



PÓ PARA PREPARO DE CREMES

Especificação

MAR 71000/717

26/SET/2014

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por pó para preparo de cremes, o produto em pó obtido pela mistura de ingredientes, tais como: cereais e vegetais desidratados, farinha de cereais, leite em pó, condimentos e outros.

3 CLASSIFICAÇÃO

O pó para preparo de cremes, para fornecimento na Marinha, poderá ser dos seguintes sabores:

- a) creme de cebola;
- b) creme de cereais com vegetais;
- c) creme de ervilha; e
- d) creme de milho.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS COMPLEMENTARES

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto-Lei 986/1969 JM Decreto que Estabelece Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.

Lei 8.078/1990 PR Lei que estabelece o Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.

Portaria 326/1997 SVS/MS Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.

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

Palavra-chave: Pó para preparo de cremes

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

RDC 12/2001 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.
RDC 33/2001 ANVISA/MS	Dispõe sobre o Regulamento Técnico que Aprova o Uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos para a Categoria de Alimentos 12: Sopas e Caldos, publicada no D.O.U. de 12/03/2001.
RDC 259/2002 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, publicada no D.O.U. de 23/08/2002.
RDC 275/2002 ANVISA/MS	Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.
RDC 273/2005 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico para Misturas para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos para o Consumo, publicada no D.O.U. de 23/09/2005.
RDC 14/2014 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico que Estabelece os Requisitos Mínimos para Avaliação de Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas e seus Limites de Tolerância, publicada no D.O.U. de 31/03/2014.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O pó para preparo de cremes deverá 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 sem aglomerados, com coloração uniforme, aroma e sabor próprios, antes e após o preparo.

5.2 O pó para preparo de cremes deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produza, desenvolva e/ou agregue substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

5.3 O pó para preparo de cremes deve atender aos Regulamentos Técnicos Específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes.

5.4 O pó para preparo de cremes deverá estar acondicionado em embalagens plásticas aluminizadas ou de material plástico resistente, com até 1 kg.



5.5 Os lotes deverão ter, no mínimo, 90 % (noventa por cento) da sua vida útil na data da entrega.

5.6 O produto, entregue ao final do processo licitatório, deverá ser idêntico às amostras dos itens apresentados na fase de análise, tanto em tamanho, quanto em conteúdo, tipo de embalagem e qualidade.

5.7 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.

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

5.8.1 A gravação ou marcação deverá permitir identificar o lote a que pertence o produto, de forma que seja visível, legível e indelével.

5.9 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 (razão social, endereço completo e CNPJ);
- d) peso líquido do produto;
- e) composição do produto; e
- f) modo de preparo.

5.10 As características sensoriais do produto devem ser mantidas até o máximo da diluição indicada.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:

- a) Salmonella sp..... ausência em 25 g
- b) Coliforme a 45 °C..... máx. 10^2 NMP/g; e
- c) Bacillus cereus..... máx. 3×10^3 UFC/g.

6.2 Características macroscópicas:

O produto não deverá conter aromas e impurezas ou materiais estranhos ao processo de industrialização e, ainda, deverá apresentar ausência de sujidades, parasitas e larvas.

6.3 Características sensoriais:

- a) aspecto homogêneo;
- b) cor uniforme;
- c) odor característico; e
- d) sabor característico.



6.3.1 As características sensoriais do pó para preparo de cremes serão avaliadas por teste de aceitação.

7 INSPEÇÃO

7.1 À Marinha reserva-se o direito de proceder à inspeção do estabelecimento produtor ou no local do beneficiamento durante a fase de qualificação do produto para licitação.

7.2 À Marinha reserva-se, ainda, o direito de proceder às inspeções durante as fases de preparo, produção e expedição do produto, ao longo da vigência do contrato de fornecimento.

7.3 O pó para preparo de cremes será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

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

