201 Carne de sol	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	81 Pedaco	81 Pedaco	65	1 Carne seca - pedaco médio	
8100201 Carne de sol	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
8100201 Carne de sol	4 Assado(a)	5 Bife	81 Pedaco	100	1 Bife bovino - unidade média	
8100201 Carne de sol	4 Assado(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	28	1 Carne seca - colher de arroz cheia	
8100201 Carne de sol	4 Assado(a)	16 Colher de sopa	81 Pedaco	18	1 Carne seca - colher de sopa cheia	
8100201 Carne de sol	4 Assado(a)	29 Espetinho	81 Pedaco	46	2 Espetinho de carne - unidade	
8100201 Carne de sol	4 Assado(a)	33 Filé	81 Pedaco	100	1 Bife bovino - unidade média	
8100201 Carne de sol	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
8100201 Carne de sol	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	65	1 Carne seca - pedaco médio	

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8100201 Carne de sol	4 Assado(a)	87 Porção	81 Pedaco	40	2 Carne seca - porção Guia Alimentar
8100201 Carne de sol	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
8100201 Carne de sol	5 Frito(a)	5 Bife	81 Pedaco	100	1 Bife bovino - unidade média
8100201 Carne de sol	5 Frito(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	28	1 Carne seca - colher de arroz cheia
8100201 Carne de sol	5 Frito(a)	16 Colher de sopa	81 Pedaco	18	1 Carne seca - colher de sopa cheia
8100201 Carne de sol	5 Frito(a)	17 Concha	81 Pedaco	56	1 Carne seca - 2 colheres de arroz cheias
8100201 Carne de sol	5 Frito(a)	28 Escumadeira	81 Pedaco	28	1 Carne seca - colher de arroz cheia
8100201 Carne de sol	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
8100201 Carne de sol	5 Frito(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	65	1 Carne seca - pedaco médio
8100201 Carne de sol	5 Frito(a)	87 Porção	81 Pedaco	40	2 Carne seca - porção Guia Alimentar
8100201 Carne de sol	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
8100201 Carne de sol	13 Ensopado	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
8100201 Carne de sol	13 Ensopado	81 Pedaco	81 Pedaco	65	1 Carne seca - pedaco médio
8100201 Carne de sol	13 Ensopado	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
8100202 Carne do sertão	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
8100202 Carne do sertão	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	65	1 Carne seca - pedaco médio
8100202 Carne do sertão	2 Cozido(a)	82 Pegador	81 Pedaco	18	1 Carne seca - colher de sopa cheia
8100202 Carne do sertão	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
8100202 Carne do sertão	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
8100202 Carne do sertão	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	65	1 Carne seca - pedaco médio
8100202 Carne do sertão	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
8100202 Carne do sertão	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
8100202 Carne do sertão	5 Frito(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	65	1 Carne seca - pedaco médio
8100202 Carne do sertão	5 Frito(a)	87 Porção	81 Pedaco	40	2 Carne seca - porção Guia Alimentar

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	Quantidade (g)
8100202 Carne do seião	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
8100502 Hambúrguer de carne bovina	1 Cru(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
8100502 Hambúrguer de carne bovina	1 Cru(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
8100502 Hambúrguer de carne bovina	1 Cru(a)	103 Unidade	103 Unidade	56	1 Hambúrguer - unidade média	
8100502 Hambúrguer de carne bovina	2 Cozido(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
8100502 Hambúrguer de carne bovina	2 Cozido(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
8100502 Hambúrguer de carne bovina	2 Cozido(a)	103 Unidade	103 Unidade	56	1 Hambúrguer - unidade média	
8100502 Hambúrguer de carne bovina	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	68 Grama	103 Unidade	1	15 <i>Stroganoff</i> de carne - 2 colheres de sopa cheias	
8100502 Hambúrguer de carne bovina	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	81 Pedaco	103 Unidade	28	1 Hambúrguer - 1/2 unidade média	
8100502 Hambúrguer de carne bovina	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
8100502 Hambúrguer de carne bovina	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	103 Unidade	103 Unidade	56	1 Hambúrguer - unidade média	
8100502 Hambúrguer de carne bovina	4 Assado(a)	32 Fatia	103 Unidade	28	1 Hambúrguer - 1/2 unidade média	
8100502 Hambúrguer de carne bovina	4 Assado(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
8100502 Hambúrguer de carne bovina	4 Assado(a)	81 Pedaco	103 Unidade	28	1 Hambúrguer - 1/2 unidade média	
8100502 Hambúrguer de carne bovina	4 Assado(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
8100502 Hambúrguer de carne bovina	4 Assado(a)	103 Unidade	103 Unidade	56	1 Hambúrguer - unidade média	
8100502 Hambúrguer de carne bovina	5 Frito(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
8100502 Hambúrguer de carne bovina	5 Frito(a)	81 Pedaco	103 Unidade	28	1 Hambúrguer - 1/2 unidade média	
8100502 Hambúrguer de carne bovina	5 Frito(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
8100502 Hambúrguer de carne bovina	5 Frito(a)	103 Unidade	103 Unidade	56	1 Hambúrguer - unidade média	
8100502 Hambúrguer de carne bovina	8 Molho vermelho	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
8100502 Hambúrguer de carne bovina	8 Molho vermelho	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
8100502 Hambúrguer de carne bovina	8 Molho vermelho	103 Unidade	103 Unidade	56	1 Hambúrguer - unidade média	
8100502 Hambúrguer de carne bovina	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8100502 Hambúrguer de carne bovina	99 Não se aplica	81 Pedaco	103 Unidade	28	1 Hambúrguer - 1/2 unidade média
8100502 Hambúrguer de carne bovina	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8100502 Hambúrguer de carne bovina	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	56	1 Hambúrguer - unidade média
8100802 Copa de porco defumada	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	20	1 Salame - fatia média
8100802 Copa de porco defumada	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
8100802 Copa de porco defumada	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
8101005 Bacon	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	15	1 Bacon - fatia média
8101005 Bacon	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
8101005 Bacon	99 Não se aplica	87 Porção	32 Fatia	7,5	2 Bacon - porção Guia Alimentar
8101005 Bacon	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
8101101 Hambúrguer de frango	2 Cozido(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8101101 Hambúrguer de frango	2 Cozido(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8101101 Hambúrguer de frango	2 Cozido(a)	103 Unidade	103 Unidade	56	1 Hambúrguer - unidade média
8101101 Hambúrguer de frango	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8101101 Hambúrguer de frango	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8101101 Hambúrguer de frango	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	103 Unidade	103 Unidade	56	1 Hambúrguer - unidade média
8101101 Hambúrguer de frango	4 Assado(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8101101 Hambúrguer de frango	4 Assado(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8101101 Hambúrguer de frango	4 Assado(a)	103 Unidade	103 Unidade	56	1 Hambúrguer - unidade média
8101101 Hambúrguer de frango	5 Frito(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8101101 Hambúrguer de frango	5 Frito(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8101101 Hambúrguer de frango	5 Frito(a)	103 Unidade	103 Unidade	56	1 Hambúrguer - unidade média
8101101 Hambúrguer de frango	6 Empanado(a)/à milanesa	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8101101 Hambúrguer de frango	6 Empanado(a)/à milanesa	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8101101 Hambúrguer de frango	6 Empanado(a)/à milanesa	103 Unidade	103 Unidade	56	1 Hambúrguer - unidade média

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
8101101 Hambúrguer de frango	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
8101101 Hambúrguer de frango	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
8101101 Hambúrguer de frango	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	56	1 Hambúrguer - unidade média	
8102101 Salsicha no varejo	1 Cru(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
8102101 Salsicha no varejo	1 Cru(a)	81 Peçaço	103 Unidade	19	14 Salsicha - peçaço	
8102101 Salsicha no varejo	1 Cru(a)	87 Porção	103 Unidade	60	2 Salsicha - porção Guia Alimentar	
8102101 Salsicha no varejo	1 Cru(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
8102101 Salsicha no varejo	1 Cru(a)	96 Rodela	103 Unidade	19	14 Salsicha - peçaço	
8102101 Salsicha no varejo	1 Cru(a)	103 Unidade	103 Unidade	31	1 Salsicha <i>hot dog</i> - unidade média	
8102101 Salsicha no varejo	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	103 Unidade	42	14 Salsicha - colher de arroz	
8102101 Salsicha no varejo	2 Cozido(a)	15 Colher de sobremesa	103 Unidade	15	14 Salsicha - colher de sobremesa	
8102101 Salsicha no varejo	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	103 Unidade	22	14 Salsicha - colher de sopa	
8102101 Salsicha no varejo	2 Cozido(a)	17 Concha	103 Unidade	100	14 Salsicha - concha	
8102101 Salsicha no varejo	2 Cozido(a)	28 Escumadeira	103 Unidade	88	14 Salsicha - escumadeira	
8102101 Salsicha no varejo	2 Cozido(a)	67 Gomo	103 Unidade	19	14 Salsicha - peçaço	
8102101 Salsicha no varejo	2 Cozido(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
8102101 Salsicha no varejo	2 Cozido(a)	78 Metade	103 Unidade	15,5	1 Salsicha <i>hot dog</i> - 1/2 unidade média	
8102101 Salsicha no varejo	2 Cozido(a)	81 Peçaço	103 Unidade	19	14 Salsicha - peçaço	
8102101 Salsicha no varejo	2 Cozido(a)	82 Pegador	103 Unidade	35	14 Salsicha - pegador	
8102101 Salsicha no varejo	2 Cozido(a)	87 Porção	103 Unidade	60	2 Salsicha - porção Guia Alimentar	
8102101 Salsicha no varejo	2 Cozido(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
8102101 Salsicha no varejo	2 Cozido(a)	96 Rodela	103 Unidade	19	14 Salsicha - peçaço	

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8102101 Salsicha no varejo	2 Cozido(a)	103 Unidade	103 Unidade	31	1 Salsicha <i>hot dog</i> - unidade média
8102101 Salsicha no varejo	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8102101 Salsicha no varejo	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8102101 Salsicha no varejo	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	103 Unidade	103 Unidade	31	1 Salsicha <i>hot dog</i> - unidade média
8102101 Salsicha no varejo	4 Assado(a)	32 Fatia	103 Unidade	19	14 Salsicha - pedaço
8102101 Salsicha no varejo	4 Assado(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8102101 Salsicha no varejo	4 Assado(a)	81 Pedaço	103 Unidade	19	14 Salsicha - pedaço
8102101 Salsicha no varejo	4 Assado(a)	87 Porção	103 Unidade	60	2 Salsicha - porção Guia Alimentar
8102101 Salsicha no varejo	4 Assado(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8102101 Salsicha no varejo	4 Assado(a)	96 Rodela	103 Unidade	19	14 Salsicha - pedaço
8102101 Salsicha no varejo	4 Assado(a)	103 Unidade	103 Unidade	31	1 Salsicha <i>hot dog</i> - unidade média
8102101 Salsicha no varejo	5 Frito(a)	12 Colher de arroz/servir	103 Unidade	42	14 Salsicha - colher de arroz
8102101 Salsicha no varejo	5 Frito(a)	16 Colher de sopa	103 Unidade	22	14 Salsicha - colher de sopa
8102101 Salsicha no varejo	5 Frito(a)	32 Fatia	103 Unidade	19	14 Salsicha - pedaço
8102101 Salsicha no varejo	5 Frito(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8102101 Salsicha no varejo	5 Frito(a)	78 Metade	103 Unidade	15,5	1 Salsicha <i>hot dog</i> - 1/2 unidade média
8102101 Salsicha no varejo	5 Frito(a)	81 Pedaço	103 Unidade	19	14 Salsicha - pedaço
8102101 Salsicha no varejo	5 Frito(a)	87 Porção	103 Unidade	60	2 Salsicha - porção Guia Alimentar
8102101 Salsicha no varejo	5 Frito(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8102101 Salsicha no varejo	5 Frito(a)	96 Rodela	103 Unidade	19	14 Salsicha - pedaço
8102101 Salsicha no varejo	5 Frito(a)	103 Unidade	103 Unidade	31	1 Salsicha <i>hot dog</i> - unidade média
8102101 Salsicha no varejo	7 Refogado(a)	12 Colher de arroz/servir	103 Unidade	42	14 Salsicha - colher de arroz

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8102101 Salsicha no varejo	7 Refogado(a)	16 Colher de sopa	103 Unidade	22	14 Salsicha - colher de sopa
8102101 Salsicha no varejo	7 Refogado(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8102101 Salsicha no varejo	7 Refogado(a)	87 Porção	103 Unidade	60	2 Salsicha - porção Guia Alimentar
8102101 Salsicha no varejo	7 Refogado(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8102101 Salsicha no varejo	7 Refogado(a)	103 Unidade	103 Unidade	31	1 Salsicha <i>hot dog</i> - unidade média
8102101 Salsicha no varejo	8 Molho vermelho	12 Colher de arroz/servir	103 Unidade	42	14 Salsicha - colher de arroz
8102101 Salsicha no varejo	8 Molho vermelho	16 Colher de sopa	103 Unidade	22	14 Salsicha - colher de sopa
8102101 Salsicha no varejo	8 Molho vermelho	17 Concha	103 Unidade	100	14 Salsicha - concha
8102101 Salsicha no varejo	8 Molho vermelho	28 Escumadeira	103 Unidade	88	14 Salsicha - escumadeira
8102101 Salsicha no varejo	8 Molho vermelho	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8102101 Salsicha no varejo	8 Molho vermelho	81 Peçaço	103 Unidade	19	14 Salsicha - peçaço
8102101 Salsicha no varejo	8 Molho vermelho	87 Porção	103 Unidade	60	2 Salsicha - porção Guia Alimentar
8102101 Salsicha no varejo	8 Molho vermelho	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8102101 Salsicha no varejo	8 Molho vermelho	96 Rodela	103 Unidade	19	14 Salsicha - peçaço
8102101 Salsicha no varejo	8 Molho vermelho	103 Unidade	103 Unidade	31	1 Salsicha <i>hot dog</i> - unidade média
8102101 Salsicha no varejo	9 Molho branco	17 Concha	103 Unidade	100	14 Salsicha - concha
8102101 Salsicha no varejo	9 Molho branco	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8102101 Salsicha no varejo	9 Molho branco	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8102101 Salsicha no varejo	9 Molho branco	103 Unidade	103 Unidade	31	1 Salsicha <i>hot dog</i> - unidade média
8102101 Salsicha no varejo	10 Ao alho e óleo	12 Colher de arroz/servir	103 Unidade	42	14 Salsicha - colher de arroz
8102101 Salsicha no varejo	10 Ao alho e óleo	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8102101 Salsicha no varejo	10 Ao alho e óleo	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
8102101 Salsicha no varejo	10 Ao alho e óleo	103 Unidade	103 Unidade	31	1 Salsicha <i>hot dog</i> - unidade média	
8102101 Salsicha no varejo	11 Com manteiga/óleo	12 Colher de arroz/servir	103 Unidade	42	14 Salsicha - colher de arroz	
8102101 Salsicha no varejo	11 Com manteiga/óleo	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
8102101 Salsicha no varejo	11 Com manteiga/óleo	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
8102101 Salsicha no varejo	11 Com manteiga/óleo	103 Unidade	103 Unidade	31	1 Salsicha <i>hot dog</i> - unidade média	
8102101 Salsicha no varejo	13 Ensopado	12 Colher de arroz/servir	103 Unidade	42	14 Salsicha - colher de arroz	
8102101 Salsicha no varejo	13 Ensopado	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
8102101 Salsicha no varejo	13 Ensopado	87 Porção	103 Unidade	60	2 Salsicha - porção Guia Alimentar	
8102101 Salsicha no varejo	13 Ensopado	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
8102101 Salsicha no varejo	13 Ensopado	103 Unidade	103 Unidade	31	1 Salsicha <i>hot dog</i> - unidade média	
8102101 Salsicha no varejo	99 Não se aplica	32 Fatia	103 Unidade	19	14 Salsicha - pedaço	
8102101 Salsicha no varejo	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
8102101 Salsicha no varejo	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	60	2 Salsicha - porção Guia Alimentar	
8102101 Salsicha no varejo	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
8102101 Salsicha no varejo	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	31	1 Salsicha <i>hot dog</i> - unidade média	
8102204 Linguiça (suína, bovina, mista, etc.)	1 Cru(a)	32 Fatia	81 Pedaço	10	1 Linguiça - gomo/fatia média	
8102204 Linguiça (suína, bovina, mista, etc.)	1 Cru(a)	67 Gomo	81 Pedaço	60	1 Linguiça - gomo	
8102204 Linguiça (suína, bovina, mista, etc.)	1 Cru(a)	68 Grama	81 Pedaço	1	15 Grama	
8102204 Linguiça (suína, bovina, mista, etc.)	1 Cru(a)	81 Pedaço	81 Pedaço	10	1 Linguiça - gomo/fatia média	
8102204 Linguiça (suína, bovina, mista, etc.)	1 Cru(a)	87 Porção	81 Pedaço	50	2 Linguiça de porco cozida - porção Guia Alimentar	
8102204 Linguiça (suína, bovina, mista, etc.)	1 Cru(a)	94 Quilo	81 Pedaço	1000	15 Quilo	
8102204 Linguiça (suína, bovina, mista, etc.)	1 Cru(a)	96 Rodela	81 Pedaço	10	1 Linguiça - gomo/fatia média	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	
8102204 Linguíça (suína, bovina, mista, etc.)	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	36	1 Linguíça - colher de arroz cheia picada	
8102204 Linguíça (suína, bovina, mista, etc.)	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	81 Pedaco	22	1 Linguíça - colher de sopa cheia picada	
8102204 Linguíça (suína, bovina, mista, etc.)	2 Cozido(a)	67 Gomo	81 Pedaco	60	1 Linguíça - gomo	
8102204 Linguíça (suína, bovina, mista, etc.)	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
8102204 Linguíça (suína, bovina, mista, etc.)	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	10	1 Linguíça - gomo/fatía média	
8102204 Linguíça (suína, bovina, mista, etc.)	2 Cozido(a)	87 Porção	81 Pedaco	50	2 Linguíça de porco cozida - porção Guia Alimentar	
8102204 Linguíça (suína, bovina, mista, etc.)	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
8102204 Linguíça (suína, bovina, mista, etc.)	2 Cozido(a)	96 Rodela	81 Pedaco	10	1 Linguíça - gomo/fatía média	
8102204 Linguíça (suína, bovina, mista, etc.)	2 Cozido(a)	103 Unidade	81 Pedaco	60	1 Linguíça - gomo	
8102204 Linguíça (suína, bovina, mista, etc.)	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	29 Espetinho	81 Pedaco	46	2 Espetinho de carne - unidade	
8102204 Linguíça (suína, bovina, mista, etc.)	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	67 Gomo	81 Pedaco	60	1 Linguíça - gomo	
8102204 Linguíça (suína, bovina, mista, etc.)	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
8102204 Linguíça (suína, bovina, mista, etc.)	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	81 Pedaco	81 Pedaco	10	1 Linguíça - gomo/fatía média	
8102204 Linguíça (suína, bovina, mista, etc.)	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	87 Porção	81 Pedaco	50	2 Linguíça de porco cozida - porção Guia Alimentar	
8102204 Linguíça (suína, bovina, mista, etc.)	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
8102204 Linguíça (suína, bovina, mista, etc.)	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	103 Unidade	81 Pedaco	60	1 Linguíça - gomo	
8102204 Linguíça (suína, bovina, mista, etc.)	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	104 Unidade pequena	81 Pedaco	60	1 Linguíça - gomo	
8102204 Linguíça (suína, bovina, mista, etc.)	4 Assado(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	36	1 Linguíça - colher de arroz cheia picada	
8102204 Linguíça (suína, bovina, mista, etc.)	4 Assado(a)	29 Espetinho	81 Pedaco	46	2 Espetinho de carne - unidade	
8102204 Linguíça (suína, bovina, mista, etc.)	4 Assado(a)	32 Fatía	81 Pedaco	10	1 Linguíça - gomo/fatía média	
8102204 Linguíça (suína, bovina, mista, etc.)	4 Assado(a)	67 Gomo	81 Pedaco	60	1 Linguíça - gomo	
8102204 Linguíça (suína, bovina, mista, etc.)	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8102204 Linguiça (suína, bovina, mista, etc.)	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	10	1 Linguiça - gomo/faita média
8102204 Linguiça (suína, bovina, mista, etc.)	4 Assado(a)	87 Porção	81 Pedaco	50	2 Linguiça de porco cozida - porção Guia Alimentar
8102204 Linguiça (suína, bovina, mista, etc.)	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
8102204 Linguiça (suína, bovina, mista, etc.)	4 Assado(a)	96 Rodela	81 Pedaco	10	1 Linguiça - gomo/faita média
8102204 Linguiça (suína, bovina, mista, etc.)	4 Assado(a)	103 Unidade	81 Pedaco	60	1 Linguiça - gomo
8102204 Linguiça (suína, bovina, mista, etc.)	4 Assado(a)	104 Unidade pequena	81 Pedaco	60	1 Linguiça - gomo
8102204 Linguiça (suína, bovina, mista, etc.)	5 Frito(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	36	1 Linguiça - colher de arroz cheia picada
8102204 Linguiça (suína, bovina, mista, etc.)	5 Frito(a)	16 Colher de sopa	81 Pedaco	22	1 Linguiça - colher de sopa cheia picada
8102204 Linguiça (suína, bovina, mista, etc.)	5 Frito(a)	17 Concha	81 Pedaco	72	1 Linguiça - 2 colheres de arroz cheias picada
8102204 Linguiça (suína, bovina, mista, etc.)	5 Frito(a)	28 Escumadeira	81 Pedaco	36	1 Linguiça - colher de arroz cheia picada
8102204 Linguiça (suína, bovina, mista, etc.)	5 Frito(a)	32 Fatia	81 Pedaco	10	1 Linguiça - gomo/faita média
8102204 Linguiça (suína, bovina, mista, etc.)	5 Frito(a)	67 Gomo	81 Pedaco	60	1 Linguiça - gomo
8102204 Linguiça (suína, bovina, mista, etc.)	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
8102204 Linguiça (suína, bovina, mista, etc.)	5 Frito(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	10	1 Linguiça - gomo/faita média
8102204 Linguiça (suína, bovina, mista, etc.)	5 Frito(a)	82 Pegador	81 Pedaco	22	1 Linguiça - colher de sopa cheia picada
8102204 Linguiça (suína, bovina, mista, etc.)	5 Frito(a)	87 Porção	81 Pedaco	50	2 Linguiça de porco cozida - porção Guia Alimentar
8102204 Linguiça (suína, bovina, mista, etc.)	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
8102204 Linguiça (suína, bovina, mista, etc.)	5 Frito(a)	96 Rodela	81 Pedaco	10	1 Linguiça - gomo/faita média
8102204 Linguiça (suína, bovina, mista, etc.)	5 Frito(a)	103 Unidade	81 Pedaco	60	1 Linguiça - gomo
8102204 Linguiça (suína, bovina, mista, etc.)	5 Frito(a)	104 Unidade pequena	81 Pedaco	60	1 Linguiça - gomo
8102204 Linguiça (suína, bovina, mista, etc.)	6 Empanado(a)/à milanese	67 Gomo	67 Gomo	60	1 Linguiça - gomo
8102204 Linguiça (suína, bovina, mista, etc.)	6 Empanado(a)/à milanese	68 Grama	67 Gomo	1	15 Grama

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	
8102204 Linguíça (suína, bovina, mista, etc.)	6 Empanado(a)/à milanesa	94 Quilo	67 Gomo	1000	15 Quilo	
8102204 Linguíça (suína, bovina, mista, etc.)	7 Refogado(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	36	1 Linguíça - colher de arroz cheia picada	
8102204 Linguíça (suína, bovina, mista, etc.)	7 Refogado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
8102204 Linguíça (suína, bovina, mista, etc.)	7 Refogado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	10	1 Linguíça - gomo/fatia média	
8102204 Linguíça (suína, bovina, mista, etc.)	7 Refogado(a)	87 Porção	81 Pedaco	50	2 Linguíça de porco cozida - porção Guia Alimentar	
8102204 Linguíça (suína, bovina, mista, etc.)	7 Refogado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
8102204 Linguíça (suína, bovina, mista, etc.)	8 Molho vermelho	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	36	1 Linguíça - colher de arroz cheia picada	
8102204 Linguíça (suína, bovina, mista, etc.)	8 Molho vermelho	16 Colher de sopa	81 Pedaco	22	1 Linguíça - colher de sopa cheia picada	
8102204 Linguíça (suína, bovina, mista, etc.)	8 Molho vermelho	67 Gomo	81 Pedaco	60	1 Linguíça - gomo	
8102204 Linguíça (suína, bovina, mista, etc.)	8 Molho vermelho	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
8102204 Linguíça (suína, bovina, mista, etc.)	8 Molho vermelho	81 Pedaco	81 Pedaco	10	1 Linguíça - gomo/fatia média	
8102204 Linguíça (suína, bovina, mista, etc.)	8 Molho vermelho	87 Porção	81 Pedaco	50	2 Linguíça de porco cozida - porção Guia Alimentar	
8102204 Linguíça (suína, bovina, mista, etc.)	8 Molho vermelho	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
8102204 Linguíça (suína, bovina, mista, etc.)	8 Molho vermelho	103 Unidade	81 Pedaco	60	1 Linguíça - gomo	
8102204 Linguíça (suína, bovina, mista, etc.)	11 Com manteiga/óleo	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	
8102204 Linguíça (suína, bovina, mista, etc.)	11 Com manteiga/óleo	81 Pedaco	81 Pedaco	10	1 Linguíça - gomo/fatia média	
8102204 Linguíça (suína, bovina, mista, etc.)	11 Com manteiga/óleo	87 Porção	81 Pedaco	50	2 Linguíça de porco cozida - porção Guia Alimentar	
8102204 Linguíça (suína, bovina, mista, etc.)	11 Com manteiga/óleo	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo	
8102204 Linguíça (suína, bovina, mista, etc.)	13 Ensopado	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	36	1 Linguíça - colher de arroz cheia picada	
8102204 Linguíça (suína, bovina, mista, etc.)	13 Ensopado	16 Colher de sopa	81 Pedaco	22	1 Linguíça - colher de sopa cheia picada	
8102204 Linguíça (suína, bovina, mista, etc.)	13 Ensopado	67 Gomo	81 Pedaco	60	1 Linguíça - gomo	
8102204 Linguíça (suína, bovina, mista, etc.)	13 Ensopado	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama	

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8102204 Linguiça (suína, bovina, mista, etc.)	13 Ensopado	81 Pedaco	81 Pedaco	10	1 Linguiça - gomo/faita média
8102204 Linguiça (suína, bovina, mista, etc.)	13 Ensopado	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
8102204 Linguiça (suína, bovina, mista, etc.)	13 Ensopado	103 Unidade	81 Pedaco	60	1 Linguiça - gomo
8102204 Linguiça (suína, bovina, mista, etc.)	99 Não se aplica	32 Fatia	81 Pedaco	10	1 Linguiça - gomo/faita média
8102204 Linguiça (suína, bovina, mista, etc.)	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
8102204 Linguiça (suína, bovina, mista, etc.)	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	10	1 Linguiça - gomo/faita média
8102204 Linguiça (suína, bovina, mista, etc.)	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
8102204 Linguiça (suína, bovina, mista, etc.)	99 Não se aplica	103 Unidade	81 Pedaco	60	1 Linguiça - gomo
8102207 Linguiça de frango	1 Cru(a)	3 Banda	81 Pedaco	30	1 Linguiça - 1/2 gomo
8102207 Linguiça de frango	1 Cru(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
8102207 Linguiça de frango	1 Cru(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	10	1 Linguiça - gomo/faita média
8102207 Linguiça de frango	1 Cru(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
8102207 Linguiça de frango	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
8102207 Linguiça de frango	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	10	1 Linguiça - gomo/faita média
8102207 Linguiça de frango	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
8102207 Linguiça de frango	2 Cozido(a)	103 Unidade	81 Pedaco	60	1 Linguiça - gomo
8102207 Linguiça de frango	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	67 Gomo	81 Pedaco	60	1 Linguiça - gomo
8102207 Linguiça de frango	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
8102207 Linguiça de frango	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	81 Pedaco	81 Pedaco	10	1 Linguiça - gomo/faita média
8102207 Linguiça de frango	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
8102207 Linguiça de frango	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	103 Unidade	81 Pedaco	60	1 Linguiça - gomo
8102207 Linguiça de frango	4 Assado(a)	29 Espetinho	81 Pedaco	46	2 Espetinho de carne - unidade

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8102207 Linguiça de frango	4 Assado(a)	30 Espeto	81 Pedaco	46	2 Espetinho de carne - unidade
8102207 Linguiça de frango	4 Assado(a)	67 Gomo	81 Pedaco	60	1 Linguiça - gomo
8102207 Linguiça de frango	4 Assado(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
8102207 Linguiça de frango	4 Assado(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	10	1 Linguiça - gomo/faita média
8102207 Linguiça de frango	4 Assado(a)	87 Porção	81 Pedaco	50	2 Linguiça de porco cozida - porção Guia Alimentar
8102207 Linguiça de frango	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
8102207 Linguiça de frango	4 Assado(a)	103 Unidade	81 Pedaco	60	1 Linguiça - gomo
8102207 Linguiça de frango	4 Assado(a)	104 Unidade pequena	81 Pedaco	60	1 Linguiça - gomo
8102207 Linguiça de frango	5 Frito(a)	3 Banda	81 Pedaco	30	1 Linguiça - 1/2 gomo
8102207 Linguiça de frango	5 Frito(a)	32 Fatia	81 Pedaco	10	1 Linguiça - gomo/faita média
8102207 Linguiça de frango	5 Frito(a)	67 Gomo	81 Pedaco	60	1 Linguiça - gomo
8102207 Linguiça de frango	5 Frito(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
8102207 Linguiça de frango	5 Frito(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	10	1 Linguiça - gomo/faita média
8102207 Linguiça de frango	5 Frito(a)	87 Porção	81 Pedaco	50	2 Linguiça de porco cozida - porção Guia Alimentar
8102207 Linguiça de frango	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
8102207 Linguiça de frango	5 Frito(a)	96 Rodela	81 Pedaco	10	1 Linguiça - gomo/faita média
8102207 Linguiça de frango	5 Frito(a)	103 Unidade	81 Pedaco	60	1 Linguiça - gomo
8102207 Linguiça de frango	5 Frito(a)	104 Unidade pequena	81 Pedaco	60	1 Linguiça - gomo
8102401 Chouriço	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
8102401 Chouriço	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	10	1 Linguiça - gomo/faita média
8102401 Chouriço	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
8102402 Morcela	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	1 Linguiça - gomo/fatia média
8102402 Morcela	99 Não se aplica	81 Pedaçõ	81 Pedaçõ	10		
8102402 Morcela	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaçõ	1000		15 Quilo
8102403 Morcilha	1 Cru(a)	68 Grama	81 Pedaçõ	1		15 Grama
8102403 Morcilha	1 Cru(a)	81 Pedaçõ	81 Pedaçõ	10		1 Linguiça - gomo/fatia média
8102403 Morcilha	1 Cru(a)	94 Quilo	81 Pedaçõ	1000		15 Quilo
8102403 Morcilha	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaçõ	1		15 Grama
8102403 Morcilha	2 Cozido(a)	81 Pedaçõ	81 Pedaçõ	10		1 Linguiça - gomo/fatia média
8102403 Morcilha	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaçõ	1000		15 Quilo
8102501 Paio	2 Cozido(a)	68 Grama	96 Rodela	1		15 Grama
8102501 Paio	2 Cozido(a)	94 Quilo	96 Rodela	1000		15 Quilo
8102501 Paio	2 Cozido(a)	96 Rodela	96 Rodela	10		1 Linguiça - fatia média
8102601 Mortadela	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	15		1 Mortadela - fatia média
8102601 Mortadela	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1		15 Grama
8102601 Mortadela	99 Não se aplica	81 Pedaçõ	32 Fatia	15		1 Mortadela - fatia média
8102601 Mortadela	99 Não se aplica	87 Porçõõ	32 Fatia	62		2 Mortadela - porçõõ Guia Alimentar
8102601 Mortadela	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000		15 Quilo
8102701 Salame	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	20		1 Salame - fatia média
8102701 Salame	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1		15 Grama
8102701 Salame	99 Não se aplica	87 Porçõõ	32 Fatia	62		2 Mortadela - porçõõ Guia Alimentar
8102701 Salame	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000		15 Quilo
8102702 Salaminho	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	20		1 Salame - fatia média
8102702 Salaminho	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1		15 Grama

