



ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO

MAR 71000/083B

Especificação

01/12/2022

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do achocolatado para consumo nos estabelecimentos da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por achocolatado o produto preparado por mistura de cacau em pó com açúcar (sacarose, maltose, glicose ou lactose), podendo conter substâncias aromatizantes ou substâncias alimentícias como: produtos maltados, leite em pó, vitaminas e cereais como suplementos.

3 CLASSIFICAÇÃO

O achocolatado para fornecimento será em pó instantâneo tradicional ou *light*.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS COMPLEMENTARES

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto Lei 986/1969 Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.

Lei 8.078/1990 Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.

Portaria 326/1997 SVS/MS Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Portaria da Secretaria de Vigilância Sanitária, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.

RDC 275/2002 ANVISA/MS Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão de Subsistência
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/083A/2012

Palavra-chave: Achocolatado em pó instantâneo

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

RDC 359/2003 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para fins de Rotulagem Nutricional. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 26/12/2003.
RDC 360/2003 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a Rotulagem Nutricional. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 26/12/2003.
Instituto Adolfo Lutz – IAL - 2008	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição, 1ª edição digital, São Paulo, 2008.
Portaria 248/2008 INMETRO/MDIC	Aprova o Regulamento Técnico Metrológico que estabelece os critérios para verificação do conteúdo líquido de produtos pré-medidos com conteúdo nominal igual, comercializado nas grandezas de massa e volume. Portaria INMETRO, publicada no D.O.U. de 22/07/2008.
Portaria 350/2012 INMETRO	Altera a Portaria 248 de 17 de julho de 2008. Portaria INMETRO, publicada no D.O.U. de 10/07/2012.
RDC 623/2022 ANVISA	Dispõe sobre Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas, seus Limites de Tolerância e dá outras Providências. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 16/03/2022.
RDC 724/2022 ANVISA/MS	Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.
RDC 715/2022 ANVISA/MS	Dispõe sobre os requisitos sanitários do sal hipossódico, dos alimentos para controle de peso, dos alimentos para dietas com restrição de nutrientes e dos alimentos para dietas de ingestão controlada de açúcares. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.
IN 161/2022 ANVISA	Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.
RDC 727/2022 ANVISA/MS	Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.



5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O achocolatado em pó instantâneo deverá ser obtido de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, detritos animais, cascas de sementes de cacau, fungos, fermentações, deteriorações e outros que indiquem manipulação defeituosa do produto.

5.2 O achocolatado em pó instantâneo, quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberta, pode conservar-se por, no mínimo, 12 (doze) meses, em local seco e ventilado.

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

5.3 O achocolatado em pó instantâneo poderá estar embalado em latas de folhas de flandres, potes plásticos ou sacos de polietileno aluminizado atóxico, em embalagens contendo de 400 à 1000g líquidos do produto, acondicionadas em caixas de papelão ondulado.

5.4 A empresa licitante deverá apresentar, os respectivos certificados e laudos técnicos das análises previstas no item 6 desta Especificação.

5.5 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

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

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

5.7 A marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

- a) número do lote;
- b) prazo ou data de validade;
- c) composição do produto;
- d) identificação de origem (razão social, endereço completo e CNPJ);
- e) peso líquido do produto;
- f) código de barras para identificação do produto e outros dados de produção; e
- g) denominação de venda “achocolatado” ou “achocolatado *light*”.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

- a) umidade..... máx. 4,5%;
- b) lipídios..... mín. 6,5%;
- c) resíduo mineral fixo..... máx. 7% p/p; e
- d) pH..... em torno de 7,1.

Fonte: Instituto Adolf Lutz–IAL (2008)



6.2 Características microbiológicas:

- a) *Salmonella* spp..... ausência em 25g;e
b) Enterobacteriaceae/g..... máximo de 10² UFC/g.

Fonte: IN ANVISA 161/2022.

Da expressão e interpretação dos resultados:

Quando os resultados forem obtidos por UFC (Unidade Formadora de Colônia), esses devem ser expressos em UFC por grama ou mililitro do alimento (UFC/g ou UFC/mL); e

Quando os resultados forem obtidos por NMP (Número Mais Provável), esses devem ser expressos em NMP por grama ou mililitro do alimento (NMP/g ou NMP/mL).

Fonte: RDC ANVISA nº724/2022.

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, os quais deverão apresentar ausência de sujidades, parasitos, larvas e pelos humanos.

Fonte: RDC ANVISA/MS nº623/2022

6.4 Características sensoriais:

- a) aspecto..... pó homogêneo;
b) cor..... própria do tipo;
c) cheiro..... característico; e
d) sabor..... característico.

7 INSPEÇÃO

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

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

7.3 O achocolatado 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 achocolatado licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam às exigências, ou rejeitado caso contrário.

