

	MASSA ALIMENTÍCIA Especificação	MAR 71000/123E 08 / 02/ 2021
---	--	--

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por massa alimentícia o produto não fermentado, apresentado sob várias formas, obtido pela mistura mecânica da farinha ou sêmola de trigo com água fria ou quente, podendo conter outros ingredientes, como ovos, corantes naturais (cúrcuma e urucum), submetidos a adequados processamentos tecnológicos, antes ou depois do acondicionamento em embalagens apropriadas para promover sua desejada preservação.

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 A massa alimentícia, para fornecimento na Marinha, será classificada quanto ao formato e quanto à composição.

3.1.1 Quanto ao formato, deverá ser dos tipos:

- a) espaguete;
- b) talharim;
- c) parafuso;e
- d) lasanha.

3.1.2 Quanto à composição, deverá ser de massa mista, preparada com farinha de trigo comum, sêmola e/ou semolina, com adição de ovos.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto-Lei 55.817/1965 PR	Modifica o Decreto 50.040/1961 de 24/01/1961. Refere-se a normas reguladoras do emprego de aditivos para alimentos, alterado pelo Decreto nº 691, de 13 de março de 1962, publicado no D.O.U. de 29/04/1965.
Decreto-Lei 986/1969 JM	Decreto que estabelece normas básicas sobre alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/123D/2017

Palavra-chave: Massa Alimentícia

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

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 259/2002 ANVISA/MS	Trata de aprovar o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/09/2002.
RDC 263/2005 ANVISA/MS	Regulamento Técnico para Produtos de cereais, amidos, farinhas e farelo, publicada no D.O.U. de 22/09/2005.
Portaria 153/2008 INMETRO	Determina a Padronização do Conteúdo Líquido dos Produtos, publicada no D.O.U. de 21/05/2008.
Instituto Adolfo Lutz – IAL	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição, 1ª edição digital, São Paulo, 2008.
RDC 331/2019 ANVISA/MS	Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, publicada no D.O.U. de 26/12/2019.
IN 60/2019 ANVISA/MS	Estabelece as Listas de Padrões Microbiológicos para Alimentos, publicada no D.O.U. de 26/12/2019.
Decreto nº 10.468/2020	Altera o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem animal, publicado no D.O.U. de 18/08/2020.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 A massa alimentícia deverá ter sido fabricada a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de sujidades terrosas e de parasitos. Não será tolerada a presença de corantes sintéticos e deverá estar isenta de defeitos de fabricação, de fermentação ou de rancificação. Não deverá turvar a água antes da cocção. Deverá apresentar aspecto translúcido, coloração uniforme e aroma próprio.

5.2 No julgamento da qualidade serão observados, também, os seguintes requisitos:

- a) grau de cozimento;
- b) resistência ao colamento;
- c) capacidade de absorção de água;
- d) aumento de volume da massa; e
- e) aroma e sabor da massa cozida.



5.3 A massa alimentícia, quando tecnicamente processada em sua embalagem, deverá conservar-se em boas condições por, no mínimo, 12 (doze) meses.

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

5.5 A massa alimentícia deverá estar embalada em sacos de material plástico de 500 g ou de 1 kg, acondicionados individualmente em fardos plásticos, contendo 10 kg e fechado totalmente com fita gomada.

5.6 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.

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

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

- a) número do lote;
- b) data de fabricação e/ou prazo ou data de validade;
- c) identificação da origem (razão social, endereço do fabricante e CNPJ);
- d) ingredientes; e
- e) conteúdo líquido do produto.

5.9 O produto, entregue ao final do processo licitatório, deverá ser idêntico às amostras dos itens apresentados na fase de análises técnicas, tanto em tamanho, conteúdo, tipo de embalagem e qualidade.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 A massa alimentícia ou macarrão designado "com ovos", obtido a partir de sêmola/semolina de trigo, pode ser, adicionalmente, designado de "Massa com Ovos".

6.2 Para utilizar a expressão "com ovos", o produto deve ter, no mínimo, 0,45 g de colesterol por quilo de massa, expresso em base seca.

6.3 Para o produto designado "com ovos" deve constar, obrigatoriamente, na designação, uma das seguintes expressões de acordo com a farinha de trigo utilizada: comum, sêmola ou semolina, seguida da expressão "com ovos".

6.4 Características microbiológicas:

- a) *Salmonella* sp/25 g..... ausente;
- b) *Escherichia coli*/g..... máx. 5x10 NMP/mL;
- c) *Bacillus cereus* presuntivo/g..... máx. 10² UFC/g; e
- d) Estafilococos coagulase positiva/g, somente



nas massas com ovos..... máx 10^3 UFC/g.

6.5 Características físico-químicas:

- a) umidade máx. 13,0 % p/p;
- b) acidez em solução normal..... máx. 5 ml v/p; e
- c) resíduo mineral fixo sobre a substância seca..... máx. 1,0 % p/p.

7 INSPEÇÃO

7.1 Reserva-se o direito a Marinha de proceder à inspeção no estabelecimento produtor 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 A massa alimentícia será submetida a exames de laboratórios para comprovação dos requisitos exigidos no item 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção da massa alimentícia licitada, com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam às exigências, ou rejeitado em caso contrário.