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8102702 Salaminho	99 Não se aplica	87 Porção	32 Fatia	62	2 Mortadela - porção Guia Alimentar
8102702 Salaminho	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
8102801 <i>Blanquet</i> de peru	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	10	8 <i>Blanquet</i> de peru - rodela
8102801 <i>Blanquet</i> de peru	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
8102801 <i>Blanquet</i> de peru	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
8102901 Presunto	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	15	1 Presunto <i>Sadia</i> - fatia média
8102901 Presunto	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
8102901 Presunto	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
8103001 Hambúrguer de peru	2 Cozido(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8103001 Hambúrguer de peru	2 Cozido(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8103001 Hambúrguer de peru	2 Cozido(a)	103 Unidade	103 Unidade	56	1 Hambúrguer - unidade média
8103001 Hambúrguer de peru	4 Assado(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8103001 Hambúrguer de peru	4 Assado(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8103001 Hambúrguer de peru	4 Assado(a)	103 Unidade	103 Unidade	56	1 Hambúrguer - unidade média
8103001 Hambúrguer de peru	6 Empanado(a)/à milanesa	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8103001 Hambúrguer de peru	6 Empanado(a)/à milanesa	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8103001 Hambúrguer de peru	6 Empanado(a)/à milanesa	103 Unidade	103 Unidade	56	1 Hambúrguer - unidade média
8103101 Hambúrguer não especificado	2 Cozido(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8103101 Hambúrguer não especificado	2 Cozido(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8103101 Hambúrguer não especificado	2 Cozido(a)	103 Unidade	103 Unidade	56	1 Hambúrguer - unidade média
8103101 Hambúrguer não especificado	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8103101 Hambúrguer não especificado	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8103101 Hambúrguer não especificado	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	103 Unidade	103 Unidade	56	1 Hambúrguer - unidade média
8103101 Hambúrguer não especificado	4 Assado(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8103101 Hambúrguer não especificado	4 Assado(a)	81 Pedaco	103 Unidade	28	1 Hambúrguer - 1/2 unidade média
8103101 Hambúrguer não especificado	4 Assado(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8103101 Hambúrguer não especificado	4 Assado(a)	103 Unidade	103 Unidade	56	1 Hambúrguer - unidade média
8103101 Hambúrguer não especificado	5 Frito(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8103101 Hambúrguer não especificado	5 Frito(a)	81 Pedaco	103 Unidade	28	1 Hambúrguer - 1/2 unidade média
8103101 Hambúrguer não especificado	5 Frito(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8103101 Hambúrguer não especificado	5 Frito(a)	103 Unidade	103 Unidade	56	1 Hambúrguer - unidade média
8103101 Hambúrguer não especificado	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8103101 Hambúrguer não especificado	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8103101 Hambúrguer não especificado	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	56	1 Hambúrguer - unidade média
8103601 Apresuntado	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	15	1 Apresuntado <i>Sadia</i> - fatia média
8103601 Apresuntado	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
8103601 Apresuntado	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
8103901 Purruca de porco	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8103901 Purruca de porco	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	7,5	2 Bacon (gordura) - porção Guia Alimentar
8103901 Purruca de porco	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8103901 Purruca de porco	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	10	4 Considerou-se a medida de 10g de <i>bacon</i>
8103902 Pele de porco preparada	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
8103902 Pele de porco preparada	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	10	4 Considerou-se a medida de 10g de <i>bacon</i>
8103902 Pele de porco preparada	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8104001 Patê (fígado, calabrés, frango, presunto, etc.)	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	86 Ponta de faca	70	1 Pasta de atum - 2 colheres de sopa cheias
8104001 Patê (fígado, calabrés, frango, presunto, etc.)	99 Não se aplica	13 Colher de café	86 Ponta de faca	7,5	7 Patês - 1/2 colher de chá
8104001 Patê (fígado, calabrés, frango, presunto, etc.)	99 Não se aplica	14 Colher de chá	86 Ponta de faca	15	7 Patês - colher de chá
8104001 Patê (fígado, calabrés, frango, presunto, etc.)	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	86 Ponta de faca	17,5	1 Pasta de atum - 1/2 colher de sopa cheia
8104001 Patê (fígado, calabrés, frango, presunto, etc.)	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	86 Ponta de faca	35	1 Pasta de atum - colher de sopa cheia
8104001 Patê (fígado, calabrés, frango, presunto, etc.)	99 Não se aplica	68 Grama	86 Ponta de faca	1	15 Grama
8104001 Patê (fígado, calabrés, frango, presunto, etc.)	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	86 Ponta de faca	5	7 Patês - ponta de faca
8104001 Patê (fígado, calabrés, frango, presunto, etc.)	99 Não se aplica	87 Porção	86 Ponta de faca	30	1 Patê de <i>bacon Sadia</i> - porção
8104001 Patê (fígado, calabrés, frango, presunto, etc.)	99 Não se aplica	94 Quilo	86 Ponta de faca	1000	15 Quilo
8104101 Carne de aves defumada	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
8104101 Carne de aves defumada	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	55	1 Frango assado - coxa grande
8104101 Carne de aves defumada	99 Não se aplica	87 Porção	81 Pedaco	100	2 Frango filé grelhado - porção Guia Alimentar
8104101 Carne de aves defumada	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
8104601 Carne salgada não especificada	2 Cozido(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	28	1 Carne seca - colher de arroz cheia
8104601 Carne salgada não especificada	2 Cozido(a)	16 Colher de sopa	81 Pedaco	18	1 Carne seca - colher de sopa cheia
8104601 Carne salgada não especificada	2 Cozido(a)	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
8104601 Carne salgada não especificada	2 Cozido(a)	81 Pedaco	81 Pedaco	65	1 Carne seca - pedaco médio
8104601 Carne salgada não especificada	2 Cozido(a)	87 Porção	81 Pedaco	40	2 Carne seca - porção Guia Alimentar
8104601 Carne salgada não especificada	2 Cozido(a)	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
8104601 Carne salgada não especificada	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
8104601 Carne salgada não especificada	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	81 Pedaco	81 Pedaco	65	1 Carne seca - pedaco médio
8104601 Carne salgada não especificada	3 Grelhado(a)/brasa/churrasco	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8104601 Carne salgada não especificada	4 Assado(a)	5 Bife	81 Peçaço	100	1 Bife bovino - unidade média
8104601 Carne salgada não especificada	4 Assado(a)	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama
8104601 Carne salgada não especificada	4 Assado(a)	81 Peçaço	81 Peçaço	65	1 Carne seca - pedaço médio
8104601 Carne salgada não especificada	4 Assado(a)	87 Porção	81 Peçaço	40	2 Carne seca - porção Guia Alimentar
8104601 Carne salgada não especificada	4 Assado(a)	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo
8104601 Carne salgada não especificada	5 Frito(a)	5 Bife	81 Peçaço	100	1 Bife bovino - unidade média
8104601 Carne salgada não especificada	5 Frito(a)	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama
8104601 Carne salgada não especificada	5 Frito(a)	81 Peçaço	81 Peçaço	65	1 Carne seca - pedaço médio
8104601 Carne salgada não especificada	5 Frito(a)	87 Porção	81 Peçaço	40	2 Carne seca - porção Guia Alimentar
8104601 Carne salgada não especificada	5 Frito(a)	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo
8104601 Carne salgada não especificada	7 Refogado(a)	12 Colher de arroz/servir	81 Peçaço	28	1 Carne seca - colher de arroz cheia
8104601 Carne salgada não especificada	7 Refogado(a)	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama
8104601 Carne salgada não especificada	7 Refogado(a)	81 Peçaço	81 Peçaço	65	1 Carne seca - pedaço médio
8104601 Carne salgada não especificada	7 Refogado(a)	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo
8104601 Carne salgada não especificada	8 Molho vermelho	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama
8104601 Carne salgada não especificada	8 Molho vermelho	81 Peçaço	81 Peçaço	65	1 Carne seca - pedaço médio
8104601 Carne salgada não especificada	8 Molho vermelho	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo
8104601 Carne salgada não especificada	99 Não se aplica	68 Grama	81 Peçaço	1	15 Grama
8104601 Carne salgada não especificada	99 Não se aplica	81 Peçaço	81 Peçaço	65	1 Carne seca - pedaço médio
8104601 Carne salgada não especificada	99 Não se aplica	87 Porção	81 Peçaço	40	2 Carne seca - porção Guia Alimentar
8104601 Carne salgada não especificada	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Peçaço	1000	15 Quilo
8104904 Mini chicken empanado	2 Cozido(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8104904 Mini <i>chicken</i> empanado	2 Cozido(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8104904 Mini <i>chicken</i> empanado	2 Cozido(a)	103 Unidade	103 Unidade	25	1 <i>Nugget's</i> de frango <i>Sadia</i> - unidade
8104904 Mini <i>chicken</i> empanado	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8104904 Mini <i>chicken</i> empanado	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8104904 Mini <i>chicken</i> empanado	3 Grelhado(a)/brasa/chur-rasco	103 Unidade	103 Unidade	25	1 <i>Nugget's</i> de frango <i>Sadia</i> - unidade
8104904 Mini <i>chicken</i> empanado	4 Assado(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8104904 Mini <i>chicken</i> empanado	4 Assado(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8104904 Mini <i>chicken</i> empanado	4 Assado(a)	103 Unidade	103 Unidade	25	1 <i>Nugget's</i> de frango <i>Sadia</i> - unidade
8104904 Mini <i>chicken</i> empanado	5 Frito(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8104904 Mini <i>chicken</i> empanado	5 Frito(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8104904 Mini <i>chicken</i> empanado	5 Frito(a)	103 Unidade	103 Unidade	25	1 <i>Nugget's</i> de frango <i>Sadia</i> - unidade
8104904 Mini <i>chicken</i> empanado	6 Empanado(a)/à milanesa	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8104904 Mini <i>chicken</i> empanado	6 Empanado(a)/à milanesa	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8104904 Mini <i>chicken</i> empanado	6 Empanado(a)/à milanesa	103 Unidade	103 Unidade	25	1 <i>Nugget's</i> de frango <i>Sadia</i> - unidade
8105001 Mortadela <i>light</i>	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	15	1 Mortadela - fatia média
8105001 Mortadela <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
8105001 Mortadela <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
8105201 Salsicha no varejo <i>light</i>	5 Frito(a)	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8105201 Salsicha no varejo <i>light</i>	5 Frito(a)	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8105201 Salsicha no varejo <i>light</i>	5 Frito(a)	103 Unidade	103 Unidade	31	1 Salsicha <i>hot dog</i> - unidade média
8105401 Salame <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	96 Rodela	1	15 Grama
8105401 Salame <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	96 Rodela	1000	15 Quilo

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8105401 Salame <i>light</i>	99 Não se aplica	96 Rodela	96 Rodela	20	1 Salame - fatia média
8105501 <i>Blanquet</i> de peru <i>light</i>	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	10	8 <i>Blanquet</i> de peru - rodela
8105501 <i>Blanquet</i> de peru <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
8105501 <i>Blanquet</i> de peru <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
8105701 Hambúrguer não especificado <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8105701 Hambúrguer não especificado <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8105701 Hambúrguer não especificado <i>light</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	56	1 Hambúrguer - unidade média
<b>Bebidas não alcoólicas e infusões</b>					
8200101 Refrigerante de cola tradicional	99 Não se aplica	9 Caneca	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml
8200101 Refrigerante de cola tradicional	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8200101 Refrigerante de cola tradicional	99 Não se aplica	19 Copo de cafezinho	22 Copo médio	50	1 Copo de cafezinho
8200101 Refrigerante de cola tradicional	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão
8200101 Refrigerante de cola tradicional	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
8200101 Refrigerante de cola tradicional	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8200101 Refrigerante de cola tradicional	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	22 Copo médio	290	1 Copo tulipa
8200101 Refrigerante de cola tradicional	99 Não se aplica	27 Dose	22 Copo médio	50	1 Dose de aguardente
8200101 Refrigerante de cola tradicional	99 Não se aplica	36 Garrafa (200 ml)	22 Copo médio	200	15 Garrafa de 200ml
8200101 Refrigerante de cola tradicional	99 Não se aplica	37 Garrafa (237 ml)	22 Copo médio	237	15 Garrafa de 237ml
8200101 Refrigerante de cola tradicional	99 Não se aplica	38 Garrafa (248 ml)	22 Copo médio	248	15 Garrafa de 248ml
8200101 Refrigerante de cola tradicional	99 Não se aplica	39 Garrafa (250 ml)	22 Copo médio	250	15 Garrafa de 250ml
8200101 Refrigerante de cola tradicional	99 Não se aplica	40 Garrafa (275 ml)	22 Copo médio	275	15 Garrafa de 275ml
8200101 Refrigerante de cola tradicional	99 Não se aplica	41 Garrafa (284 ml)	22 Copo médio	284	15 Garrafa de 284ml

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8200101 Refrigerante de cola tradicional	99 Não se aplica	42 Garrafa (290 ml)	22 Copo médio	290	15 Garrafa de 290ml
8200101 Refrigerante de cola tradicional	99 Não se aplica	43 Garrafa (300 ml)	22 Copo médio	300	15 Garrafa de 300ml
8200101 Refrigerante de cola tradicional	99 Não se aplica	45 Garrafa (330 ml)	22 Copo médio	330	15 Garrafa de 330ml
8200101 Refrigerante de cola tradicional	99 Não se aplica	46 Garrafa (350 ml)	22 Copo médio	350	15 Garrafa de 350ml
8200101 Refrigerante de cola tradicional	99 Não se aplica	50 Garrafa (500 ml)	22 Copo médio	500	15 Garrafa de 500ml
8200101 Refrigerante de cola tradicional	99 Não se aplica	54 Garrafa (600 ml)	22 Copo médio	600	15 Garrafa de 600ml
8200101 Refrigerante de cola tradicional	99 Não se aplica	55 Garrafa (650 ml)	22 Copo médio	650	15 Garrafa de 650ml
8200101 Refrigerante de cola tradicional	99 Não se aplica	56 Garrafa (900 ml)	22 Copo médio	900	15 Garrafa de 900ml
8200101 Refrigerante de cola tradicional	99 Não se aplica	58 Garrafa (980 ml)	22 Copo médio	980	15 Garrafa de 980ml
8200101 Refrigerante de cola tradicional	99 Não se aplica	59 Garrafa (1 litro)	22 Copo médio	1000	15 Garrafa de 1l
8200101 Refrigerante de cola tradicional	99 Não se aplica	66 Garrafa (não especificada)	22 Copo médio	600	5 Garrafa de 600ml
8200101 Refrigerante de cola tradicional	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8200101 Refrigerante de cola tradicional	99 Não se aplica	69 Lata (250 ml)	22 Copo médio	250	15 Lata de 250ml
8200101 Refrigerante de cola tradicional	99 Não se aplica	70 Lata (335 ml)	22 Copo médio	335	15 Lata de 335ml
8200101 Refrigerante de cola tradicional	99 Não se aplica	71 Lata (340 ml)	22 Copo médio	340	15 Lata de 340ml
8200101 Refrigerante de cola tradicional	99 Não se aplica	72 Lata (350 ml)	22 Copo médio	350	15 Lata de 350ml
8200101 Refrigerante de cola tradicional	99 Não se aplica	73 Lata (354 ml)	22 Copo médio	354	15 Lata de 354ml
8200101 Refrigerante de cola tradicional	99 Não se aplica	75 Lata (não especificada)	22 Copo médio	350	5 Lata de 350ml
8200101 Refrigerante de cola tradicional	99 Não se aplica	76 Litro	22 Copo médio	1000	15 Litro
8200101 Refrigerante de cola tradicional	99 Não se aplica	79 Mililitro	22 Copo médio	1	15 Mililitro
8200101 Refrigerante de cola tradicional	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8200101 Refrigerante de cola tradicional	99 Não se aplica	101 Taça	22 Copo médio	150	1 Vinho - taça

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
8200101 Refrigerante de cola tradicional	99 Não se aplica	103 Unidade	22 Copo médio	240	1 Copo médio	
8200101 Refrigerante de cola tradicional	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	22 Copo médio	150	15 Copo americano	
8200101 Refrigerante de cola tradicional	99 Não se aplica	106 Xícara de chá	22 Copo médio	200	1 Xícara de chá	
8200102 Coca cola tradicional	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano	
8200102 Coca cola tradicional	99 Não se aplica	19 Copo de cafezinho	22 Copo médio	50	1 Copo de cafezinho	
8200102 Coca cola tradicional	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão	
8200102 Coca cola tradicional	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande	
8200102 Coca cola tradicional	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio	
8200102 Coca cola tradicional	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	22 Copo médio	290	1 Copo tulipa	
8200102 Coca cola tradicional	99 Não se aplica	36 Garrafa (200 ml)	22 Copo médio	200	15 Garrafa de 200ml	
8200102 Coca cola tradicional	99 Não se aplica	37 Garrafa (237 ml)	22 Copo médio	237	15 Garrafa de 237ml	
8200102 Coca cola tradicional	99 Não se aplica	39 Garrafa (250 ml)	22 Copo médio	250	15 Garrafa de 250ml	
8200102 Coca cola tradicional	99 Não se aplica	40 Garrafa (275 ml)	22 Copo médio	275	15 Garrafa de 275ml	
8200102 Coca cola tradicional	99 Não se aplica	41 Garrafa (284 ml)	22 Copo médio	284	15 Garrafa de 284ml	
8200102 Coca cola tradicional	99 Não se aplica	42 Garrafa (290 ml)	22 Copo médio	290	15 Garrafa de 290ml	
8200102 Coca cola tradicional	99 Não se aplica	43 Garrafa (300 ml)	22 Copo médio	300	15 Garrafa de 300ml	
8200102 Coca cola tradicional	99 Não se aplica	45 Garrafa (330 ml)	22 Copo médio	330	15 Garrafa de 330ml	
8200102 Coca cola tradicional	99 Não se aplica	46 Garrafa (350 ml)	22 Copo médio	350	15 Garrafa de 350ml	
8200102 Coca cola tradicional	99 Não se aplica	47 Garrafa (355 ml)	22 Copo médio	355	15 Garrafa de 355ml	
8200102 Coca cola tradicional	99 Não se aplica	48 Garrafa (400 ml)	22 Copo médio	400	15 Garrafa de 400ml	
8200102 Coca cola tradicional	99 Não se aplica	50 Garrafa (500 ml)	22 Copo médio	500	15 Garrafa de 500ml	
8200102 Coca cola tradicional	99 Não se aplica	54 Garrafa (600 ml)	22 Copo médio	600	15 Garrafa de 600ml	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8200102 Coca cola tradicional	99 Não se aplica	56 Garrafa (900 ml)	22 Copo médio	900	15 Garrafa de 900ml
8200102 Coca cola tradicional	99 Não se aplica	59 Garrafa (1 litro)	22 Copo médio	1000	15 Garrafa de 1l
8200102 Coca cola tradicional	99 Não se aplica	61 Garrafa (1,5 litro)	22 Copo médio	1500	15 Garrafa de 1,5l
8200102 Coca cola tradicional	99 Não se aplica	62 Garrafa (1,75 litro)	22 Copo médio	1750	15 Garrafa de 1,75l
8200102 Coca cola tradicional	99 Não se aplica	63 Garrafa (2 litros)	22 Copo médio	2000	15 Garrafa de 2l
8200102 Coca cola tradicional	99 Não se aplica	66 Garrafa (não especificada)	22 Copo médio	600	5 Garrafa de 600ml
8200102 Coca cola tradicional	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8200102 Coca cola tradicional	99 Não se aplica	69 Lata (250 ml)	22 Copo médio	250	15 Lata de 250ml
8200102 Coca cola tradicional	99 Não se aplica	70 Lata (335 ml)	22 Copo médio	335	15 Lata de 335ml
8200102 Coca cola tradicional	99 Não se aplica	71 Lata (340 ml)	22 Copo médio	340	15 Lata de 340ml
8200102 Coca cola tradicional	99 Não se aplica	72 Lata (350 ml)	22 Copo médio	350	15 Lata de 350ml
8200102 Coca cola tradicional	99 Não se aplica	73 Lata (354 ml)	22 Copo médio	354	15 Lata de 354ml
8200102 Coca cola tradicional	99 Não se aplica	75 Lata (não especificada)	22 Copo médio	350	5 Lata de 350ml
8200102 Coca cola tradicional	99 Não se aplica	76 Litro	22 Copo médio	1000	15 Litro
8200102 Coca cola tradicional	99 Não se aplica	79 Mililitro	22 Copo médio	1	15 Mililitro
8200102 Coca cola tradicional	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8200102 Coca cola tradicional	99 Não se aplica	101 Taça	22 Copo médio	150	1 Vinho - taça
8200102 Coca cola tradicional	99 Não se aplica	103 Unidade	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8200102 Coca cola tradicional	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8200102 Coca cola tradicional	99 Não se aplica	105 Xicara de café	22 Copo médio	50	15 Xicara de café
8200102 Coca cola tradicional	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	22 Copo médio	200	1 Xicara de chá
8200202 Fanta laranja tradicional	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
8200202 <i>Fanta</i> laranja tradicional	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão	
8200202 <i>Fanta</i> laranja tradicional	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande	
8200202 <i>Fanta</i> laranja tradicional	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio	
8200202 <i>Fanta</i> laranja tradicional	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	22 Copo médio	290	1 Copo tulipa	
8200202 <i>Fanta</i> laranja tradicional	99 Não se aplica	36 Garrafa (200 ml)	22 Copo médio	200	15 Garrafa de 200ml	
8200202 <i>Fanta</i> laranja tradicional	99 Não se aplica	39 Garrafa (250 ml)	22 Copo médio	250	15 Garrafa de 250ml	
8200202 <i>Fanta</i> laranja tradicional	99 Não se aplica	42 Garrafa (290 ml)	22 Copo médio	290	15 Garrafa de 290ml	
8200202 <i>Fanta</i> laranja tradicional	99 Não se aplica	43 Garrafa (300 ml)	22 Copo médio	300	15 Garrafa de 300ml	
8200202 <i>Fanta</i> laranja tradicional	99 Não se aplica	46 Garrafa (350 ml)	22 Copo médio	350	15 Garrafa de 350ml	
8200202 <i>Fanta</i> laranja tradicional	99 Não se aplica	54 Garrafa (600 ml)	22 Copo médio	600	15 Garrafa de 600ml	
8200202 <i>Fanta</i> laranja tradicional	99 Não se aplica	60 Garrafa (1,25 litro)	22 Copo médio	1250	15 Garrafa de 1,25l	
8200202 <i>Fanta</i> laranja tradicional	99 Não se aplica	66 Garrafa (não especificada)	22 Copo médio	600	5 Garrafa de 600ml	
8200202 <i>Fanta</i> laranja tradicional	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama	
8200202 <i>Fanta</i> laranja tradicional	99 Não se aplica	69 Lata (250 ml)	22 Copo médio	250	15 Lata de 250ml	
8200202 <i>Fanta</i> laranja tradicional	99 Não se aplica	70 Lata (335 ml)	22 Copo médio	335	15 Lata de 335ml	
8200202 <i>Fanta</i> laranja tradicional	99 Não se aplica	72 Lata (350 ml)	22 Copo médio	350	15 Lata de 350ml	
8200202 <i>Fanta</i> laranja tradicional	99 Não se aplica	75 Lata (não especificada)	22 Copo médio	350	5 Lata de 350ml	
8200202 <i>Fanta</i> laranja tradicional	99 Não se aplica	76 Litro	22 Copo médio	1000	15 Litro	
8200202 <i>Fanta</i> laranja tradicional	99 Não se aplica	79 Mililitro	22 Copo médio	1	15 Mililitro	
8200202 <i>Fanta</i> laranja tradicional	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo	
8200202 <i>Fanta</i> laranja tradicional	99 Não se aplica	103 Unidade	22 Copo médio	240	1 Copo médio	
8200208 <i>Sukita</i> tradicional	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	
8200208 <i>Sukita</i> tradicional	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande	
8200208 <i>Sukita</i> tradicional	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio	
8200208 <i>Sukita</i> tradicional	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama	
8200208 <i>Sukita</i> tradicional	99 Não se aplica	70 Lata (335 ml)	22 Copo médio	335	15 Lata de 335ml	
8200208 <i>Sukita</i> tradicional	99 Não se aplica	72 Lata (350 ml)	22 Copo médio	350	15 Lata de 350ml	
8200208 <i>Sukita</i> tradicional	99 Não se aplica	79 Mililitro	22 Copo médio	1	15 Mililitro	
8200208 <i>Sukita</i> tradicional	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo	
8200301 Refrigerante de guaraná tradicional	99 Não se aplica	9 Caneca	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml	
8200301 Refrigerante de guaraná tradicional	99 Não se aplica	10 Caneco	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml	
8200301 Refrigerante de guaraná tradicional	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano	
8200301 Refrigerante de guaraná tradicional	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão	
8200301 Refrigerante de guaraná tradicional	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande	
8200301 Refrigerante de guaraná tradicional	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio	
8200301 Refrigerante de guaraná tradicional	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	22 Copo médio	290	1 Copo tulipa	
8200301 Refrigerante de guaraná tradicional	99 Não se aplica	36 Garrafa (200 ml)	22 Copo médio	200	15 Garrafa de 200ml	
8200301 Refrigerante de guaraná tradicional	99 Não se aplica	37 Garrafa (237 ml)	22 Copo médio	237	15 Garrafa de 237ml	
8200301 Refrigerante de guaraná tradicional	99 Não se aplica	39 Garrafa (250 ml)	22 Copo médio	250	15 Garrafa de 250ml	
8200301 Refrigerante de guaraná tradicional	99 Não se aplica	40 Garrafa (275 ml)	22 Copo médio	275	15 Garrafa de 275ml	
8200301 Refrigerante de guaraná tradicional	99 Não se aplica	41 Garrafa (284 ml)	22 Copo médio	284	15 Garrafa de 284ml	
8200301 Refrigerante de guaraná tradicional	99 Não se aplica	42 Garrafa (290 ml)	22 Copo médio	290	15 Garrafa de 290ml	
8200301 Refrigerante de guaraná tradicional	99 Não se aplica	43 Garrafa (300 ml)	22 Copo médio	300	15 Garrafa de 300ml	
8200301 Refrigerante de guaraná tradicional	99 Não se aplica	46 Garrafa (350 ml)	22 Copo médio	350	15 Garrafa de 350ml	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8200301 Refrigerante de guaraná tradicional	99 Não se aplica	50 Garrafa (500 ml)	22 Copo médio	500	15 Garrafa de 500ml
8200301 Refrigerante de guaraná tradicional	99 Não se aplica	54 Garrafa (600 ml)	22 Copo médio	600	15 Garrafa de 600ml
8200301 Refrigerante de guaraná tradicional	99 Não se aplica	55 Garrafa (650 ml)	22 Copo médio	650	15 Garrafa de 650ml
8200301 Refrigerante de guaraná tradicional	99 Não se aplica	56 Garrafa (900 ml)	22 Copo médio	900	15 Garrafa de 900ml
8200301 Refrigerante de guaraná tradicional	99 Não se aplica	59 Garrafa (1 litro)	22 Copo médio	1000	15 Garrafa de 1l
8200301 Refrigerante de guaraná tradicional	99 Não se aplica	63 Garrafa (2 litros)	22 Copo médio	2000	15 Garrafa de 2l
8200301 Refrigerante de guaraná tradicional	99 Não se aplica	66 Garrafa (não especificada)	22 Copo médio	600	5 Garrafa de 600ml
8200301 Refrigerante de guaraná tradicional	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8200301 Refrigerante de guaraná tradicional	99 Não se aplica	69 Lata (250 ml)	22 Copo médio	250	15 Lata de 250ml
8200301 Refrigerante de guaraná tradicional	99 Não se aplica	70 Lata (335 ml)	22 Copo médio	335	15 Lata de 335ml
8200301 Refrigerante de guaraná tradicional	99 Não se aplica	72 Lata (350 ml)	22 Copo médio	350	15 Lata de 350ml
8200301 Refrigerante de guaraná tradicional	99 Não se aplica	75 Lata (não especificada)	22 Copo médio	350	5 Lata de 350ml
8200301 Refrigerante de guaraná tradicional	99 Não se aplica	76 Litro	22 Copo médio	1000	15 Litro
8200301 Refrigerante de guaraná tradicional	99 Não se aplica	79 Mililitro	22 Copo médio	1	15 Mililitro
8200301 Refrigerante de guaraná tradicional	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8200301 Refrigerante de guaraná tradicional	99 Não se aplica	103 Unidade	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8200301 Refrigerante de guaraná tradicional	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8200301 Refrigerante de guaraná tradicional	99 Não se aplica	105 Xícara de café	22 Copo médio	50	15 Xícara de café
8200302 <i>Guaraná</i> tradicional	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8200302 <i>Guaraná</i> tradicional	99 Não se aplica	19 Copo de cafezinho	22 Copo médio	50	1 Copo de cafezinho
8200302 <i>Guaraná</i> tradicional	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão
8200302 <i>Guaraná</i> tradicional	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8200302 <i>Guaraná</i> tradicional	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8200302 <i>Guaraná</i> tradicional	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	22 Copo médio	290	1 Copo tulipa
8200302 <i>Guaraná</i> tradicional	99 Não se aplica	36 Garrafa (200 ml)	22 Copo médio	200	15 Garrafa de 200ml
8200302 <i>Guaraná</i> tradicional	99 Não se aplica	39 Garrafa (250 ml)	22 Copo médio	250	15 Garrafa de 250ml
8200302 <i>Guaraná</i> tradicional	99 Não se aplica	42 Garrafa (290 ml)	22 Copo médio	290	15 Garrafa de 290ml
8200302 <i>Guaraná</i> tradicional	99 Não se aplica	43 Garrafa (300 ml)	22 Copo médio	300	15 Garrafa de 300ml
8200302 <i>Guaraná</i> tradicional	99 Não se aplica	44 Garrafa (320 ml)	22 Copo médio	320	15 Garrafa de 320ml
8200302 <i>Guaraná</i> tradicional	99 Não se aplica	46 Garrafa (350 ml)	22 Copo médio	350	15 Garrafa de 350ml
8200302 <i>Guaraná</i> tradicional	99 Não se aplica	50 Garrafa (500 ml)	22 Copo médio	500	15 Garrafa de 500ml
8200302 <i>Guaraná</i> tradicional	99 Não se aplica	54 Garrafa (600 ml)	22 Copo médio	600	15 Garrafa de 600ml
8200302 <i>Guaraná</i> tradicional	99 Não se aplica	63 Garrafa (2 litros)	22 Copo médio	2000	15 Garrafa de 2l
8200302 <i>Guaraná</i> tradicional	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8200302 <i>Guaraná</i> tradicional	99 Não se aplica	69 Lata (250 ml)	22 Copo médio	250	15 Lata de 250ml
8200302 <i>Guaraná</i> tradicional	99 Não se aplica	70 Lata (335 ml)	22 Copo médio	335	15 Lata de 335ml
8200302 <i>Guaraná</i> tradicional	99 Não se aplica	72 Lata (350 ml)	22 Copo médio	350	15 Lata de 350ml
8200302 <i>Guaraná</i> tradicional	99 Não se aplica	73 Lata (354 ml)	22 Copo médio	354	15 Lata de 354ml
8200302 <i>Guaraná</i> tradicional	99 Não se aplica	75 Lata (não especificada)	22 Copo médio	350	5 Lata de 350ml
8200302 <i>Guaraná</i> tradicional	99 Não se aplica	76 Litro	22 Copo médio	1000	15 Litro
8200302 <i>Guaraná</i> tradicional	99 Não se aplica	79 Mililitro	22 Copo médio	1	15 Mililitro
8200302 <i>Guaraná</i> tradicional	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8200302 <i>Guaraná</i> tradicional	99 Não se aplica	103 Unidade	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8200407 <i>Spirit</i> refrigerante tradicional	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
8200407 <i>Spritz</i> refrigerante tradicional	99 Não se aplica	20 Copo de requieijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requieijão	
8200407 <i>Spritz</i> refrigerante tradicional	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande	
8200407 <i>Spritz</i> refrigerante tradicional	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio	
8200407 <i>Spritz</i> refrigerante tradicional	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	22 Copo médio	290	1 Copo tulipa	
8200407 <i>Spritz</i> refrigerante tradicional	99 Não se aplica	42 Garrafa (290 ml)	22 Copo médio	290	15 Garrafa de 290ml	
8200407 <i>Spritz</i> refrigerante tradicional	99 Não se aplica	43 Garrafa (300 ml)	22 Copo médio	300	15 Garrafa de 300ml	
8200407 <i>Spritz</i> refrigerante tradicional	99 Não se aplica	54 Garrafa (600 ml)	22 Copo médio	600	15 Garrafa de 600ml	
8200407 <i>Spritz</i> refrigerante tradicional	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama	
8200407 <i>Spritz</i> refrigerante tradicional	99 Não se aplica	69 Lata (250 ml)	22 Copo médio	250	15 Lata de 250ml	
8200407 <i>Spritz</i> refrigerante tradicional	99 Não se aplica	72 Lata (350 ml)	22 Copo médio	350	15 Lata de 350ml	
8200407 <i>Spritz</i> refrigerante tradicional	99 Não se aplica	76 Litro	22 Copo médio	1000	15 Litro	
8200407 <i>Spritz</i> refrigerante tradicional	99 Não se aplica	79 Mililitro	22 Copo médio	1	15 Mililitro	
8200407 <i>Spritz</i> refrigerante tradicional	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo	
8200505 <i>Fanta</i> uva tradicional	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano	
8200505 <i>Fanta</i> uva tradicional	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande	
8200505 <i>Fanta</i> uva tradicional	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio	
8200505 <i>Fanta</i> uva tradicional	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	22 Copo médio	290	1 Copo tulipa	
8200505 <i>Fanta</i> uva tradicional	99 Não se aplica	39 Garrafa (250 ml)	22 Copo médio	250	15 Garrafa de 250ml	
8200505 <i>Fanta</i> uva tradicional	99 Não se aplica	43 Garrafa (300 ml)	22 Copo médio	300	15 Garrafa de 300ml	
8200505 <i>Fanta</i> uva tradicional	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama	
8200505 <i>Fanta</i> uva tradicional	99 Não se aplica	69 Lata (250 ml)	22 Copo médio	250	15 Lata de 250ml	
8200505 <i>Fanta</i> uva tradicional	99 Não se aplica	72 Lata (350 ml)	22 Copo médio	350	15 Lata de 350ml	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8200505 <i>Fanta</i> uva tradicional	99 Não se aplica	75 Lata (não especificada)	22 Copo médio	350	5 Lata de 350ml
8200505 <i>Fanta</i> uva tradicional	99 Não se aplica	76 Litro	22 Copo médio	1000	15 Litro
8200505 <i>Fanta</i> uva tradicional	99 Não se aplica	79 Mililitro	22 Copo médio	1	15 Mililitro
8200505 <i>Fanta</i> uva tradicional	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8200505 <i>Fanta</i> uva tradicional	99 Não se aplica	103 Unidade	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8200701 Refrigerante de cola <i>light</i>	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8200701 Refrigerante de cola <i>light</i>	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão
8200701 Refrigerante de cola <i>light</i>	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
8200701 Refrigerante de cola <i>light</i>	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8200701 Refrigerante de cola <i>light</i>	99 Não se aplica	36 Garrafa (200 ml)	22 Copo médio	200	15 Garrafa de 200ml
8200701 Refrigerante de cola <i>light</i>	99 Não se aplica	39 Garrafa (250 ml)	22 Copo médio	250	15 Garrafa de 250ml
8200701 Refrigerante de cola <i>light</i>	99 Não se aplica	43 Garrafa (300 ml)	22 Copo médio	300	15 Garrafa de 300ml
8200701 Refrigerante de cola <i>light</i>	99 Não se aplica	50 Garrafa (500 ml)	22 Copo médio	500	15 Garrafa de 500ml
8200701 Refrigerante de cola <i>light</i>	99 Não se aplica	54 Garrafa (600 ml)	22 Copo médio	600	15 Garrafa de 600ml
8200701 Refrigerante de cola <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8200701 Refrigerante de cola <i>light</i>	99 Não se aplica	69 Lata (250 ml)	22 Copo médio	250	15 Lata de 250ml
8200701 Refrigerante de cola <i>light</i>	99 Não se aplica	70 Lata (335 ml)	22 Copo médio	335	15 Lata de 335ml
8200701 Refrigerante de cola <i>light</i>	99 Não se aplica	72 Lata (350 ml)	22 Copo médio	350	15 Lata de 350ml
8200701 Refrigerante de cola <i>light</i>	99 Não se aplica	73 Lata (354 ml)	22 Copo médio	354	15 Lata de 354ml
8200701 Refrigerante de cola <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8200701 Refrigerante de cola <i>light</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8200702 <i>Coca cola light</i>	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8200702 Coca cola light	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão
8200702 Coca cola light	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
8200702 Coca cola light	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8200702 Coca cola light	99 Não se aplica	36 Garrafa (200 ml)	22 Copo médio	200	15 Garrafa de 200ml
8200702 Coca cola light	99 Não se aplica	39 Garrafa (250 ml)	22 Copo médio	250	15 Garrafa de 250ml
8200702 Coca cola light	99 Não se aplica	42 Garrafa (290 ml)	22 Copo médio	290	15 Garrafa de 290ml
8200702 Coca cola light	99 Não se aplica	46 Garrafa (350 ml)	22 Copo médio	350	15 Garrafa de 350ml
8200702 Coca cola light	99 Não se aplica	54 Garrafa (600 ml)	22 Copo médio	600	15 Garrafa de 600ml
8200702 Coca cola light	99 Não se aplica	59 Garrafa (1 litro)	22 Copo médio	1000	15 Garrafa de 1
8200702 Coca cola light	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8200702 Coca cola light	99 Não se aplica	69 Lata (250 ml)	22 Copo médio	250	15 Lata de 250ml
8200702 Coca cola light	99 Não se aplica	72 Lata (350 ml)	22 Copo médio	350	15 Lata de 350ml
8200702 Coca cola light	99 Não se aplica	75 Lata (não especificada)	22 Copo médio	350	5 Lata de 350ml
8200702 Coca cola light	99 Não se aplica	79 Mililitro	22 Copo médio	1	15 Mililitro
8200702 Coca cola light	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8200702 Coca cola light	99 Não se aplica	101 Taça	22 Copo médio	150	1 Vinho - taça
8200702 Coca cola light	99 Não se aplica	103 Unidade	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8200801 Refrigerante de cola diet	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8200801 Refrigerante de cola diet	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão
8200801 Refrigerante de cola diet	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
8200801 Refrigerante de cola diet	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8200801 Refrigerante de cola diet	99 Não se aplica	42 Garrafa (290 ml)	22 Copo médio	290	15 Garrafa de 290ml

