



GELEIA DE FRUTAS

Especificação

MAR 71000/130A

25/SET/2014

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento da geleia de frutas para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil e para a composição das Rações Alternativas de Combate e de Emergência.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por geleia de frutas o produto obtido pela cocção de frutas, inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar ou adoçante e água, concentrado até a consistência gelatinosa.

3 CLASSIFICAÇÃO

A geleia de frutas, para fornecimento na Marinha, poderá ser de diversos sabores, dos seguintes tipos:

- a) geleia tradicional; e
- b) geleia diet/zero – sem adição de açúcar.

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.

Portaria 326/1997 SVS/MS Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênicas Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. 01/08/1997.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão de Subsistência
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/130/2005

Palavra-chave: Geleia de frutas

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

RDC 12/2001 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos, publicada no D.O.U. em 10/01/2001.
RDC 275/2002 ANVISA/MS	Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. em 06/11/2002.
RDC 360/2003 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, publicada no D.O.U. de 26/12/2003.
RDC 272/2005 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico para Produtos de Vegetais, Produtos de Frutas e Cogumelos Comestíveis, publicada no D.O.U. de 23/09/2005.
Portaria 1.416/2008 MD	Aprova a Ração Operacional de Combate, publicada no D.O.U. de 21/10/2008.
Portaria 1.417/2008 MD	Aprova a Ração Operacional de Emergência, publicada no D.O.U. de 21/10/2008.
RDC 54/2012 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico MERCOSUL sobre Informação Nutricional Complementar, que regulamenta as condições para uso dos termos light, low, free, zero, fonte, rico entre outros, publicada no D.O.U. de 13/11/2012.
RDC 14/2014 ANVISA/MS	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 geleia de frutas deverá ter sido preparada com frutas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos de animais ou vegetais e de fermentação.

5.2 A geleia de frutas não deverá ser colorida ou aromatizada artificialmente.

5.3 A geleia de frutas não deve conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas em Normas vigentes. Deve, ainda, estar isenta de pedúnculos e de casca, mas pode conter fragmentos da fruta, dependendo da espécie empregada no preparo do produto.

5.4 É tolerada, em geleia de frutas, a adição de acidulantes e de pectina para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural de pectina ou de acidez da fruta.

5.5 A geleia de frutas 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.



5.6 A geleia de frutas 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; Informação Nutricional Complementar e outras legislações pertinentes.

5.7 Os valores estabelecidos para o atributo "não contém", no caso das geleias diet/zero, são considerados não significativos e devem ser declarados na tabela de informação nutricional como "zero", "0" ou "não contém". Além disso, deve ser considerada no cálculo da INC (Informação Nutricional Complementar) a contribuição nutricional dos ingredientes adicionados segundo as instruções de preparo.

5.8 Quando for realizada a INC sobre a quantidade de açúcares, deve ser indicada na tabela de informação nutricional a quantidade de açúcares abaixo dos carboidratos.

5.9 As geleias de frutas tradicional e diet/zero deverão estar embaladas em blisters individuais, com peso líquido variando entre 15 e 30 g.

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

5.11 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.

5.12 Obrigatoriamente as embalagens devem 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.

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

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

- a) número do lote;
- b) data de embalagem 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) denominação de venda "GELEIA", seguida do tipo.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

Sólidos solúveis totaismín 62 % p/p.



6.2 Características microbiológicas:

Bolores e leveduras máx 10^4 UFC/g

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter sujidades, parasitas e larvas, impurezas ou materiais estranhos ao processo de industrialização.

6.4 Características sensoriais:

- a) cor característica da fruta de origem;
- b) odor característico da fruta de origem;
- c) sabor doce, semi-ácido, da fruta de origem; e
- d) textura gelatinosa.

7 INSPEÇÃO

7.1 À Marinha reserva-se o direito de proceder à inspeção no 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 as inspeções durante as fases de preparo, produção e ao longo da vigência do contrato de fornecimento.

7.3 A geleia de frutas será submetida 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 da geleia de frutas licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.

