



MEL
Especificação

MAR 71000/241A
02/JANEIRO/97

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 *mel* para a composição da Ração Alternativa.

1.1 Classificação

O *mel* para compor o café da manhã da Ração Alternativa deve ser do tipo “Mel de mesa”.

2 NORMAS E/OU DOCUMENTOS COMPLEMENTARES

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

986/69	Decreto que estabelece normas básicos sobre alimentos
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
06/85	Portaria da Secretaria de Inspeção de Produto Animal do Ministério da Agricultura
01/87	Portaria da Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Alimentos do Ministério da Saúde - Padrões Microbiológicos para Alimentos
8078/90	Lei que estabelece o Código de Defesa do Consumidor
5287/95	Portaria do Estado Maior das Forças Armadas - Especificações da Ração

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha - DAbM 30

Palavra-chave: mel

Operacional Alternativa

Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz

3 CONDIÇÕES GERAIS

3.1 *Mel* é o produto natural elaborado por abelhas a partir do “néctar” de flores e/ou exsudados sacarínicos de plantas.

3.2 O *mel* não pode conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização nem espuma superficial. É permitido o aquecimento do mel até o máximo de 70°C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores, edulcorantes de qualquer natureza naturais ou sintéticos.

3.3 O *mel* deve ter validade de 12 meses a partir da data de entrega.

3.4 O *mel* deve estar embalado em sachês de polietileno contendo no mínimo 4g (quatro) e no máximo 20 g (vinte) do produto, de acordo com o especificado no cardápio da ração.

4 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

4.1 Características físico-químicas:

- a) umidade a 105°C..... máx. 21 % p/p
- b) acidez em mililitro de sol. N..... máx. 2 % v/p
- c) sacarose..... máx. 10 % p/p
- d) açúcar invertido..... mín. 70 % p/p
- e) resíduo mineral fixo..... máx. 0,2 % p/p
- f) reação de Fiehe..... negativo
- g) reação de Lund..... máx. 3,0 ml
- h) reação de Lugol..... negativo

4.2 Características microbiológicas:

- a) salmonelas ausência em 25 g

4.3 Características macroscópicas:

- a) ausência de parasitas, larvas e substâncias estranhas.

4.4 Características organolépticas:

- a) aspecto: líquido denso, viscoso, translúcido ou parcialmente cristalizado
- b) cor: levemente amarelado a castanho escuro
- c) odor: característico
- d) sabor: característico

4.5 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.

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

4.7 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) peso líquido do produto; e
- f) registro no Ministério da Agricultura

5 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

5.1 O *mel* para fornecimento à Marinha deverá possuir registro no Ministério da Agricultura.

5.2 A Marinha do Brasil confronta os resultados obtidos na inspeção do *mel* licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado caso contrário.
