



DOCES EM CORTE

Especificação

MAR 71000/100C

06/ABR/2016

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por “doce em corte”, o produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de frutas e tubérculos, com adição de açúcares, com ou sem adição de água, outros ingredientes e aditivos permitidos, até uma consistência que possibilite o corte, e acondicionado de forma a assegurar sua perfeita conservação.

3 CLASSIFICAÇÃO

Os doces em corte para fornecimento na Marinha serão os de massa simples, a seguir discriminados:

- a) goiabada;
- b) bananada;
- c) marmelada; e
- d) marrom-glacê.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS COMPLEMENTARES

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto-Lei 986/1969 Decreto que estabelece normas básicas sobre alimentos, publicado no **JM** D.O.U. de 21/10/1969.

Lei 8.078/1990 Lei que estabelece o Código de Defesa do Consumidor, publicada no **PR** D.O.U. de 12/09/1990.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão de Subsistência
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/100B/2014

Palavra-chave: Doces em Corte

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

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.
RDC 259/2002 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, publicada no D.O.U. de 23/09/2002.
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 272/2005 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico para Produtos de Vegetais, Produtos de Frutas e Cogumelos Comestíveis, publicada no D.O.U. de 23/09/2005.
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 Os doces em corte deverão ser preparados com frutos são, limpos, isentos de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais, apresentando sabor e cor próprios do produto e consistência firme que possibilite o corte.

5.2 Os doces em corte deverão ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida à legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

5.3 Os doces em corte deverão 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, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes.

5.4 Os doces em corte deverão conservar-se por, no mínimo, doze meses, em local seco e ventilado.



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

5.6 Os doces em corte deverão estar embalados em BOPP (filme de polipropileno bi-orientado), lata de folha de flandres ou em embalagens plásticas de polietileno, contendo peso médio de 500g a 1kg, acondicionados em caixa de papelão ondulado.

5.7 Os doces em corte, entregues ao final do processo licitatório, deverão ser idênticos às amostras dos itens apresentados na fase de análise, tanto em tamanho, quanto em conteúdo, tipo de embalagem e qualidade.

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

5.9 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.

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

- 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 do produto;
- f) ingredientes; e
- g) conservação do produto.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Característica físico-química:

Sólidos solúveis totais ° Brix mín 65%.

6.2 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto deverá apresentar elementos histológicos da espécie e ausência de sujidades, fungos, leveduras e detritos orgânicos (animais e vegetais).

6.3 Características microbiológicas:

Após 10 dias de incubação à 35-37 °C, de embalagem fechada: sem alteração.

Não deverão existir sinais de alteração das embalagens, nem quaisquer modificações físicas, químicas ou organolépticas do produto que evidenciem deterioração e não podem revelar pH maior que 0,2. Quando necessário, será verificada a esterilidade comercial para itens enlatados, conforme metodologia específica.



Após 5 dias de incubação à 55°C, de embalagem fechada: sem alteração.

6.4 Características sensoriais:

- a) cor..... característica;
- b) sabor..... característico;
- c) odor..... característico; e
- d) consistência..... apropriada para corte.

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, ao longo da vigência do contrato de fornecimento.

7.3 Os doces em corte serão submetidos 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 dos doces em corte licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.

