

|                                                                                   |                                                                                         |                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>LEITE LONGA VIDA - UHT</b></p> <p align="center">Especificação</p> | <p align="center">MAR 71000/076D</p> <p align="center">22/FEV/2016</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|

## 1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do leite longa vida - *Ultra High Temperature* - *UHT* (ultra alta temperatura) para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

## 2 DEFINIÇÃO

Entende-se por leite longa vida - *UHT* o produto oriundo da ordenha completa e ininterrupta, em ótimas condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas, homogeneizado e submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130 °C e 150 °C, mediante processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32 °C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas.

## 3 CLASSIFICAÇÃO

O leite longa vida - *UHT* para fornecimento, a critério da Marinha na ocasião da aquisição, é classificado de acordo com o conteúdo de matéria gorda, em:

- I) **Integral;**
- II) **Semidesnatado;** e
- III) **Desnatado.**

## 4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

|                                  |                                                                                                                              |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Lei 1.283/1950<br/>PR</b>     | Dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicada no D.O.U. de 19/12/1950.              |
| <b>Decreto 0.691/1952<br/>PR</b> | Aprova o novo Regulamento a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado no D.O.U. de 07/07/1952. |

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha  
Departamento Técnico  
Divisão de Subsistência  
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/076C/2014

Palavra-chave: Leite Longa Vida - *UHT*

|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Decreto-Lei 986/1969 PR</b>     | Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Lei 8.078/1990 PR</b>           | Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Portaria 326/1997 SVS/MS</b>    | Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtos/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.                                                                                                                                    |
| <b>Portaria 370/1997 MAPA</b>      | Aprova a Inclusão do Citrato de Sódio no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Leite <i>UHT</i> (UAT), publicada no D.O.U. de 08/09/1997.                                                                                                                                                                                        |
| <b>RDC 12/2001 ANVISA/MS</b>       | Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 12/01/2001.                                                                                                                                                                                                   |
| <b>IN 22/2005 MAPA</b>             | Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 25/11/2005.                                                                                                                                                                                                   |
| <b>IN 68/2006 SDA/MAPA</b>         | Oficializa os Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 14/12/2006.                                                                                                                                                                               |
| <b>IN 36/2011 MAPA</b>             | Estabelece os requisitos para adesão dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, individualmente ou por meio de consórcios, ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, integrado pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 26/07/2011. |
| <b>RDC 14/2014 ANVISA</b>          | Aprova o Regulamento Técnico que Estabelece os Requisitos Mínimos para Avaliação de Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas e seus Limites de Tolerância, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 31/03/2014.                                                                              |
| <b>Instituto Adolfo Lutz - IAL</b> | Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

## 5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O leite longa vida - *UHT* deverá estar isento de sujidades, parasitos, larvas e de quaisquer outros elementos estranhos, apresentando aspecto, coloração, aroma e sabor próprios do tipo.



5.2 O leite longa vida - *UHT*, quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberta, deverá conservar-se por um período mínimo de 3 (três) meses em temperatura ambiente.

5.3 O leite longa vida - *UHT*, para consumo na Marinha, deverá estar envasado em embalagem que contenha quatro camadas de polietileno, uma de papel cartão e uma de alumínio, com conteúdo líquido de 1 L (um litro), adequada para suportar as condições previstas de armazenamento e garantir a hermeticidade da embalagem.

5.3.1 O produto, entregue ao final do processo licitatório, deverá ser idêntico às amostras dos itens apresentados na fase de análise, tanto em tamanho quanto em conteúdo, tipo de embalagem e qualidade.

5.3.2 Os lotes deverão ter no mínimo 90 % (noventa por cento) da sua vida útil na data da entrega.

5.4 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

- a) limpeza;
- b) resistência;
- c) bom estado de conservação e higiene; e
- d) características que atendam as especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

5.5 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser gravada ou marcada, rotulada ou etiquetada com caracteres legíveis, em lugar de destaque e de fácil visualização.

5.5.1 A gravação ou marcação deverá permitir identificar o lote a que pertence o produto, de forma que seja visível, legível e indelével.

5.6 A marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações, em português:

- a) denominação (nome) de venda do produto;
- b) lista de ingredientes;
- c) conteúdo líquido;
- d) identificação de origem;
- e) nome ou razão social, endereço e CNPJ;
- f) carimbo oficial do Serviço de Inspeção Federal (SIF/DIPOA) ou do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA);
- g) conservação do produto;
- h) marca comercial do produto;
- i) identificação do lote;
- j) data de fabricação e prazo de validade;
- k) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº/\_\_\_ ou Registro no SISBI/POA sob nº/\_\_\_; e
- l) composição do produto (composição nutricional).



## 6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

### 6.1 Características microbiológicas:

Após 7 dias de incubação a 35-37 °C em embalagem fechada, o produto não deverá apresentar microrganismos patogênicos e causadores de alterações físicas, químicas ou sensoriais, em condições normais de armazenamento.

### 6.2 Características físico-químicas:

| Requisitos                       | Integral                     | Semidesnatado      | Desnatado           |
|----------------------------------|------------------------------|--------------------|---------------------|
| a) teor de gordura .....         | mín. 3,0 %;                  | entre 0,6 – 2,9 %; | máx. 0,5 %;         |
| b) extrato seco desengordurado . | mín. 8,2 %<br>(m/m);         | mín. 8,3 % (m/m);  | mín. 8,4 % (m/m); e |
| c) acidez em ácido láctico ..... | entre 0,14 e 0,18 g /100 mL. |                    |                     |

### 6.3 Características sensoriais:

- a) aspecto ..... líquido;
- b) cor ..... branca; e
- c) odor e sabor ..... característicos, sem sabores e odores estranhos.

## 7 INSPEÇÃO

7.1 Reserva-se o direito à Marinha do Brasil proceder a inspeção no estabelecimento produtor durante a fase de qualificação do produto para aquisição.

7.2 Reserva-se, ainda, o direito de proceder as inspeções durante as fases de preparo, produção e expedição do produto, ao longo da vigência do contrato de fornecimento.

7.3 O leite longa vida - *UHT* será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

## 8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do leite longa vida - *UHT* licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito, caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.

