



## LEITE CONDENSADO

Especificação

MAR 71000/122C

22/FEV/2016

### 1 OBJETIVO

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

### 2 DEFINIÇÃO

Leite condensado é o produto resultante da desidratação, em condições próprias, do leite adicionado de açúcar.

### 3 CLASSIFICAÇÃO

O leite condensado para fornecimento será do tipo leite condensado tradicional.

### 4 DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

|                                    |                                                                                                                                                                |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Decreto 30.691/1952<br/>PR</b>  | Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado em D.O.U. de 07/07/1952.                                  |
| <b>Decreto 1.255/1962<br/>PR</b>   | Altera o Decreto nº 30.691/1952, que aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado no D.O.U. de 04/07/1962. |
| <b>Decreto-Lei 986/1969<br/>PR</b> | Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.                                                                                             |
| <b>CODEX STAN<br/>282/1971</b>     | Codex Standard for Sweetened Condensed Milk. Codex Alimentarius.                                                                                               |
| <b>Lei 8.078/1990<br/>PR</b>       | Lei de Defesa do Consumidor, publicada no 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 71000/122B/2014

Palavra-chave: Leite Condensado

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

|                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Portaria 326/1997<br/>SVS/MS</b>             | Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtos/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.                                                                                                                                    |
| <b>RDC 12/2001<br/>ANVISA/MS</b>                | Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.                                                                                                                                                                                                   |
| <b>RDC 275/2002<br/>ANVISA</b>                  | 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, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.                                                      |
| <b>IN 22/2005<br/>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<br/>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>Norma 025/2011<br/>NIE-DIMEL<br/>INMETRO</b> | Determinação do Conteúdo Efetivo de Produtos Pré-medidos Comercializados em Unidade de Massa e Conteúdo Nominal Igual. Aprovada em 07/2011.                                                                                                                                                                                                 |
| <b>IN 36/2011<br/>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<br/>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<br/>Lutz – IAL</b>          | Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

## 5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O leite condensado deverá apresentar-se homogêneo, isento de arenosidades ou granulações, coloração branca, aroma e sabor próprios.

5.2 O leite condensado deverá estar embalado em lata de folha de flandres hermeticamente fechada ou caixa multicartonada asséptica (*Tetra Pak*) com peso líquido de 395 g.



5.2.1 O leite condensado embalado terá seu conteúdo líquido efetivo avaliado de acordo com as Normas do INMETRO.

5.3 O leite condensado quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberta, deve conservar-se, em boas condições para consumo por no mínimo 12 (doze) meses para os embalados em latas e no mínimo 6 (seis) meses para os embalados em caixas multilaminadas cartonadas (*Tetra Pak*), em temperatura ambiente, em local seco, fresco e ventilado.

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

5.4 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.

5.5 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar as seguintes características:

- 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.

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

- 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).

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

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



## 6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

### 6.1 Características microbiológicas:

Após incubação a 35 - 37 °C por 7 (sete) dias em embalagem fechada, não deve apresentar microrganismos patogênicos e causadores de alterações físicas, químicas e sensoriais do produto, em condições normais de armazenamento.

### 6.2 Características físico-químicas:

- a) acidez em ácido láctico ..... entre 0,08 e 0,16 % (diluição em 2,5 partes de água);
- b) gordura ..... mín. 8 % ou limite padrão do leite de consumo correspondente (diluição em 2,25 partes de água);
- c) açúcar (excluída a lactose) .... máx. 45 % (diluição em 2,25 partes de água); e
- d) extrato seco (total do leite) .... mín. 28 % (diluição em 2,25 partes de água).

### 6.3 Características macroscópicas:

Ausência de qualquer tipo de impureza ou elementos estranhos.

### 6.4 Características sensoriais:

- a) aspecto ..... homogêneo, líquido semi-fluído;
- b) cor ..... branca ou levemente amarelada;
- c) odor ..... suave, não rançoso, nem ácido e odores estranhos; e
- d) sabor ..... doce e característico sem presença de sabores estranhos.

## 7 INSPEÇÃO

7.1 Reserva-se o direito à Marinha de 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 condensado 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 condensado licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.

