



MISTURA PARA PÃO FRANCÊS

MAR 71000/726

Especificação

06/04/2016

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento da mistura para pão francês para o consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por mistura para pão francês, a mistura em pó de vários ingredientes com a adição de outro(s) ingrediente(s) mencionado(s) nas instruções do fabricante, seguido de aquecimento, destinadas ao preparo de pão francês.

3 CLASSIFICAÇÃO

A mistura para pão francês, para fornecimento na Marinha, de acordo com o edital, será a de curta fermentação, que consiste num processo de fermentação em tempo reduzido com duração de, no máximo, 4 horas.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

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.
RDC 23/2000 ANVISA/MS	Dispõe sobre O Manual de Procedimentos Básicos para Registro e dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos, publicada no D.O.U. de 16/03/2000.

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

Palavra-chave: Mistura para Pão Francês

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.
Lei 10.273/2001 PR	Proíbe o uso de bromato de potássio na farinha e nos produtos de panificação, publicada no D.O.U. de 06/09/2001.
RDC 259/2002 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, publicada no D.O.U. de 23/09/2002.
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 344/2002 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre a Fortificação das Farinhas de Trigo e das Farinhas de Milho com Ferro e Ácido Fólico, publicada no D.O.U. de 18/12/2002.
RDC 360/2003 ANVISA/MS	Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, publicada no D.O.U. de 26/12/2003.
RDC 123/2004 ANVISA/MS	Altera a Resolução RDC/ANVISA nº259/02, publicada no D.O.U. de 14/05/2004.
RDC 263/2005 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico para Produtos de Cereais, Amidos, Farinhas e Farelos, publicada no D.O.U. de 23/09/2005.
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 60/2007 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico sobre Atribuição de Aditivos e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 6: Cereais e Produtos de ou a base de Cereais, publicada no D.O.U. de 11/09/2007.
RDC 27/2010 ANVISA	Dispões sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário, publicada no D.O.U. de 09/08/2010.
RDC 14/2014 ANVISA	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 A mistura para pão francês deverá ser fabricada com matérias-primas de primeira qualidade, isenta de parasitos, fungos e em perfeito estado de conservação, não podendo apresentar sujidades e manipulação defeituosa. Deve apresentar-se sem aglomerados e com coloração uniforme, aroma e sabor próprios, antes e após o preparo.

5.2 A mistura para pão francês deverá ser obtida, processada, embalada, armazenada, transportada e conservada em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida à legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

5.3 A mistura para pão francês deverá 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 É proibido o emprego de bromato de potássio, em qualquer quantidade, em mistura para pão francês.

5.5 A mistura para pão francês deverá ser acondicionada em saco de rafia ou composto sintético de polipropileno, com peso líquido de 25 Kg.

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

5.7 O produto, entregue ao final do processo licitatório, deverá ser de qualidade idêntica à amostra apresentada no Laboratório do Depósito de Suprimentos da Marinha no Rio de Janeiro na fase de análise.

5.8 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 às especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

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

5.10 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.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Característica físico-química:

Umidade.....máx. 15 % p/p.

Observação: Valor referente à farinha de trigo, matéria-prima da mistura.

6.2 Características microbiológicas:

a) Coliformes a 45 °C.....máx. 10² NPM/g; e

b) Salmonella spausência em 25 g.

6.3 Características microscópicas e macroscópicas:

O produto não deverá conter aromas, impurezas ou materiais estranhos ao processo de industrialização e, ainda, deverá estar ausente de sujidades, parasitos e larvas.

6.4 Características sensoriais:

a) aspecto pó fino homogêneo;

b) cor característica;

c) cheiro característico; e

d) sabor característico.

7 INSPEÇÃO

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

7.2 A Marinha 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 A mistura para pão francês será submetida a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 especificados nesta Norma.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção da mistura para pão francês licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.

