



FARINHA DE TRIGO

Especificação

MAR 71000/089A

17/DEZ/2014

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento da farinha de trigo para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por farinha de trigo, o produto obtido a partir da espécie *Triticum seativan L.* ou de outras espécies do gênero *Triticum* reconhecidas (exceto *Triticum durum*) através do processo de trituração ou moagem do grão de trigo e outras tecnologias ou processos.

3 CLASSIFICAÇÃO

A farinha de trigo, para fornecimento na Marinha, será do tipo 1.

Tipo 1 – farinha de trigo obtida a partir do cereal limpo, desgerminado com teor máximo de cinzas de 0,8 % na base seca e 95 % do produto deve passar através de peneira com abertura de malha de 250 µm.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS COMPLEMENTARES

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto-Lei 986/1969 JM Decreto que Estabelece Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.

Lei 8.078/1990 PR Lei que Estabelece o 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, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.

RDC 12/2001 ANVISA/MS Aprova o Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/089/1998

Palavra-chave: Farinha de trigo

Propriedade da Marinha do Brasil

5 páginas

RDC 40/2002 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos e Bebidas Embalados que Conttenham Glúten, publicada no D.O.U. de 13/02/2002.
RDC 259/2002 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, publicada no D.O.U. de 23/08/2002.
RDC 275/2002 ANVISA/MS	Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.
RDC 344/2002 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico para a Fortificação das Farinhas de Trigo com Ferro e Ácido Fólico, publicada no D.O.U. de 18/12/2002.
IN 8/2005 MAPA	Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade da Farinha de Trigo, publicada no D.O.U. de 03/06/2005.
RDC 263/2005 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico para Produtos de Cereais, Amidos, Farinhas e Farelos, publicada no D.O.U. de 23/09/2005.
RDC 60/2007 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico sobre Atribuição de Aditivos e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 6: Cereais e Produtos de ou a base de Cereais, publicada no D.O.U. de 11/09/2007.
Portaria 248/2008 INMETRO	Aprova o Regulamento Técnico Metrológico que Estabelece os Critérios para Verificação do Conteúdo Líquido de Produtos Pré-Medidos com Conteúdo Nominal Igual, Comercializados nas Grandezas de Massa e Volume, publicada no D.O.U. de 22/07/2008.
RDC 14/2014 ANVISA	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, publicada no D.O.U. de 31/03/2014.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 A farinha de trigo deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa, odores ou sabores estranhos e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada e rançosa.

5.2 A farinha de trigo deve ser obtida, processada, embalada, armazenada, transportada e conservada em condições que não produza, desenvolva e/ou agregue substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.



5.3 A farinha de trigo deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes.

5.4 Para a definição do tipo e qualidade da farinha de trigo serão considerados os limites máximos de tolerâncias, obedecendo aos critérios de classificação, previstos na tabela abaixo (tabela 1 da Instrução Normativa 08/2005 -MAPA):

Limites máximos de tolerância para definição do tipo e qualidade da farinha de trigo

Tipos	Teor de Cinzas* (Máximo)	Granulometria	Teor de Proteína* (Mínimo)	Acidez Graxa (mg de KOH/100g do produto) (Máximo)	Umidade (Máximo)
Tipo 1	0,8 %	95 % do produto deve passar pela peneira com abertura de malha de 250 µm	7,5 %	100	15,0 %
Tipo 2	1,4 %		8,0 %		
Integral	2,5 %		8,0 %		

*Os teores de cinzas e de proteína deverão ser expressos em base seca.

5.5 A farinha de trigo, na ocasião de cada aquisição, deve apresentar-se homogênea quanto as suas especificações de identidade, qualidade e apresentação.

5.6 A farinha de trigo deve ser enriquecida com ferro e ácido fólico, nas seguintes proporções: a cada 100 g de farinha de trigo deverá conter 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico.

5.7 A farinha de trigo deve apresentar dois tipos de embalagens:

- a) embalagem primária: composta por saco plástico (material sintético), atóxico e transparente contendo 1 Kg de peso líquido do produto; e
- b) embalagem secundária: composta por saco plástico (material sintético) reforçado, atóxico e transparente, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, contendo 10 a 20 pacotes de 1 Kg de peso líquido. A embalagem não permite a existência de espaços vazios entre as embalagens e os limites da embalagem coletiva.

5.7.1 Dentro de um mesmo lote, todas as embalagens devem ser do mesmo material e ter idêntica capacidade de acondicionamento.

5.7.2 Dentro de um mesmo fardo, não será admitida a mistura de lotes.

5.8 A farinha de trigo, quando tecnicamente processada em sua embalagem original não aberta, deverá conservar-se por, no mínimo, 120 (cento e vinte) dias.

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



5.10 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.

5.11 Obrigatoriamente as embalagens deverão apresentar:

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

5.12 A marcação da embalagem deve trazer, no mínimo, as seguintes indicações, em português:

- a) denominação de venda do produto;
- b) número do lote;
- c) tipo;
- d) data de embalagem e prazo ou data de validade;
- e) identificação do responsável pelo produto (razão social, endereço completo e CNPJ);
- f) peso líquido do produto; e
- g) composição do produto.

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

5.13.1 Obrigatoriamente, os rótulos da farinha de trigo devem conter a advertência: “CONTÉM GLÚTEN”.

5.14 A especificação relativa ao tipo da farinha de trigo deve ser grafada em algarismo arábico ou por extenso, quando for o caso, e todos os caracteres deverão ser do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para a informação relativa ao peso líquido, conforme legislação metrológica vigente.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

- a) acidez graxa..... máx. 100(mg de KOH/100 g do produto);
- b) granulometria..... 95 % do produto devem passar através de peneira com abertura de malha de 250 µm;
- c) teor de cinzas (em base seca)..... máx. 0,8 %;
- d) teor de proteína (em base seca)..... mín. 7,5 %; e
- e) umidade..... máx. 15 % p/p.

6.2 Características microbiológicas:

- a) *Bacillus cereus*..... máx. 3×10^3 UFC/g;
- b) Coliformes a 45 °C..... máx. 10^2 NMP/g; e
- c) *Salmonella* sp..... ausência em 25 g.



6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

6.3.1 Matérias estranhas:

- a) indicativas de riscos à saúde humana ausente; e
- b) indicativas de falhas das Boas Práticas ausente (exceto para fragmentos de insetos indicativos de falhas das Boas Práticas - tolerância de 75 fragmentos em 50g, conforme RDC nº 14/2014 da ANVISA).

6.4 Características sensoriais:

- a) aspecto..... pó uniforme;
- b) cor..... branca;
- c) odor..... próprio; e
- d) sabor..... próprio.

7 INSPEÇÃO

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

7.2 À Marinha 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 A farinha de trigo será submetida a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Norma.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção da farinha de trigo licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito, caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado em caso contrário.

