

	XAROPE DE GLICOSE Especificação	MAR 71000 / 622 11/AGO/2006
---	--	---

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por xarope de glicose, o produto obtido através do cozimento de uma mistura homogênea de glicose de amido de um vegetal com açúcar (sacarose) invertido, resultando em material xaroposo.

3 CLASSIFICAÇÃO

O xarope de glicose, para fornecimento na Marinha, deverá ser de consistência viscosa, de cor dourada, aspecto brilhante e com sabor doce agradável.

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.
Lei 8.078/90	Código de Defesa do Consumidor, publicada no DOU em 12/09/90.
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.
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.
Resolução – RDC	Aprova a Extensão de Uso dos Aditivos Dióxido de Enxofre e seus Sais

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

Palavra-chave: Xarope de Glicose.

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

27/2000	de Cálcio, Sódio e Potássio, na Função de Conservador para Xarope de Glicose, publicada no DOU em 30/03/2000.
Resolução - RDC 12/2001	Aprova o Regulamento Técnico sobre 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 o Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados, publicada no DOU em 09/07/2003.
Resolução - RDC 271/2005	Aprova o Regulamento Técnico para Açúcares e Produtos para Adoçar, publicada no DOU em 23/07/2005.
Instituto Adolfo Lutz – IAL	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz - Vol1.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O xarope de glicose deverá estar embalado em frascos de vidro e/ou de polietileno (PET), hermeticamente fechados, com peso líquido entre 350 a 400g, acondicionados em caixa de papelão ondulado.

5.2 O xarope de glicose, quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberta, pode conservar-se aproximadamente por 12 (doze) meses, em local seco e ventilado, com temperatura oscilando entre +30 e + 40 °C.

5.3 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.

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

5.5 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 do produto;
- g) ingredientes; e
- h) código de barras para identificação do produto.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

- a) substância seca % 78 a 81;
- b) pH (solução aquosa a 50%) 4,5 a 5,5;
- c) dióxido de enxofre max. 0,004 (como SO₂) g/100g;
- d) sulfito de sódio max. 0,004 (como SO₂) g/100g;
- e) bissulfito de sódio max. 0,004 (como SO₂) g/100g;
- f) metabissulfito de potássio max. 0,004 (como SO₂) g/100g;
- g) sulfito de potássio max. 0,004 (como SO₂) g/100g;
- h) sulfito de cálcio max. 0,004 (como SO₂) g/100g;
- i) bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio max. 0,004 (como SO₂) g/100g; e
- j) bissulfito de potássio max. 0,004 (como SO₂) g/100g.

6.2 Características microbiológicas:

Coliformes a 45 °C máx. 10/g.

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

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

6.4 Características sensoriais:

- a) textura xaroposo de consistência viscosa;
- b) aspecto brilhante;
- c) cor dourada;
- d) odor característico; e
- e) sabor doce característico.

7 INSPEÇÃO

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

7.2 Reserva-se, ainda, o 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 O xarope de glicose será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos no item 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

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

