



COMPOTA DE FRUTA

Especificação

MAR 71000/094C

02/JULHO/2012

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por "compota de fruta", ou também "frutas em calda", o produto obtido de frutas inteiras ou em pedaços, com ou sem sementes, com ou sem caroços ou cascas, e submetidas a cozimento incipiente, envasadas em lata ou vidro, praticamente cruas, cobertas com calda de açúcar. Depois de fechado em recipientes, o produto é submetido a um tratamento térmico.

3 CLASSIFICAÇÃO

A compota de fruta, para fornecimento na Marinha, deverá ser do tipo compota simples preparada com apenas uma espécie de fruta, devendo ser designada como "compota" seguido do nome da fruta.

A compota poderá ser, a critério da Marinha do Brasil na ocasião da aquisição, das frutas abaixo:

- a) compota de pêsego, sem caroço, em metades e sem casca;
- b) compota de figo inteiro, com casca e sementes;
- c) ameixa em calda, inteira com caroço; e
- d) compota de goiaba, em metades, sem casca e sem sementes.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

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, da Secretaria de Vigilância Sanitária, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão de Subsistência
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/094B/98

Palavra-chave: Compota de Fruta

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

RDC 12/2001 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.
RDC 259/2002 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/09/2002.
RDC 272/2005 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico para Produtos de Vegetais, Produtos de Frutas e Cogumelos Comestíveis, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/09/2005.
IAL – Instituto Adolfo Lutz	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O produto deverá ter sido preparado com frutas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais.

5.2 O produto não deverá ter sido colorido nem aromatizado artificialmente. Poderá ser adicionado de glicose ou açúcar invertido.

5.3 As frutas ou pedaços de frutas deverão apresentar uma razoável uniformidade de tamanho, obedecendo às classificações e graduações de tamanho específico para cada espécie.

5.4 O espaço livre dos recipientes não deverá exceder dez por cento da altura dos mesmos. A pressão no interior dos recipientes não deverá ser superior a 300 mm de Hg.

5.5 O produto deverá ser apresentado praticamente isento de defeitos, tais como resíduos e matérias estranhas, unidades com manchas ou seriamente danificadas, tolerando-se apenas os defeitos característicos, dentro dos seus limites estabelecidos em seus padrões específicos.

5.6 O produto não deverá apresentar sujidades, partes de insetos, bolores, leveduras, detritos de animais ou vegetais que indiquem utilização de ingredientes em condições insatisfatórias ou emprego de tecnologia inadequada.

5.7 Os recipientes devem se apresentar convenientemente cheios, ocupando o produto com o líquido de cobertura, no mínimo de noventa por cento de sua capacidade, após acondicionamento.

5.8 A compota de fruta em calda, quando tecnicamente processada em sua embalagem original, não aberta, deverá conservar-se, por no mínimo, doze meses.

5.8.1 Os lotes deverão ter no mínimo noventa por cento da sua vida útil na data da entrega.



5.9 A compota de fruta em calda deverá estar embalada em latas de folha de flandres ou em vidros hermeticamente fechados, acondicionados em caixa de papelão ondulado.

5.10 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.

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

5.12 No rótulo deverá constar a denominação do produto de acordo com a designação constante nesta Especificação. Deve constar, ainda, o estado de apresentação da fruta, se inteira, em metade ou em pedaços, com ou sem caroços ou outras indicações de apresentação.

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

- a) denominação de venda;
- b) número do lote;
- c) prazo ou data de validade;
- d) identificação da origem (razão social e o endereço do fabricante, CNPJ, e o número de registro do estabelecimento junto à autoridade competente);
- e) conteúdo líquido e drenado do produto;
- f) ingredientes; e
- g) conservação do produto.

5.14 O produto, entregue no final do processo licitatório, deverá ser idêntico as amostras dos itens apresentados, na fase de análises técnicas, tanto em tamanho quanto em conteúdo e tipo de embalagem.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características macroscópicas:

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

6.2 Características microbiológicas:

Após cinco dias de incubação a 55°C, de embalagem fechada: sem alteração.

Após dez dias de incubação a 35-37°C, de embalagem fechada: sem alteração (não deverão existir sinais de alteração das embalagens, nem quaisquer modificações físicas, químicas ou sensoriais do produto que evidenciem deterioração, e não podendo revelar pH maior que 0,2. Quando necessário será verificada a esterilidade comercial, conforme metodologia específica).



7 INSPEÇÃO

7.1 A Marinha reserva-se o direito de proceder a inspeção no estabelecimento produtor durante a fase de qualificação do produto para licitação.

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

7.3 A compota de fruta será submetida a exames de laboratórios 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 da compota de fruta licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado em caso contrário.

