



PÃO

Especificação

MAR 71000/135B

24/SET/2014

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por pão, o produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e/ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes. Pode apresentar formato e textura diversos.

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 Pão francês: é o produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco creme de textura e granulação fina não uniforme.

3.2 Pão careca doce ou pão para sanduíche: é o produto obtido pela cocção da massa em formas untadas com gordura, resultando em pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo;

3.3 Pão de forma: é o produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia, submetido ao adequado processo de fatiamento;

3.4 Pão de forma integral fonte de fibras: é o produto obtido pela cocção da massa feita a partir de farinha de trigo integral, podendo ser adicionado ou não de farinha de outros cereais ou sementes (centeio, cevada, aveia, linhaça, etc.), apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia, submetido ao adequado processo de fatiamento, com quantidade mínima de 2,5 g de fibras por porção.

3.5 Pão francês congelado: é a massa crua congelada porcionada em unidades de 50 g, preparada, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que após assado se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco à creme, de textura e granulação fina não uniforme, submetido ao adequado processo de congelamento.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/135A/2010

Palavra-chave: Pão

Propriedade da Marinha do Brasil

5 páginas

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.
NBR 12806/1993 ABNT	Análise sensorial dos alimentos e bebidas. Válida a partir de 29/04/1993.
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 383/1999 ANVISA/MS	Dispõe sobre o Regulamento Técnico que Aprova o Uso de Aditivos Alimentares, Estabelecendo suas Funções e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 7 – Produtos de Panificação e Biscoitos, publicada 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 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 263/2005 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico para Produtos de Cereais, Amidos, Farinhas e Farelos, publicada no D.O.U. de 23/09/2005.
Portaria 146/2006 INMETRO	Aprova a comercialização do pão francês, ou de sal, somente por peso, publicada no D.O.U. de 22/06/2006.
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 O pão deverá apresentar-se com matérias-primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitas, fungos e em perfeito estado de conservação.

5.2 Aspecto da massa cozida: o pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados.

5.3 O pão deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado 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.

5.4 O pão 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.

5.5 Os pães deverão apresentar os seguintes pesos:

- a) Pão francês 50 g com tolerância de 5 %;
- b) Pão careca doce 50 g com tolerância de 5 %;e
- c) Pão francês congelado 50 g com tolerância de 5 %.

5.5.1 O peso referente ao pão francês congelado será determinado após a regeneração do próprio.

5.6 Os pães deverão ser fornecidos e embalados da seguinte forma:

- a) pão francês: o fornecimento deverá ser em quilo, embalado em saco de papel tipo “kraft”, contendo em cada um o máximo de 4 kg, desde que não altere as características sensoriais do produto;
- b) pão careca doce: o fornecimento deverá ser em unidade, embalado em saco plástico transparente atóxico, fechado por meio técnico, inviolável e atóxico, contendo em cada um o máximo de 60 unidades;
- c) pão de forma: o fornecimento deverá ser em quilo, embalado em saco plástico transparente atóxico, com peso entre 350 e 500 g, fechado hermeticamente, com arame plastificado ou similar;
- d) pão de forma integral fatiado: o fornecimento deverá ser em quilo, embalado em saco plástico transparente atóxico, com peso entre 350 e 500 g, fechado hermeticamente, com arame plastificado ou similar; e
- e) pão francês congelado: o fornecimento deverá ser em quilo, embalado em saco plástico transparente e atóxico, contendo em cada um o máximo de 3 kg.

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



5.8 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.

5.9 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.

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

5.11 A marcação da embalagem dos pães devem apresentar-se das seguintes formas:

5.11.1 Para o pão francês, a marcação da embalagem, deverá trazer o peso líquido.

5.11.2 Para o pão careca doce a marcação da embalagem deverá trazer as seguintes indicações:

- a) prazo de validade e/ou data de fabricação; e
- b) peso líquido do produto.

5.11.3 Para os pães de forma tradicional e integral, a marcação da embalagem deverá trazer, no as seguintes indicações:

- a) prazo de validade;
- b) peso líquido do produto;
- c) lote;
- d) identificação de origem (Razão social, endereço e CNPJ);
- e) lista de ingredientes; e
- f) informação nutricional.

5.11.4 Para o pão congelado, a marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

- a) data de fabricação;
- b) prazo de validade;
- c) a temperatura máxima e mínima para a sua conservação;
- d) conteúdo líquido do produto; e
- e) instruções sobre o modo apropriado de consumo, incluídos a reconstituição e o descongelamento.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:

Os pães, embalados ou não, devem obedecer ao seguinte padrão:

- a) Coliformes a 45 °C..... máx. 10² NPM/g; e
- b) Salmonella sp ausência em 25 g;



6.2 Características macroscópicas e microscópicas:

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

6.3 Características sensoriais:

6.3.1 Pão francês:

- a) aparência característica, com “pestana” (incisão na crosta);
- b) cor amarelo, dourado, brilhante;
- c) odor característico, sem odor acentuado de fermento biológico;
- d) sabor levemente salgado, característico; e
- e) textura característica, levemente elástica não quebradiça.

6.3.2 Demais pães:

- a) aparência característica;
- b) cor característica;
- c) odor característico;
- d) sabor característico; e
- e) textura característica.

6.3.3 As características sensoriais dos pães serão avaliadas por teste de aceitação.

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 O pão será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 especificados nesta Norma.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do pão licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.