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8200801 Refrigerante de cola <i>diet</i>	99 Não se aplica	59 Garrafa (1 litro)	22 Copo médio	1000	15 Garrafa de 1 l
8200801 Refrigerante de cola <i>diet</i>	99 Não se aplica	60 Garrafa (1,25 litro)	22 Copo médio	1250	15 Garrafa de 1,25l
8200801 Refrigerante de cola <i>diet</i>	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8200801 Refrigerante de cola <i>diet</i>	99 Não se aplica	69 Lata (250 ml)	22 Copo médio	250	15 Lata de 250ml
8200801 Refrigerante de cola <i>diet</i>	99 Não se aplica	70 Lata (335 ml)	22 Copo médio	335	15 Lata de 335ml
8200801 Refrigerante de cola <i>diet</i>	99 Não se aplica	72 Lata (350 ml)	22 Copo médio	350	15 Lata de 350ml
8200801 Refrigerante de cola <i>diet</i>	99 Não se aplica	79 Mililitro	22 Copo médio	1	15 Mililitro
8200801 Refrigerante de cola <i>diet</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8200801 Refrigerante de cola <i>diet</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8200801 Refrigerante de cola <i>diet</i>	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8200902 <i>Minuano</i> tradicional	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8200902 <i>Minuano</i> tradicional	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8200902 <i>Minuano</i> tradicional	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8200902 <i>Minuano</i> tradicional	99 Não se aplica	103 Unidade	22 Copo médio	6	5 Lata de refrigerante de 350 ml
8201104 <i>Mate</i> tradicional	99 Não se aplica	9 Caneca	18 Copo americano	300	15 Caneca de 300ml
8201104 <i>Mate</i> tradicional	99 Não se aplica	18 Copo americano	18 Copo americano	150	15 Copo americano
8201104 <i>Mate</i> tradicional	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	18 Copo americano	240	1 Copo de requeijão
8201104 <i>Mate</i> tradicional	99 Não se aplica	21 Copo grande	18 Copo americano	300	7 Copo grande
8201104 <i>Mate</i> tradicional	99 Não se aplica	22 Copo médio	18 Copo americano	240	1 Copo médio
8201104 <i>Mate</i> tradicional	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	18 Copo americano	290	1 Copo tulipa
8201104 <i>Mate</i> tradicional	99 Não se aplica	50 Garrafa (500 ml)	18 Copo americano	500	15 Garrafa de 500ml
8201104 <i>Mate</i> tradicional	99 Não se aplica	59 Garrafa (1 litro)	18 Copo americano	1000	15 Garrafa de 1 l

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8201104 <i>Mate</i> tradicional	99 Não se aplica	68 Grama	18 Copo americano	1	15 Grama
8201104 <i>Mate</i> tradicional	99 Não se aplica	76 Litro	18 Copo americano	1000	15 Litro
8201104 <i>Mate</i> tradicional	99 Não se aplica	94 Quilo	18 Copo americano	1000	15 Quilo
8201104 <i>Mate</i> tradicional	99 Não se aplica	105 Xicara de café	18 Copo americano	50	15 Xicara de café
8201104 <i>Mate</i> tradicional	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	18 Copo americano	200	1 Xicara de chá
8201202 <i>Bidu</i> tradicional	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8201202 <i>Bidu</i> tradicional	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8201202 <i>Bidu</i> tradicional	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8201502 <i>Fanta laranja light</i>	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
8201502 <i>Fanta laranja light</i>	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8201502 <i>Fanta laranja light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8201502 <i>Fanta laranja light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8201601 Refrigerante de guaraná <i>light</i>	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8201601 Refrigerante de guaraná <i>light</i>	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão
8201601 Refrigerante de guaraná <i>light</i>	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
8201601 Refrigerante de guaraná <i>light</i>	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8201601 Refrigerante de guaraná <i>light</i>	99 Não se aplica	36 Garrafa (200 ml)	22 Copo médio	200	15 Garrafa de 200ml
8201601 Refrigerante de guaraná <i>light</i>	99 Não se aplica	42 Garrafa (290 ml)	22 Copo médio	290	15 Garrafa de 290ml
8201601 Refrigerante de guaraná <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8201601 Refrigerante de guaraná <i>light</i>	99 Não se aplica	72 Lata (350 ml)	22 Copo médio	350	15 Lata de 350ml
8201601 Refrigerante de guaraná <i>light</i>	99 Não se aplica	75 Lata (não especificada)	22 Copo médio	350	5 Lata de 350ml
8201601 Refrigerante de guaraná <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8201602 <i>Guaraná light</i>	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8201602 <i>Guaraná light</i>	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
8201602 <i>Guaraná light</i>	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8201602 <i>Guaraná light</i>	99 Não se aplica	54 Garrafa (600 ml)	22 Copo médio	600	15 Garrafa de 600ml
8201602 <i>Guaraná light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8201602 <i>Guaraná light</i>	99 Não se aplica	72 Lata (350 ml)	22 Copo médio	350	15 Lata de 350ml
8201602 <i>Guaraná light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8201802 <i>Tubaina</i> tradicional	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8201802 <i>Tubaina</i> tradicional	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
8201802 <i>Tubaina</i> tradicional	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8201802 <i>Tubaina</i> tradicional	99 Não se aplica	54 Garrafa (600 ml)	22 Copo médio	600	15 Garrafa de 600ml
8201802 <i>Tubaina</i> tradicional	99 Não se aplica	55 Garrafa (650 ml)	22 Copo médio	650	15 Garrafa de 650ml
8201802 <i>Tubaina</i> tradicional	99 Não se aplica	56 Garrafa (900 ml)	22 Copo médio	900	15 Garrafa de 900ml
8201802 <i>Tubaina</i> tradicional	99 Não se aplica	59 Garrafa (1 litro)	22 Copo médio	1000	15 Garrafa de 1
8201802 <i>Tubaina</i> tradicional	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8201802 <i>Tubaina</i> tradicional	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8201802 <i>Tubaina</i> tradicional	99 Não se aplica	103 Unidade	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8201902 <i>Tubaina light</i>	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8201902 <i>Tubaina light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8201902 <i>Tubaina light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8202001 Caldo de cana	99 Não se aplica	9 Caneca	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml
8202001 Caldo de cana	99 Não se aplica	17 Concha	22 Copo médio	50	1 Copo de cafezinho

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8202001 Caldo de cana	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8202001 Caldo de cana	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão
8202001 Caldo de cana	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
8202001 Caldo de cana	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8202001 Caldo de cana	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8202001 Caldo de cana	99 Não se aplica	76 Litro	22 Copo médio	1000	15 Litro
8202001 Caldo de cana	99 Não se aplica	79 Mililitro	22 Copo médio	1	15 Mililitro
8202001 Caldo de cana	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8202002 Garapa	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8202002 Garapa	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
8202002 Garapa	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8202002 Garapa	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8202002 Garapa	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8202101 Água de coco	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8202101 Água de coco	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão
8202101 Água de coco	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
8202101 Água de coco	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8202101 Água de coco	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	22 Copo médio	290	1 Copo tulipa
8202101 Água de coco	99 Não se aplica	36 Garrafa (200 ml)	22 Copo médio	200	15 Garrafa de 200ml
8202101 Água de coco	99 Não se aplica	39 Garrafa (250 ml)	22 Copo médio	250	15 Garrafa de 250ml
8202101 Água de coco	99 Não se aplica	42 Garrafa (290 ml)	22 Copo médio	290	15 Garrafa de 290ml
8202101 Água de coco	99 Não se aplica	50 Garrafa (500 ml)	22 Copo médio	500	15 Garrafa de 500ml

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8202101 Água de coco	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8202101 Água de coco	99 Não se aplica	72 Lata (350 ml)	22 Copo médio	350	15 Lata de 350ml
8202101 Água de coco	99 Não se aplica	76 Litro	22 Copo médio	1000	15 Litro
8202101 Água de coco	99 Não se aplica	79 Mililitro	22 Copo médio	1	15 Mililitro
8202101 Água de coco	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8202101 Água de coco	99 Não se aplica	103 Unidade	22 Copo médio	340	1 Água de coco - unidade
8202101 Água de coco	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	22 Copo médio	200	1 Xicara de chá
8202402 Q-suco	99 Não se aplica	9 Caneca	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml
8202402 Q-suco	99 Não se aplica	10 Caneco	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml
8202402 Q-suco	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8202402 Q-suco	99 Não se aplica	19 Copo de cafezinho	22 Copo médio	50	1 Copo de cafezinho
8202402 Q-suco	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão
8202402 Q-suco	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
8202402 Q-suco	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8202402 Q-suco	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	22 Copo médio	290	1 Copo tulipa
8202402 Q-suco	99 Não se aplica	50 Garrafa (500 ml)	22 Copo médio	500	15 Garrafa de 500ml
8202402 Q-suco	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8202402 Q-suco	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8202403 Q-refresko	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8202403 Q-refresko	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
8202403 Q-refresko	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8202403 Q-refresko	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8202403 <i>Q-refsako</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8202602 <i>Nescafé</i>	99 Não se aplica	13 Colher de café	105 Xícara de café	1	1 Ovomaltine chocolate - colher de café
8202602 <i>Nescafé</i>	99 Não se aplica	14 Colher de chá	105 Xícara de café	1,5	1 Café solúvel em pó - colher de chá cheia
8202602 <i>Nescafé</i>	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	105 Xícara de café	4	1 Café solúvel em pó - colher de sopa cheia
8202602 <i>Nescafé</i>	99 Não se aplica	18 Copo americano	105 Xícara de café	4,5	1 Diluição para o preparado de 1 copo americano
8202602 <i>Nescafé</i>	99 Não se aplica	19 Copo de cafezinho	105 Xícara de café	1,5	1 Diluição para o preparado de 1 copo de cafezinho
8202602 <i>Nescafé</i>	99 Não se aplica	21 Copo grande	105 Xícara de café	9	1 Diluição para o preparado de 1 copo grande
8202602 <i>Nescafé</i>	99 Não se aplica	22 Copo médio	105 Xícara de café	7,2	1 Diluição para o preparado de 1 copo médio
8202602 <i>Nescafé</i>	99 Não se aplica	68 Grama	105 Xícara de café	1	15 Grama
8202602 <i>Nescafé</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	105 Xícara de café	1000	15 Quilo
8202602 <i>Nescafé</i>	99 Não se aplica	105 Xícara de café	105 Xícara de café	1,5	1 Diluição para o preparado de 1 xícara de café
8202602 <i>Nescafé</i>	99 Não se aplica	106 Xícara de chá	105 Xícara de café	6	1 Diluição para o preparado de 1 xícara de chá
8202803 <i>Erva mate</i>	99 Não se aplica	9 Caneca	106 Xícara de chá	300	15 Caneca de 300ml
8202803 <i>Erva mate</i>	99 Não se aplica	10 Caneco	106 Xícara de chá	300	15 Caneca de 300ml
8202803 <i>Erva mate</i>	99 Não se aplica	18 Copo americano	106 Xícara de chá	150	15 Copo americano
8202803 <i>Erva mate</i>	99 Não se aplica	21 Copo grande	106 Xícara de chá	300	7 Copo grande
8202803 <i>Erva mate</i>	99 Não se aplica	22 Copo médio	106 Xícara de chá	240	1 Copo médio
8202803 <i>Erva mate</i>	99 Não se aplica	39 Garrafa (250 ml)	106 Xícara de chá	250	15 Garrafa de 250ml
8202803 <i>Erva mate</i>	99 Não se aplica	43 Garrafa (300 ml)	106 Xícara de chá	300	15 Garrafa de 300ml
8202803 <i>Erva mate</i>	99 Não se aplica	54 Garrafa (600 ml)	106 Xícara de chá	600	15 Garrafa de 600ml
8202803 <i>Erva mate</i>	99 Não se aplica	59 Garrafa (1 litro)	106 Xícara de chá	1000	15 Garrafa de 1l
8202803 <i>Erva mate</i>	99 Não se aplica	68 Grama	106 Xícara de chá	1	15 Grama

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
8202803 Erva mate	99 Não se aplica	76 Litro	106 Xícara de chá	1000	15 Litro	
8202803 Erva mate	99 Não se aplica	94 Quiilo	106 Xícara de chá	1000	15 Quiilo	
8202803 Erva mate	99 Não se aplica	105 Xícara de café	106 Xícara de chá	50	15 Xícara de café	
8202803 Erva mate	99 Não se aplica	106 Xícara de chá	106 Xícara de chá	200	1 Xícara de chá	
8202804 Chimarrão	99 Não se aplica	9 Caneca	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml	
8202804 Chimarrão	99 Não se aplica	10 Caneco	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml	
8202804 Chimarrão	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano	
8202804 Chimarrão	99 Não se aplica	20 Copo de requieirão	22 Copo médio	240	1 Copo de requieirão	
8202804 Chimarrão	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande	
8202804 Chimarrão	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio	
8202804 Chimarrão	99 Não se aplica	27 Dose	22 Copo médio	50	1 Dose de aguardente	
8202804 Chimarrão	99 Não se aplica	36 Garrafa (200 ml)	22 Copo médio	200	15 Garrafa de 200ml	
8202804 Chimarrão	99 Não se aplica	39 Garrafa (250 ml)	22 Copo médio	250	15 Garrafa de 250ml	
8202804 Chimarrão	99 Não se aplica	43 Garrafa (300 ml)	22 Copo médio	300	15 Garrafa de 300ml	
8202804 Chimarrão	99 Não se aplica	45 Garrafa (330 ml)	22 Copo médio	330	15 Garrafa de 330ml	
8202804 Chimarrão	99 Não se aplica	46 Garrafa (350 ml)	22 Copo médio	350	15 Garrafa de 350ml	
8202804 Chimarrão	99 Não se aplica	47 Garrafa (355 ml)	22 Copo médio	355	15 Garrafa de 355ml	
8202804 Chimarrão	99 Não se aplica	48 Garrafa (400 ml)	22 Copo médio	400	15 Garrafa de 400ml	
8202804 Chimarrão	99 Não se aplica	50 Garrafa (500 ml)	22 Copo médio	500	15 Garrafa de 500ml	
8202804 Chimarrão	99 Não se aplica	54 Garrafa (600 ml)	22 Copo médio	600	15 Garrafa de 600ml	
8202804 Chimarrão	99 Não se aplica	55 Garrafa (650 ml)	22 Copo médio	650	15 Garrafa de 650ml	
8202804 Chimarrão	99 Não se aplica	59 Garrafa (1 litro)	22 Copo médio	1000	15 Garrafa de 1l	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8202804 Chimarrão	99 Não se aplica	60 Garrafa (1,25 litro)	22 Copo médio	1250	15 Garrafa de 1,25l
8202804 Chimarrão	99 Não se aplica	62 Garrafa (1,75 litro)	22 Copo médio	1750	15 Garrafa de 1,75l
8202804 Chimarrão	99 Não se aplica	63 Garrafa (2 litros)	22 Copo médio	2000	15 Garrafa de 2l
8202804 Chimarrão	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8202804 Chimarrão	99 Não se aplica	76 Litro	22 Copo médio	1000	15 Litro
8202804 Chimarrão	99 Não se aplica	79 Mililitro	22 Copo médio	1	15 Mililitro
8202804 Chimarrão	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8202804 Chimarrão	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	22 Copo médio	200	1 Xicara de chá
8202805 Tereré	99 Não se aplica	9 Caneca	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml
8202805 Tereré	99 Não se aplica	10 Caneco	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml
8202805 Tereré	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8202805 Tereré	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
8202805 Tereré	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8202805 Tereré	99 Não se aplica	43 Garrafa (300 ml)	22 Copo médio	300	15 Garrafa de 300ml
8202805 Tereré	99 Não se aplica	50 Garrafa (500 ml)	22 Copo médio	500	15 Garrafa de 500ml
8202805 Tereré	99 Não se aplica	59 Garrafa (1 litro)	22 Copo médio	1000	15 Garrafa de 1l
8202805 Tereré	99 Não se aplica	61 Garrafa (1,5 litro)	22 Copo médio	1500	15 Garrafa de 1,5l
8202805 Tereré	99 Não se aplica	63 Garrafa (2 litros)	22 Copo médio	2000	15 Garrafa de 2l
8202805 Tereré	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8202805 Tereré	99 Não se aplica	76 Litro	22 Copo médio	1000	15 litro
8202805 Tereré	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8203401 Levedo de cerveja	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	27	1 Levedo de cerveja - colher de sopa cheia

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
8203401 Levedo de cerveja	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama	
8203401 Levedo de cerveja	99 Não se aplica	94 Quiilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quiilo	
8203501 Refrigerante não especificado	99 Não se aplica	9 Caneca	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml	
8203501 Refrigerante não especificado	99 Não se aplica	10 Caneco	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml	
8203501 Refrigerante não especificado	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano	
8203501 Refrigerante não especificado	99 Não se aplica	19 Copo de cafezinho	22 Copo médio	50	1 Copo de cafezinho	
8203501 Refrigerante não especificado	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão	
8203501 Refrigerante não especificado	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande	
8203501 Refrigerante não especificado	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio	
8203501 Refrigerante não especificado	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	22 Copo médio	290	1 Copo tulipa	
8203501 Refrigerante não especificado	99 Não se aplica	36 Garrafa (200 ml)	22 Copo médio	200	15 Garrafa de 200ml	
8203501 Refrigerante não especificado	99 Não se aplica	37 Garrafa (237 ml)	22 Copo médio	237	15 Garrafa de 237ml	
8203501 Refrigerante não especificado	99 Não se aplica	38 Garrafa (248 ml)	22 Copo médio	248	15 Garrafa de 248ml	
8203501 Refrigerante não especificado	99 Não se aplica	39 Garrafa (250 ml)	22 Copo médio	250	15 Garrafa de 250ml	
8203501 Refrigerante não especificado	99 Não se aplica	40 Garrafa (275 ml)	22 Copo médio	275	15 Garrafa de 275ml	
8203501 Refrigerante não especificado	99 Não se aplica	41 Garrafa (284 ml)	22 Copo médio	284	15 Garrafa de 284ml	
8203501 Refrigerante não especificado	99 Não se aplica	42 Garrafa (290 ml)	22 Copo médio	290	15 Garrafa de 290ml	
8203501 Refrigerante não especificado	99 Não se aplica	43 Garrafa (300 ml)	22 Copo médio	300	15 Garrafa de 300ml	
8203501 Refrigerante não especificado	99 Não se aplica	45 Garrafa (330 ml)	22 Copo médio	330	15 Garrafa de 330ml	
8203501 Refrigerante não especificado	99 Não se aplica	46 Garrafa (350 ml)	22 Copo médio	350	15 Garrafa de 350ml	
8203501 Refrigerante não especificado	99 Não se aplica	50 Garrafa (500 ml)	22 Copo médio	500	15 Garrafa de 500ml	
8203501 Refrigerante não especificado	99 Não se aplica	54 Garrafa (600 ml)	22 Copo médio	600	15 Garrafa de 600ml	

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8203501 Refrigerante não especificado	99 Não se aplica	59 Garrafa (1 litro)	22 Copo médio	1000	15 Garrafa de 1l
8203501 Refrigerante não especificado	99 Não se aplica	66 Garrafa (não especificada)	22 Copo médio	600	5 Garrafa de 600ml
8203501 Refrigerante não especificado	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8203501 Refrigerante não especificado	99 Não se aplica	69 Lata (250 ml)	22 Copo médio	250	15 Lata de 250ml
8203501 Refrigerante não especificado	99 Não se aplica	70 Lata (335 ml)	22 Copo médio	335	15 Lata de 335ml
8203501 Refrigerante não especificado	99 Não se aplica	71 Lata (340 ml)	22 Copo médio	340	15 Lata de 340ml
8203501 Refrigerante não especificado	99 Não se aplica	72 Lata (350 ml)	22 Copo médio	350	15 Lata de 350ml
8203501 Refrigerante não especificado	99 Não se aplica	75 Lata (não especificada)	22 Copo médio	350	5 Lata de 350ml
8203501 Refrigerante não especificado	99 Não se aplica	76 Litro	22 Copo médio	1000	15 Litro
8203501 Refrigerante não especificado	99 Não se aplica	79 Mililitro	22 Copo médio	1	15 Mililitro
8203501 Refrigerante não especificado	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8203501 Refrigerante não especificado	99 Não se aplica	101 Taça	22 Copo médio	150	1 Vinho - taça
8203501 Refrigerante não especificado	99 Não se aplica	103 Unidade	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8203501 Refrigerante não especificado	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8203501 Refrigerante não especificado	99 Não se aplica	106 Xícara de chá	22 Copo médio	200	1 Xícara de chá
8203603 Cevada em pó	99 Não se aplica	13 Colher de café	22 Copo médio	1	1 Ovomaltine chocolate - colher de café
8203603 Cevada em pó	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	4,5	5 Diluição de café para o preparo de 1 copo americano
8203603 Cevada em pó	99 Não se aplica	19 Copo de cafezinho	22 Copo médio	1,5	5 Diluição de café para o preparo de 1 xícara de café
8203603 Cevada em pó	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	7,2	5 Diluição de café para o preparo de 1 copo médio
8203603 Cevada em pó	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8203603 Cevada em pó	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8203603 Cevada em pó	99 Não se aplica	105 Xícara de café	22 Copo médio	1,5	5 Diluição de café para o preparo de 1 xícara de café

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8203603 Cevada em pó	99 Não se aplica	106 Xícara de chá	22 Copo médio	6	5 Diluição de café para o preparo de 1 xícara de chá
8204503 Chocomilk	99 Não se aplica	36 Garrafa (200 ml)	36 Garrafa (200 ml)	200	15 Garrafa de 200ml
8204503 Chocomilk	99 Não se aplica	39 Garrafa (250 ml)	36 Garrafa (200 ml)	250	15 Garrafa de 250ml
8204503 Chocomilk	99 Não se aplica	68 Grama	36 Garrafa (200 ml)	1	15 Grama
8204503 Chocomilk	99 Não se aplica	79 Mililitro	36 Garrafa (200 ml)	1	15 Mililitro
8204503 Chocomilk	99 Não se aplica	94 Quilo	36 Garrafa (200 ml)	1000	15 Quilo
8204902 Água tônica tradicional	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8204902 Água tônica tradicional	99 Não se aplica	19 Copo de caixinha	22 Copo médio	50	1 Copo de caixinha
8204902 Água tônica tradicional	99 Não se aplica	20 Copo de requieijo	22 Copo médio	240	1 Copo de requieijo
8204902 Água tônica tradicional	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
8204902 Água tônica tradicional	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8204902 Água tônica tradicional	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	22 Copo médio	290	1 Copo tulipa
8204902 Água tônica tradicional	99 Não se aplica	36 Garrafa (200 ml)	22 Copo médio	200	15 Garrafa de 200ml
8204902 Água tônica tradicional	99 Não se aplica	39 Garrafa (250 ml)	22 Copo médio	250	15 Garrafa de 250ml
8204902 Água tônica tradicional	99 Não se aplica	50 Garrafa (500 ml)	22 Copo médio	500	15 Garrafa de 500ml
8204902 Água tônica tradicional	99 Não se aplica	54 Garrafa (600 ml)	22 Copo médio	600	15 Garrafa de 600ml
8204902 Água tônica tradicional	99 Não se aplica	59 Garrafa (1 litro)	22 Copo médio	1000	15 Garrafa de 1l
8204902 Água tônica tradicional	99 Não se aplica	62 Garrafa (1,75 litro)	22 Copo médio	1750	15 Garrafa de 1,75l
8204902 Água tônica tradicional	99 Não se aplica	66 Garrafa (não especificada)	22 Copo médio	500	5 Garrafa de 500ml
8204902 Água tônica tradicional	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8204902 Água tônica tradicional	99 Não se aplica	69 Lata (250 ml)	22 Copo médio	250	15 Lata de 250ml
8204902 Água tônica tradicional	99 Não se aplica	72 Lata (350 ml)	22 Copo médio	350	15 Lata de 350ml

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8204902 <i>Água tônica</i> tradicional	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8204902 <i>Água tônica</i> tradicional	99 Não se aplica	103 Unidade	22 Copo médio	500	15 Garrafa de 500ml
8205201 Chá <i>diet</i> (preto, camomila, erva cidreira, capim limão, etc.)	99 Não se aplica	18 Copo americano	106 Xícara de chá	150	15 Copo americano
8205201 Chá <i>diet</i> (preto, camomila, erva cidreira, capim limão, etc.)	99 Não se aplica	19 Copo de cafezinho	106 Xícara de chá	50	1 Copo de cafezinho
8205201 Chá <i>diet</i> (preto, camomila, erva cidreira, capim limão, etc.)	99 Não se aplica	20 Copo de requieirão	106 Xícara de chá	240	1 Copo de requieirão
8205201 Chá <i>diet</i> (preto, camomila, erva cidreira, capim limão, etc.)	99 Não se aplica	21 Copo grande	106 Xícara de chá	300	7 Copo grande
8205201 Chá <i>diet</i> (preto, camomila, erva cidreira, capim limão, etc.)	99 Não se aplica	22 Copo médio	106 Xícara de chá	240	1 Copo médio
8205201 Chá <i>diet</i> (preto, camomila, erva cidreira, capim limão, etc.)	99 Não se aplica	68 Grama	106 Xícara de chá	1	15 Grama
8205201 Chá <i>diet</i> (preto, camomila, erva cidreira, capim limão, etc.)	99 Não se aplica	72 Lata (350 ml)	106 Xícara de chá	350	15 Lata de 350ml
8205201 Chá <i>diet</i> (preto, camomila, erva cidreira, capim limão, etc.)	99 Não se aplica	76 Litro	106 Xícara de chá	1000	15 Litro
8205201 Chá <i>diet</i> (preto, camomila, erva cidreira, capim limão, etc.)	99 Não se aplica	94 Quilo	106 Xícara de chá	1000	15 Quilo
8205201 Chá <i>diet</i> (preto, camomila, erva cidreira, capim limão, etc.)	99 Não se aplica	105 Xícara de café	106 Xícara de chá	50	15 Xícara de café
8205201 Chá <i>diet</i> (preto, camomila, erva cidreira, capim limão, etc.)	99 Não se aplica	106 Xícara de chá	106 Xícara de chá	200	1 Xícara de chá
8205402 <i>Paraguai</i> refrigerante tradicional	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8205402 <i>Paraguai</i> refrigerante tradicional	99 Não se aplica	20 Copo de requieirão	22 Copo médio	240	1 Copo de requieirão
8205402 <i>Paraguai</i> refrigerante tradicional	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
8205402 <i>Paraguai</i> refrigerante tradicional	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8205402 <i>Paraguai</i> refrigerante tradicional	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	22 Copo médio	290	1 Copo tulipa
8205402 <i>Paraguai</i> refrigerante tradicional	99 Não se aplica	36 Garrafa (200 ml)	22 Copo médio	200	15 Garrafa de 200ml
8205402 <i>Paraguai</i> refrigerante tradicional	99 Não se aplica	37 Garrafa (237 ml)	22 Copo médio	237	15 Garrafa de 237ml
8205402 <i>Paraguai</i> refrigerante tradicional	99 Não se aplica	39 Garrafa (250 ml)	22 Copo médio	250	15 Garrafa de 250ml
8205402 <i>Paraguai</i> refrigerante tradicional	99 Não se aplica	54 Garrafa (600 ml)	22 Copo médio	600	15 Garrafa de 600ml

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
8205402 <i>Paraguai</i> refrigerante tradicional	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama	
8205402 <i>Paraguai</i> refrigerante tradicional	99 Não se aplica	69 Lata (250 ml)	22 Copo médio	250	15 Lata de 250ml	
8205402 <i>Paraguai</i> refrigerante tradicional	99 Não se aplica	72 Lata (350 ml)	22 Copo médio	350	15 Lata de 350ml	
8205402 <i>Paraguai</i> refrigerante tradicional	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo	
8205402 <i>Paraguai</i> refrigerante tradicional	99 Não se aplica	103 Unidade	22 Copo médio	240	1 Copo médio	
8205402 <i>Paraguai</i> refrigerante tradicional	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	22 Copo médio	150	15 Copo americano	
8205803 <i>Gatorade</i>	99 Não se aplica	22 Copo médio	103 Unidade	240	1 Copo médio	
8205803 <i>Gatorade</i>	99 Não se aplica	48 Garrafa (400 ml)	103 Unidade	400	15 Garrafa de 400ml	
8205803 <i>Gatorade</i>	99 Não se aplica	50 Garrafa (500 ml)	103 Unidade	500	15 Garrafa de 500ml	
8205803 <i>Gatorade</i>	99 Não se aplica	66 Garrafa (não especificada)	103 Unidade	500	5 <i>Gatorade</i> - 1 garrafa pet	
8205803 <i>Gatorade</i>	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
8205803 <i>Gatorade</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
8205803 <i>Gatorade</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	500	5 <i>Gatorade</i> - garrafa pet	
8205901 Bebida energética	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande	
8205901 Bebida energética	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio	
8205901 Bebida energética	99 Não se aplica	39 Garrafa (250 ml)	22 Copo médio	250	15 Garrafa de 250ml	
8205901 Bebida energética	99 Não se aplica	42 Garrafa (290 ml)	22 Copo médio	290	15 Garrafa de 290ml	
8205901 Bebida energética	99 Não se aplica	43 Garrafa (300 ml)	22 Copo médio	300	15 Garrafa de 300ml	
8205901 Bebida energética	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama	
8205901 Bebida energética	99 Não se aplica	69 Lata (250 ml)	22 Copo médio	250	15 Lata de 250ml	
8205901 Bebida energética	99 Não se aplica	72 Lata (350 ml)	22 Copo médio	350	15 Lata de 350ml	
8205901 Bebida energética	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8205901 Bebida energética	99 Não se aplica	103 Unidade	22 Copo médio	500	5 Gatorade - garrafa pet
8205901 Bebida energética	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	22 Copo médio	200	1 Xicara de chá
8206301 Chá (preto, camomila, erva cidreira, capim limão, etc.)	99 Não se aplica	9 Caneca	106 Xicara de chá	300	15 Caneca de 300ml
8206301 Chá (preto, camomila, erva cidreira, capim limão, etc.)	99 Não se aplica	10 Caneco	106 Xicara de chá	300	15 Caneca de 300ml
8206301 Chá (preto, camomila, erva cidreira, capim limão, etc.)	99 Não se aplica	18 Copo americano	106 Xicara de chá	150	15 Copo americano
8206301 Chá (preto, camomila, erva cidreira, capim limão, etc.)	99 Não se aplica	19 Copo de cafezinho	106 Xicara de chá	50	1 Copo de cafezinho
8206301 Chá (preto, camomila, erva cidreira, capim limão, etc.)	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	106 Xicara de chá	240	1 Copo de requeijão
8206301 Chá (preto, camomila, erva cidreira, capim limão, etc.)	99 Não se aplica	21 Copo grande	106 Xicara de chá	300	7 Copo grande
8206301 Chá (preto, camomila, erva cidreira, capim limão, etc.)	99 Não se aplica	22 Copo médio	106 Xicara de chá	240	1 Copo médio
8206301 Chá (preto, camomila, erva cidreira, capim limão, etc.)	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	106 Xicara de chá	290	1 Copo tulipa
8206301 Chá (preto, camomila, erva cidreira, capim limão, etc.)	99 Não se aplica	36 Garrafa (200 ml)	106 Xicara de chá	200	15 Garrafa de 200ml
8206301 Chá (preto, camomila, erva cidreira, capim limão, etc.)	99 Não se aplica	50 Garrafa (500 ml)	106 Xicara de chá	500	15 Garrafa de 500ml
8206301 Chá (preto, camomila, erva cidreira, capim limão, etc.)	99 Não se aplica	68 Grama	106 Xicara de chá	1	15 Grama
8206301 Chá (preto, camomila, erva cidreira, capim limão, etc.)	99 Não se aplica	70 Lata (335 ml)	106 Xicara de chá	335	15 Lata de 335ml
8206301 Chá (preto, camomila, erva cidreira, capim limão, etc.)	99 Não se aplica	72 Lata (350 ml)	106 Xicara de chá	350	15 Lata de 350ml
8206301 Chá (preto, camomila, erva cidreira, capim limão, etc.)	99 Não se aplica	76 Litro	106 Xicara de chá	1000	15 Litro
8206301 Chá (preto, camomila, erva cidreira, capim limão, etc.)	99 Não se aplica	79 Mililitro	106 Xicara de chá	1	15 Mililitro
8206301 Chá (preto, camomila, erva cidreira, capim limão, etc.)	99 Não se aplica	94 Quilo	106 Xicara de chá	1000	15 Quilo
8206301 Chá (preto, camomila, erva cidreira, capim limão, etc.)	99 Não se aplica	101 Taça	106 Xicara de chá	150	1 Vinho - taça
8206301 Chá (preto, camomila, erva cidreira, capim limão, etc.)	99 Não se aplica	103 Unidade	106 Xicara de chá	240	1 Copo médio
8206301 Chá (preto, camomila, erva cidreira, capim limão, etc.)	99 Não se aplica	105 Xicara de café	106 Xicara de chá	50	15 Xicara de café
8206301 Chá (preto, camomila, erva cidreira, capim limão, etc.)	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	106 Xicara de chá	200	1 Xicara de chá

