



SALADA DE FRUTAS EM CALDA

Especificação

MAR 71000/599

17/JUN/2005

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento de salada de frutas em calda para consumo nos navios e estabelecimentos da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por salada de frutas em calda, o produto elaborado com frutas em pedaços, sem sementes, sem caroços, com ou sem casca, envasado em lata ou vidro, cru, coberto com calda de açúcar e submetido a processamento tecnológico adequado.

3 CLASSIFICAÇÃO

A salada de frutas em caldas para fornecimento na Marinha deverá conter mais de três e no máximo cinco espécies de frutas, em pedaços, de tamanhos razoavelmente uniformes.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto-Lei 986/69	Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no DOU em 21/10/69.
Resolução 05/79 CTA	Fixa a Identidade e as Características Mínimas de Qualidade a que devem obedecer as Frutas em Conservas, publicada no DOU em 08/10/1979.
Lei 8.078/90	Código de Defesa do Consumidor, publicada no DOU em 12/09/90.
Portaria 368/97 MA	Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, publicada no DOU em 08/08/97.
Portaria 326/97 SVS/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos", publicada no DOU em 01/08/97.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão de Subsistência

Palavra-chave: Salada de Frutas em Calda.

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

Portaria 371/97 MA	Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados, publicada no DOU em 08/09/97.
Resolução RDC 12/2001	Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, publicada no DOU em 10/01/2001.
Resolução RDC 275/2002	Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, publicada no DOU em 23/10/2003.
Resolução RDC 175/2003	Aprova Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados, publicada no DOU em 09/07/02003.
Instituto Adolfo Lutz - IAL	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz - Vol1.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 A salada de frutas em calda deve ser preparada com frutas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais;

5.2 A salada de frutas em calda não deve ser colorida, nem aromatizada artificialmente;

5.3 A salada de frutas em calda deve conter até o máximo de cinco espécies de frutas, não sendo permitido menos de 1/5 da quantidade qualquer espécie em relação ao peso total das frutas escorridas;

5.4 Se a salada de frutas em calda contiver cerejas, estas podem perfazer a quantidade entre 3 e 8% sobre o peso total das frutas escorridas;

5.5 Se a salada de frutas em calda contiver uvas, estas podem perfazer a quantidade entre 6 a 12% sobre o peso total das frutas escorridas;

5.6 O espaço livre do recipiente não deve exceder de 10% da sua altura.

5.7 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

- a) limpeza;
- b) resistência;
- c) bom estado de conservação e higiene; e
- d) características que atendam as especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.



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

5.9 A marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

- a) número do lote;
- b) data de embalagem e prazo ou data de validade;
- c) número de registro no Órgão competente do Ministério da Saúde;
- d) identificação do responsável pelo produto;
- e) número de registro do responsável no respectivo Conselho;
- f) peso líquido e drenado do produto; e
- g) ingredientes.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

- a) densidade da calda em Brix entre 14° e 40°.

6.2 Características microbiológicas:

- a) Salmonella sp. aus. em 25g; e
- c) Coliformes a 45 °C máx 10²/g.

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização.

6.4 Características sensoriais:

- a) aspecto frutas em pedaços;
- b) cor característica das frutas de origem;
- c) odor característico; e
- d) sabor característico.

7 INSPEÇÃO

7.1 A Marinha reserva-se ao direito de proceder a inspeção no estabelecimento produtor durante a fase de qualificação do produto para aquisição.

7.2 Reserva-se, ainda, ao direito de proceder as inspeções durante as fases de preparo, produção e expedição do produto para seus Depósitos, ao longo da vigência do contrato de fornecimento.

7.3 A salada de frutas em calda será submetida a exames em laboratórios credenciados pelo INMETRO ou indicados pela Marinha do Brasil, para comprovação dos requisitos exigidos no item 6 desta Especificação.



8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção da salada de frutas licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado em caso contrário.

