



**CONFEITO DE CHOCOLATE
DRAGEADO**

Especificação

MAR 71000/208

22/JANEIRO/98

SUMÁRIO

- 1 Objetivo
- 2 Normas e/ou documentos complementares
- 3 Condições gerais
- 4 Condições específicas
- 5 Aceitação e rejeição

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do *confeito de chocolate drageado* para a composição da Ração Alternativa.

2 NORMAS E/OU DOCUMENTOS COMPLEMENTARES

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

986/69 Decreto que estabelece normas básicos sobre alimentos

Normas Técnicas Especiais sobre Alimentos do Estado de São Paulo, aprovadas pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos do Ministério da Saúde, publicadas no D.O.U. de 24/07/78

09/78 Resolução normativa da Câmara Técnica de Alimentos do Conselho Nacional de Saúde, do Ministério da Saúde, publicada no D.O.U. de 11/12/78

8078/90 Lei que estabelece o Código de Defesa do Consumidor

5287/95 Portaria do Estado Maior das Forças Armadas - Especificações da Ração Operacional Alternativa

12/2001 Resolução-RDC de 2 de janeiro de 2001 – da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – do Ministério da Saúde – Regulamento Técnico sobre os padrões

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha - DAbM 30

Palavra-chave: confeito chocolate drageado

Propriedade da Marinha do Brasil

3 páginas

microbiológicos para alimentos.

Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz

3 CONDIÇÕES GERAIS

3.1 *Confeito de chocolate drageado* é o produto obtido a partir da mistura de açúcar, manteiga de cacau, leite em pó integral, lecitina e corante artificialmente

3.2 O *confeito de chocolate drageado* deve ter sido fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentas de parasitas, fungos e em perfeito estado de conservação, não podendo apresentar sujidades e manipulação defeituosa. Deve apresentar-se com aroma e sabor próprios.

3.3 O *confeito de chocolate drageado*, quando tecnicamente processada em sua embalagem original, não aberta, deve conservar-se por 12 meses, a contar da data de entrega, quando armazenado em local seco e ventilado, com temperatura oscilando entre +25 e +30°C.

3.4 O *confeito de chocolate drageado* deve estar embalado, com peso entre 20 a 100g.

4 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

4.1 Características físico-químicas:

- a) umidade máx. 10 % p/p
- b) resíduo mineral fixo máx. 6 % p/p

4.2 Características microbiológicas:

- a) salmonelas sp..... ausência em 25g.

4.3 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.

4.4 Toda embalagem deve, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada com caracteres legíveis em lugar de destaque e de fácil visualização e na embalagem individual devem estar impressos no mínimo o número do lote e a validade do produto, de forma legível.

4.5 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;
- d) número de registro nos órgãos competentes; e

e) peso líquido do produto;

4.6 As embalagens utilizadas para o *confeito de chocolate drageado* devem ser flexíveis em papel parafinado, na embalagem original do fabricante.

5 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

5.1 O *confeito de chocolate drageado* para fornecimento à Marinha deverá possuir registro no Ministério da Saúde.

5.2 A Marinha do Brasil confronta os resultados obtidos na inspeção do *confeito de chocolate drageado* licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado em caso contrário.