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8206402 Café solúvel <i>capuccino</i>	99 Não se aplica	9 Caneca	105 Xícara de café	300	15 Caneca de 300ml
8206402 Café solúvel <i>capuccino</i>	99 Não se aplica	18 Copo americano	105 Xícara de café	150	15 Copo americano
8206402 Café solúvel <i>capuccino</i>	99 Não se aplica	21 Copo grande	105 Xícara de café	300	7 Copo grande
8206402 Café solúvel <i>capuccino</i>	99 Não se aplica	22 Copo médio	105 Xícara de café	240	1 Copo médio
8206402 Café solúvel <i>capuccino</i>	99 Não se aplica	68 Grama	105 Xícara de café	1	15 Grama
8206402 Café solúvel <i>capuccino</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	105 Xícara de café	1000	15 Quilo
8206402 Café solúvel <i>capuccino</i>	99 Não se aplica	105 Xícara de café	105 Xícara de café	50	15 Xícara de café
8206402 Café solúvel <i>capuccino</i>	99 Não se aplica	106 Xícara de chá	105 Xícara de café	200	1 Xícara de chá
8207401 Refrigerante de guaraná <i>diet</i>	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8207401 Refrigerante de guaraná <i>diet</i>	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão
8207401 Refrigerante de guaraná <i>diet</i>	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
8207401 Refrigerante de guaraná <i>diet</i>	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8207401 Refrigerante de guaraná <i>diet</i>	99 Não se aplica	42 Garrafa (290 ml)	22 Copo médio	290	15 Garrafa de 290ml
8207401 Refrigerante de guaraná <i>diet</i>	99 Não se aplica	50 Garrafa (500 ml)	22 Copo médio	500	15 Garrafa de 500ml
8207401 Refrigerante de guaraná <i>diet</i>	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8207401 Refrigerante de guaraná <i>diet</i>	99 Não se aplica	69 Lata (250 ml)	22 Copo médio	250	15 Lata de 250ml
8207401 Refrigerante de guaraná <i>diet</i>	99 Não se aplica	70 Lata (335 ml)	22 Copo médio	335	15 Lata de 335ml
8207401 Refrigerante de guaraná <i>diet</i>	99 Não se aplica	72 Lata (350 ml)	22 Copo médio	350	15 Lata de 350ml
8207401 Refrigerante de guaraná <i>diet</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8207402 <i>Guaraná diet</i>	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8207402 <i>Guaraná diet</i>	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão
8207402 <i>Guaraná diet</i>	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
8207402 Guaraná diet	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio	
8207402 Guaraná diet	99 Não se aplica	43 Garrafa (300 ml)	22 Copo médio	300	15 Garrafa de 300ml	
8207402 Guaraná diet	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama	
8207402 Guaraná diet	99 Não se aplica	72 Lata (350 ml)	22 Copo médio	350	15 Lata de 350ml	
8207402 Guaraná diet	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo	
8207601 Refrigerante de limão diet	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano	
8207601 Refrigerante de limão diet	99 Não se aplica	20 Copo de requieijo	22 Copo médio	240	1 Copo de requieijo	
8207601 Refrigerante de limão diet	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande	
8207601 Refrigerante de limão diet	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio	
8207601 Refrigerante de limão diet	99 Não se aplica	36 Garrafa (200 ml)	22 Copo médio	200	15 Garrafa de 200ml	
8207601 Refrigerante de limão diet	99 Não se aplica	43 Garrafa (300 ml)	22 Copo médio	300	15 Garrafa de 300ml	
8207601 Refrigerante de limão diet	99 Não se aplica	46 Garrafa (350 ml)	22 Copo médio	350	15 Garrafa de 350ml	
8207601 Refrigerante de limão diet	99 Não se aplica	50 Garrafa (500 ml)	22 Copo médio	500	15 Garrafa de 500ml	
8207601 Refrigerante de limão diet	99 Não se aplica	54 Garrafa (600 ml)	22 Copo médio	600	15 Garrafa de 600ml	
8207601 Refrigerante de limão diet	99 Não se aplica	64 Garrafa (2,25 litros)	22 Copo médio	2250	15 Garrafa de 2,25l	
8207601 Refrigerante de limão diet	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama	
8207601 Refrigerante de limão diet	99 Não se aplica	72 Lata (350 ml)	22 Copo médio	350	15 Lata de 350ml	
8207601 Refrigerante de limão diet	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo	
8207705 Fanta uva light	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano	
8207705 Fanta uva light	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande	
8207705 Fanta uva light	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio	
8207705 Fanta uva light	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8207705 <i>Fanta uva light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8208104 <i>Mate light</i>	99 Não se aplica	21 Copo grande	106 Xícara de chá	300	7 Copo grande
8208104 <i>Mate light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	106 Xícara de chá	1	15 Grama
8208104 <i>Mate light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	106 Xícara de chá	1000	15 Quilo
8208104 <i>Mate light</i>	99 Não se aplica	106 Xícara de chá	106 Xícara de chá	200	1 Xícara de chá
8209002 <i>Água tônica light</i>	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8209002 <i>Água tônica light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8209002 <i>Água tônica light</i>	99 Não se aplica	70 Lata (335 ml)	22 Copo médio	335	15 Lata de 335ml
8209002 <i>Água tônica light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8209102 <i>Paraguai refrigerante light</i>	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão
8209102 <i>Paraguai refrigerante light</i>	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
8209102 <i>Paraguai refrigerante light</i>	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8209102 <i>Paraguai refrigerante light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8209102 <i>Paraguai refrigerante light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8211002 <i>Q-suco light</i>	99 Não se aplica	9 Caneca	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml
8211002 <i>Q-suco light</i>	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8211002 <i>Q-suco light</i>	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
8211002 <i>Q-suco light</i>	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8211002 <i>Q-suco light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8211002 <i>Q-suco light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8211003 <i>Q-refresko light</i>	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
8211003 <i>Q-refresko light</i>	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
8211003 <i>Q-refresko light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama	
8211003 <i>Q-refresko light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo	
8211102 <i>Q-suco diet</i>	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano	
8211102 <i>Q-suco diet</i>	99 Não se aplica	20 Copo de requieijo	22 Copo médio	240	1 Copo de requieijo	
8211102 <i>Q-suco diet</i>	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande	
8211102 <i>Q-suco diet</i>	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio	
8211102 <i>Q-suco diet</i>	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama	
8211102 <i>Q-suco diet</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo	
8212401 <i>Café capuccino solúvel light</i>	99 Não se aplica	9 Caneca	105 Xicara de café	300	15 Caneca de 300ml	
8212401 <i>Café capuccino solúvel light</i>	99 Não se aplica	18 Copo americano	105 Xicara de café	150	15 Copo americano	
8212401 <i>Café capuccino solúvel light</i>	99 Não se aplica	20 Copo de requieijo	105 Xicara de café	240	1 Copo de requieijo	
8212401 <i>Café capuccino solúvel light</i>	99 Não se aplica	22 Copo médio	105 Xicara de café	240	1 Copo médio	
8212401 <i>Café capuccino solúvel light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	105 Xicara de café	1	15 Grama	
8212401 <i>Café capuccino solúvel light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	105 Xicara de café	1000	15 Quilo	
8212401 <i>Café capuccino solúvel light</i>	99 Não se aplica	105 Xicara de café	105 Xicara de café	50	15 Xicara de café	
8212401 <i>Café capuccino solúvel light</i>	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	105 Xicara de café	200	1 Xicara de chá	
8212501 <i>Café capuccino solúvel diet</i>	99 Não se aplica	18 Copo americano	105 Xicara de café	150	15 Copo americano	
8212501 <i>Café capuccino solúvel diet</i>	99 Não se aplica	68 Grama	105 Xicara de café	1	15 Grama	
8212501 <i>Café capuccino solúvel diet</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	105 Xicara de café	1000	15 Quilo	
8212501 <i>Café capuccino solúvel diet</i>	99 Não se aplica	105 Xicara de café	105 Xicara de café	50	15 Xicara de café	
8212501 <i>Café capuccino solúvel diet</i>	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	105 Xicara de café	200	1 Xicara de chá	
8212502 <i>Água tônica diet</i>	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
8212902 <i>Água tônica diet</i>	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama	
8212902 <i>Água tônica diet</i>	99 Não se aplica	70 Lata (335 ml)	22 Copo médio	335	15 Lata de 335ml	
8212902 <i>Água tônica diet</i>	99 Não se aplica	72 Lata (350 ml)	22 Copo médio	350	15 Lata de 350ml	
8212902 <i>Água tônica diet</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo	
8212906 Refrigerante de quimino dietético	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio	
8212906 Refrigerante de quimino dietético	99 Não se aplica	39 Garrafa (250 ml)	22 Copo médio	250	15 Garrafa de 250ml	
8212906 Refrigerante de quimino dietético	99 Não se aplica	40 Garrafa (275 ml)	22 Copo médio	275	15 Garrafa de 275ml	
8212906 Refrigerante de quimino dietético	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama	
8212906 Refrigerante de quimino dietético	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo	
8213003 Chá mate orgânico	99 Não se aplica	9 Caneca	106 Xicara de chá	300	15 Caneca de 300ml	
8213003 Chá mate orgânico	99 Não se aplica	10 Caneco	106 Xicara de chá	300	15 Caneca de 300ml	
8213003 Chá mate orgânico	99 Não se aplica	18 Copo americano	106 Xicara de chá	150	15 Copo americano	
8213003 Chá mate orgânico	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	106 Xicara de chá	240	1 Copo de requeijão	
8213003 Chá mate orgânico	99 Não se aplica	21 Copo grande	106 Xicara de chá	300	7 Copo grande	
8213003 Chá mate orgânico	99 Não se aplica	22 Copo médio	106 Xicara de chá	240	1 Copo médio	
8213003 Chá mate orgânico	99 Não se aplica	68 Grama	106 Xicara de chá	1	15 Grama	
8213003 Chá mate orgânico	99 Não se aplica	79 Mililitro	106 Xicara de chá	1	15 Mililitro	
8213003 Chá mate orgânico	99 Não se aplica	94 Quilo	106 Xicara de chá	1000	15 Quilo	
8213003 Chá mate orgânico	99 Não se aplica	105 Xicara de café	106 Xicara de chá	50	15 Xicara de café	
8213003 Chá mate orgânico	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	106 Xicara de chá	200	1 Xicara de chá	
8213004 Chimarrão orgânico	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio	
8213004 Chimarrão orgânico	99 Não se aplica	59 Garrafa (1 litro)	22 Copo médio	1000	15 Garrafa de 1 l	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8213004 Chimarrão orgânico	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8213004 Chimarrão orgânico	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8213601 Suco de clorófila	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8213601 Suco de clorófila	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
8213601 Suco de clorófila	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8213601 Suco de clorófila	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8213601 Suco de clorófila	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8273902 Café com farinha	99 Não se aplica	9 Caneca	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml
8273902 Café com farinha	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
8273902 Café com farinha	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8273902 Café com farinha	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8273902 Café com farinha	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8273902 Café com farinha	99 Não se aplica	105 Xicara de café	22 Copo médio	50	15 Xicara de café
8273902 Café com farinha	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	22 Copo médio	200	1 Xicara de chá
<b>Bebidas alcoólicas</b>					
8300101 Cerveja (com ou sem álcool)	99 Não se aplica	9 Caneca	72 Lata (350 ml)	300	15 Caneca de 300ml
8300101 Cerveja (com ou sem álcool)	99 Não se aplica	18 Copo americano	72 Lata (350 ml)	150	15 Copo americano
8300101 Cerveja (com ou sem álcool)	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	72 Lata (350 ml)	240	1 Copo de requeijão
8300101 Cerveja (com ou sem álcool)	99 Não se aplica	21 Copo grande	72 Lata (350 ml)	300	7 Copo grande
8300101 Cerveja (com ou sem álcool)	99 Não se aplica	22 Copo médio	72 Lata (350 ml)	240	1 Copo médio
8300101 Cerveja (com ou sem álcool)	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	72 Lata (350 ml)	290	1 Copo tulipa
8300101 Cerveja (com ou sem álcool)	99 Não se aplica	27 Dose	72 Lata (350 ml)	50	1 Dose de aguardente

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8300101 Cerveja (com ou sem álcool)	99 Não se aplica	36 Garrafa (200 ml)	72 Lata (350 ml)	200	15 Garrafa de 200ml
8300101 Cerveja (com ou sem álcool)	99 Não se aplica	39 Garrafa (250 ml)	72 Lata (350 ml)	250	15 Garrafa de 250ml
8300101 Cerveja (com ou sem álcool)	99 Não se aplica	40 Garrafa (275 ml)	72 Lata (350 ml)	275	15 Garrafa de 275ml
8300101 Cerveja (com ou sem álcool)	99 Não se aplica	42 Garrafa (290 ml)	72 Lata (350 ml)	290	15 Garrafa de 290ml
8300101 Cerveja (com ou sem álcool)	99 Não se aplica	43 Garrafa (300 ml)	72 Lata (350 ml)	300	15 Garrafa de 300ml
8300101 Cerveja (com ou sem álcool)	99 Não se aplica	44 Garrafa (320 ml)	72 Lata (350 ml)	320	15 Garrafa de 320ml
8300101 Cerveja (com ou sem álcool)	99 Não se aplica	45 Garrafa (330 ml)	72 Lata (350 ml)	330	15 Garrafa de 330ml
8300101 Cerveja (com ou sem álcool)	99 Não se aplica	46 Garrafa (350 ml)	72 Lata (350 ml)	350	15 Garrafa de 350ml
8300101 Cerveja (com ou sem álcool)	99 Não se aplica	47 Garrafa (355 ml)	72 Lata (350 ml)	355	15 Garrafa de 355ml
8300101 Cerveja (com ou sem álcool)	99 Não se aplica	48 Garrafa (400 ml)	72 Lata (350 ml)	400	15 Garrafa de 400ml
8300101 Cerveja (com ou sem álcool)	99 Não se aplica	49 Garrafa (450 ml)	72 Lata (350 ml)	450	15 Garrafa de 450ml
8300101 Cerveja (com ou sem álcool)	99 Não se aplica	50 Garrafa (500 ml)	72 Lata (350 ml)	500	15 Garrafa de 500ml
8300101 Cerveja (com ou sem álcool)	99 Não se aplica	51 Garrafa (510 ml)	72 Lata (350 ml)	510	15 Garrafa de 510ml
8300101 Cerveja (com ou sem álcool)	99 Não se aplica	53 Garrafa (591 ml)	72 Lata (350 ml)	591	15 Garrafa de 591ml
8300101 Cerveja (com ou sem álcool)	99 Não se aplica	54 Garrafa (600 ml)	72 Lata (350 ml)	600	15 Garrafa de 600ml
8300101 Cerveja (com ou sem álcool)	99 Não se aplica	55 Garrafa (650 ml)	72 Lata (350 ml)	650	15 Garrafa de 650ml
8300101 Cerveja (com ou sem álcool)	99 Não se aplica	56 Garrafa (900 ml)	72 Lata (350 ml)	900	15 Garrafa de 900ml
8300101 Cerveja (com ou sem álcool)	99 Não se aplica	59 Garrafa (1 litro)	72 Lata (350 ml)	1000	15 Garrafa de 1
8300101 Cerveja (com ou sem álcool)	99 Não se aplica	64 Garrafa (2,25 litros)	72 Lata (350 ml)	2250	15 Garrafa de 2,25l
8300101 Cerveja (com ou sem álcool)	99 Não se aplica	66 Garrafa (não especificada)	72 Lata (350 ml)	600	5 Garrafa de 600ml
8300101 Cerveja (com ou sem álcool)	99 Não se aplica	68 Grama	72 Lata (350 ml)	1	15 Grama
8300101 Cerveja (com ou sem álcool)	99 Não se aplica	69 Lata (250 ml)	72 Lata (350 ml)	250	15 Lata de 250ml

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8300101 Cerveja (com ou sem álcool)	99 Não se aplica	70 Lata (335 ml)	72 Lata (350 ml)	335	15 Lata de 335ml
8300101 Cerveja (com ou sem álcool)	99 Não se aplica	71 Lata (340 ml)	72 Lata (350 ml)	340	15 Lata de 340ml
8300101 Cerveja (com ou sem álcool)	99 Não se aplica	72 Lata (350 ml)	72 Lata (350 ml)	350	15 Lata de 350ml
8300101 Cerveja (com ou sem álcool)	99 Não se aplica	73 Lata (354 ml)	72 Lata (350 ml)	354	15 Lata de 354ml
8300101 Cerveja (com ou sem álcool)	99 Não se aplica	74 Lata (473 ml)	72 Lata (350 ml)	473	15 Lata de 473ml
8300101 Cerveja (com ou sem álcool)	99 Não se aplica	75 Lata (não especificada)	72 Lata (350 ml)	350	5 Lata de 350ml
8300101 Cerveja (com ou sem álcool)	99 Não se aplica	76 Litro	72 Lata (350 ml)	1000	15 Litro
8300101 Cerveja (com ou sem álcool)	99 Não se aplica	79 Mililitro	72 Lata (350 ml)	1	15 Mililitro
8300101 Cerveja (com ou sem álcool)	99 Não se aplica	94 Quilo	72 Lata (350 ml)	1000	15 Quilo
8300101 Cerveja (com ou sem álcool)	99 Não se aplica	101 Taça	72 Lata (350 ml)	150	1 Vinho - taça
8300201 Chopp	99 Não se aplica	9 Caneca	23 Copo tulipa	300	15 Caneca de 300ml
8300201 Chopp	99 Não se aplica	18 Copo americano	23 Copo tulipa	150	15 Copo americano
8300201 Chopp	99 Não se aplica	21 Copo grande	23 Copo tulipa	300	7 Copo grande
8300201 Chopp	99 Não se aplica	22 Copo médio	23 Copo tulipa	240	1 Copo médio
8300201 Chopp	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	23 Copo tulipa	290	1 Copo tulipa
8300201 Chopp	99 Não se aplica	46 Garrafa (350 ml)	23 Copo tulipa	350	15 Garrafa de 350ml
8300201 Chopp	99 Não se aplica	68 Grama	23 Copo tulipa	1	15 Grama
8300201 Chopp	99 Não se aplica	94 Quilo	23 Copo tulipa	1000	15 Quilo
8300301 Aguardente	99 Não se aplica	18 Copo americano	27 Dose	150	15 Copo americano
8300301 Aguardente	99 Não se aplica	27 Dose	27 Dose	50	1 Dose de aguardente
8300301 Aguardente	99 Não se aplica	36 Garrafa (200 ml)	27 Dose	200	15 Garrafa de 200ml
8300301 Aguardente	99 Não se aplica	39 Garrafa (250 ml)	27 Dose	250	15 Garrafa de 250ml

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8300301 Aguardente	99 Não se aplica	61 Garrafa (1,5 litro)	27 Dose	1500	15 Garrafa de 1,5l
8300301 Aguardente	99 Não se aplica	68 Grama	27 Dose	1	15 Grama
8300301 Aguardente	99 Não se aplica	72 Lata (350 ml)	27 Dose	350	15 Lata de 350ml
8300301 Aguardente	99 Não se aplica	76 Litro	27 Dose	1000	15 Litro
8300301 Aguardente	99 Não se aplica	94 Quilo	27 Dose	1000	15 Quilo
8300302 Cachaça	99 Não se aplica	18 Copo americano	27 Dose	150	15 Copo americano
8300302 Cachaça	99 Não se aplica	19 Copo de cafezinho	27 Dose	50	1 Copo de cafezinho
8300302 Cachaça	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	27 Dose	240	1 Copo de requeijão
8300302 Cachaça	99 Não se aplica	22 Copo médio	27 Dose	240	1 Copo médio
8300302 Cachaça	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	27 Dose	290	1 Copo tulipa
8300302 Cachaça	99 Não se aplica	27 Dose	27 Dose	50	1 Dose de aguardente
8300302 Cachaça	99 Não se aplica	39 Garrafa (250 ml)	27 Dose	250	15 Garrafa de 250ml
8300302 Cachaça	99 Não se aplica	50 Garrafa (500 ml)	27 Dose	500	15 Garrafa de 500ml
8300302 Cachaça	99 Não se aplica	54 Garrafa (600 ml)	27 Dose	600	15 Garrafa de 600ml
8300302 Cachaça	99 Não se aplica	68 Grama	27 Dose	1	15 Grama
8300302 Cachaça	99 Não se aplica	72 Lata (350 ml)	27 Dose	350	15 Lata de 350ml
8300302 Cachaça	99 Não se aplica	76 Litro	27 Dose	1000	15 Litro
8300302 Cachaça	99 Não se aplica	79 Mililitro	27 Dose	1	15 Mililitro
8300302 Cachaça	99 Não se aplica	94 Quilo	27 Dose	1000	15 Quilo
8300501 Batida de qualquer sabor	99 Não se aplica	9 Caneca	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml
8300501 Batida de qualquer sabor	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8300501 Batida de qualquer sabor	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
8300501	Batida de qualquer sabor	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
8300501	Batida de qualquer sabor	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8300501	Batida de qualquer sabor	99 Não se aplica	27 Dose	22 Copo médio	50	1 Dose de aguardente
8300501	Batida de qualquer sabor	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8300501	Batida de qualquer sabor	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8300501	Batida de qualquer sabor	99 Não se aplica	105 Xícara de café	22 Copo médio	50	15 Xícara de café
8300701	Rum	99 Não se aplica	18 Copo americano	27 Dose	150	15 Copo americano
8300701	Rum	99 Não se aplica	22 Copo médio	27 Dose	240	1 Copo médio
8300701	Rum	99 Não se aplica	27 Dose	27 Dose	50	1 Dose de aguardente
8300701	Rum	99 Não se aplica	68 Grama	27 Dose	1	15 Grama
8300701	Rum	99 Não se aplica	94 Quilo	27 Dose	1000	15 Quilo
8300801	Vodka	99 Não se aplica	22 Copo médio	27 Dose	240	1 Copo médio
8300801	Vodka	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	27 Dose	290	1 Copo tulipa
8300801	Vodka	99 Não se aplica	27 Dose	27 Dose	50	1 Dose de aguardente
8300801	Vodka	99 Não se aplica	46 Garrafa (350 ml)	27 Dose	350	15 Garrafa de 350ml
8300801	Vodka	99 Não se aplica	68 Grama	27 Dose	1	15 Grama
8300801	Vodka	99 Não se aplica	76 Litro	27 Dose	1000	15 Litro
8300801	Vodka	99 Não se aplica	94 Quilo	27 Dose	1000	15 Quilo
8301001	Uísque	99 Não se aplica	22 Copo médio	27 Dose	240	1 Copo médio
8301001	Uísque	99 Não se aplica	27 Dose	27 Dose	50	1 Dose de aguardente
8301001	Uísque	99 Não se aplica	68 Grama	27 Dose	1	15 Grama
8301001	Uísque	99 Não se aplica	94 Quilo	27 Dose	1000	15 Quilo

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	
					Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
8301002 Uisque	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	27 Dose	290	1 Copo tulipa	
8301002 Whisky	99 Não se aplica	27 Dose	27 Dose	50	1 Dose de aguardente	
8301002 Whisky	99 Não se aplica	68 Grama	27 Dose	1	15 Grama	
8301002 Whisky	99 Não se aplica	76 Litro	27 Dose	1000	15 Litro	
8301002 Whisky	99 Não se aplica	94 Quilo	27 Dose	1000	15 Quilo	
8301201 Champanche	99 Não se aplica	18 Copo americano	101 Taça	150	15 Copo americano	
8301201 Champanche	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	101 Taça	290	1 Copo tulipa	
8301201 Champanche	99 Não se aplica	59 Garrafa (1 litro)	101 Taça	1000	15 Garrafa de 1 l	
8301201 Champanche	99 Não se aplica	68 Grama	101 Taça	1	15 Grama	
8301201 Champanche	99 Não se aplica	79 Mililitro	101 Taça	1	15 Mililitro	
8301201 Champanche	99 Não se aplica	94 Quilo	101 Taça	1000	15 Quilo	
8301201 Champanche	99 Não se aplica	101 Taça	101 Taça	150	1 Vinho - taça	
8301202 Sidra champanche	99 Não se aplica	18 Copo americano	101 Taça	150	15 Copo americano	
8301202 Sidra champanche	99 Não se aplica	22 Copo médio	101 Taça	240	1 Copo médio	
8301202 Sidra champanche	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	101 Taça	290	1 Copo tulipa	
8301202 Sidra champanche	99 Não se aplica	54 Garrafa (600 ml)	101 Taça	600	15 Garrafa de 600ml	
8301202 Sidra champanche	99 Não se aplica	68 Grama	101 Taça	1	15 Grama	
8301202 Sidra champanche	99 Não se aplica	94 Quilo	101 Taça	1000	15 Quilo	
8301202 Sidra champanche	99 Não se aplica	101 Taça	101 Taça	150	1 Vinho - taça	
8301501 Martini	99 Não se aplica	18 Copo americano	27 Dose	150	15 Copo americano	
8301501 Martini	99 Não se aplica	27 Dose	27 Dose	50	1 Dose de aguardente	
8301501 Martini	99 Não se aplica	68 Grama	27 Dose	1	15 Grama	

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
8301501 Martini	99 Não se aplica	94 Quilo	27 Dose	1000	15 Quilo	
8301601 Conhaque	99 Não se aplica	18 Copo americano	27 Dose	150	15 Copo americano	
8301601 Conhaque	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	27 Dose	240	1 Copo de requeijão	
8301601 Conhaque	99 Não se aplica	27 Dose	27 Dose	50	1 Dose de aguardente	
8301601 Conhaque	99 Não se aplica	68 Grama	27 Dose	1	15 Grama	
8301601 Conhaque	99 Não se aplica	94 Quilo	27 Dose	1000	15 Quilo	
8301701 <i>Drink dreher</i>	99 Não se aplica	22 Copo médio	27 Dose	240	1 Copo médio	
8301701 <i>Drink dreher</i>	99 Não se aplica	27 Dose	27 Dose	50	1 Dose de aguardente	
8301701 <i>Drink dreher</i>	99 Não se aplica	68 Grama	27 Dose	1	15 Grama	
8301701 <i>Drink dreher</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	27 Dose	1000	15 Quilo	
8301901 Licor de qualquer sabor	99 Não se aplica	18 Copo americano	18 Copo americano	150	15 Copo americano	
8301901 Licor de qualquer sabor	99 Não se aplica	22 Copo médio	18 Copo americano	240	1 Copo médio	
8301901 Licor de qualquer sabor	99 Não se aplica	68 Grama	18 Copo americano	1	15 Grama	
8301901 Licor de qualquer sabor	99 Não se aplica	94 Quilo	18 Copo americano	1000	15 Quilo	
8302409 Cajuína	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano	
8302409 Cajuína	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande	
8302409 Cajuína	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio	
8302409 Cajuína	99 Não se aplica	43 Garrafa (300 ml)	22 Copo médio	300	15 Garrafa de 300ml	
8302409 Cajuína	99 Não se aplica	54 Garrafa (600 ml)	22 Copo médio	600	15 Garrafa de 600ml	
8302409 Cajuína	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama	
8302409 Cajuína	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo	
8302415 Vinho	99 Não se aplica	9 Caneca	101 Taça	300	15 Caneca de 300ml	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8302415 Vinho	99 Não se aplica	18 Copo americano	101 Taça	150	15 Copo americano
8302415 Vinho	99 Não se aplica	19 Copo de cafezinho	101 Taça	50	1 Copo de cafezinho
8302415 Vinho	99 Não se aplica	20 Copo de requieijo	101 Taça	240	1 Copo de requieijo
8302415 Vinho	99 Não se aplica	21 Copo grande	101 Taça	300	7 Copo grande
8302415 Vinho	99 Não se aplica	22 Copo médio	101 Taça	240	1 Copo médio
8302415 Vinho	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	101 Taça	290	1 Copo tulipa
8302415 Vinho	99 Não se aplica	27 Dose	101 Taça	50	1 Dose de aguardente
8302415 Vinho	99 Não se aplica	36 Garrafa (200 ml)	101 Taça	200	15 Garrafa de 200ml
8302415 Vinho	99 Não se aplica	59 Garrafa (1 litro)	101 Taça	1000	15 Garrafa de 1l
8302415 Vinho	99 Não se aplica	66 Garrafa (não especificada)	101 Taça	750	5 Vinho - garrafa
8302415 Vinho	99 Não se aplica	68 Grama	101 Taça	1	15 Grama
8302415 Vinho	99 Não se aplica	76 Litro	101 Taça	1000	15 Litro
8302415 Vinho	99 Não se aplica	79 Mililitro	101 Taça	1	15 Mililitro
8302415 Vinho	99 Não se aplica	94 Quilo	101 Taça	1000	15 Quilo
8302415 Vinho	99 Não se aplica	101 Taça	101 Taça	150	1 Vinho - taça
8302415 Vinho	99 Não se aplica	105 Xicara de café	101 Taça	50	15 Xicara de café
8302416 Catuaba	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8302416 Catuaba	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8302416 Catuaba	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8302901 Coquetel de frutas	99 Não se aplica	9 Caneca	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml
8302901 Coquetel de frutas	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8302901 Coquetel de frutas	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	
					Fonte e descrição do alimento na referência	Quantidade (g)
8302901 Coquetel de frutas	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo	
8303101 Caipirinha	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano	
8303101 Caipirinha	99 Não se aplica	19 Copo de cafezinho	22 Copo médio	50	1 Copo de cafezinho	
8303101 Caipirinha	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão	
8303101 Caipirinha	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande	
8303101 Caipirinha	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio	
8303101 Caipirinha	99 Não se aplica	27 Dose	22 Copo médio	50	1 Dose de aguardente	
8303101 Caipirinha	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama	
8303101 Caipirinha	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo	
8303101 Caipirinha	99 Não se aplica	101 Taça	22 Copo médio	150	1 Vinho - taça	
8303501 Bebida alcoólica	99 Não se aplica	21 Copo grande	27 Dose	300	7 Copo grande	
8303501 Bebida alcoólica	99 Não se aplica	22 Copo médio	27 Dose	240	1 Copo médio	
8303501 Bebida alcoólica	99 Não se aplica	27 Dose	27 Dose	50	1 Dose de aguardente	
8303501 Bebida alcoólica	99 Não se aplica	39 Garrafa (250 ml)	27 Dose	250	15 Garrafa de 250ml	
8303501 Bebida alcoólica	99 Não se aplica	68 Grama	27 Dose	1	15 Grama	
8303501 Bebida alcoólica	99 Não se aplica	94 Quilo	27 Dose	1000	15 Quilo	
8303615 Vinho orgânico	99 Não se aplica	22 Copo médio	101 Taça	240	1 Copo médio	
8303615 Vinho orgânico	99 Não se aplica	68 Grama	101 Taça	1	15 Grama	
8303615 Vinho orgânico	99 Não se aplica	94 Quilo	101 Taça	1000	15 Quilo	
8303615 Vinho orgânico	99 Não se aplica	101 Taça	101 Taça	150	1 Vinho - taça	
8304301 Cerveja (com ou sem álcool) <i>light</i>	99 Não se aplica	18 Copo americano	72 Lata (350 ml)	150	15 Copo americano	
8304301 Cerveja (com ou sem álcool) <i>light</i>	99 Não se aplica	21 Copo grande	72 Lata (350 ml)	300	7 Copo grande	

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8304301 Cerveja (com ou sem álcool) /light	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	72 Lata (350 ml)	290	1 Copo tulipa
8304301 Cerveja (com ou sem álcool) /light	99 Não se aplica	39 Garrafa (250 ml)	72 Lata (350 ml)	250	15 Garrafa de 250ml
8304301 Cerveja (com ou sem álcool) /light	99 Não se aplica	54 Garrafa (600 ml)	72 Lata (350 ml)	600	15 Garrafa de 600ml
8304301 Cerveja (com ou sem álcool) /light	99 Não se aplica	68 Grama	72 Lata (350 ml)	1	15 Grama
8304301 Cerveja (com ou sem álcool) /light	99 Não se aplica	69 Lata (250 ml)	72 Lata (350 ml)	250	15 Lata de 250ml
8304301 Cerveja (com ou sem álcool) /light	99 Não se aplica	72 Lata (350 ml)	72 Lata (350 ml)	350	15 Lata de 350ml
8304301 Cerveja (com ou sem álcool) /light	99 Não se aplica	94 Quilo	72 Lata (350 ml)	1000	15 Quilo
8304502 Caxiri (aguardente de mandioca)	99 Não se aplica	18 Copo americano	21 Copo grande	150	15 Copo americano
8304502 Caxiri (aguardente de mandioca)	99 Não se aplica	21 Copo grande	21 Copo grande	300	7 Copo grande
8304502 Caxiri (aguardente de mandioca)	99 Não se aplica	22 Copo médio	21 Copo grande	240	15 Copo médio
8304502 Caxiri (aguardente de mandioca)	99 Não se aplica	68 Grama	21 Copo grande	1	15 Grama
8304502 Caxiri (aguardente de mandioca)	99 Não se aplica	76 Litro	21 Copo grande	1000	15 Litro
8304502 Caxiri (aguardente de mandioca)	99 Não se aplica	94 Quilo	21 Copo grande	1000	15 Quilo
<b>Óleos e gorduras</b>					
8400101 Azeite de oliva	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	14 Colher de chá	16	1 Óleo vegetal - 2 colheres de sopa
8400101 Azeite de oliva	99 Não se aplica	13 Colher de café	14 Colher de chá	1	1 Óleo vegetal - colher de café
8400101 Azeite de oliva	99 Não se aplica	14 Colher de chá	14 Colher de chá	2	1 Óleo vegetal - colher de chá
8400101 Azeite de oliva	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	14 Colher de chá	5	1 Óleo vegetal - colher de sobremesa
8400101 Azeite de oliva	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	14 Colher de chá	8	1 Óleo vegetal - colher de sopa
8400101 Azeite de oliva	99 Não se aplica	68 Grama	14 Colher de chá	1	15 Grama
8400101 Azeite de oliva	99 Não se aplica	79 Mililitro	14 Colher de chá	1	15 Mililitro
8400101 Azeite de oliva	99 Não se aplica	87 Porção	14 Colher de chá	7,6	2 Azeite de oliva - porção Guia Alimentar

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8400101 Azeite de oliva	99 Não se aplica	94 Quilo	14 Colher de chá	1000	15 Quilo
8400301 Óleo de soja	99 Não se aplica	13 Colher de café	16 Colher de sopa	1	1 Óleo vegetal - colher de café
8400301 Óleo de soja	99 Não se aplica	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	2	1 Óleo vegetal - colher de chá
8400301 Óleo de soja	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	8	1 Óleo vegetal - colher de sopa
8400301 Óleo de soja	99 Não se aplica	17 Concha	16 Colher de sopa	32	1 Óleo vegetal - 4 colheres de sopa
8400301 Óleo de soja	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
8400301 Óleo de soja	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
8401801 Banha suína	99 Não se aplica	68 Grama	86 Ponta de faca	1	15 Grama
8401801 Banha suína	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	86 Ponta de faca	5	7 Manteiga - ponta de faca
8401801 Banha suína	99 Não se aplica	94 Quilo	86 Ponta de faca	1000	15 Quilo
8403001 Banha bovina	99 Não se aplica	68 Grama	86 Ponta de faca	1	15 Grama
8403001 Banha bovina	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	86 Ponta de faca	5	7 Manteiga - ponta de faca
8403001 Banha bovina	99 Não se aplica	94 Quilo	86 Ponta de faca	1000	15 Quilo
8403201 Óleo não especificado	99 Não se aplica	13 Colher de café	16 Colher de sopa	1	1 Óleo vegetal - colher de café
8403201 Óleo não especificado	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	5	1 Óleo vegetal - colher de sobremesa
8403201 Óleo não especificado	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	8	1 Óleo vegetal - colher de sopa
8403201 Óleo não especificado	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
8403201 Óleo não especificado	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	8	2 Óleo de soja - porção Guia Alimentar
8403201 Óleo não especificado	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
8403501 Óleo de dendê	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	16	1 Óleo vegetal - 2 colheres de sopa
8403501 Óleo de dendê	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	8	1 Óleo vegetal - colher de sopa
8403501 Óleo de dendê	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
8403501 Óleo de dendê	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
<b>Miscelâneas</b>					
8500201 Salgadinho	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8500201 Salgadinho	99 Não se aplica	80 Pacote	103 Unidade	110	1 Croquete de carne - 2 unidades grandes
8500201 Salgadinho	99 Não se aplica	81 Pedaco	103 Unidade	10	1 Croquete de carne - unidade pequena
8500201 Salgadinho	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8500201 Salgadinho	99 Não se aplica	98 Saco	103 Unidade	110	1 Croquete de carne - 2 unidades grandes
8500201 Salgadinho	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	55	1 Croquete de carne - unidade grande
8500201 Salgadinho	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	10	1 Croquete de carne - unidade pequena
8500202 Pastel (queijo, carne, palmito, etc.)	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8500202 Pastel (queijo, carne, palmito, etc.)	99 Não se aplica	78 Metade	103 Unidade	16	1 Pastel de carne - 1/2 unidade média
8500202 Pastel (queijo, carne, palmito, etc.)	99 Não se aplica	81 Pedaco	103 Unidade	8	1 Pastel de carne - unidade pequena
8500202 Pastel (queijo, carne, palmito, etc.)	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8500202 Pastel (queijo, carne, palmito, etc.)	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	32	1 Pastel de carne - unidade média
8500202 Pastel (queijo, carne, palmito, etc.)	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	8	1 Pastel de carne - unidade pequena
8500203 Croquete	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8500203 Croquete	99 Não se aplica	80 Pacote	103 Unidade	110	1 Croquete de carne - 2 unidades grandes
8500203 Croquete	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8500203 Croquete	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	55	1 Croquete de carne - unidade grande
8500203 Croquete	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	10	1 Croquete de carne - unidade pequena
8500205 Coxinha	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8500205 Coxinha	99 Não se aplica	81 Pedaco	103 Unidade	20	1 Coxinha de galinha - unidade pequena
8500205 Coxinha	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8500205 Coxinha	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	50	1 Coxinha de galinha - unidade média
8500205 Coxinha	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	20	1 Coxinha de galinha - unidade pequena
8500206 Empada (queijo, carne, camarão, etc.)	99 Não se aplica	32 Fatia	103 Unidade	110	1 Empadão de frango - fatia média
8500206 Empada (queijo, carne, camarão, etc.)	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8500206 Empada (queijo, carne, camarão, etc.)	99 Não se aplica	78 Metade	103 Unidade	27,5	1 Empada de frango - 1/2 unidade média
8500206 Empada (queijo, carne, camarão, etc.)	99 Não se aplica	81 Pedaco	103 Unidade	12	1 Empada de frango - unidade pequena
8500206 Empada (queijo, carne, camarão, etc.)	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8500206 Empada (queijo, carne, camarão, etc.)	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	55	1 Empada de frango - unidade
8500206 Empada (queijo, carne, camarão, etc.)	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	12	1 Empada de frango - unidade pequena
8500207 Rissole (queijo, carne, camarão, etc.)	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8500207 Rissole (queijo, carne, camarão, etc.)	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8500207 Rissole (queijo, carne, camarão, etc.)	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	35	1 Risole de carne - unidade média
8500207 Rissole (queijo, carne, camarão, etc.)	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	12	1 Risole de carne - unidade pequena
8500209 Acarajé	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8500209 Acarajé	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8500209 Acarajé	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	100	1 Acarajé - unidade média
8500210 Torresmo	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	53	14 Torresmo - colher de arroz
8500210 Torresmo	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	81 Pedaco	14	14 Torresmo - colher de sobremesa
8500210 Torresmo	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	81 Pedaco	20	14 Torresmo - colher de sopa
8500210 Torresmo	99 Não se aplica	17 Concha	81 Pedaco	95	14 Torresmo - concha
8500210 Torresmo	99 Não se aplica	28 Escumadeira	81 Pedaco	93	14 Torresmo - escumadeira
8500210 Torresmo	99 Não se aplica	32 Fatia	81 Pedaco	20	14 Torresmo - fatia

