



GELATINA EM PÓ

Especificação

MAR 71000/125A

17/DEZ/2014

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

A gelatina em pó é o produto granulado constituído de açúcar e aromatizante, podendo ser adicionado de corantes permitidos pela legislação.

3 CLASSIFICAÇÃO

A gelatina em pó, para fornecimento na Marinha, será do tipo com sabores de frutas.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

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.

Decreto 2.244/1997 MAPA Aprova o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado no D.O.U. de 05/06/1997.

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.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/125/1998

Palavra-chave: Gelatina em pó

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

Resolução 388/1999 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico que Aprova o Uso de Aditivos Alimentares, Estabelecendo suas Funções e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 19 – Sobremesas, publicado no D.O.U. de 09/08/1999.
RDC 12/2001 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.
RDC 169/2002 ANVISA	Altera a Tabela Constante no Anexo do “Regulamento Técnico que Aprova o Uso de Aditivos Alimentares, Estabelecendo suas Funções e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 19 – Sobremesas, publicada no D.O.U. de 11/06/2002.
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 360/2003 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, Tornando Obrigatória a Rotulagem Nutricional, publicada no D.O.U. em 26/12/2003.
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 gelatina em pó deverá ter sido fabricada com matérias-primas de primeira qualidade, isentas de parasitos, fungos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pó para sobremesa de gelatina que apresentar sujidades e manipulação defeituosa. Deverá apresentar-se sem aglomerados, com coloração uniforme, aroma, sabor e consistência próprios, antes e após o preparo.

5.2 A gelatina em pó 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 gelatina em pó 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, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes.

5.4 A gelatina em pó deverá estar embalada em sacos de polietileno, fechados por processo térmico, com peso líquido de até 1,0 kg, acondicionados em caixas de papelão ondulado.

5.5 A gelatina em pó, quando tecnicamente processada em sua embalagem original não aberta, deverá conservar-se por, no mínimo, 6 (seis) meses.

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

5.7 A gelatina em pó, entregue ao final do processo licitatório, deverá ser idêntica 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;
- d) características que garantam as qualidades comerciais do produto; e
- e) características que atendam as especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

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

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

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:

Coliformes a 45 °C..... máx. 1 NMP/g.

6.2 Características sensoriais:

- a) aspecto..... pó homogêneo;
- b) cor característica e uniforme;
- c) odor característico; e
- d) sabor característico.



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 areia – máximo de 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido e ácaros mortos – máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias, conforme RDC nº 14/2014 da ANVISA).

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 gelatina em pó 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 do pó para sobremesa de gelatina licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito, caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado em caso contrário.

