



DOCE DE LEITE EM PASTA

MAR 71000/641
04/MAIO/2007

Especificação

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento de doce de leite em pasta para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por doce de leite, o produto resultante da cocção de leite com açúcar, podendo ser adicionado de outras substâncias alimentícias permitidas, até concentração conveniente e parcial caramelização.

O produto é designado "doce de leite" ou "doce de leite" seguido da substância adicionada que o caracteriza. Ex: "doce de leite com chocolate".

3 CLASSIFICAÇÃO

O doce de leite em pasta, para fornecimento na Marinha, deverá ser de consistência cremosa ou pastosa.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto Lei 986/69	Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. em 21/10/69.
Resolução CNNPA 12/78	Normas Técnicas de Alimentos, Comissão Nacional de Normas e Padrões de Alimentos, da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA 12/78, publicada no D.O.U. em 24/07/78.
Lei 8.078/90	Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. 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", da Secretaria de Vigilância Sanitária, publicada no D.O.U. em 01/08/97.

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

Palavra-chave: doce de leite em pasta

Propriedade da Marinha do Brasil

3 páginas

Resolução - RDC 12/2001	Aprova o Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada - Resolução da Diretoria Colegiada - RDC 12/2001, publicada no D.O.U. em 10/01/2001.
Resolução - RDC 175/2003	Aprova o Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada - RDC 175/2003, publicada no D.O.U. em 09/07/2003.
Instituto Adolfo Lutz – IAL	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O doce de leite em pasta deverá estar embalado em latas de folhas de flandres, hermeticamente fechados, com peso líquido de 1 Kg e 10 Kg, acondicionados em caixa de papelão.

5.2 O doce de leite em pasta, quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberta, pode conservar-se 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.

5.3.1 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada com as indicações do subitem 5.3.2, em lugar de destaque e de fácil visualização.

5.3.2 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 de Classe;
- f) peso líquido do produto; e
- g) código de barras para identificação do produto e de outros dados de produção.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:



- a) glicídios não redutores, em amido..... máx. 2,0% p/p;
- b) glicídios não redutores, em sacarose..... máx. 60% p/p;
- c) lipídios..... mín. 2,0% p/p;
- d) protídios..... mín. 6,0% p/p;
- e) resíduo mineral fixo..... máx. 2,0%p/p;
- f) acidez..... máx. 5% v/p; e
- g) umidade..... máx. 30% p/p.

6.2 Características microbiológicas:

- a) Coliformes a 45 °C máx. 5x10/g ;
- b) Estaf. Coag. Positiva máx. 10²/g ; e
- c) Salmonella ausência em 25/g .

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

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

6.4 Características sensoriais:

- a) textura pastosa;
- b) aspecto próprio;
- c) cor amarelo-pardacenta;
- d) odor próprio; 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, ao longo da vigência do contrato de fornecimento.

7.3 O doce de leite em pasta será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos no item 6 especificados nesta Norma.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

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