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8500210 Torresmo	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedação	1	15 Grama
8500210 Torresmo	99 Não se aplica	80 Pacote	81 Pedação	60	14 Torresmo - pacote
8500210 Torresmo	99 Não se aplica	81 Pedação	81 Pedação	10	4 Considerou-se a medida de 10g de bacon para o preparo de 1 pedaço de torresmo
8500210 Torresmo	99 Não se aplica	88 Punhado	81 Pedação	60	14 Torresmo - pacote
8500210 Torresmo	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedação	1000	15 Quilo
8500210 Torresmo	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	81 Pedação	95	14 Torresmo - concha
8500211 Quibe	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8500211 Quibe	99 Não se aplica	81 Pedação	103 Unidade	12	1 Quibe frito - unidade pequena
8500211 Quibe	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8500211 Quibe	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	50	1 Quibe frito - unidade média
8500211 Quibe	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	12	1 Quibe frito - unidade pequena
8500212 Abará (Bahia)	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8500212 Abará (Bahia)	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8500212 Abará (Bahia)	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	100	1 Acarajé - unidade média
8500213 Paçoca de carne de sol	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	20,9	14 Paçoca de carne de sol - colher de arroz
8500213 Paçoca de carne de sol	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	12,2	14 Paçoca de carne de sol - colher de sopa
8500213 Paçoca de carne de sol	99 Não se aplica	22 Copo médio	12 Colher de arroz/servir	42	14 Paçoca de carne de sol - 2 colheres de arroz
8500213 Paçoca de carne de sol	99 Não se aplica	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
8500213 Paçoca de carne de sol	99 Não se aplica	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	24,4	14 Paçoca de carne de sol - 2 colheres de sopa
8500213 Paçoca de carne de sol	99 Não se aplica	90 Pote	12 Colher de arroz/servir	42	14 Paçoca de carne de sol - 2 colheres de arroz
8500213 Paçoca de carne de sol	99 Não se aplica	92 Prato fundo	12 Colher de arroz/servir	42	14 Paçoca de carne de sol - 2 colheres de arroz
8500213 Paçoca de carne de sol	99 Não se aplica	93 Prato raso	12 Colher de arroz/servir	24,4	14 Paçoca de carne de sol - 2 colheres de sopa

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)	
8500213 Paçoca de carne de sol	99 Não se aplica	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo		
8500215 Angu frito	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	81 Pedaco	35	1 Angu - colher de sopa cheia		
8500215 Angu frito	99 Não se aplica	28 Escumadeira	81 Pedaco	70	1 Angu - 2 colheres de sopa cheias		
8500215 Angu frito	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama		
8500215 Angu frito	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	150	1 Angu - pedaco médio		
8500215 Angu frito	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo		
8500217 Angu de milho	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	60	1 Angu - colher de arroz cheia		
8500217 Angu de milho	99 Não se aplica	14 Colher de chá	81 Pedaco	8,8	1 Angu - 1/4 colher de sopa cheia		
8500217 Angu de milho	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	81 Pedaco	17,5	1 Angu - 1/2 colher de sopa cheia		
8500217 Angu de milho	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	81 Pedaco	35	1 Angu - colher de sopa cheia		
8500217 Angu de milho	99 Não se aplica	17 Concha	81 Pedaco	150	1 Angu - concha média cheia		
8500217 Angu de milho	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama		
8500217 Angu de milho	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	150	1 Angu - pedaco médio		
8500217 Angu de milho	99 Não se aplica	87 Porção	81 Pedaco	105	2 Angu - porção Guia Alimentar		
8500217 Angu de milho	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	81 Pedaco	150	1 Angu - 1/2 prato raso		
8500217 Angu de milho	99 Não se aplica	92 Prato fundo	81 Pedaco	500	1 Angu - prato fundo		
8500217 Angu de milho	99 Não se aplica	93 Prato raso	81 Pedaco	300	1 Angu - prato raso		
8500217 Angu de milho	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo		
8500217 Angu de milho	99 Não se aplica	102 Tigela	81 Pedaco	300	1 Angu - prato raso		
8500218 Polenta	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	60	1 Angu - colher de arroz cheia		
8500218 Polenta	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	81 Pedaco	17,5	1 Angu - 1/2 colher de sopa cheia		
8500218 Polenta	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	81 Pedaco	35	1 Angu - colher de sopa cheia		

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8500218 Polenta	99 Não se aplica	17 Concha	81 Pedaco	150	1 Angu - concha média cheia
8500218 Polenta	99 Não se aplica	28 Escumadeira	81 Pedaco	150	1 Angu - concha média cheia
8500218 Polenta	99 Não se aplica	35 Garfada	81 Pedaco	35	1 Angu - colher de sopa cheia
8500218 Polenta	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
8500218 Polenta	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	150	1 Angu - pedaco médio
8500218 Polenta	99 Não se aplica	82 Pegador	81 Pedaco	35	1 Angu - colher de sopa cheia
8500218 Polenta	99 Não se aplica	87 Porção	81 Pedaco	105	2 Angu - porção Guia Alimentar
8500218 Polenta	99 Não se aplica	92 Prato fundo	81 Pedaco	500	1 Angu - prato fundo
8500218 Polenta	99 Não se aplica	93 Prato raso	81 Pedaco	300	1 Angu - prato raso
8500218 Polenta	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
8500222 Esfirra	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8500222 Esfirra	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8500222 Esfirra	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	80	1 Esfirra de carne - unidade média
8500222 Esfirra	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	60	1 Esfirra de carne - 75% unidade média
8500223 Esfirra de carne	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8500223 Esfirra de carne	99 Não se aplica	78 Metade	103 Unidade	40	1 Esfirra de carne - 1/2 unidade média
8500223 Esfirra de carne	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8500223 Esfirra de carne	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	80	1 Esfirra de carne - unidade média
8500223 Esfirra de carne	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	60	1 Esfirra de carne - 75% unidade média
8500224 Esfirra de queijo	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8500224 Esfirra de queijo	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8500224 Esfirra de queijo	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	80	1 Esfirra de carne - unidade média

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8500225 Esfira de ricota	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8500225 Esfira de ricota	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8500225 Esfira de ricota	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	80	1 Esfira de carne - unidade média
8500226 Esfira de frango	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8500226 Esfira de frango	99 Não se aplica	81 Pedaco	103 Unidade	40	1 Esfira de carne - 1/2 unidade média
8500226 Esfira de frango	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8500226 Esfira de frango	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	80	1 Esfira de carne - unidade média
8500227 Enroladinho	99 Não se aplica	32 Fatia	103 Unidade	13,5	1 Enroladinho de salsicha - 1/2 unidade média
8500227 Enroladinho	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8500227 Enroladinho	99 Não se aplica	80 Pacote	103 Unidade	54	1 Enroladinho de salsicha - 2 unidades médias
8500227 Enroladinho	99 Não se aplica	81 Pedaco	103 Unidade	13,5	1 Enroladinho de salsicha - 1/2 unidade média
8500227 Enroladinho	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8500227 Enroladinho	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	27	1 Enroladinho de salsicha - unidade média
8500227 Enroladinho	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	18	1 Enroladinho de salsicha - unidade pequena
8500228 Bolinho de aipim	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8500228 Bolinho de aipim	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8500228 Bolinho de aipim	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	45	1 Bolinho de aipim com carne - unidade média
8500232 Bolinho de bacalhau	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8500232 Bolinho de bacalhau	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8500232 Bolinho de bacalhau	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	60	1 Bolinho de bacalhau - unidade grande
8500232 Bolinho de bacalhau	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	15	1 Bolinho de bacalhau - unidade média
8500302 Cachorro quente	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8500302 Cachorro quente	99 Não se aplica	78 Metade	103 Unidade	62,5	1 Cachorro-quente - 1/2 unidade
8500302 Cachorro-quente	99 Não se aplica	81 Pedaco	103 Unidade	62,5	1 Cachorro-quente - 1/2 unidade
8500302 Cachorro-quente	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8500302 Cachorro-quente	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	125	1 Cachorro-quente - unidade
8500302 Cachorro-quente	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	41,7	1 Cachorro-quente - 75% unidade
8500303 Hambúrguer (sanduíche)	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8500303 Hambúrguer (sanduíche)	99 Não se aplica	81 Pedaco	103 Unidade	62,5	1 Hambúrguer sanduíche - unidade média
8500303 Hambúrguer (sanduíche)	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8500303 Hambúrguer (sanduíche)	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	125	1 Hambúrguer sanduíche - unidade média
8500303 Hambúrguer (sanduíche)	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	41,7	1 Hambúrguer sanduíche - 75% unidade média
8500304 Cheeseburger	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8500304 Cheeseburger	99 Não se aplica	78 Metade	103 Unidade	70	1 Cheeseburger - 1/2 unidade
8500304 Cheeseburger	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8500304 Cheeseburger	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	140	1 Cheeseburger - unidade
8500305 Eggsburger	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8500305 Eggsburger	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8500305 Eggsburger	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	175	1 Eggsburger - unidade
8500307 Bauru	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8500307 Bauru	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8500307 Bauru	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	125	1 Hambúrguer sanduíche - unidade média
8500307 Bauru	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	103 Unidade	41,7	1 Hambúrguer sanduíche - 75% unidade média
8500308 Americano	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8500308 Americano	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8500308 Americano	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	135	1 Medida equivalente a 1 misto (85g) + 1 Ovo frito (50g)
8500313 Misto-quente ou frio	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8500313 Misto-quente ou frio	99 Não se aplica	78 Metade	103 Unidade	42,5	1 Misto-quente - 1/2 unidade
8500313 Misto-quente ou frio	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8500313 Misto-quente ou frio	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	85	1 Misto-quente - unidade
8500315 Sanduiche de queijo prato	99 Não se aplica	32 Fatia	103 Unidade	45	1 1/2 Pão francês + 1 fatia de queijo prato + 1/2 média quantidade de margarina no pão francês
8500315 Sanduiche de queijo prato	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8500315 Sanduiche de queijo prato	99 Não se aplica	78 Metade	103 Unidade	45	1 1/2 unidade
8500315 Sanduiche de queijo prato	99 Não se aplica	81 Pedaco	103 Unidade	45	1 1/2 unidade
8500315 Sanduiche de queijo prato	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8500315 Sanduiche de queijo prato	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	90	1 1/2 Pão francês + 2 fatias de queijo prato + média quantidade de margarina no pão francês
8500316 Sanduiche de salame	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8500316 Sanduiche de salame	99 Não se aplica	81 Pedaco	103 Unidade	50	1 1/2 unidade
8500316 Sanduiche de salame	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8500316 Sanduiche de salame	99 Não se aplica	96 Rodela	103 Unidade	50	1 1/2 Pão francês + 1 fatia de salame + 1/2 média quantidade de margarina no pão francês
8500316 Sanduiche de salame	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	100	1 1/2 Pão francês + 2 fatias de salame + média quantidade de margarina no pão francês
8500317 Sanduiche de presunto	99 Não se aplica	32 Fatia	103 Unidade	45	1 1/2 Pão francês + 1 fatia de presunto com capa gordura
8500317 Sanduiche de presunto	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8500317 Sanduiche de presunto	99 Não se aplica	81 Pedaco	103 Unidade	45	1 1/2 unidade
8500317 Sanduiche de presunto	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8500317 Sanduiche de presunto	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	90	1 1/2 Pão francês + 2 fatias de presunto com capa gordura
8500317 Sanduiche de presunto	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	90	1 1/2 Pão francês + 2 fatias de presunto com capa gordura + média quantidade de margarina no pão francês

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8500318 Sanduíche de queijo prato com presunto	99 Não se aplica	32 Fatia	103 Unidade	45	1 1/2 Pão francês + 1 fatia de queijo prato + 1/2 média quantidade de margarina no pão francês
8500318 Sanduíche de queijo prato com presunto	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8500318 Sanduíche de queijo prato com presunto	99 Não se aplica	81 Pedação	103 Unidade	45	1 1/2 unidade
8500318 Sanduíche de queijo prato com presunto	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8500318 Sanduíche de queijo prato com presunto	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	90	1 1 Pão francês + 1 fatia de queijo prato + 1 fatia de presunto com capa gordura <i>Sadia</i> + média quantidade de margarina no pão francês
8500319 Sanduíche de mortadela	99 Não se aplica	3 Banda	103 Unidade	45	1 1/2 unidade
8500319 Sanduíche de mortadela	99 Não se aplica	32 Fatia	103 Unidade	45	1 1/2 Pão francês + 1/2 fatia de mostarda + 1/2 média quantidade de margarina no pão francês
8500319 Sanduíche de mortadela	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8500319 Sanduíche de mortadela	99 Não se aplica	81 Pedação	103 Unidade	45	1 1/2 unidade
8500319 Sanduíche de mortadela	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8500319 Sanduíche de mortadela	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	90	1 1 Pão francês + 2 fatias de mostarda + média quantidade de margarina no pão francês
8500320 Sanduíche de queijo minas	99 Não se aplica	32 Fatia	103 Unidade	60	1 1/2 Pão francês + 1 fatia de queijo minas fresco + 1/2 média quantidade de margarina no pão francês
8500320 Sanduíche de queijo minas	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8500320 Sanduíche de queijo minas	99 Não se aplica	81 Pedação	103 Unidade	60	1 1/2 unidade
8500320 Sanduíche de queijo minas	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8500320 Sanduíche de queijo minas	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	120	1 1 Pão francês + 2 fatias de queijo minas fresco + média quantidade de margarina no pão francês
8500321 <i>Cheese egg</i>	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8500321 <i>Cheese egg</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8500321 <i>Cheese egg</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	140	1 Cheeseburger - unidade
8500322 <i>Cheese tudo</i>	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8500322 <i>Cheese tudo</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8500322 Cheese tudo	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	140	1 Cheeseburger - unidade
8500323 Sanduiche natural	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8500323 Sanduiche natural	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8500323 Sanduiche natural	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	120	1 Sanduiche de frango/atum - unidade média
8500401 Suco	99 Não se aplica	9 Caneca	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml
8500401 Suco	99 Não se aplica	10 Caneco	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml
8500401 Suco	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8500401 Suco	99 Não se aplica	19 Copo de cafezinho	22 Copo médio	50	1 Copo de cafezinho
8500401 Suco	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão
8500401 Suco	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
8500401 Suco	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8500401 Suco	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	22 Copo médio	290	1 Copo tulipa
8500401 Suco	99 Não se aplica	36 Garrafa (200 ml)	22 Copo médio	200	15 Garrafa de 200ml
8500401 Suco	99 Não se aplica	38 Garrafa (248 ml)	22 Copo médio	248	15 Garrafa de 248ml
8500401 Suco	99 Não se aplica	39 Garrafa (250 ml)	22 Copo médio	250	15 Garrafa de 250ml
8500401 Suco	99 Não se aplica	42 Garrafa (290 ml)	22 Copo médio	290	15 Garrafa de 290ml
8500401 Suco	99 Não se aplica	43 Garrafa (300 ml)	22 Copo médio	300	15 Garrafa de 300ml
8500401 Suco	99 Não se aplica	46 Garrafa (350 ml)	22 Copo médio	350	15 Garrafa de 350ml
8500401 Suco	99 Não se aplica	48 Garrafa (400 ml)	22 Copo médio	400	15 Garrafa de 400ml
8500401 Suco	99 Não se aplica	49 Garrafa (450 ml)	22 Copo médio	450	15 Garrafa de 450ml
8500401 Suco	99 Não se aplica	50 Garrafa (500 ml)	22 Copo médio	500	15 Garrafa de 500ml
8500401 Suco	99 Não se aplica	54 Garrafa (600 ml)	22 Copo médio	600	15 Garrafa de 600ml

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8500401 Suco	99 Não se aplica	59 Garrafa (1 litro)	22 Copo médio	1000	15 Garrafa de 1l
8500401 Suco	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8500401 Suco	99 Não se aplica	70 Lata (335 ml)	22 Copo médio	335	15 Lata de 335ml
8500401 Suco	99 Não se aplica	72 Lata (350 ml)	22 Copo médio	350	15 Lata de 350ml
8500401 Suco	99 Não se aplica	76 Litro	22 Copo médio	1000	15 Litro
8500401 Suco	99 Não se aplica	79 Mililitro	22 Copo médio	1	15 Mililitro
8500401 Suco	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8500401 Suco	99 Não se aplica	101 Taça	22 Copo médio	150	1 Vinho - taça
8500402 Suco de abacaxi	99 Não se aplica	9 Caneca	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml
8500402 Suco de abacaxi	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8500402 Suco de abacaxi	99 Não se aplica	19 Copo de cafezinho	22 Copo médio	50	1 Copo de cafezinho
8500402 Suco de abacaxi	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão
8500402 Suco de abacaxi	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
8500402 Suco de abacaxi	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8500402 Suco de abacaxi	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	22 Copo médio	290	1 Copo tulipa
8500402 Suco de abacaxi	99 Não se aplica	36 Garrafa (200 ml)	22 Copo médio	200	15 Garrafa de 200ml
8500402 Suco de abacaxi	99 Não se aplica	59 Garrafa (1 litro)	22 Copo médio	1000	15 Garrafa de 1l
8500402 Suco de abacaxi	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8500402 Suco de abacaxi	99 Não se aplica	79 Mililitro	22 Copo médio	1	15 Mililitro
8500402 Suco de abacaxi	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8500402 Suco de abacaxi	99 Não se aplica	103 Unidade	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml
8500402 Suco de abacaxi	99 Não se aplica	9 Caneca	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8500403 Suco de acerola	99 Não se aplica	10 Caneco	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml
8500403 Suco de acerola	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8500403 Suco de acerola	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão
8500403 Suco de acerola	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
8500403 Suco de acerola	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8500403 Suco de acerola	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	22 Copo médio	290	1 Copo tulipa
8500403 Suco de acerola	99 Não se aplica	45 Garrafa (330 ml)	22 Copo médio	330	15 Garrafa de 330ml
8500403 Suco de acerola	99 Não se aplica	46 Garrafa (350 ml)	22 Copo médio	350	15 Garrafa de 350ml
8500403 Suco de acerola	99 Não se aplica	49 Garrafa (450 ml)	22 Copo médio	450	15 Garrafa de 450ml
8500403 Suco de acerola	99 Não se aplica	50 Garrafa (500 ml)	22 Copo médio	500	15 Garrafa de 500ml
8500403 Suco de acerola	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8500403 Suco de acerola	99 Não se aplica	76 Litro	22 Copo médio	1000	15 Litro
8500403 Suco de acerola	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8500403 Suco de acerola	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	22 Copo médio	200	1 Xicara de chá
8500404 Suco de beterraba	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8500404 Suco de beterraba	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
8500404 Suco de beterraba	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8500404 Suco de beterraba	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8500404 Suco de beterraba	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8500404 Suco de beterraba	99 Não se aplica	105 Xicara de café	22 Copo médio	50	15 Xicara de café
8500404 Suco de beterraba	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	22 Copo médio	200	1 Xicara de chá
8500405 Suco de cupuaçu	99 Não se aplica	9 Caneca	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	
8500405 Suco de cupuaçu	99 Não se aplica	10 Caneco	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml	
8500405 Suco de cupuaçu	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano	
8500405 Suco de cupuaçu	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão	
8500405 Suco de cupuaçu	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande	
8500405 Suco de cupuaçu	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio	
8500405 Suco de cupuaçu	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	22 Copo médio	290	1 Copo tulipa	
8500405 Suco de cupuaçu	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama	
8500405 Suco de cupuaçu	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo	
8500406 Suco de goiaba	99 Não se aplica	10 Caneco	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml	
8500406 Suco de goiaba	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano	
8500406 Suco de goiaba	99 Não se aplica	19 Copo de cafezinho	22 Copo médio	50	1 Copo de cafezinho	
8500406 Suco de goiaba	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão	
8500406 Suco de goiaba	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande	
8500406 Suco de goiaba	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio	
8500406 Suco de goiaba	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	22 Copo médio	290	1 Copo tulipa	
8500406 Suco de goiaba	99 Não se aplica	46 Garrafa (350 ml)	22 Copo médio	350	15 Garrafa de 350ml	
8500406 Suco de goiaba	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama	
8500406 Suco de goiaba	99 Não se aplica	69 Lata (250 ml)	22 Copo médio	250	15 Lata de 250ml	
8500406 Suco de goiaba	99 Não se aplica	72 Lata (350 ml)	22 Copo médio	350	15 Lata de 350ml	
8500406 Suco de goiaba	99 Não se aplica	76 Litro	22 Copo médio	1000	15 Litro	
8500406 Suco de goiaba	99 Não se aplica	79 Mililitro	22 Copo médio	1	15 Mililitro	
8500406 Suco de goiaba	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8500406 Suco de goiaba	99 Não se aplica	101 Taça	22 Copo médio	150	1 Vinho - taça
8500406 Suco de goiaba	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	22 Copo médio	200	1 Xicara de chá
8500407 Suco de laranja	99 Não se aplica	9 Caneca	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml
8500407 Suco de laranja	99 Não se aplica	10 Caneco	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml
8500407 Suco de laranja	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8500407 Suco de laranja	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão
8500407 Suco de laranja	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
8500407 Suco de laranja	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8500407 Suco de laranja	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	22 Copo médio	290	1 Copo tulipa
8500407 Suco de laranja	99 Não se aplica	36 Garrafa (200 ml)	22 Copo médio	200	15 Garrafa de 200ml
8500407 Suco de laranja	99 Não se aplica	37 Garrafa (237 ml)	22 Copo médio	237	15 Garrafa de 237ml
8500407 Suco de laranja	99 Não se aplica	39 Garrafa (250 ml)	22 Copo médio	250	15 Garrafa de 250ml
8500407 Suco de laranja	99 Não se aplica	40 Garrafa (275 ml)	22 Copo médio	275	15 Garrafa de 275ml
8500407 Suco de laranja	99 Não se aplica	42 Garrafa (290 ml)	22 Copo médio	290	15 Garrafa de 290ml
8500407 Suco de laranja	99 Não se aplica	46 Garrafa (350 ml)	22 Copo médio	350	15 Garrafa de 350ml
8500407 Suco de laranja	99 Não se aplica	49 Garrafa (450 ml)	22 Copo médio	450	15 Garrafa de 450ml
8500407 Suco de laranja	99 Não se aplica	50 Garrafa (500 ml)	22 Copo médio	500	15 Garrafa de 500ml
8500407 Suco de laranja	99 Não se aplica	54 Garrafa (600 ml)	22 Copo médio	600	15 Garrafa de 600ml
8500407 Suco de laranja	99 Não se aplica	59 Garrafa (1 litro)	22 Copo médio	1000	15 Garrafa de 1
8500407 Suco de laranja	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8500407 Suco de laranja	99 Não se aplica	72 Lata (350 ml)	22 Copo médio	350	15 Lata de 350ml
8500407 Suco de laranja	99 Não se aplica	76 Litro	22 Copo médio	1000	15 Litro

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
8500407 Suco de laranja	99 Não se aplica	79 Mililitro	22 Copo médio	1	15 Mililitro	
8500407 Suco de laranja	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo	
8500407 Suco de laranja	99 Não se aplica	101 Taça	22 Copo médio	150	1 Vinho - taça	
8500407 Suco de laranja	99 Não se aplica	105 Xicara de café	22 Copo médio	50	15 Xicara de café	
8500407 Suco de laranja	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	22 Copo médio	200	1 Xicara de chá	
8500408 Suco de laranja com banana	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande	
8500408 Suco de laranja com banana	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio	
8500408 Suco de laranja com banana	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama	
8500408 Suco de laranja com banana	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo	
8500409 Suco de laranja e beterraba	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano	
8500409 Suco de laranja e beterraba	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão	
8500409 Suco de laranja e beterraba	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande	
8500409 Suco de laranja e beterraba	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio	
8500409 Suco de laranja e beterraba	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama	
8500409 Suco de laranja e beterraba	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo	
8500410 Suco de laranja e cenoura	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano	
8500410 Suco de laranja e cenoura	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande	
8500410 Suco de laranja e cenoura	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio	
8500410 Suco de laranja e cenoura	99 Não se aplica	50 Garrafa (500 ml)	22 Copo médio	500	15 Garrafa de 500ml	
8500410 Suco de laranja e cenoura	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama	
8500410 Suco de laranja e cenoura	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo	
8500411 Suco de laranja, cenoura e beterraba	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8500411 Suco de laranja, cenoura e beterraba	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
8500411 Suco de laranja, cenoura e beterraba	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8500411 Suco de laranja, cenoura e beterraba	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8500411 Suco de laranja, cenoura e beterraba	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8500412 Suco de mamão	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8500412 Suco de mamão	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão
8500412 Suco de mamão	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
8500412 Suco de mamão	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8500412 Suco de mamão	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8500412 Suco de mamão	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8500413 Suco de manga	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8500413 Suco de manga	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão
8500413 Suco de manga	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
8500413 Suco de manga	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8500413 Suco de manga	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	22 Copo médio	290	1 Copo tulipa
8500413 Suco de manga	99 Não se aplica	43 Garrafa (300 ml)	22 Copo médio	300	15 Garrafa de 300ml
8500413 Suco de manga	99 Não se aplica	48 Garrafa (400 ml)	22 Copo médio	400	15 Garrafa de 400ml
8500413 Suco de manga	99 Não se aplica	50 Garrafa (500 ml)	22 Copo médio	500	15 Garrafa de 500ml
8500413 Suco de manga	99 Não se aplica	54 Garrafa (600 ml)	22 Copo médio	600	15 Garrafa de 600ml
8500413 Suco de manga	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8500413 Suco de manga	99 Não se aplica	72 Lata (350 ml)	22 Copo médio	350	15 Lata de 350ml
8500413 Suco de manga	99 Não se aplica	79 Mililitro	22 Copo médio	1	15 Mililitro

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	
8500413 Suco de manga	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo	
8500413 Suco de manga	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	22 Copo médio	200	1 Xicara de chá	
8500414 Suco de maracujá	99 Não se aplica	9 Caneca	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml	
8500414 Suco de maracujá	99 Não se aplica	10 Caneco	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml	
8500414 Suco de maracujá	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano	
8500414 Suco de maracujá	99 Não se aplica	19 Copo de cafezinho	22 Copo médio	50	1 Copo de cafezinho	
8500414 Suco de maracujá	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão	
8500414 Suco de maracujá	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande	
8500414 Suco de maracujá	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio	
8500414 Suco de maracujá	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	22 Copo médio	290	1 Copo tulipa	
8500414 Suco de maracujá	99 Não se aplica	36 Garrafa (200 ml)	22 Copo médio	200	15 Garrafa de 200ml	
8500414 Suco de maracujá	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama	
8500414 Suco de maracujá	99 Não se aplica	72 Lata (350 ml)	22 Copo médio	350	15 Lata de 350ml	
8500414 Suco de maracujá	99 Não se aplica	76 Litro	22 Copo médio	1000	15 Litro	
8500414 Suco de maracujá	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo	
8500414 Suco de maracujá	99 Não se aplica	101 Taça	22 Copo médio	150	1 Vinho - taça	
8500414 Suco de maracujá	99 Não se aplica	105 Xicara de café	22 Copo médio	50	15 Xicara de café	
8500414 Suco de maracujá	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	22 Copo médio	200	1 Xicara de chá	
8500415 Suco de melão	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano	
8500415 Suco de melão	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão	
8500415 Suco de melão	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande	
8500415 Suco de melão	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8500415 Suco de melão	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1 15 Grama	
8500415 Suco de melão	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000 15 Quilo	
8500415 Suco de melão	99 Não se aplica	101 Taça	22 Copo médio	150 1 Vinho - taça	
8500416 Suco de morango	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150 15 Copo americano	
8500416 Suco de morango	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240 1 Copo de requeijão	
8500416 Suco de morango	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300 7 Copo grande	
8500416 Suco de morango	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240 1 Copo médio	
8500416 Suco de morango	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	22 Copo médio	290 1 Copo tulipa	
8500416 Suco de morango	99 Não se aplica	50 Garrafa (500 ml)	22 Copo médio	500 15 Garrafa de 500ml	
8500416 Suco de morango	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1 15 Grama	
8500416 Suco de morango	99 Não se aplica	72 Lata (350 ml)	22 Copo médio	350 15 Lata de 350ml	
8500416 Suco de morango	99 Não se aplica	79 Mililitro	22 Copo médio	1 15 Mililitro	
8500416 Suco de morango	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000 15 Quilo	
8500417 Suco de pêssego	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150 15 Copo americano	
8500417 Suco de pêssego	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240 1 Copo de requeijão	
8500417 Suco de pêssego	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300 7 Copo grande	
8500417 Suco de pêssego	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240 1 Copo médio	
8500417 Suco de pêssego	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	22 Copo médio	290 1 Copo tulipa	
8500417 Suco de pêssego	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1 15 Grama	
8500417 Suco de pêssego	99 Não se aplica	69 Lata (250 ml)	22 Copo médio	250 15 Lata de 250ml	
8500417 Suco de pêssego	99 Não se aplica	72 Lata (350 ml)	22 Copo médio	350 15 Lata de 350ml	
8500417 Suco de pêssego	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000 15 Quilo	

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8500418 Suco de pêssego em calda	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8500418 Suco de pêssego em calda	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8500418 Suco de pêssego em calda	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8500418 Suco de pêssego em calda	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8500501 Vitamina	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8500501 Vitamina	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão
8500501 Vitamina	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
8500501 Vitamina	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8500501 Vitamina	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	22 Copo médio	290	1 Copo tulipa
8500501 Vitamina	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8500501 Vitamina	99 Não se aplica	79 Mililitro	22 Copo médio	1	15 Mililitro
8500501 Vitamina	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8500501 Vitamina	99 Não se aplica	105 Xicara de café	22 Copo médio	50	15 Xicara de café
8500503 Vitamina de banana	99 Não se aplica	9 Caneca	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml
8500503 Vitamina de banana	99 Não se aplica	10 Caneco	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml
8500503 Vitamina de banana	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8500503 Vitamina de banana	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão
8500503 Vitamina de banana	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
8500503 Vitamina de banana	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8500503 Vitamina de banana	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	22 Copo médio	290	1 Copo tulipa
8500503 Vitamina de banana	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8500503 Vitamina de banana	99 Não se aplica	76 Litro	22 Copo médio	1000	15 Litro

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
8500503 Vitamina de banana	99 Não se aplica	79 Mililitro	22 Copo médio	1	15 Mililitro	
8500503 Vitamina de banana	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo	
8500504 Vitamina de banana com aveia	99 Não se aplica	9 Caneca	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml	
8500504 Vitamina de banana com aveia	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano	
8500504 Vitamina de banana com aveia	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão	
8500504 Vitamina de banana com aveia	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande	
8500504 Vitamina de banana com aveia	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio	
8500504 Vitamina de banana com aveia	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama	
8500504 Vitamina de banana com aveia	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo	
8500505 Vitamina de mamão	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano	
8500505 Vitamina de mamão	99 Não se aplica	19 Copo de cafezinho	22 Copo médio	50	1 Copo de cafezinho	
8500505 Vitamina de mamão	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão	
8500505 Vitamina de mamão	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande	
8500505 Vitamina de mamão	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio	
8500505 Vitamina de mamão	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama	
8500505 Vitamina de mamão	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo	
8500505 Vitamina de mamão	99 Não se aplica	105 Xicara de café	22 Copo médio	50	15 Xicara de café	
8500505 Vitamina de mamão	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	22 Copo médio	200	1 Xicara de chá	
8500506 Vitamina de abacate	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano	
8500506 Vitamina de abacate	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão	
8500506 Vitamina de abacate	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande	
8500506 Vitamina de abacate	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8500506 Vitamina de abacate	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	22 Copo médio	290	1 Copo tulipa
8500506 Vitamina de abacate	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8500506 Vitamina de abacate	99 Não se aplica	76 Litro	22 Copo médio	1000	15 Litro
8500506 Vitamina de abacate	99 Não se aplica	79 Mililitro	22 Copo médio	1	15 Mililitro
8500506 Vitamina de abacate	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8500507 Vitamina de morango	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8500507 Vitamina de morango	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
8500507 Vitamina de morango	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8500507 Vitamina de morango	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8500507 Vitamina de morango	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8500507 Vitamina de morango	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	22 Copo médio	200	1 Xicara de chá
8500508 Vitamina mista	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8500508 Vitamina mista	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão
8500508 Vitamina mista	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
8500508 Vitamina mista	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8500508 Vitamina mista	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8500508 Vitamina mista	99 Não se aplica	79 Mililitro	22 Copo médio	1	15 Mililitro
8500508 Vitamina mista	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8500508 Vitamina mista	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	22 Copo médio	200	1 Xicara de chá
8500509 Vitamina de maçã	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8500509 Vitamina de maçã	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
8500509 Vitamina de maçã	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8500509 Vitamina de maçã	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8500509 Vitamina de maçã	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8500601 Refresco	99 Não se aplica	9 Caneca	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml
8500601 Refresco	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8500601 Refresco	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão
8500601 Refresco	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
8500601 Refresco	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8500601 Refresco	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	22 Copo médio	290	1 Copo tulipa
8500601 Refresco	99 Não se aplica	50 Garrafa (500 ml)	22 Copo médio	500	15 Garrafa de 500ml
8500601 Refresco	99 Não se aplica	54 Garrafa (600 ml)	22 Copo médio	600	15 Garrafa de 600ml
8500601 Refresco	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8500601 Refresco	99 Não se aplica	69 Lata (250 ml)	22 Copo médio	250	15 Lata de 250ml
8500601 Refresco	99 Não se aplica	76 Litro	22 Copo médio	1000	15 Litro
8500601 Refresco	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8500602 Refresco de caju	99 Não se aplica	9 Caneca	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml
8500602 Refresco de caju	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8500602 Refresco de caju	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão
8500602 Refresco de caju	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
8500602 Refresco de caju	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8500602 Refresco de caju	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	22 Copo médio	290	1 Copo tulipa
8500602 Refresco de caju	99 Não se aplica	43 Garrafa (300 ml)	22 Copo médio	300	15 Garrafa de 300ml
8500602 Refresco de caju	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)	
						76 Litro	15 Litro
8500602 Refresco de caju	99 Não se aplica	76 Litro	22 Copo médio	1000		15 Litro	
8500602 Refresco de caju	99 Não se aplica	79 Mililitro	22 Copo médio	1		15 Mililitro	
8500602 Refresco de caju	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000		15 Quilo	
8500603 Refresco de groselha	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150		15 Copo americano	
8500603 Refresco de groselha	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300		7 Copo grande	
8500603 Refresco de groselha	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240		1 Copo médio	
8500603 Refresco de groselha	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1		15 Grama	
8500603 Refresco de groselha	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000		15 Quilo	
8500604 Refresco de laranja	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150		15 Copo americano	
8500604 Refresco de laranja	99 Não se aplica	20 Copo de requieijão	22 Copo médio	240		1 Copo de requieijão	
8500604 Refresco de laranja	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300		7 Copo grande	
8500604 Refresco de laranja	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240		1 Copo médio	
8500604 Refresco de laranja	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	22 Copo médio	290		1 Copo tulipa	
8500604 Refresco de laranja	99 Não se aplica	42 Garrafa (290 ml)	22 Copo médio	290		15 Garrafa de 290ml	
8500604 Refresco de laranja	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1		15 Grama	
8500604 Refresco de laranja	99 Não se aplica	79 Mililitro	22 Copo médio	1		15 Mililitro	
8500604 Refresco de laranja	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000		15 Quilo	
8500605 Refresco de maracujá	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150		15 Copo americano	
8500605 Refresco de maracujá	99 Não se aplica	20 Copo de requieijão	22 Copo médio	240		1 Copo de requieijão	
8500605 Refresco de maracujá	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300		7 Copo grande	
8500605 Refresco de maracujá	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240		1 Copo médio	
8500605 Refresco de maracujá	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	22 Copo médio	290		1 Copo tulipa	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8500605 Refresco de maracujá	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8500605 Refresco de maracujá	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8500606 Refresco de limão	99 Não se aplica	9 Caneca	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml
8500606 Refresco de limão	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8500606 Refresco de limão	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Copo de requeijão
8500606 Refresco de limão	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
8500606 Refresco de limão	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8500606 Refresco de limão	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	22 Copo médio	290	1 Copo tulipa
8500606 Refresco de limão	99 Não se aplica	36 Garrafa (200 ml)	22 Copo médio	200	15 Garrafa de 200ml
8500606 Refresco de limão	99 Não se aplica	50 Garrafa (500 ml)	22 Copo médio	500	15 Garrafa de 500ml
8500606 Refresco de limão	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8500606 Refresco de limão	99 Não se aplica	69 Lata (250 ml)	22 Copo médio	250	15 Lata de 250ml
8500606 Refresco de limão	99 Não se aplica	72 Lata (350 ml)	22 Copo médio	350	15 Lata de 350ml
8500606 Refresco de limão	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8500606 Refresco de limão	99 Não se aplica	105 Xícara de café	22 Copo médio	50	15 Xícara de café
8500801 Salada ou verdura cozida, exceto de fruta	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	42	2 Couve-manteiga cozida - colher de arroz
8500801 Salada ou verdura cozida, exceto de fruta	99 Não se aplica	13 Colher de café	16 Colher de sopa	2,5	1 Couve refogada - 1/8 colher de sopa cheia picada
8500801 Salada ou verdura cozida, exceto de fruta	99 Não se aplica	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	5	1 Couve refogada - 1/4 colher de sopa cheia picada
8500801 Salada ou verdura cozida, exceto de fruta	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	10	1 Couve refogada - 1/2 colher de sopa cheia picada
8500801 Salada ou verdura cozida, exceto de fruta	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	20	1 Couve-manteiga cozida - colher de sopa cheia
8500801 Salada ou verdura cozida, exceto de fruta	99 Não se aplica	17 Concha	16 Colher de sopa	84	2 Couve-manteiga cozida - 2 colheres de servir
8500801 Salada ou verdura cozida, exceto de fruta	99 Não se aplica	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	42	2 Couve-manteiga cozida - colher de arroz

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8500801 Salada ou verdura cozida, exceto de fruta	99 Não se aplica	34 Folha	16 Colher de sopa	25	1 Couve refogada - folha média
8500801 Salada ou verdura cozida, exceto de fruta	99 Não se aplica	35 Garfada	16 Colher de sopa	20	1 Couve refogada - colher de sopa cheia picada
8500801 Salada ou verdura cozida, exceto de fruta	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
8500801 Salada ou verdura cozida, exceto de fruta	99 Não se aplica	82 Pegador	16 Colher de sopa	20	1 Couve refogada - colher de sopa cheia picada
8500801 Salada ou verdura cozida, exceto de fruta	99 Não se aplica	85 Pires	16 Colher de sopa	38	7 Saladas mistas - pires
8500801 Salada ou verdura cozida, exceto de fruta	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	42	2 Couve-manteiga cozida - porção
8500801 Salada ou verdura cozida, exceto de fruta	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	16 Colher de sopa	38	7 Saladas mistas - prato de sobremesa médio
8500801 Salada ou verdura cozida, exceto de fruta	99 Não se aplica	92 Prato fundo	16 Colher de sopa	98	7 Saladas mistas - prato grande
8500801 Salada ou verdura cozida, exceto de fruta	99 Não se aplica	93 Prato raso	16 Colher de sopa	90	7 Saladas mistas - prato raso
8500801 Salada ou verdura cozida, exceto de fruta	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
8500801 Salada ou verdura cozida, exceto de fruta	99 Não se aplica	102 Tigela	16 Colher de sopa	90	7 Saladas mistas - prato raso
8500802 Salada de maionese	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	70	1 Salada de legumes com maionese - colher de arroz cheia
8500802 Salada de maionese	99 Não se aplica	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	9,5	1 Salada de legumes com maionese - 1/2 colher de sopa cheia
8500802 Salada de maionese	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	19	1 Salada de legumes com maionese - 1/2 colher de sopa cheia
8500802 Salada de maionese	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	38	1 Salada de legumes com maionese - colher de sopa cheia
8500802 Salada de maionese	99 Não se aplica	17 Concha	16 Colher de sopa	90	1 Salada de legumes com maionese - escumadeira média cheia
8500802 Salada de maionese	99 Não se aplica	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	90	1 Salada de legumes com maionese - escumadeira média cheia
8500802 Salada de maionese	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
8500802 Salada de maionese	99 Não se aplica	82 Pegador	16 Colher de sopa	38	1 Salada de legumes com maionese - colher de sopa cheia
8500802 Salada de maionese	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	76	1 Salada de legumes com maionese - 2 colheres de sopa cheias
8500802 Salada de maionese	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	16 Colher de sopa	90	1 Salada de legumes com maionese - escumadeira média cheia
8500802 Salada de maionese	99 Não se aplica	93 Prato raso	16 Colher de sopa	90	1 Salada de legumes com maionese - escumadeira média cheia

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8500802 Salada de maionese	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
8500802 Salada de maionese	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	16 Colher de sopa	90	1 Salada de legumes com maionese - escumadeira média
8500903 Pizza	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	100	1 Pizza muçarela - fatia média
8500903 Pizza	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
8500903 Pizza	99 Não se aplica	78 Metade	32 Fatia	200	1 Pizza muçarela - 2 fatias médias
8500903 Pizza	99 Não se aplica	81 Pedaco	32 Fatia	100	1 Pizza muçarela - fatia média
8500903 Pizza	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
8500903 Pizza	99 Não se aplica	103 Unidade	32 Fatia	400	1 Pizza muçarela - 4 fatias médias
8500904 Lasanha	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	100	1 Lasanha à bolonhesa - colher de arroz cheia
8500904 Lasanha	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	81 Pedaco	50	1 Lasanha à bolonhesa - colher de sopa cheia
8500904 Lasanha	99 Não se aplica	17 Concha	81 Pedaco	170	1 Lasanha à bolonhesa - escumadeira média cheia
8500904 Lasanha	99 Não se aplica	28 Escumadeira	81 Pedaco	170	1 Lasanha à bolonhesa - escumadeira média cheia
8500904 Lasanha	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
8500904 Lasanha	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	190	1 Lasanha à bolonhesa - pedaco médio
8500904 Lasanha	99 Não se aplica	82 Pegador	81 Pedaco	50	1 Lasanha à bolonhesa - colher de sopa cheia
8500904 Lasanha	99 Não se aplica	87 Porção	81 Pedaco	500	1 Lasanha à bolonhesa - porção
8500904 Lasanha	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
8500905 Nhoque	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	70	1 Nhoque - colher de arroz cheia
8500905 Nhoque	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	30	1 Nhoque - colher de sopa cheia
8500905 Nhoque	99 Não se aplica	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	100	1 Nhoque - escumadeira média cheia
8500905 Nhoque	99 Não se aplica	28 Escumadeira	12 Colher de arroz/servir	100	1 Nhoque - escumadeira média cheia
8500905 Nhoque	99 Não se aplica	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8500905 Nhoque	99 Não se aplica	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
8500906 Canelone	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8500906 Canelone	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8500906 Canelone	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	45	1 Canelone de frango - unidade média
8500907 Canelone	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	79	14 Capelete - colher de arroz
8500907 Canelone	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	39,5	14 Capelete - 1/2 colher de arroz
8500907 Canelone	99 Não se aplica	28 Escumadeira	12 Colher de arroz/servir	79	14 Capelete - colher de arroz
8500907 Canelone	99 Não se aplica	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
8500907 Canelone	99 Não se aplica	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
8500909 Ravióli	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	70	1 Nhoque - colher de arroz cheia
8500909 Ravióli	99 Não se aplica	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
8500909 Ravióli	99 Não se aplica	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
8500910 Calzone	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8500910 Calzone	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8500910 Calzone	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	167	13 Calzone, with cheese - 1 each - 7" diameter - folded
8500913 Panqueca	99 Não se aplica	32 Fatia	103 Unidade	40	1 Panqueca - 1/2 unidade média
8500913 Panqueca	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8500913 Panqueca	99 Não se aplica	78 Metade	103 Unidade	40	1 Panqueca - 1/2 unidade média
8500913 Panqueca	99 Não se aplica	81 Pedago	103 Unidade	40	1 Panqueca - 1/2 unidade média
8500913 Panqueca	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8500913 Panqueca	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	80	1 Panqueca - unidade média
8500914 Pizza calabresa	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	90	1 Pizza calabresa - fatia média

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8500914 <i>Pizza calabresa</i>	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
8500914 <i>Pizza calabresa</i>	99 Não se aplica	81 Pedaco	32 Fatia	90	1 <i>Pizza calabresa</i> - fatia média
8500914 <i>Pizza calabresa</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
8500914 <i>Pizza calabresa</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	32 Fatia	360	1 <i>Pizza calabresa</i> - 4 fatias médias
8500915 <i>Pizza muçarela</i>	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	100	1 <i>Pizza muçarela</i> - fatia média
8500915 <i>Pizza muçarela</i>	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
8500915 <i>Pizza muçarela</i>	99 Não se aplica	81 Pedaco	32 Fatia	100	1 <i>Pizza muçarela</i> - fatia média
8500915 <i>Pizza muçarela</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
8500915 <i>Pizza muçarela</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	32 Fatia	400	1 <i>Pizza muçarela</i> - 4 fatias médias
8500916 <i>Pizza presunto</i>	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	110	1 <i>Pizza presunto</i> - fatia média
8500916 <i>Pizza presunto</i>	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
8500916 <i>Pizza presunto</i>	99 Não se aplica	81 Pedaco	32 Fatia	110	1 <i>Pizza presunto</i> - fatia média
8500916 <i>Pizza presunto</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
8500916 <i>Pizza presunto</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	32 Fatia	440	1 <i>Pizza presunto</i> - 4 fatias médias
8500917 <i>Pizza portuguesa</i>	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	125	1 <i>Pizza portuguesa</i> - fatia média
8500917 <i>Pizza portuguesa</i>	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
8500917 <i>Pizza portuguesa</i>	99 Não se aplica	81 Pedaco	32 Fatia	125	1 <i>Pizza portuguesa</i> - fatia média
8500917 <i>Pizza portuguesa</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
8500917 <i>Pizza portuguesa</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	32 Fatia	500	1 <i>Pizza portuguesa</i> - 4 fatias médias
8500919 <i>Macarronada</i>	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	50	1 Macarrão à bolonhesa - colher de arroz cheia
8500919 <i>Macarronada</i>	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	25	1 Macarrão à bolonhesa - colher de sopa cheia
8500919 <i>Macarronada</i>	99 Não se aplica	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	100	1 Macarrão à bolonhesa - escumadeira média cheia

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8500919 Macarronada	99 Não se aplica	28 Escumadeira	12 Colher de arroz/servir	110	1 Macarrão à bolonhesa - escumadeira média cheia
8500919 Macarronada	99 Não se aplica	35 Garfada	12 Colher de arroz/servir	30	1 Macarrão à bolonhesa - garfada
8500919 Macarronada	99 Não se aplica	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
8500919 Macarronada	99 Não se aplica	82 Pegador	12 Colher de arroz/servir	110	1 Macarrão à bolonhesa - pegador
8500919 Macarronada	99 Não se aplica	85 Pires	12 Colher de arroz/servir	160	1 Macarrão à bolonhesa - 1/2 prato raso cheio
8500919 Macarronada	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	12 Colher de arroz/servir	200	1 Macarrão à bolonhesa - prato raso
8500919 Macarronada	99 Não se aplica	92 Prato fundo	12 Colher de arroz/servir	400	1 Macarrão à bolonhesa - prato fundo cheio
8500919 Macarronada	99 Não se aplica	93 Prato raso	12 Colher de arroz/servir	320	1 Macarrão à bolonhesa - prato raso cheio
8500919 Macarronada	99 Não se aplica	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
8501004 Galeto	99 Não se aplica	1 Asa	81 Pedaco	40	1 Frango assado - asa média
8501004 Galeto	99 Não se aplica	25 Coxa	81 Pedaco	40	1 Frango assado - coxa média
8501004 Galeto	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
8501004 Galeto	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	40	1 Frango assado - coxa média
8501004 Galeto	99 Não se aplica	87 Porção	81 Pedaco	100	2 Frango assado inteiro - porção Guia Alimentar
8501004 Galeto	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
8501004 Galeto	99 Não se aplica	103 Unidade	81 Pedaco	300	14 Galeto - unidade
8501104 Costela	99 Não se aplica	5 Bife	81 Pedaco	150	1 Bife bovino - unidade grande
8501104 Costela	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	81 Pedaco	70	1 Carne bovina ensopada com legumes - colher de arroz cheia
8501104 Costela	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	81 Pedaco	30	1 Carne bovina ensopada - colher de sopa cheia
8501104 Costela	99 Não se aplica	17 Concha	81 Pedaco	140	1 Carne bovina ensopada com legumes - 2 colheres de arroz cheias
8501104 Costela	99 Não se aplica	24 Costela	81 Pedaco	40	1 Costela de boi assada - pedaco médio
8501104 Costela	99 Não se aplica	29 Espetinho	81 Pedaco	46	2 Espetinho de carne - unidade

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	15 Grama
8501104 Costela	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedacão	1		
8501104 Costela	99 Não se aplica	81 Pedacão	81 Pedacão	40	1 Costela de boi assada - pedacão médio	
8501104 Costela	99 Não se aplica	87 Porção	81 Pedacão	40	2 Costela bovina assada - porção Guia Alimentar	
8501104 Costela	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedacão	1000	15 Quilo	
8501202 Pipoca doce ou salgada	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	80 Pacote	3	14 Pipoca - colher de arroz	
8501202 Pipoca doce ou salgada	99 Não se aplica	17 Concha	80 Pacote	6	14 Pipoca - concha	
8501202 Pipoca doce ou salgada	99 Não se aplica	18 Copo americano	80 Pacote	6	14 Pipoca - copo pequeno	
8501202 Pipoca doce ou salgada	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	80 Pacote	7	14 Pipoca - copo médio	
8501202 Pipoca doce ou salgada	99 Não se aplica	21 Copo grande	80 Pacote	11	14 Pipoca - copo grande	
8501202 Pipoca doce ou salgada	99 Não se aplica	22 Copo médio	80 Pacote	7	14 Pipoca - copo médio	
8501202 Pipoca doce ou salgada	99 Não se aplica	26 Cumbuca	80 Pacote	10	1 Pipoca com sal - xícara de chá	
8501202 Pipoca doce ou salgada	99 Não se aplica	68 Grama	80 Pacote	1	15 Grama	
8501202 Pipoca doce ou salgada	99 Não se aplica	80 Pacote	80 Pacote	20	1 Pipoca - pacote médio	
8501202 Pipoca doce ou salgada	99 Não se aplica	85 Pires	80 Pacote	7	14 Pipoca - pires	
8501202 Pipoca doce ou salgada	99 Não se aplica	87 Porção	80 Pacote	30	2 Pipoca com sal - porção Guia Alimentar	
8501202 Pipoca doce ou salgada	99 Não se aplica	88 Punhado	80 Pacote	2	14 Pipoca - punhado	
8501202 Pipoca doce ou salgada	99 Não se aplica	90 Pote	80 Pacote	9	14 Pipoca - pote	
8501202 Pipoca doce ou salgada	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	80 Pacote	10	14 Pipoca - prato de sobremesa	
8501202 Pipoca doce ou salgada	99 Não se aplica	92 Prato fundo	80 Pacote	24	14 Pipoca - prato fundo	
8501202 Pipoca doce ou salgada	99 Não se aplica	93 Prato raso	80 Pacote	14	14 Pipoca - prato raso	
8501202 Pipoca doce ou salgada	99 Não se aplica	94 Quilo	80 Pacote	1000	15 Quilo	
8501202 Pipoca doce ou salgada	99 Não se aplica	98 Saco	80 Pacote	20	1 Pipoca com sal - saco médio	



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8501202 Pipoca doce ou salgada	99 Não se aplica	102 Tigela	80 Pacote	10	1 Pipoca com sal - xícara de chá
8501202 Pipoca doce ou salgada	99 Não se aplica	105 Xicara de café	80 Pacote	2	14 Pipoca - xícara de café
8501202 Pipoca doce ou salgada	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	80 Pacote	6	14 Pipoca - xícara de chá
8501302 Café	99 Não se aplica	9 Caneca	105 Xicara de café	300	15 Caneca de 300ml
8501302 Café	99 Não se aplica	10 Caneco	105 Xicara de café	300	15 Caneca de 300ml
8501302 Café	99 Não se aplica	18 Copo americano	105 Xicara de café	150	15 Copo americano
8501302 Café	99 Não se aplica	19 Copo de cafezinho	105 Xicara de café	50	1 Copo de cafezinho
8501302 Café	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	105 Xicara de café	240	1 Copo de requeijão
8501302 Café	99 Não se aplica	21 Copo grande	105 Xicara de café	300	7 Copo grande
8501302 Café	99 Não se aplica	22 Copo médio	105 Xicara de café	240	1 Copo médio
8501302 Café	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	105 Xicara de café	290	1 Copo tulipa
8501302 Café	99 Não se aplica	27 Dose	105 Xicara de café	50	1 Dose de aguardente
8501302 Café	99 Não se aplica	46 Garrafa (350 ml)	105 Xicara de café	350	15 Garrafa de 350ml
8501302 Café	99 Não se aplica	48 Garrafa (400 ml)	105 Xicara de café	400	15 Garrafa de 400ml
8501302 Café	99 Não se aplica	59 Garrafa (1 litro)	105 Xicara de café	1000	15 Garrafa de 1l
8501302 Café	99 Não se aplica	66 Garrafa (não especificada)	105 Xicara de café	1000	15 Garrafa de 1l
8501302 Café	99 Não se aplica	68 Grama	105 Xicara de café	1	15 Grama
8501302 Café	99 Não se aplica	79 Mililitro	105 Xicara de café	1	15 Mililitro
8501302 Café	99 Não se aplica	94 Quilo	105 Xicara de café	1000	15 Quilo
8501302 Café	99 Não se aplica	101 Taça	105 Xicara de café	150	1 Vinho - taça
8501302 Café	99 Não se aplica	105 Xicara de café	105 Xicara de café	50	15 Xicara de café
8501302 Café	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	105 Xicara de café	200	1 Xicara de chá

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8501303 Café com leite	99 Não se aplica	9 Caneca	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml
8501303 Café com leite	99 Não se aplica	10 Caneco	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml
8501303 Café com leite	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8501303 Café com leite	99 Não se aplica	19 Copo de cafezinho	22 Copo médio	50	1 Copo de cafezinho
8501303 Café com leite	99 Não se aplica	20 Copo de requieirão	22 Copo médio	240	1 Copo de requieirão
8501303 Café com leite	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
8501303 Café com leite	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8501303 Café com leite	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	22 Copo médio	290	1 Copo tulipa
8501303 Café com leite	99 Não se aplica	49 Garrafa (450 ml)	22 Copo médio	450	15 Garrafa de 450ml
8501303 Café com leite	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8501303 Café com leite	99 Não se aplica	76 Litro	22 Copo médio	1000	15 Litro
8501303 Café com leite	99 Não se aplica	79 Mililitro	22 Copo médio	1	15 Mililitro
8501303 Café com leite	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8501303 Café com leite	99 Não se aplica	101 Taça	22 Copo médio	150	1 Vinho - taça
8501303 Café com leite	99 Não se aplica	105 Xícara de café	22 Copo médio	50	15 Xícara de café
8501303 Café com leite	99 Não se aplica	106 Xícara de chá	22 Copo médio	200	1 Xícara de chá
8501304 Café tipo expresso	99 Não se aplica	18 Copo americano	105 Xícara de café	150	15 Copo americano
8501304 Café tipo expresso	99 Não se aplica	19 Copo de cafezinho	105 Xícara de café	50	1 Copo de cafezinho
8501304 Café tipo expresso	99 Não se aplica	68 Grama	105 Xícara de café	1	15 Grama
8501304 Café tipo expresso	99 Não se aplica	94 Quilo	105 Xícara de café	1000	15 Quilo
8501304 Café tipo expresso	99 Não se aplica	105 Xícara de café	105 Xícara de café	50	15 Xícara de café
8501304 Café tipo expresso	99 Não se aplica	106 Xícara de chá	105 Xícara de café	200	1 Xícara de chá

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8501305 Café tipo <i>cappuccino</i>	99 Não se aplica	9 Caneca	106 Xicara de chá	300	15 Caneca de 300ml
8501305 Café tipo <i>cappuccino</i>	99 Não se aplica	18 Copo americano	106 Xicara de chá	150	15 Copo americano
8501305 Café tipo <i>cappuccino</i>	99 Não se aplica	19 Copo de cafezinho	106 Xicara de chá	50	1 Copo de cafezinho
8501305 Café tipo <i>cappuccino</i>	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	106 Xicara de chá	240	1 Copo de requeijão
8501305 Café tipo <i>cappuccino</i>	99 Não se aplica	21 Copo grande	106 Xicara de chá	300	7 Copo grande
8501305 Café tipo <i>cappuccino</i>	99 Não se aplica	22 Copo médio	106 Xicara de chá	240	1 Copo médio
8501305 Café tipo <i>cappuccino</i>	99 Não se aplica	68 Grama	106 Xicara de chá	1	15 Grama
8501305 Café tipo <i>cappuccino</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	106 Xicara de chá	1000	15 Quilo
8501305 Café tipo <i>cappuccino</i>	99 Não se aplica	105 Xicara de café	106 Xicara de chá	50	15 Xicara de café
8501305 Café tipo <i>cappuccino</i>	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	106 Xicara de chá	200	1 Xicara de chá
8501402 Milho cozido	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	31 Espiga	60	1 Ervilha enlatada - colher de arroz cheia
8501402 Milho cozido	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	31 Espiga	24	1 Milho verde enlatado - colher de sopa
8501402 Milho cozido	99 Não se aplica	17 Concha	31 Espiga	120	1 Ervilha enlatada - 2 colheres de arroz cheias
8501402 Milho cozido	99 Não se aplica	28 Escumadeira	31 Espiga	48	1 Milho verde enlatado - 2 colheres de sopa
8501402 Milho cozido	99 Não se aplica	31 Espiga	31 Espiga	100	1 Milho verde - espiga grande
8501402 Milho cozido	99 Não se aplica	68 Grama	31 Espiga	1	15 Grama
8501402 Milho cozido	99 Não se aplica	78 Metade	31 Espiga	50	1 Milho verde - 1/2 espiga grande
8501402 Milho cozido	99 Não se aplica	81 Pedaco	31 Espiga	50	1 Milho verde - 1/2 espiga
8501402 Milho cozido	99 Não se aplica	87 Porção	31 Espiga	100	2 Milho verde em espiga - porção Guia Alimentar
8501402 Milho cozido	99 Não se aplica	94 Quilo	31 Espiga	1000	15 Quilo
8501402 Milho cozido	99 Não se aplica	103 Unidade	31 Espiga	100	1 Milho verde - espiga grande
8501402 Milho cozido	99 Não se aplica	104 Unidade pequena	31 Espiga	50	1 Milho verde - 50% espiga grande

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8501502 Batata palito	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	87 Porção	50	1 Batata-inglesa frita - colher de arroz cheia
8501502 Batata palito	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	87 Porção	25	1 Batata-inglesa frita - colher de sopa cheia
8501502 Batata palito	99 Não se aplica	17 Concha	87 Porção	65	1 Batata-inglesa frita - escumadeira média cheia
8501502 Batata palito	99 Não se aplica	28 Escumadeira	87 Porção	65	1 Batata-inglesa frita - escumadeira média cheia
8501502 Batata palito	99 Não se aplica	35 Garfada	87 Porção	25	1 Batata-inglesa frita - colher de sopa cheia
8501502 Batata palito	99 Não se aplica	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
8501502 Batata palito	99 Não se aplica	82 Pegador	87 Porção	25	1 Batata-inglesa frita - colher de sopa cheia
8501502 Batata palito	99 Não se aplica	87 Porção	87 Porção	110	2 Batata frita (palito) - porção Guia Alimentar
8501502 Batata palito	99 Não se aplica	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
8501503 Batata palha	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	87 Porção	27	4 Batata tipo "palha" - colher de servir
8501503 Batata palha	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	87 Porção	6,8	2 Batata tipo "palha" - 1/4 colher de servir
8501503 Batata palha	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	87 Porção	13,5	2 Batata tipo "palha" - 1/2 colher de servir
8501503 Batata palha	99 Não se aplica	28 Escumadeira	87 Porção	27	2 Batata tipo "palha" - colher de servir
8501503 Batata palha	99 Não se aplica	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
8501503 Batata palha	99 Não se aplica	80 Pacote	87 Porção	80	5 Batata frita "palha" <i>Elma Chips</i> - pacote
8501503 Batata palha	99 Não se aplica	82 Pegador	87 Porção	13,5	2 Batata tipo "palha" - 1/2 colher de servir
8501503 Batata palha	99 Não se aplica	87 Porção	87 Porção	27	4 Batata tipo "palha" - porção Guia Alimentar
8501503 Batata palha	99 Não se aplica	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
8501503 Batata palha	99 Não se aplica	98 Saco	87 Porção	80	5 Batata frita "palha" <i>Elma Chips</i> - pacote
8501902 Mungunzá	99 Não se aplica	10 Caneco	22 Copo médio	230	1 Mingau - copo duplo cheio
8501902 Mungunzá	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	22 Copo médio	55	1 Mingau - colher de arroz
8501902 Mungunzá	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	22 Copo médio	37	1 Mingau - colher de sopa

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8501902 Mungunzá	99 Não se aplica	17 Concha	22 Copo médio	110	1 Mingau - 2 colheres de arroz
8501902 Mungunzá	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	195	1 Mingau - prato raso
8501902 Mungunzá	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	230	1 Mingau - copo duplo cheio
8501902 Mungunzá	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	230	1 Mingau - copo duplo cheio
8501902 Mungunzá	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8501902 Mungunzá	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	22 Copo médio	105	1 Mingau - prato de sobremesa
8501902 Mungunzá	99 Não se aplica	92 Prato fundo	22 Copo médio	375	1 Mingau - prato fundo cheio
8501902 Mungunzá	99 Não se aplica	93 Prato raso	22 Copo médio	195	1 Mingau - prato raso
8501902 Mungunzá	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8501902 Mungunzá	99 Não se aplica	105 Xícara de café	22 Copo médio	57,5	1 Mingau - 1/4 copo duplo cheio
8501902 Mungunzá	99 Não se aplica	106 Xícara de chá	22 Copo médio	195	1 Mingau - prato raso
8501903 Canjica	99 Não se aplica	9 Caneca	22 Copo médio	240	1 Canjica - copo duplo cheio
8501903 Canjica	99 Não se aplica	10 Caneco	22 Copo médio	240	1 Canjica - copo duplo cheio
8501903 Canjica	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	22 Copo médio	50	1 Canjica - 2 colheres de sopa cheias
8501903 Canjica	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	22 Copo médio	25	1 Canjica - colher de sopa cheia
8501903 Canjica	99 Não se aplica	17 Concha	22 Copo médio	120	1 Canjica - concha média cheia
8501903 Canjica	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	180	1 Canjica - copo pequeno cheio
8501903 Canjica	99 Não se aplica	19 Copo de cafezinho	22 Copo médio	60	1 Canjica - 1/3 copo pequeno cheio
8501903 Canjica	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	22 Copo médio	240	1 Canjica - copo duplo cheio
8501903 Canjica	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	240	1 Canjica - copo duplo cheio
8501903 Canjica	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Canjica - copo duplo cheio
8501903 Canjica	99 Não se aplica	26 Cumbuca	22 Copo médio	120	1 Canjica - concha média cheia

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8501903 Canjica	99 Não se aplica	28 Escumadeira	22 Copo médio	120	1 Canjica - concha média cheia
8501903 Canjica	99 Não se aplica	32 Fatia	22 Copo médio	25	1 Canjica - colher de sopa cheia
8501903 Canjica	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8501903 Canjica	99 Não se aplica	81 Pedaco	22 Copo médio	25	1 Canjica - colher de sopa cheia
8501903 Canjica	99 Não se aplica	85 Pires	22 Copo médio	120	1 Canjica - concha média cheia
8501903 Canjica	99 Não se aplica	90 Pote	22 Copo médio	120	1 Canjica - concha média cheia
8501903 Canjica	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	22 Copo médio	150	1 Canjica - 1/2 prato raso cheio
8501903 Canjica	99 Não se aplica	92 Prato fundo	22 Copo médio	460	1 Canjica - prato fundo
8501903 Canjica	99 Não se aplica	93 Prato raso	22 Copo médio	300	1 Canjica - prato raso cheio
8501903 Canjica	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8501903 Canjica	99 Não se aplica	105 Xicara de café	22 Copo médio	60	1 Canjica - 1/3 copo pequeno cheio
8501903 Canjica	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	22 Copo médio	180	1 Canjica - copo pequeno cheio
8501904 Curau	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	81 Pedaco	35	1 Angu - colher de sopa cheia
8501904 Curau	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
8501904 Curau	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	150	1 Angu - pedaco médio
8501904 Curau	99 Não se aplica	85 Pires	81 Pedaco	150	1 Angu - 1/2 prato raso
8501904 Curau	99 Não se aplica	92 Prato fundo	81 Pedaco	500	1 Angu - prato fundo cheio
8501904 Curau	99 Não se aplica	93 Prato raso	81 Pedaco	300	1 Angu - prato raso
8501904 Curau	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
8502201 Farofa	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	45	1 Farofa - colher de arroz cheia
8502201 Farofa	99 Não se aplica	13 Colher de café	16 Colher de sopa	2,5	1 Farofa - 1/4 colher de sobremesa cheia
8502201 Farofa	99 Não se aplica	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	5	1 Farofa - 1/2 colher de sobremesa cheia

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8502201 Farofa	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	10	1 Farofa - colher de sobremesa cheia
8502201 Farofa	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	15	1 Farofa - colher de sopa cheia
8502201 Farofa	99 Não se aplica	17 Concha	16 Colher de sopa	58	1 Farofa - escumadeira média cheia
8502201 Farofa	99 Não se aplica	18 Copo americano	16 Colher de sopa	58	1 Farofa - escumadeira média cheia
8502201 Farofa	99 Não se aplica	19 Copo de cafezinho	16 Colher de sopa	42,3	14 Farinha de mandioca - 1/3 copo pequeno
8502201 Farofa	99 Não se aplica	22 Copo médio	16 Colher de sopa	58	1 Farofa - escumadeira média cheia
8502201 Farofa	99 Não se aplica	26 Cumbuca	16 Colher de sopa	58	1 Farofa - escumadeira média cheia
8502201 Farofa	99 Não se aplica	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	58	1 Farofa - escumadeira média cheia
8502201 Farofa	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
8502201 Farofa	99 Não se aplica	85 Pires	16 Colher de sopa	58	1 Farofa - escumadeira média cheia
8502201 Farofa	99 Não se aplica	90 Pote	16 Colher de sopa	58	1 Farofa - escumadeira média cheia
8502201 Farofa	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	16 Colher de sopa	58	1 Farofa - escumadeira média cheia
8502201 Farofa	99 Não se aplica	92 Prato fundo	16 Colher de sopa	58	1 Farofa - escumadeira média cheia
8502201 Farofa	99 Não se aplica	93 Prato raso	16 Colher de sopa	58	1 Farofa - escumadeira média cheia
8502201 Farofa	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
8502201 Farofa	99 Não se aplica	102 Tigela	16 Colher de sopa	58	1 Farofa - escumadeira média cheia
8502201 Farofa	99 Não se aplica	105 Xicara de café	16 Colher de sopa	42,3	14 Farinha de mandioca - 1/3 copo pequeno
8502201 Farofa	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	16 Colher de sopa	58	1 Farofa - escumadeira média cheia
8502301 Mingau (fubá, aveia, farinha, etc.)	99 Não se aplica	9 Caneca	93 Prato raso	230	1 Mingau - copo duplo cheio
8502301 Mingau (fubá, aveia, farinha, etc.)	99 Não se aplica	10 Caneco	93 Prato raso	230	1 Mingau - copo duplo cheio
8502301 Mingau (fubá, aveia, farinha, etc.)	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	93 Prato raso	55	1 Mingau - colher de arroz
8502301 Mingau (fubá, aveia, farinha, etc.)	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	93 Prato raso	27	1 Mingau - colher de sobremesa

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8502301 Mingau (fubá, aveia, farinha, etc.)	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	93 Prato raso	37	1 Mingau - colher de sopa
8502301 Mingau (fubá, aveia, farinha, etc.)	99 Não se aplica	17 Concha	93 Prato raso	110	1 Mingau - 2 colheres de arroz
8502301 Mingau (fubá, aveia, farinha, etc.)	99 Não se aplica	18 Copo americano	93 Prato raso	115	1 Mingau - 1/2 copo duplo cheio
8502301 Mingau (fubá, aveia, farinha, etc.)	99 Não se aplica	19 Copo de cafezinho	93 Prato raso	37	1 Mingau - colher de sopa
8502301 Mingau (fubá, aveia, farinha, etc.)	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	93 Prato raso	230	1 Mingau - copo duplo cheio
8502301 Mingau (fubá, aveia, farinha, etc.)	99 Não se aplica	21 Copo grande	93 Prato raso	230	1 Mingau - copo duplo cheio
8502301 Mingau (fubá, aveia, farinha, etc.)	99 Não se aplica	22 Copo médio	93 Prato raso	230	1 Mingau - copo duplo cheio
8502301 Mingau (fubá, aveia, farinha, etc.)	99 Não se aplica	26 Cumbuca	93 Prato raso	195	1 Mingau - prato raso
8502301 Mingau (fubá, aveia, farinha, etc.)	99 Não se aplica	68 Grama	93 Prato raso	1	15 Grama
8502301 Mingau (fubá, aveia, farinha, etc.)	99 Não se aplica	86 Ponta de faca	93 Prato raso	6	7 Requeijão - ponta de faca
8502301 Mingau (fubá, aveia, farinha, etc.)	99 Não se aplica	90 Pote	93 Prato raso	195	1 Mingau - prato raso
8502301 Mingau (fubá, aveia, farinha, etc.)	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	93 Prato raso	105	1 Mingau - prato de sobremesa
8502301 Mingau (fubá, aveia, farinha, etc.)	99 Não se aplica	92 Prato fundo	93 Prato raso	375	1 Mingau - prato fundo
8502301 Mingau (fubá, aveia, farinha, etc.)	99 Não se aplica	93 Prato raso	93 Prato raso	195	1 Mingau - prato raso
8502301 Mingau (fubá, aveia, farinha, etc.)	99 Não se aplica	94 Quilo	93 Prato raso	1000	15 Quilo
8502301 Mingau (fubá, aveia, farinha, etc.)	99 Não se aplica	101 Taça	93 Prato raso	105	1 Mingau - prato de sobremesa
8502301 Mingau (fubá, aveia, farinha, etc.)	99 Não se aplica	102 Tigela	93 Prato raso	195	1 Mingau - prato raso
8502301 Mingau (fubá, aveia, farinha, etc.)	99 Não se aplica	105 Xícara de café	93 Prato raso	57,5	1 Mingau - 1/4 copo duplo cheio
8502301 Mingau (fubá, aveia, farinha, etc.)	99 Não se aplica	106 Xícara de chá	93 Prato raso	115	1 Mingau - 1/2 copo duplo cheio
8502401 Tacacá	99 Não se aplica	26 Cumbuca	26 Cumbuca	300	1 Sopa - cumbuca
8502401 Tacacá	99 Não se aplica	68 Grama	26 Cumbuca	1	15 Grama
8502401 Tacacá	99 Não se aplica	94 Quilo	26 Cumbuca	1000	15 Quilo

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	(continuação)	
					Fonte e descrição do alimento na referência	15 Grama
8502501 Bolinho de coco	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1		
8502501 Bolinho de coco	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000		15 Quilo
8502501 Bolinho de coco	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	35		1 Queijadinha - unidade média
8502701 Risoto	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	50		1 Risoto de frango - 2 colheres de sopa cheias
8502701 Risoto	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	12 Colher de arroz/servir	12,5		1 Risoto de frango - 1/2 colher de sopa cheia
8502701 Risoto	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	25		1 Risoto de frango - colher de sopa cheia
8502701 Risoto	99 Não se aplica	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	85		1 Risoto de frango - escumadeira média cheia
8502701 Risoto	99 Não se aplica	28 Escumadeira	12 Colher de arroz/servir	85		1 Risoto de frango - escumadeira média cheia
8502701 Risoto	99 Não se aplica	35 Garfada	12 Colher de arroz/servir	25		1 Risoto de frango - colher de sopa cheia
8502701 Risoto	99 Não se aplica	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1		15 Grama
8502701 Risoto	99 Não se aplica	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	50		1 Risoto de frango - 2 colheres de sopa cheias
8502701 Risoto	99 Não se aplica	92 Prato fundo	12 Colher de arroz/servir	200		1 Arroz cozido - prato fundo cheio
8502701 Risoto	99 Não se aplica	93 Prato raso	12 Colher de arroz/servir	100		1 Arroz cozido - prato fundo raso
8502701 Risoto	99 Não se aplica	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000		15 Quilo
8502801 Vatapá	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	77		14 Vatapá - colher de arroz
8502801 Vatapá	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	25		14 Vatapá - colher de sopa
8502801 Vatapá	99 Não se aplica	17 Concha	16 Colher de sopa	150		8 Vatapá - concha
8502801 Vatapá	99 Não se aplica	22 Copo médio	16 Colher de sopa	150		8 Vatapá - concha
8502801 Vatapá	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1		15 Grama
8502801 Vatapá	99 Não se aplica	87 Porção	16 Colher de sopa	50		14 Vatapá - 2 colheres de sopa cheias
8502801 Vatapá	99 Não se aplica	92 Prato fundo	16 Colher de sopa	300		8 Vatapá - 2 conchas
8502801 Vatapá	99 Não se aplica	93 Prato raso	16 Colher de sopa	150		8 Vatapá - concha

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8502801 Vatapá	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
8502901 Farofa pronta	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	45	1 Farofa - colher de arroz cheia
8502901 Farofa pronta	99 Não se aplica	14 Colher de chá	16 Colher de sopa	5	1 Farofa - 1/2 colher de sobremesa cheia
8502901 Farofa pronta	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	16 Colher de sopa	10	1 Farofa - colher de sobremesa cheia
8502901 Farofa pronta	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	15	1 Farofa - colher de sopa cheia
8502901 Farofa pronta	99 Não se aplica	17 Concha	16 Colher de sopa	58	1 Farofa - escumadeira média cheia
8502901 Farofa pronta	99 Não se aplica	26 Cumbuca	16 Colher de sopa	58	1 Farofa - escumadeira média cheia
8502901 Farofa pronta	99 Não se aplica	28 Escumadeira	16 Colher de sopa	58	1 Farofa - escumadeira média cheia
8502901 Farofa pronta	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
8502901 Farofa pronta	99 Não se aplica	92 Prato fundo	16 Colher de sopa	116	1 Farofa - 2 escumadeiras média cheias
8502901 Farofa pronta	99 Não se aplica	93 Prato raso	16 Colher de sopa	58	1 Farofa - escumadeira média cheia
8502901 Farofa pronta	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
8503202 Caldo de carne	99 Não se aplica	9 Caneca	17 Concha	130	1 Sopa de carne e legumes - concha média cheia
8503202 Caldo de carne	99 Não se aplica	10 Caneco	17 Concha	130	1 Sopa de carne e legumes - concha média cheia
8503202 Caldo de carne	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	17 Concha	40	1 Sopa de feijão e macarrão - 2 colheres de sopa cheias
8503202 Caldo de carne	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	17 Concha	10	1 Sopa de feijão e macarrão - 1/2 colher de sopa cheia
8503202 Caldo de carne	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	17 Concha	20	1 Sopa de feijão e macarrão - colher de sopa cheia
8503202 Caldo de carne	99 Não se aplica	17 Concha	17 Concha	130	1 Caldo verde - concha média cheia
8503202 Caldo de carne	99 Não se aplica	18 Copo americano	17 Concha	130	1 Sopa de carne e legumes - concha média cheia
8503202 Caldo de carne	99 Não se aplica	21 Copo grande	17 Concha	520	1 Sopa de carne e legumes - prato fundo
8503202 Caldo de carne	99 Não se aplica	22 Copo médio	17 Concha	325	1 Sopa de carne e legumes - prato raso
8503202 Caldo de carne	99 Não se aplica	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8503202 Caldo de carne	99 Não se aplica	92 Prato fundo	17 Concha	520	1 Sopa de carne e legumes - prato fundo
8503202 Caldo de carne	99 Não se aplica	93 Prato raso	17 Concha	325	1 Sopa de carne e legumes - prato raso
8503202 Caldo de carne	99 Não se aplica	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
8503202 Caldo de carne	99 Não se aplica	102 Tigela	17 Concha	300	4 Sopa - cumbuca
8503203 Caldo de feijão	99 Não se aplica	9 Caneca	17 Concha	130	1 Sopa de carne e legumes - concha média cheia
8503203 Caldo de feijão	99 Não se aplica	10 Caneco	17 Concha	130	1 Sopa de carne e legumes - concha média cheia
8503203 Caldo de feijão	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	17 Concha	40	1 Sopa de feijão e macarrão - 2 colheres de sopa cheias
8503203 Caldo de feijão	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	17 Concha	20	1 Sopa de feijão e macarrão - colher de sopa cheia
8503203 Caldo de feijão	99 Não se aplica	17 Concha	17 Concha	130	1 Caldo verde - concha média cheia
8503203 Caldo de feijão	99 Não se aplica	18 Copo americano	17 Concha	130	1 Sopa de carne e legumes - concha média cheia
8503203 Caldo de feijão	99 Não se aplica	21 Copo grande	17 Concha	520	1 Sopa de carne e legumes - prato fundo
8503203 Caldo de feijão	99 Não se aplica	22 Copo médio	17 Concha	325	1 Sopa de carne e legumes - prato raso
8503203 Caldo de feijão	99 Não se aplica	26 Cumbuca	17 Concha	300	4 Sopa - cumbuca
8503203 Caldo de feijão	99 Não se aplica	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
8503203 Caldo de feijão	99 Não se aplica	90 Pote	17 Concha	300	4 Sopa - cumbuca
8503203 Caldo de feijão	99 Não se aplica	92 Prato fundo	17 Concha	520	1 Sopa de carne e legumes - prato fundo
8503203 Caldo de feijão	99 Não se aplica	93 Prato raso	17 Concha	325	1 Sopa de carne e legumes - prato raso
8503203 Caldo de feijão	99 Não se aplica	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
8503203 Caldo de feijão	99 Não se aplica	102 Tigela	17 Concha	300	4 Sopa - cumbuca
8503204 Caldo de mocotó	99 Não se aplica	9 Caneca	17 Concha	130	1 Sopa de carne e legumes - concha média cheia
8503204 Caldo de mocotó	99 Não se aplica	17 Concha	17 Concha	130	1 Caldo verde - concha média cheia
8503204 Caldo de mocotó	99 Não se aplica	21 Copo grande	17 Concha	520	1 Sopa de carne e legumes - prato fundo

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8503204 Caldo de mocotó	99 Não se aplica	22 Copo médio	17 Concha	325	1 Sopa de carne e legumes - prato raso
8503204 Caldo de mocotó	99 Não se aplica	26 Cumbuca	17 Concha	300	4 Sopa - cumbuca
8503204 Caldo de mocotó	99 Não se aplica	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
8503204 Caldo de mocotó	99 Não se aplica	92 Prato fundo	17 Concha	520	1 Sopa de carne e legumes - prato fundo
8503204 Caldo de mocotó	99 Não se aplica	93 Prato raso	17 Concha	325	1 Sopa de carne e legumes - prato raso
8503204 Caldo de mocotó	99 Não se aplica	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
8503204 Caldo de mocotó	99 Não se aplica	102 Tigela	17 Concha	300	4 Sopa - cumbuca
8503501 Baião de dois	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	55	14 Baião de dois - colher de arroz
8503501 Baião de dois	99 Não se aplica	14 Colher de chá	12 Colher de arroz/servir	5,3	14 Baião de dois - 1/4 colher de sopa
8503501 Baião de dois	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	12 Colher de arroz/servir	10,5	14 Baião de dois - 1/2 colher de sopa
8503501 Baião de dois	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	21	14 Baião de dois - colher de sopa
8503501 Baião de dois	99 Não se aplica	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	95	14 Baião de dois - concha
8503501 Baião de dois	99 Não se aplica	26 Cumbuca	12 Colher de arroz/servir	95	14 Baião de dois - concha
8503501 Baião de dois	99 Não se aplica	28 Escumadeira	12 Colher de arroz/servir	111	14 Baião de dois - escumadeira médias
8503501 Baião de dois	99 Não se aplica	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
8503501 Baião de dois	99 Não se aplica	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	42	14 Baião-de-dois - 2 colheres de sopa
8503501 Baião de dois	99 Não se aplica	92 Prato fundo	12 Colher de arroz/servir	222	14 Baião-de-dois - 2 escumadeiras média
8503501 Baião de dois	99 Não se aplica	93 Prato raso	12 Colher de arroz/servir	111	14 Baião-de-dois - escumadeira média
8503501 Baião de dois	99 Não se aplica	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
8503801 Churrasco	99 Não se aplica	29 Espetinho	103 Unidade	46	2 Espetinho de carne - unidade
8503801 Churrasco	99 Não se aplica	30 Espeto	103 Unidade	46	2 Espetinho de carne - unidade
8503801 Churrasco	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)	
						Código e descrição do tipo de medida	Quantidade (g)
8503801 Churrasco	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo		
8503801 Churrasco	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	46	2 Espetinho de carne - unidade		
8504201 <i>Sushi</i>	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama		
8504201 <i>Sushi</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo		
8504201 <i>Sushi</i>	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	30	7 <i>Sushi</i> recheado de pepino/ <i>kanikama</i> - unidade		
8504401 Salada de frutas	99 Não se aplica	9 Caneca	101 Taça	210	1 Salada de frutas - copo médio		
8504401 Salada de frutas	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	101 Taça	76	1 Salada de frutas - 2 colheres de sopa cheias		
8504401 Salada de frutas	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	101 Taça	19	1 Salada de frutas - 1/2 colher de sopa cheia		
8504401 Salada de frutas	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	101 Taça	38	1 Salada de frutas - colher de sopa cheia		
8504401 Salada de frutas	99 Não se aplica	17 Concha	101 Taça	76	1 Salada de frutas - 2 colheres de sopa cheias		
8504401 Salada de frutas	99 Não se aplica	18 Copo americano	101 Taça	150	1 Salada de frutas - copo pequeno cheio		
8504401 Salada de frutas	99 Não se aplica	20 Copo de requeijão	101 Taça	210	1 Salada de frutas - copo médio		
8504401 Salada de frutas	99 Não se aplica	21 Copo grande	101 Taça	210	1 Salada de frutas - copo médio		
8504401 Salada de frutas	99 Não se aplica	22 Copo médio	101 Taça	210	1 Salada de frutas - copo médio		
8504401 Salada de frutas	99 Não se aplica	23 Copo tulipa	101 Taça	210	1 Salada de frutas - copo médio		
8504401 Salada de frutas	99 Não se aplica	26 Cumbuca	101 Taça	210	1 Salada de frutas - copo médio		
8504401 Salada de frutas	99 Não se aplica	28 Escumadeira	101 Taça	76	1 Salada de frutas - 2 colheres de sopa cheias		
8504401 Salada de frutas	99 Não se aplica	68 Grama	101 Taça	1	15 Grama		
8504401 Salada de frutas	99 Não se aplica	87 Porção	101 Taça	125	2 Salada de frutas - porção Guia Alimentar		
8504401 Salada de frutas	99 Não se aplica	92 Prato fundo	101 Taça	210	1 Salada de frutas - copo médio		
8504401 Salada de frutas	99 Não se aplica	93 Prato raso	101 Taça	150	1 Salada de frutas - copo pequeno cheio		
8504401 Salada de frutas	99 Não se aplica	94 Quilo	101 Taça	1000	15 Quilo		

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8504401 Salada de frutas	99 Não se aplica	101 Taça	101 Taça	150	1 Salada de frutas - copo pequeno cheio
8504401 Salada de frutas	99 Não se aplica	105 Xicara de café	101 Taça	50	1 Salada de frutas - 1/3 copo pequeno cheio
8504401 Salada de frutas	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	101 Taça	150	1 Salada de frutas - copo pequeno cheio
8504501 Sopa (legumes, carne, etc.)	99 Não se aplica	9 Caneca	92 Prato fundo	130	1 Sopa de carne e legumes - concha média cheia
8504501 Sopa (legumes, carne, etc.)	99 Não se aplica	10 Caneco	92 Prato fundo	130	1 Sopa de carne e legumes - concha média cheia
8504501 Sopa (legumes, carne, etc.)	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	92 Prato fundo	40	1 Sopa de feijão e macarrão - 2 colheres de sopa cheias
8504501 Sopa (legumes, carne, etc.)	99 Não se aplica	14 Colher de chá	92 Prato fundo	5	1 Sopa de feijão e macarrão - 1/4 colher de sopa cheia
8504501 Sopa (legumes, carne, etc.)	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	92 Prato fundo	20	1 Sopa de feijão e macarrão - colher de sopa cheia
8504501 Sopa (legumes, carne, etc.)	99 Não se aplica	17 Concha	92 Prato fundo	130	1 Sopa de legumes - concha média cheia
8504501 Sopa (legumes, carne, etc.)	99 Não se aplica	18 Copo americano	92 Prato fundo	130	1 Sopa de carne e legumes - concha média cheia
8504501 Sopa (legumes, carne, etc.)	99 Não se aplica	21 Copo grande	92 Prato fundo	300	4 Sopa - cumbuca
8504501 Sopa (legumes, carne, etc.)	99 Não se aplica	22 Copo médio	92 Prato fundo	325	1 Sopa de carne e legumes - prato raso
8504501 Sopa (legumes, carne, etc.)	99 Não se aplica	26 Cumbuca	92 Prato fundo	300	4 Sopa - cumbuca
8504501 Sopa (legumes, carne, etc.)	99 Não se aplica	28 Escumadeira	92 Prato fundo	130	1 Sopa de legumes - concha média cheia
8504501 Sopa (legumes, carne, etc.)	99 Não se aplica	68 Grama	92 Prato fundo	1	15 Grama
8504501 Sopa (legumes, carne, etc.)	99 Não se aplica	79 Mililitro	92 Prato fundo	1	15 Mililitro
8504501 Sopa (legumes, carne, etc.)	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	92 Prato fundo	150	4 Sopa - 1/2 cumbuca
8504501 Sopa (legumes, carne, etc.)	99 Não se aplica	92 Prato fundo	92 Prato fundo	520	1 Sopa de legumes - prato fundo
8504501 Sopa (legumes, carne, etc.)	99 Não se aplica	93 Prato raso	92 Prato fundo	325	1 Sopa de legumes - prato raso
8504501 Sopa (legumes, carne, etc.)	99 Não se aplica	94 Quilo	92 Prato fundo	1000	15 Quilo
8504501 Sopa (legumes, carne, etc.)	99 Não se aplica	102 Tigela	92 Prato fundo	300	4 Sopa - cumbuca
8504501 Sopa (legumes, carne, etc.)	99 Não se aplica	105 Xicara de café	92 Prato fundo	20	1 Sopa de feijão e macarrão - colher de sopa cheia

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8504501 Sopa (legumes, carne, etc.)	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	92 Prato fundo	130	1 Sopa de legumes - concha média cheia
8504801 Salpicão	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	40	1 Salpicão de frango - colher de arroz cheia
8504801 Salpicão	99 Não se aplica	14 Colher de chá	12 Colher de arroz/servir	6,3	1 Salpicão de frango - 1/4 colher de sopa cheia
8504801 Salpicão	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	25	1 Salpicão de frango - colher de sopa cheia
8504801 Salpicão	99 Não se aplica	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	50	1 Salpicão de frango - escumadeira média cheia
8504801 Salpicão	99 Não se aplica	28 Escumadeira	12 Colher de arroz/servir	50	1 Salpicão de frango - escumadeira média cheia
8504801 Salpicão	99 Não se aplica	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
8504801 Salpicão	99 Não se aplica	82 Pegador	12 Colher de arroz/servir	25	1 Salpicão de frango - colher de sopa cheia
8504801 Salpicão	99 Não se aplica	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	50	1 Salpicão de frango - 2 colheres de sopa cheias
8504801 Salpicão	99 Não se aplica	93 Prato raso	12 Colher de arroz/servir	50	1 Salpicão de frango - escumadeira média cheia
8504801 Salpicão	99 Não se aplica	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
8505201 Charuto de repolho pronto	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade arroz/servir	1	15 Grama
8505201 Charuto de repolho pronto	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade arroz/servir	1000	15 Quilo
8505201 Charuto de repolho pronto	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	30	14 Repolho recheado - unidade
8505401 Arroz à grega	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	45	1 Arroz à grega - colher de arroz cheia
8505401 Arroz à grega	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	12 Colher de arroz/servir	12,5	1 Arroz à grega - 1/2 colher de sopa cheia
8505401 Arroz à grega	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	25	1 Arroz à grega - colher de sopa cheia
8505401 Arroz à grega	99 Não se aplica	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	85	1 Arroz à grega - escumadeira média cheia
8505401 Arroz à grega	99 Não se aplica	28 Escumadeira	12 Colher de arroz/servir	85	1 Arroz à grega - escumadeira média cheia
8505401 Arroz à grega	99 Não se aplica	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
8505401 Arroz à grega	99 Não se aplica	92 Prato fundo	12 Colher de arroz/servir	170	1 Arroz à grega - 2 escumadeiras média cheias
8505401 Arroz à grega	99 Não se aplica	93 Prato raso	12 Colher de arroz/servir	85	1 Arroz à grega - escumadeira média cheia

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8505401 Arroz à grega	99 Não se aplica	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
8505501 Arrumadinho	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	35	1 Feijão branco cozido - colher de arroz cheia
8505501 Arrumadinho	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	17	1 Feijão branco cozido - colher de sopa cheia
8505501 Arrumadinho	99 Não se aplica	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	140	1 Feijão branco cozido - concha média cheia
8505501 Arrumadinho	99 Não se aplica	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
8505501 Arrumadinho	99 Não se aplica	92 Prato fundo	12 Colher de arroz/servir	280	1 Feijão branco cozido - 2 conchas média cheias
8505501 Arrumadinho	99 Não se aplica	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
8505601 Bobó de camarão	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	110	1 Bobó de camarão - colher de arroz cheia
8505601 Bobó de camarão	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	28	1 Bobó de camarão - colher de sopa cheia
8505601 Bobó de camarão	99 Não se aplica	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	190	1 Bobó de camarão - concha cheia
8505601 Bobó de camarão	99 Não se aplica	28 Escumadeira	12 Colher de arroz/servir	110	1 Bobó de camarão - colher de arroz cheia
8505601 Bobó de camarão	99 Não se aplica	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
8505601 Bobó de camarão	99 Não se aplica	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
8505701 Caruru (quiabo, camarão seco, amendoim, etc.)	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa arroz/servir	40	1 Quiabo - colher de sopa cheia
8505701 Caruru (quiabo, camarão seco, amendoim, etc.)	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
8505701 Caruru (quiabo, amendoim, castanha de caju, camarão seco, etc.)	99 Não se aplica	92 Prato fundo	16 Colher de sopa	80	1 Quiabo - 2 colheres de sopa cheias
8505701 Caruru (quiabo, amendoim, castanha de caju, camarão seco, etc.)	99 Não se aplica	93 Prato raso	16 Colher de sopa	80	1 Quiabo - 2 colheres de sopa cheias
8505701 Caruru (quiabo, amendoim, castanha de caju, camarão seco, etc.)	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
8505801 Cuscuz paulista	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	32 Fatia	60	1 Angu - colher de arroz cheia
8505801 Cuscuz paulista	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	32 Fatia	35	1 Angu - colher de sopa cheia
8505801 Cuscuz paulista	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	150	1 Angu - pedaço médio
8505801 Cuscuz paulista	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama

(continuação)



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8505801 Cuscuz paulista	99 Não se aplica	92 Prato fundo	32 Fatia	500	1 Angu - prato fundo
8505801 Cuscuz paulista	99 Não se aplica	93 Prato raso	32 Fatia	300	1 Angu - prato raso
8505801 Cuscuz paulista	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
8505901 Empadão (queijo, frango, camarão, palmito, etc.)	99 Não se aplica	32 Fatia	81 Pedaco	110	1 Empadão de frango - fatia média
8505901 Empadão (queijo, frango, camarão, palmito, etc.)	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
8505901 Empadão (queijo, frango, camarão, palmito, etc.)	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	110	1 Empadão de frango - fatia média
8505901 Empadão (queijo, frango, camarão, palmito, etc.)	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
8505901 Empadão (queijo, frango, camarão, palmito, etc.)	99 Não se aplica	103 Unidade	81 Pedaco	110	1 Empadão de frango - fatia média
8506001 Farofa de banana	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	45	1 Farofa - colher de arroz cheia
8506001 Farofa de banana	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	15	1 Farofa - colher de sopa cheia
8506001 Farofa de banana	99 Não se aplica	17 Concha	16 Colher de sopa	58	1 Farofa - escumadeira média cheia
8506001 Farofa de banana	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
8506001 Farofa de banana	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	16 Colher de sopa	58	1 Farofa - escumadeira média cheia
8506001 Farofa de banana	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
8506101 Feijão tropeiro	99 Não se aplica	10 Caneco	12 Colher de arroz/servir	140	1 Feijão branco cozido - concha média cheia
8506101 Feijão tropeiro	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	35	1 Feijão branco cozido - colher de arroz cheia
8506101 Feijão tropeiro	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	17	1 Feijão branco cozido - colher de sopa cheia
8506101 Feijão tropeiro	99 Não se aplica	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	140	1 Feijão branco cozido - concha média cheia
8506101 Feijão tropeiro	99 Não se aplica	28 Escumadeira	12 Colher de arroz/servir	70	1 <i>Stroganoff</i> de carne - 2 colheres de sopa cheias
8506101 Feijão tropeiro	99 Não se aplica	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
8506101 Feijão tropeiro	99 Não se aplica	92 Prato fundo	12 Colher de arroz/servir	280	1 Feijão branco cozido - 2 conchas média cheias
8506101 Feijão tropeiro	99 Não se aplica	93 Prato raso	12 Colher de arroz/servir	140	1 Feijão branco cozido - concha média cheia

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8506101 Feijão tropeiro	99 Não se aplica	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
8506201 Galinha com arroz	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	50	1 Risoto de frango - 2 colheres de sopa cheias
8506201 Galinha com arroz	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	25	1 Risoto de frango - colher de sopa cheia
8506201 Galinha com arroz	99 Não se aplica	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	85	1 Risoto de frango - escumadeira média cheia
8506201 Galinha com arroz	99 Não se aplica	28 Escumadeira	12 Colher de arroz/servir	85	1 Risoto de frango - escumadeira média cheia
8506201 Galinha com arroz	99 Não se aplica	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
8506201 Galinha com arroz	99 Não se aplica	92 Prato fundo	12 Colher de arroz/servir	170	1 Risoto de frango - 2 escumadeiras média cheias
8506201 Galinha com arroz	99 Não se aplica	93 Prato raso	12 Colher de arroz/servir	85	1 Risoto de frango - escumadeira média cheia
8506201 Galinha com arroz	99 Não se aplica	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
8506201 Galinha com arroz	99 Não se aplica	102 Tigela	12 Colher de arroz/servir	85	1 Risoto de frango - escumadeira média cheia
8506301 Galinhada	99 Não se aplica	9 Carneca	12 Colher de arroz/servir	60	6 Galinhada - colher de arroz cheia
8506301 Galinhada	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	60	6 Galinhada - colher de arroz cheia
8506301 Galinhada	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	30	6 Galinhada - 1/2 colher de arroz cheia
8506301 Galinhada	99 Não se aplica	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	120	6 Galinhada - 2 colheres de arroz cheias
8506301 Galinhada	99 Não se aplica	26 Cumbuca	12 Colher de arroz/servir	60	6 Galinhada - colher de arroz cheia
8506301 Galinhada	99 Não se aplica	28 Escumadeira	12 Colher de arroz/servir	120	6 Galinhada - 2 colheres de arroz cheias
8506301 Galinhada	99 Não se aplica	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
8506301 Galinhada	99 Não se aplica	92 Prato fundo	12 Colher de arroz/servir	120	6 Galinhada - 2 colheres de arroz cheias
8506301 Galinhada	99 Não se aplica	93 Prato raso	12 Colher de arroz/servir	60	6 Galinhada - colher de arroz cheia
8506301 Galinhada	99 Não se aplica	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
8506301 Galinhada	99 Não se aplica	102 Tigela	12 Colher de arroz/servir	60	6 Galinhada - colher de arroz cheia
8506401 Moqueca baiana	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	17 Concha	76	14 Moqueca - colher de arroz

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8506401 Moqueca baiana	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	17 Concha	25	14 Moqueca - colher de sopa
8506401 Moqueca baiana	99 Não se aplica	17 Concha	17 Concha	141	14 Moqueca - concha
8506401 Moqueca baiana	99 Não se aplica	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
8506401 Moqueca baiana	99 Não se aplica	87 Porção	17 Concha	411	14 Moqueca - prato fundo
8506401 Moqueca baiana	99 Não se aplica	92 Prato fundo	17 Concha	411	14 Moqueca - prato fundo
8506401 Moqueca baiana	99 Não se aplica	93 Prato raso	17 Concha	205,5	14 Moqueca - 1/2 prato fundo
8506401 Moqueca baiana	99 Não se aplica	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
8506501 Omelete	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	103 Unidade	45	1 Ovo de galinha mexido - colher de arroz cheia
8506501 Omelete	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	103 Unidade	7,5	1 Ovo de galinha mexido - 1/2 colher de sopa cheia
8506501 Omelete	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	103 Unidade	15	1 Ovo de galinha mexido - colher de sopa cheia
8506501 Omelete	99 Não se aplica	28 Escumadeira	103 Unidade	45	1 Ovo de galinha mexido - colher de arroz cheia
8506501 Omelete	99 Não se aplica	32 Fatia	103 Unidade	10	1 Ovo de galinha cozido - fatia média
8506501 Omelete	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8506501 Omelete	99 Não se aplica	81 Pedaco	103 Unidade	25	1 Ovo de galinha frito - 1/2 unidade média
8506501 Omelete	99 Não se aplica	87 Porção	103 Unidade	110	2 Omelete simples - porção Guia Alimentar
8506501 Omelete	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8506501 Omelete	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	65	1 Omelete - unidade pequena com 1 ovo
8506601 Pirão	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	17 Concha	40	1 Pirão - colher de arroz cheia
8506601 Pirão	99 Não se aplica	13 Colher de café	17 Concha	3,8	1 Pirão - 1/8 colher de sopa cheia
8506601 Pirão	99 Não se aplica	14 Colher de chá	17 Concha	7,5	1 Pirão - 1/4 colher de sopa cheia
8506601 Pirão	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	17 Concha	30	1 Pirão - colher de sopa cheia
8506601 Pirão	99 Não se aplica	17 Concha	17 Concha	165	1 Pirão - concha média cheia

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8506601 Pirão	99 Não se aplica	22 Copo médio	17 Concha	165	1 Pirão - concha média cheia
8506601 Pirão	99 Não se aplica	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
8506601 Pirão	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	17 Concha	165	1 Pirão - concha média cheia
8506601 Pirão	99 Não se aplica	92 Prato fundo	17 Concha	500	1 Pirão - prato fundo
8506601 Pirão	99 Não se aplica	93 Prato raso	17 Concha	300	1 Pirão - prato raso
8506601 Pirão	99 Não se aplica	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
8506601 Pirão	99 Não se aplica	102 Tigela	17 Concha	165	1 Pirão - concha média cheia
8506701 Quibebe	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	17 Concha	100	1 Quibebe - escumadeira média cheia
8506701 Quibebe	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	17 Concha	24	1 Quibebe - colher de sobremesa cheia
8506701 Quibebe	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	17 Concha	35	1 Quibebe - colher de sopa cheia
8506701 Quibebe	99 Não se aplica	17 Concha	17 Concha	100	1 Quibebe - escumadeira média cheia
8506701 Quibebe	99 Não se aplica	28 Escumadeira	17 Concha	100	1 Quibebe - escumadeira média cheia
8506701 Quibebe	99 Não se aplica	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
8506701 Quibebe	99 Não se aplica	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
8506801 Quiche	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	113	1 Quiche de queijo - fatia média
8506801 Quiche	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
8506801 Quiche	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
8506901 Sufilé	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	85	1 Sufilé de legumes - colher de arroz cheia
8506901 Sufilé	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	55	1 Sufilé de legumes - colher de sopa cheia
8506901 Sufilé	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
8506901 Sufilé	99 Não se aplica	81 Pedaco	16 Colher de sopa	90	1 Sufilé de legumes - pedaço
8506901 Sufilé	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8507001 Tutu	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	85	1 Tutu - colher de arroz cheia
8507001 Tutu	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	35	1 Tutu - colher de sopa cheia
8507001 Tutu	99 Não se aplica	17 Concha	arroz/servir	190	1 Tutu - Concha média cheia
8507001 Tutu	99 Não se aplica	28 Escumadeira	12 Colher de arroz/servir	140	1 Tutu - escumadeira média cheia
8507001 Tutu	99 Não se aplica	68 Grama	arroz/servir	1	15 Grama
8507001 Tutu	99 Não se aplica	92 Prato fundo	12 Colher de arroz/servir	560	1 Tutu - 2 pratos rasos
8507001 Tutu	99 Não se aplica	93 Prato raso	arroz/servir	280	1 Tutu - prato raso
8507001 Tutu	99 Não se aplica	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
8507101 Moqueca capixaba	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	arroz/servir	76	14 Moqueca - colher de arroz
8507101 Moqueca capixaba	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	17 Concha	25	14 Moqueca - colher de sopa
8507101 Moqueca capixaba	99 Não se aplica	17 Concha	17 Concha	141	14 Moqueca - concha
8507101 Moqueca capixaba	99 Não se aplica	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
8507101 Moqueca capixaba	99 Não se aplica	87 Porção	17 Concha	411	14 Moqueca - prato fundo
8507101 Moqueca capixaba	99 Não se aplica	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
8507201 Maniçoba	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	17 Concha	70	1 Dobradinha - colher de arroz cheia
8507201 Maniçoba	99 Não se aplica	17 Concha	17 Concha	225	1 Feijoada - concha média cheia
8507201 Maniçoba	99 Não se aplica	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
8507201 Maniçoba	99 Não se aplica	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
8507301 Caldo verde	99 Não se aplica	10 Caneco	17 Concha	130	1 Sopa de carne e legumes - concha média cheia
8507301 Caldo verde	99 Não se aplica	17 Concha	17 Concha	130	1 Caldo verde - concha média cheia
8507301 Caldo verde	99 Não se aplica	21 Copo grande	17 Concha	300	4 Sopa - cumbuca
8507301 Caldo verde	99 Não se aplica	22 Copo médio	17 Concha	325	1 Sopa de carne e legumes - prato raso

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8507301 Caldo verde	99 Não se aplica	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
8507301 Caldo verde	99 Não se aplica	92 Prato fundo	17 Concha	520	1 Sopa de carne e legumes - prato fundo
8507301 Caldo verde	99 Não se aplica	93 Prato raso	17 Concha	325	1 Sopa de carne e legumes - prato raso
8507301 Caldo verde	99 Não se aplica	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
8507301 Caldo verde	99 Não se aplica	102 Tigela	17 Concha	300	4 Sopa - cumbuca
8507401 Arroz de cuxá	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	50	1 Risoto de frango - 2 colheres de sopa cheias
8507401 Arroz de cuxá	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	25	1 Risoto de frango - colher de sopa cheia
8507401 Arroz de cuxá	99 Não se aplica	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	85	1 Risoto de frango - escumadeira média cheia
8507401 Arroz de cuxá	99 Não se aplica	28 Escumadeira	12 Colher de arroz/servir	85	1 Risoto de frango - escumadeira média cheia
8507401 Arroz de cuxá	99 Não se aplica	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
8507401 Arroz de cuxá	99 Não se aplica	85 Pires	12 Colher de arroz/servir	85	1 Risoto de frango - escumadeira média cheia
8507401 Arroz de cuxá	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	12 Colher de arroz/servir	85	1 Risoto de frango - escumadeira média cheia
8507401 Arroz de cuxá	99 Não se aplica	92 Prato fundo	12 Colher de arroz/servir	200	1 Arroz cozido - prato fundo cheio
8507401 Arroz de cuxá	99 Não se aplica	93 Prato raso	12 Colher de arroz/servir	100	1 Arroz cozido - prato fundo raso
8507401 Arroz de cuxá	99 Não se aplica	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
8507501 Angu à baiana	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	35	1 Angu - colher de sopa cheia
8507501 Angu à baiana	99 Não se aplica	17 Concha	16 Colher de sopa	60	1 Angu - colher de arroz cheia
8507501 Angu à baiana	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
8507501 Angu à baiana	99 Não se aplica	81 Pedago	16 Colher de sopa	150	1 Angu - pedaço médio
8507501 Angu à baiana	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
8507601 Chocolate	99 Não se aplica	4 Barra	4 Barra	170	5 Chocolate ao leite <i>Classic Nestlé</i> - unidade
8507601 Chocolate	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	4 Barra	6,3	5 Chocolate ao leite <i>Classic Nestlé</i> - tablete

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8507601 Chocolate	99 Não se aplica	68 Grama	4 Barra	1	15 Grama
8507601 Chocolate	99 Não se aplica	81 Pedaco	4 Barra	6,3	5 Chocolate ao leite <i>Classic Nestlé</i> - tablete
8507601 Chocolate	99 Não se aplica	87 Porção	4 Barra	25	5 Chocolate ao leite <i>Classic Nestlé</i> - porção
8507601 Chocolate	99 Não se aplica	100 Tablete	4 Barra	6,3	5 Chocolate ao leite <i>Classic Nestlé</i> - tablete
8507601 Chocolate	99 Não se aplica	103 Unidade	4 Barra	170	5 Chocolate ao leite <i>Classic Nestlé</i> - unidade
8507701 Gemada	99 Não se aplica	21 Copo grande	21 Copo grande	300	7 Copo grande
8507701 Gemada	99 Não se aplica	22 Copo médio	21 Copo grande	240	15 Copo médio
8507701 Gemada	99 Não se aplica	68 Grama	21 Copo grande	1	15 Grama
8507701 Gemada	99 Não se aplica	94 Quilo	21 Copo grande	1000	15 Quilo
8507701 Gemada	99 Não se aplica	105 Xicara de café	21 Copo grande	50	15 Xicara de café
8507701 Gemada	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	21 Copo grande	200	1 Xicara de chá
8507801 Açaí com granola	99 Não se aplica	18 Copo americano	102 Tigela	284	14 Açaí com granola - copo médio
8507801 Açaí com granola	99 Não se aplica	21 Copo grande	102 Tigela	355	14 Açaí com granola - copo grande
8507801 Açaí com granola	99 Não se aplica	22 Copo médio	102 Tigela	273	14 Açaí com granola - copo médio
8507801 Açaí com granola	99 Não se aplica	68 Grama	102 Tigela	1	15 Grama
8507801 Açaí com granola	99 Não se aplica	94 Quilo	102 Tigela	1000	15 Quilo
8507801 Açaí com granola	99 Não se aplica	102 Tigela	102 Tigela	215	14 Açaí com granola - tigela
8507901 Suco orgânico	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8507901 Suco orgânico	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
8507901 Suco orgânico	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8507901 Suco orgânico	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8507901 Suco orgânico	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
8507901 Suco orgânico	99 Não se aplica	105 Xicara de café	22 Copo médio	50	15 Xicara de café	
8507901 Suco orgânico	99 Não se aplica	106 Xicara de chá	22 Copo médio	200	1 Xicara de chá	
8507902 Suco de abacaxi orgânico	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande	
8507902 Suco de abacaxi orgânico	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio	
8507902 Suco de abacaxi orgânico	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama	
8507902 Suco de abacaxi orgânico	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo	
8507903 Suco de acerola orgânico	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano	
8507903 Suco de acerola orgânico	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande	
8507903 Suco de acerola orgânico	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio	
8507903 Suco de acerola orgânico	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama	
8507903 Suco de acerola orgânico	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo	
8507906 Suco de goiaba orgânico	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande	
8507906 Suco de goiaba orgânico	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio	
8507906 Suco de goiaba orgânico	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama	
8507906 Suco de goiaba orgânico	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo	
8507907 Suco de laranja orgânico	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande	
8507907 Suco de laranja orgânico	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio	
8507907 Suco de laranja orgânico	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama	
8507907 Suco de laranja orgânico	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo	
8507911 Suco de laranja cenoura e beterraba orgânico	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano	
8507911 Suco de laranja cenoura e beterraba orgânico	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio	
8507911 Suco de laranja cenoura e beterraba orgânico	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama	



**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8507911 Suco de laranja cenoura e beterraba orgânico	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8507913 Suco de manga orgânico	99 Não se aplica	9 Caneca	22 Copo médio	300	15 Caneca de 300ml
8507913 Suco de manga orgânico	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8507913 Suco de manga orgânico	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8507913 Suco de manga orgânico	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8507913 Suco de manga orgânico	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8507914 Suco de maracujá orgânico	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8507914 Suco de maracujá orgânico	99 Não se aplica	20 Copo de requieirão	22 Copo médio	240	1 Copo de requieirão
8507914 Suco de maracujá orgânico	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
8507914 Suco de maracujá orgânico	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8507914 Suco de maracujá orgânico	99 Não se aplica	59 Garrafa (1 litro)	22 Copo médio	1000	15 Garrafa de 1l
8507914 Suco de maracujá orgânico	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8507914 Suco de maracujá orgânico	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8507916 Suco de morango orgânico	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8507916 Suco de morango orgânico	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8507916 Suco de morango orgânico	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8507917 Suco de pêssego orgânico	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano
8507917 Suco de pêssego orgânico	99 Não se aplica	21 Copo grande	22 Copo médio	300	7 Copo grande
8507917 Suco de pêssego orgânico	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8507917 Suco de pêssego orgânico	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8507917 Suco de pêssego orgânico	99 Não se aplica	72 Lata (350 ml)	22 Copo médio	350	15 Lata de 350ml
8507917 Suco de pêssego orgânico	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8507918 Suco de pêssego em calda orgânico	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio
8507918 Suco de pêssego em calda orgânico	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama
8507918 Suco de pêssego em calda orgânico	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo
8508003 Pizza pronta <i>light</i>	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	100	1 Pizza muçarela - fatia média
8508003 Pizza pronta <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
8508003 Pizza pronta <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
8508004 Lasanha pronta <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	81 Pedaco	1	15 Grama
8508004 Lasanha pronta <i>light</i>	99 Não se aplica	81 Pedaco	81 Pedaco	190	1 Lasanha à bolonhesa - pedaco médio
8508004 Lasanha pronta <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	81 Pedaco	1000	15 Quilo
8508012 Macarrão pronto <i>light</i>	2 Cozido(a)	68 Grama	80 Pacote	1	15 Grama
8508012 Macarrão pronto <i>light</i>	2 Cozido(a)	80 Pacote	80 Pacote	320	1 Macarrão cozido - prato raso cheio
8508012 Macarrão pronto <i>light</i>	2 Cozido(a)	94 Quilo	80 Pacote	1000	15 Quilo
8508017 Pizza portuguesa <i>light</i>	99 Não se aplica	32 Fatia	32 Fatia	125	1 Pizza portuguesa - fatia média
8508017 Pizza portuguesa <i>light</i>	99 Não se aplica	68 Grama	32 Fatia	1	15 Grama
8508017 Pizza portuguesa <i>light</i>	99 Não se aplica	94 Quilo	32 Fatia	1000	15 Quilo
8508101 Farofa pronta <i>light</i> em pacote	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	15	1 Farofa - colher de sopa cheia
8508101 Farofa pronta <i>light</i> em pacote	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
8508101 Farofa pronta <i>light</i> em pacote	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo
8508301 Vaca atolada	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	17 Concha	40	1 Sopa de feijão e macarrão - 2 colheres de sopa cheias
8508301 Vaca atolada	99 Não se aplica	17 Concha	17 Concha	130	1 Sopa de carne com legumes - concha média cheia
8508301 Vaca atolada	99 Não se aplica	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
8508301 Vaca atolada	99 Não se aplica	92 Prato fundo	17 Concha	520	1 Sopa de carne e legumes - prato fundo

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8508301 Vacca atolada	99 Não se aplica	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
8508401 Salada ou verdura crua, exceto de fruta	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	87 Porção	60	1 Tomate - 2 colheres de sopa cheias em tiras
8508401 Salada ou verdura crua, exceto de fruta	99 Não se aplica	14 Colher de chá	87 Porção	3.8	1 Tomate - 1/4 colher de sopa cheia em tiras
8508401 Salada ou verdura crua, exceto de fruta	99 Não se aplica	15 Colher de sobremesa	87 Porção	7.5	1 Tomate - 1/2 colher de sopa cheia em tiras
8508401 Salada ou verdura crua, exceto de fruta	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	87 Porção	15	1 Tomate - colher de sopa cheia cubos
8508401 Salada ou verdura crua, exceto de fruta	99 Não se aplica	17 Concha	87 Porção	120	1 Tomate - 4 colheres de sopa cheias em tiras
8508401 Salada ou verdura crua, exceto de fruta	99 Não se aplica	28 Escumadeira	87 Porção	60	1 Tomate - 2 colheres de sopa cheias em tiras
8508401 Salada ou verdura crua, exceto de fruta	99 Não se aplica	32 Fatia	87 Porção	15	1 Tomate - fatia média
8508401 Salada ou verdura crua, exceto de fruta	99 Não se aplica	35 Garfada	87 Porção	30	1 Tomate - colher de sopa cheia em tiras
8508401 Salada ou verdura crua, exceto de fruta	99 Não se aplica	68 Grama	87 Porção	1	15 Grama
8508401 Salada ou verdura crua, exceto de fruta	99 Não se aplica	81 Pedaco	87 Porção	15	1 Tomate - fatia média
8508401 Salada ou verdura crua, exceto de fruta	99 Não se aplica	82 Pegador	87 Porção	30	1 Tomate - colher de sopa cheia em tiras
8508401 Salada ou verdura crua, exceto de fruta	99 Não se aplica	87 Porção	87 Porção	80	2 Tomate - porção Guia Alimentar
8508401 Salada ou verdura crua, exceto de fruta	99 Não se aplica	94 Quilo	87 Porção	1000	15 Quilo
8508401 Salada ou verdura crua, exceto de fruta	99 Não se aplica	96 Rodela	87 Porção	15	1 Tomate - fatia média
8508403 Outros legumes cozidos	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	55	1 Salada de legumes - colher de arroz cheia
8508403 Outros legumes cozidos	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	30	1 Salada de legumes - colher de sopa cheia
8508403 Outros legumes cozidos	99 Não se aplica	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	90	1 Salada de legumes - escumadeira média cheia
8508403 Outros legumes cozidos	99 Não se aplica	28 Escumadeira	12 Colher de arroz/servir	90	1 Salada de legumes - escumadeira média cheia
8508403 Outros legumes cozidos	99 Não se aplica	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
8508403 Outros legumes cozidos	99 Não se aplica	82 Pegador	12 Colher de arroz/servir	30	1 Salada de legumes - colher de sopa cheia
8508403 Outros legumes cozidos	99 Não se aplica	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
8509801 Café da manhã	99 Não se aplica	18 Copo americano	22 Copo médio	150	15 Copo americano

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência	(continuação)
8509801 Café da manhã	99 Não se aplica	22 Copo médio	22 Copo médio	240	1 Copo médio	
8509801 Café da manhã	99 Não se aplica	68 Grama	22 Copo médio	1	15 Grama	
8509801 Café da manhã	99 Não se aplica	94 Quilo	22 Copo médio	1000	15 Quilo	
8509801 Café da manhã	99 Não se aplica	106 Xícara de chá	22 Copo médio	200	1 Xícara de chá	
8570101 Prato de comida brasileiro	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	103 Unidade	35	1 Feijão branco cozido - colher de arroz cheia	
8570101 Prato de comida brasileiro	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	103 Unidade	17	1 Feijão branco cozido - colher de sopa cheia	
8570101 Prato de comida brasileiro	99 Não se aplica	17 Concha	103 Unidade	140	1 Feijão branco cozido - concha média cheia	
8570101 Prato de comida brasileiro	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
8570101 Prato de comida brasileiro	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
8570101 Prato de comida brasileiro	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	380	15 Prato montado	
8570102 Prato de comida NE	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	103 Unidade	17	1 Feijão branco cozido - colher de sopa cheia	
8570102 Prato de comida NE	99 Não se aplica	17 Concha	103 Unidade	140	1 Feijão branco cozido - concha média cheia	
8570102 Prato de comida NE	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
8570102 Prato de comida NE	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
8570102 Prato de comida NE	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	360	15 Prato montado	
8570103 Prato de comida N	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	103 Unidade	35	1 Feijão branco cozido - colher de arroz cheia	
8570103 Prato de comida N	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	103 Unidade	17	1 Feijão branco cozido - colher de sopa cheia	
8570103 Prato de comida N	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama	
8570103 Prato de comida N	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo	
8570103 Prato de comida N	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	332	15 Prato montado	
8570104 Prato de comida SE	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	103 Unidade	35	1 Feijão branco cozido - colher de arroz cheia	
8570104 Prato de comida SE	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	103 Unidade	17	1 Feijão branco cozido - colher de sopa cheia	

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8570104 Prato de comida SE	99 Não se aplica	17 Concha	103 Unidade	140	1 Feijão branco cozido - concha média cheia
8570104 Prato de comida SE	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8570104 Prato de comida SE	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8570104 Prato de comida SE	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	380	15 Prato montado
8570105 Prato de comida S	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	103 Unidade	17	1 Feijão branco cozido - colher de sopa cheia
8570105 Prato de comida S	99 Não se aplica	28 Escumadeira	103 Unidade	35	1 Feijão branco cozido - colher de arroz cheia
8570105 Prato de comida S	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	485	15 Prato montado
8570106 Prato de comida CO	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	103 Unidade	35	1 Feijão branco cozido - colher de arroz cheia
8570106 Prato de comida CO	99 Não se aplica	17 Concha	103 Unidade	140	1 Feijão branco cozido - concha média cheia
8570106 Prato de comida CO	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8570106 Prato de comida CO	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8570106 Prato de comida CO	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	380	15 Prato montado
8570107 Arroz com feijão	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	69,5	14 Arroz com feijão - colher de arroz
8570328 Pão com manteiga	99 Não se aplica	3 Banda	103 Unidade	30	1 1/2 unidade
8570328 Pão com manteiga	99 Não se aplica	32 Fatia	103 Unidade	30	1 1/2 Pão francês + média quantidade de manteiga no pão francês
8570328 Arroz com feijão	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8570328 Pão com manteiga	99 Não se aplica	81 Pedaco	103 Unidade	30	1 1/2 unidade
8570328 Arroz com feijão	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8570328 Pão com manteiga	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	60	1 Pão francês + média quantidade de manteiga no pão francês
8570329 Pão com margarina	99 Não se aplica	32 Fatia	103 Unidade	30	1 1/2 Pão francês + 1/2 média quantidade de margarina no pão francês
8570329 Pão com margarina	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8570329 Pão com margarina	99 Não se aplica	81 Pedaco	103 Unidade	30	1 1/2 unidade
8570329 Pão com margarina	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8570329 Pão com margarina	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	60	1 Pão francês + média quantidade de margarina no pão francês

(continuação)

Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8570330 Pão com ovo	99 Não se aplica	68 Grama	103 Unidade	1	15 Grama
8570330 Pão com ovo	99 Não se aplica	94 Quilo	103 Unidade	1000	15 Quilo
8570330 Pão com ovo	99 Não se aplica	103 Unidade	103 Unidade	100	1 Pão francês + Ovo de galinha frito
8571110 Carne com batata, inhame, Batata baroa ou aipim	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	17 Concha	60	14 Carne com batatas - colher de arroz
8571110 Carne com batata, inhame, Batata baroa ou aipim	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	17 Concha	20	14 Carne com batatas - colher de sopa
8571110 Carne com batata, inhame, Batata baroa ou aipim	99 Não se aplica	17 Concha	17 Concha	87	14 Carne com batatas - concha
8571110 Carne com batata, inhame, Batata baroa ou aipim	99 Não se aplica	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
8571110 Carne com batata, inhame, Batata baroa ou aipim	99 Não se aplica	92 Prato fundo	17 Concha	174	14 Carne com batatas - 2 conchas
8571110 Carne com batata, inhame, Batata baroa ou aipim	99 Não se aplica	93 Prato raso	17 Concha	87	14 Carne com batatas - concha
8571110 Carne com batata, inhame, Batata baroa ou aipim	99 Não se aplica	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
8571111 Carne com legumes (exceto batata, inhame e aipim)	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	17 Concha	72	14 Carne com legumes - colher de arroz
8571111 Carne com legumes (exceto batata, inhame e aipim)	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	17 Concha	17	14 Carne com legumes - colher de sopa
8571111 Carne com legumes (exceto batata, inhame e aipim)	99 Não se aplica	17 Concha	17 Concha	88	14 Carne com legumes - concha
8571111 Carne com legumes (exceto batata, inhame e aipim)	99 Não se aplica	68 Grama	17 Concha	1	15 Grama
8571111 Carne com legumes (exceto batata, inhame e aipim)	99 Não se aplica	87 Porção	17 Concha	34	14 Carne com legumes - 2 colheres de sopa
8571111 Carne com legumes (exceto batata, inhame e aipim)	99 Não se aplica	94 Quilo	17 Concha	1000	15 Quilo
8571112 Frango com batata, inhame, Batata baroa ou aipim	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	90	14 Frango com batata - colher de arroz
8571112 Frango com batata, inhame, Batata baroa ou aipim	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	16	14 Frango com batata - colher de sopa
8571112 Frango com batata, inhame, Batata baroa ou aipim	99 Não se aplica	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	114	14 Frango com batata - concha
8571112 Frango com batata, inhame, Batata baroa ou aipim	99 Não se aplica	25 Coxa	12 Colher de arroz/servir	55	1 Frango assado - coxa grande
8571112 Frango com batata, inhame, Batata baroa ou aipim	99 Não se aplica	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
8571112 Frango com batata, inhame, Batata baroa ou aipim	99 Não se aplica	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
8571113 Frango com legumes (exceto batata, inhame e aipim)	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	55	14 Frango com legumes - colher de arroz
8571113 Frango com legumes (exceto batata, inhame e aipim)	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	17	14 Frango com legumes - colher de sopa

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8571113 Frango com legumes (exceto batata, inhame e aipim)	99 Não se aplica	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	89	14 Frango com legumes - concha
8571113 Frango com legumes (exceto batata, inhame e aipim)	99 Não se aplica	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
8571113 Frango com legumes (exceto batata, inhame e aipim)	99 Não se aplica	81 Pedação	12 Colher de arroz/servir	55	1 Frango assado - coxa grande
8571113 Frango com legumes (exceto batata, inhame e aipim)	99 Não se aplica	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
8578404 Abóbora com quiabo	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	78	14 Abóbora com quiabo - colher de arroz
8578404 Abóbora com quiabo	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	20	14 Abóbora com quiabo - colher de sopa
8578404 Abóbora com quiabo	99 Não se aplica	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	103	14 Abóbora com quiabo - concha
8578404 Abóbora com quiabo	99 Não se aplica	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
8578404 Abóbora com quiabo	99 Não se aplica	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
8579002 Arroz carreteiro	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	60	6 Arroz com linguiça - colher de arroz cheia
8579002 Arroz carreteiro	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	30	6 Arroz com linguiça - 1/2 colher de arroz cheia
8579002 Arroz carreteiro	99 Não se aplica	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	120	6 Arroz com linguiça - 2 colheres de arroz cheias
8579002 Arroz carreteiro	99 Não se aplica	28 Escumadeira	12 Colher de arroz/servir	60	6 Arroz com linguiça - colher de arroz cheia
8579002 Arroz carreteiro	99 Não se aplica	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
8579002 Arroz carreteiro	99 Não se aplica	87 Porção	12 Colher de arroz/servir	180	6 Arroz com linguiça - porção
8579002 Arroz carreteiro	99 Não se aplica	92 Prato fundo	12 Colher de arroz/servir	200	1 Arroz cozido - prato fundo cheio
8579002 Arroz carreteiro	99 Não se aplica	93 Prato raso	12 Colher de arroz/servir	100	1 Arroz cozido - prato fundo raso
8579002 Arroz carreteiro	99 Não se aplica	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
8579003 Maria Isabel	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	60	6 Arroz com linguiça - colher de arroz cheia
8579003 Maria Isabel	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	30	6 Arroz com linguiça - 1/2 colher de arroz cheia
8579003 Maria Isabel	99 Não se aplica	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	120	6 Arroz com linguiça - 2 colheres de arroz cheias
8579003 Maria Isabel	99 Não se aplica	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
8579003 Maria Isabel	99 Não se aplica	93 Prato raso	12 Colher de arroz/servir	100	1 Arroz cozido - prato fundo raso
8579003 Maria Isabel	99 Não se aplica	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo

(continuação)

**Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

Código e descrição do alimento	Código e descrição da preparação	Código e descrição do tipo de medida	Código e descrição do tipo de medida padrão	Quantidade (g)	Fonte e descrição do alimento na referência
8579004 Arroz de leite	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	90	1 Arroz doce - colher de arroz cheia
8579004 Arroz de leite	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	40	1 Arroz doce - colher de sopa cheia
8579004 Arroz de leite	99 Não se aplica	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	140	1 Arroz doce - concha média cheia
8579004 Arroz de leite	99 Não se aplica	28 Escumadeira	12 Colher de arroz/servir	90	1 Arroz doce - colher de arroz cheia
8579004 Arroz de leite	99 Não se aplica	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
8579004 Arroz de leite	99 Não se aplica	91 Prato de sobremesa	12 Colher de arroz/servir	200	1 Arroz doce - 1/2 prato raso
8579004 Arroz de leite	99 Não se aplica	92 Prato fundo	12 Colher de arroz/servir	400	1 Arroz doce - prato raso
8579004 Arroz de leite	99 Não se aplica	93 Prato raso	12 Colher de arroz/servir	400	1 Arroz doce - prato raso
8579004 Arroz de leite	99 Não se aplica	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
8579005 Arroz com mandioca	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	45	14 Arroz com mandioca - colher de arroz
8579005 Arroz com mandioca	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	12	14 Arroz com mandioca - colher de sopa
8579005 Arroz com mandioca	99 Não se aplica	17 Concha	12 Colher de arroz/servir	90	14 Arroz com mandioca - 2 colheres de arroz
8579005 Arroz com mandioca	99 Não se aplica	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
8579005 Arroz com mandioca	99 Não se aplica	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
8579006 Arroz com ovo	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	12 Colher de arroz/servir	45	1 Arroz cozido - colher de arroz cheia
8579006 Arroz com ovo	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	12 Colher de arroz/servir	25	1 Arroz cozido - colher de sopa cheia
8579006 Arroz com ovo	99 Não se aplica	68 Grama	12 Colher de arroz/servir	1	15 Grama
8579006 Arroz com ovo	99 Não se aplica	92 Prato fundo	12 Colher de arroz/servir	200	1 Arroz cozido - prato fundo cheio
8579006 Arroz com ovo	99 Não se aplica	94 Quilo	12 Colher de arroz/servir	1000	15 Quilo
8800109 Palma	99 Não se aplica	12 Colher de arroz/servir	16 Colher de sopa	30	1 Palmito - 2 colheres de sopa rasas picado
8800109 Palma	99 Não se aplica	16 Colher de sopa	16 Colher de sopa	15	1 Palmito - colher de sopa rasa picado
8800109 Palma	99 Não se aplica	17 Concha	16 Colher de sopa	60	1 Palmito - 4 colheres de sopa rasas picado
8800109 Palma	99 Não se aplica	68 Grama	16 Colher de sopa	1	15 Grama
8800109 Palma	99 Não se aplica	94 Quilo	16 Colher de sopa	1000	15 Quilo

(conclusão)



---

## Referências

ARAÚJO, R. R. Caracterização biométrica de frutos e sementes de genótipos de murici (*Byrsonima verbascifolia* (L.) Rich.) do tabuleiro costeiro de Alagoas. *Revista Caatinga*, Mossoró: Universidade Federal do Semi-Árido - Ufersa, v. 22, n. 3, p. 224-228, 2009. Disponível em: <<http://periodicos.ufersa.edu.br/revistas/index.php/sistema/article/view/1226/671>>. Acesso em: maio 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. *Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável*. Brasília, DF, 2006. 210 p. (Série A. Normas e manuais técnicos). Disponível em: <[http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/guia\\_alimentar\\_conteudo.pdf](http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/guia_alimentar_conteudo.pdf)>. Acesso em: maio 2011.

CALDEIRA, S. D. et al. Caracterização físico-química do araçá (*Psidium guineense* SW.) e do tarumã (*Vitex cymosa* Bert.) do Estado de Mato Grosso do Sul. *Boletim do Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos*, Curitiba: Universidade Federal do Paraná - UFPR, v. 22, n. 1, p. 145-154, jan./jun. 2004. Disponível em: <<http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/alimentos/article/view/1186/987>>. Acesso em: maio 2011.

FISBERG, R. M.; VILLAR, B. S. *Manual de receitas e medidas caseiras para cálculo de inquéritos alimentares: manual elaborado para auxiliar o processamento de dados de inquéritos alimentares*. São Paulo: Signus, 2002. 67 p.

FREITAS, M. P. S. de et al. *Amostra mestra para o sistema integrado de pesquisas domiciliares*. Rio de Janeiro: IBGE, 2007. 67 p. (Textos para discussão. Diretoria de Pesquisas, n. 23). Disponível em: <<ftp://ftp.dpe.ibge.gov.br/gdi/texdisc/texdisc23-07.pdf>>. Acesso em: maio 2011.

MOSHFEH, A. J. et al. The US Department of Agriculture Automated Multiple-Pass Method reduces bias in the collection of energy intake. *American Journal of Clinical Nutrition*, Bethesda: American Society for Nutrition, v. 88, n. 2, p. 324-332, Aug. 2008. Disponível em: <<http://www.ajcn.org/content/88/2/324.full.pdf+html>>. Acesso em: maio 2011.

NAVES, M. M. V. et al. *Culinária goiana: valor nutritivo de pratos tradicionais*. Goiânia: Kelps, 2004. 82 p.

PACHECO, M. *Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos*. Rio de Janeiro: Rubio, 2006. 654 p.

PHILIPPI, S. T. (Org.). *Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição*. Barueri: Manole, 2008. 387 p. (Guias de nutrição e alimentação).

PINHEIRO, A. B. V. et al. *Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras*. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2004. 131 p.

SOUZA, F. G. de et al. Qualidade pós-colheita de frutos de diferentes clones de mangabeira (*Hancornia speciosa* Gomes). *Ciência e Agrotecnologia*, Lavras: Universidade Federal de Lavras - UFLA, v. 31, n. 5, p. 1449-1454, set./out. 2007. Disponível em: <[http://www.editora.ufla.br/site/\\_adm/upload/revista/31-5-2007\\_27.pdf](http://www.editora.ufla.br/site/_adm/upload/revista/31-5-2007_27.pdf)>. Acesso em: maio 2011.

TOMITA, L. Y.; CARDOSO, M. A. *Relação de medidas caseiras, composição química e receitas de alimentos nipo-brasileiros*. São José do Rio Preto: Faculdade de Medicina de São José do Rio Preto - Famerp, 2000. 49 p.

TUMA, R. C. F. B.; MONTEIRO, R. C. A. *Tabela de alimentos equivalentes Nutrivisa*. Trabalho apresentado no V Congresso Nacional da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição - SBAN, São Paulo, 1999.

UNIVERSITY OF MINNESOTA. Nutrition Coordinating Center. *Nutrition data system for research* (NDSR). Version 2008. Minneapolis, 2008. Disponível em: <<http://www.ncc.umn.edu/products/ndsr.html>>. Acesso em: maio 2011.

---

# Equipe técnica

## Ministério da Saúde

### Secretaria de Atenção à Saúde

Helvécio Miranda Magalhães Júnior

### Departamento de Atenção Básica

Hêider Aurélio Pinto

### Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição

Patrícia Constante Jaime

#### Redação, compilação e elaboração da tabela de medidas caseiras

Edna Yokoo - Departamento de Epidemiologia e Bioestatística/ Universidade Federal Fluminense

Ilana Nogueira Bezerra - Instituto de Medicina Social/ Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Marina Campos Araujo - Instituto de Medicina Social/ Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Rosângela Alves Pereira - Instituto de Nutrição/ Universidade Federal do Rio de Janeiro e consultora da Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição (CGAN) do Ministério da Saúde

Rosely Sichieri - Instituto de Medicina Social/ Universidade do Estado do Rio de Janeiro e consultora da Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição (CGAN) do Ministério da Saúde

#### Revisão e sugestões ao texto e tabela de medidas caseiras

Ana Beatriz Pinto de Almeida Vasconcelos - Consultora do Ministério da Saúde

Luana Silva Monteiro - Instituto de Nutrição/ Universidade Federal do Rio de Janeiro

## Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão

### Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE

### Diretoria de Pesquisas

#### Coordenação de Trabalho e Rendimento

Marcia Maria Melo QuintsIr

#### Gerência da Pesquisa de Orçamentos Familiares

Edilson Nascimento da Silva

#### Revisão e sugestões ao texto e tabela de medidas caseiras

André Luiz Martins Costa

Edilson Nascimento da Silva

Laura Maria do Carmo Áreas

Marcia Maria Melo QuintsIr

Nadir Balthazar dos Santos

#### Planejamento da pesquisa, acompanhamento da coleta e críticas

André Luiz Martins Costa

Geraldo Falqueto

Isabel Cristina Martins Santos

José Antonio Lutterbach Soares

José Mauro de Freitas Júnior

Juliano José Guimarães Junqueira

Laura Maria do Carmo Áreas

Luciana Alves dos Santos

Nadir Balthazar dos Santos

Paulo Roberto Coutinho Pinto

## **Colaboradores**

### **Diretoria de Pesquisas**

#### **Coordenação de Métodos e Qualidade**

Sonia Albieri

#### **Planejamento, seleção, controle, expansão da amostra e precisão das estimativas**

André Wallace Nery da Costa

Giuseppe de Abreu Antonaci

Marcos Paulo Soares de Freitas

### **Diretoria de Informática**

#### **Coordenação de Desenvolvimento e Manutenção de Sistemas**

Cátia Maria Dias Ferreira

#### **Gerência de Sistemas Populacionais e Sociais**

Fátima Regina Salgueiro da Silva

Solange Ferreira Pinto

#### **Gerência de Sistemas**

Carlos Antônio Pereira

Cristiane de Moura Cruz

Geraldo Ferreira Filho

Luiz Antonio Ricci

#### **Coordenação de Operações e Serviços de Informática**

Bruno Gonçalves Santos

#### **Gerência de Implantação e Administração dos Serviços em Produção**

Andrea Moreira Torres

Denise Crispe Silva

Fernando Espírito Santo Cataldo

Jules Cezar Cunha

Márcio Tavares Fernandes

Paulo Lincoln Ribeiro de Oliveira

#### **Gerência de Administração e Manutenção de Equipamentos de Informática**

Romualdo Carneiro da Cunha

Silvino Cavalcanti de Albuquerque Júnior

#### **Coordenadores de Informática das Unidades Estaduais**

RO - Ascle Brito de Souza

AC - Evandro Cavalcante de Araújo

AM - Darlan Viana Cavalcante

RR - Marcelo Luiz Babick

PA - Sílvio Costa de Souza

AP - Fabrício Alves Reis

TO - Manuela Almeida Bitencourt

MA - Wellington Luis Mineiro Franca

PI - Pedro Ribeiro Soares

CE - Júlio Marcus Vinícius Freire Coelho

RN - Edson Moreira de Aguiar

PB - Haroldo Paulino de Medeiros  
PE - Edilson Bronzeado Quirino  
AL - Milton José do Nascimento  
SE - Muciano Menezes Junqueira  
BA - Antônio Fernando C. Coppieters  
MG - Carlos Cardoso Silva  
ES - Sidney Henrique Dalmaso  
RJ - Carlos Eduardo Portela  
SP - Wlamir Almeida Pinheiro  
PR - Marcio Rogério Kurz  
SC - Luís Augusto de Souza Bevacqua  
RS - Sérgio Murilo Pereira Gil  
MS - Emílio Flavio Vieira  
MT - Camilo Gonçalo Stabilito  
GO - Sebastião Gonçalves Matos  
DF - Cilmar Ribeiro Mendonça

### **Coordenações Estaduais da POF**

#### **Rondônia**

Angela Ilcelina Holanda Nery  
Ane Gabriele Trindade da Silva  
Fernando Augusto Nery Lima  
Francisco Herbenio Oliveira da Silva

#### **Acre**

Célia Brandão de Souza  
Marcel Silva de Melo  
Thiago Harley de Paul

#### **Amazonas**

Paulo da Silva Rodrigues de Almeida Filho  
Argemiro Nogueira do Nascimento Neto  
Haroldo Bruno Campos dos Santos  
João Monteiro de Souza Júnior

#### **Roraima**

Ângela Patrícia Lima de Souza  
Amâncio Guerra Raposo Júnior  
Guilherme Ferreira Cornely

#### **Pará**

Maria Angela Gemaque Álvaro  
Edson Afonso Fonseca Maia  
Luiz Cláudio do Monte Martins  
Matheus Ferreira de Souza Júnior  
Valéria da Silva Cuentro

**Amapá**

Eduardo Fisbhem  
Adelson Silva Uchoa  
Raul Tabajara Lima e Silva

**Tocantins**

Raimundo Costa Barbosa  
Gerisvaldo Pereira da Silva  
José da Guia Vieira  
Máximo Levi Leite Gomes

**Maranhão**

Ney da Fonseca Mello  
Audizio Araújo dos Santos  
João Márcio Fernandes Mendonça  
Marcos Henrique de Souza Honorato  
Thaiane Lara Batista Costa  
Wellington Georges Costa da Silva

**Piauí**

Ranieri Ferreira Leite  
Alberto Batista de Jesus  
Jannete Maria de Jesus  
Mirian Elionora de Nazaré de Oliveira Borges

**Ceará**

Jerônimo Candea do Nascimento  
Antonio Carlos Cavalcante Dias Filho  
Marlene Teixeira Bessa  
Ney Facundo Onofre  
Roberto Sérgio Menezes

**Rio Grande do Norte**

Jailson Filgueira P. da Silva  
José Wanderlei dos Santos  
Luiz Fernando V. da Conceição  
Valéria Maria de Lima da C. Rocha

**Paraíba**

Djaci Cavalcanti de Queiroz  
Antonio Carlos Oliveira da Silva  
Francisco Eugênio do Nascimento Silva  
José Jerônimo Nóbrega de Carvalho  
Rafael Marconi dos Santos

**Pernambuco**

Maria Auricélia Andrada Bezerra Lima  
Isailda Maria Barros Pereira  
Jorge Augusto Moraes de Barros  
Karla Valéria Annes de Sá Leitão  
Marcos José de Lima Carvalho  
Pedro Salvador da Rocha  
Rosangela Barros Veras

**Alagoas**

Neilson Negrão Antelo Romar  
Aldo Jorge Alves da Silva  
Alzira Maria de Araújo  
George Marcos de Oliveira Barbosa  
Neide Maria Peixoto de Araújo  
Neuton Tavares Barbosa  
Valdemir Ferreira da Silva

**Sergipe**

Adriane Almeida do Sacramento  
Ana Júlia Cavalcante Bueno  
Leonardo Souza Leão Leite de Sá  
Marcos Antônio Borges Correia

**Bahia**

Carlos Ruy Costa Miranda  
Arivaldo Lima da Cruz  
Artur Constantino Figueredo Machado  
Dionir Pereira  
Evaristo Roque Lopes das Virgens  
Gilda Valverde Lima de Oliveira  
Marleide Campos Santos Costa

**Minas Gerais**

Vilma de Jesus Santos Cruz  
Delmir Silva Reis  
Emília Isolina Motta Coutinho  
Joelson de Oliveira Carvalho  
Luiz Sérgio Furtado  
Margareth Barros Santos  
Maria Cecília de Santana Parreiras

**Espírito Santo**

Vinícios Abreu da Silva  
Daiane Benevides Nascimento  
Eliomar Ferreira Pimentel  
Fernando Francisco de Paula  
Mirian da Silva Ferreira  
Sidiney Gomes Guedes

**Rio de Janeiro**

Alberto Azemiro Martins de Carvalho  
Celso da Cunha Ferreira  
Eliana Maria Lisboa Garrão  
Roberto Brito Velasco  
Roberto Carlos Nunes dos Santos

**São Paulo**

Rosemary Utida  
Antônio Aderci Moitinho  
Irineu Yukio Akaji  
Luiz Carlos Estevam Foglia  
Maria Auxiliadora Afonso Viegas

Nádia Maria Barretto Alves

Osvaldo César Ferraro

Pedro Roberto Kruger

#### **Paraná**

Tânia Mara Delorenci Bernardino Frazeto

Adison Túlio Ayres do Nascimento

Ana Livia Kasseboehmer

Arnoldo Picelli

Arlos Alberto de Sá

Edemilson Mainardes Gonçalves

#### **Santa Catarina**

Mário Roberto Schmidt

Carlos Roberto Roncatto Filho

Gilmar Orsi

Gomercindo de Deus e Silva

Talita Schroder

#### **Rio Grande do Sul**

Carlos Alberto Del Castel

Ademir Celestino da Silva Júnior

Carlos Augusto Costa Nunes

Ênio Luiz Perrando

Lauro Lindolfo Steffan

Léa Beatriz de Souza Chipeaux

Viviane Rech

#### **Mato Grosso do Sul**

Jorge Miranda Quevedo

Everaldo Assad Arguello

Fernando Gallina

Jesus Garcia de Camargo

Márcia Moreno Jara

#### **Mato Grosso**

Wandir da Costa Ribeiro

Ivan da Silva Maia

Remildo Rodrigues de Souza

Ricardo Litran

Valter Benedicto Ribeiro Pires

#### **Goiás**

Carlos Augusto Canêdo

Eudmar Curado Lopes

José Nilton de Brito

Luiz Fernando da Silva

Valdivino Esteves Rodrigues

#### **Distrito Federal**

Luiz Fernando Viegas Fernandes

Guilherme Silveira Braga Vilas Boas

Rodrigo de Paula Almeida

Yana Machado Santos Drumond



## **Projeto Editorial**

### **Centro de Documentação e Disseminação de Informações**

#### **Coordenação de Produção**

Marise Maria Ferreira

#### **Gerência de Editoração**

##### **Estruturação textual, tabular e de gráficos**

Beth Fontoura

Katia Vaz Cavalcanti

Marisa Sigolo

##### **Diagramação tabular e de gráficos**

Beth Fontoura

##### **Copidesque e revisão**

Anna Maria dos Santos

Cristina R. C. de Carvalho

Kátia Domingos Vieira

##### **Diagramação textual**

Fernanda Jardim

##### **Programação visual da publicação**

Luiz Carlos Chagas Teixeira

##### **Tratamento de arquivos e mapas**

Evilmerodac Domingos da Silva

##### **Produção de multimídia**

Márcia do Rosário Brauns

Marisa Sigolo

Mônica Pimentel Cinelli Ribeiro

Roberto Cavararo

#### **Gerência de Documentação**

##### **Pesquisa e normalização bibliográfica**

Ana Raquel Gomes da Silva

Bruno Klein

Hector Rodrigo Brandão Oliveira (Estagiário)

Lioara Mandoju

##### **Padronização de glossários**

Ana Raquel Gomes da Silva

##### **Elaboração de quartas-capas**

Ana Raquel Gomes da Silva

Lioara Mandoju

#### **Gerência de Gráfica**

##### **Impressão e acabamento**

Maria Alice da Silva Neves Nabuco

#### **Gráfica Digital**

##### **Impressão**

Ednalva Maia do Monte