

	REQUISITOS MÍNIMOS DE QUALIDADE DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS	INFOTEC 30-175A 28/NOV/2011
---	--	---

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento dos gêneros alimentícios nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por gêneros alimentícios, para efeito desta Especificação, toda substância ou mistura de substâncias, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento.

3 CLASSIFICAÇÃO

Os gêneros alimentícios, para o fornecimento à Marinha, são classificados em:

- a) pescados;
- b) carnes;
- c) laticínios;
- d) hortifrutigranjeiros;
- e) grãos e farináceos;
- f) gelo;
- g) congelados;
- h) pães; e
- i) outros.

4 DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Os documentos abaixo listados são partes integrantes desta Norma:

Decreto-Lei 986/1969	Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
Lei 8.078/1990	Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
Portaria SVS/MS 326/1997	Aprova o Regulamento Técnico sobre as 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. de 01/08/1997.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão de Subsistência
Esta Norma cancela e substitui a INFOTEC 30-175/1997

Palavra-chave: requisitos mínimos de qualidade dos gêneros alimentícios perecíveis

Decreto 2.244/1997 MAPA	Aprova o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, publicado no D.O.U. de 05/06/1997.
Resolução RDC 12/2001 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.
Resolução RDC 275/2002 ANVISA/MS	Aprova 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, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2003.
Resolução RDC 360/2003 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada, publicado no D.O.U. de 26/12/2003.

5 REQUISITOS DE QUALIDADE

5.1 Recomendações Básicas para Recebimento de Gêneros Alimentícios

- a) verificar as condições do veículo de transporte dos gêneros alimentícios, que deve ser fechado, estar limpo e não transportar alimentos de características diferentes;
- b) verificar as condições de transporte, que deve ser frigorificado ou refrigerado, de acordo com o gênero recebido;
- c) observar data de validade e fabricação dos gêneros alimentícios;
- d) observar as condições das embalagens que devem estar limpas e íntegras;
- e) fazer avaliação sensorial: cor, odor, aparência, sabor e textura; e
- f) verificar se as temperaturas estão adequadas aos produtos recebidos:
 - congelados (-18°C com tolerância até -12°C);
 - resfriados (6 a 10°C, ou conforme o fabricante);e
 - refrigerados (até 6°C com tolerância até 7°C).

5.2 Grupo I – Pescados

5.2.1 Os pescados para fornecimento à Marinha deverão:

- a) ser procedentes de estabelecimento sob Inspeção Federal;
- b) ter sua embalagem hermeticamente fechada e de bom aspecto;
- c) ter sua carne com textura firme, de consistência sólida e elástica, sem sinais de escurecimento ou ressecamento;
- d) ter odor característico;
- e) sem formação de cristais de gelo e/ou água dentro da embalagem, o que indica sinal de recongelamento; e
- f) o transporte do produto deverá ser feito em viaturas frigoríficas de modo que a entrada se processe em condições higiênico, técnico e sanitárias perfeitas.



5.2.2 Os crustáceos congelados para fornecimento à Marinha deverão:

- a) ter seus músculos consistentes;
- b) apresentar odor e cor característica: rosada ou acinzentada, de acordo com a espécie, sem pigmentação estranha;
- c) sem formação de cristais de gelo e/ou água dentro da embalagem, o que indica sinal de recongelamento; e
- d) o transporte do produto deverá ser feito em viaturas frigoríficas de modo que a entrada se processe em condições higiênico, técnico e sanitárias perfeitas.

5.3 Grupo II – Carnes

5.3.1 As carnes para fornecimento à Marinha deverão:

- a) ser procedentes de estabelecimento sob Inspeção Federal;
- b) apresentar, nas embalagens, o sinal característico do SIF, ou DCIPA (Divisão de Classificação e Inspeção de Produtos Animais), com os números de registro dos estabelecimentos;
- c) ser acondicionadas em embalagens hermeticamente fechadas, limpas e resistentes;
- d) sem formação de cristais de gelo e/ou água dentro da embalagem, o que indica sinal de recongelamento;
- e) apresentar cor e odor característicos: vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas;
- f) apresentar aspecto e sabor característicos do produto;
- g) estar isentas de parasitas, fungos e sujidades; e
- h) o transporte do produto deverá ser feito em viaturas frigoríficas de modo que a entrada se processe em condições higiênico, técnico e sanitárias perfeitas.

5.3.2 Os embutidos para fornecimento à Marinha deverão:

- a) estar com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa;
- b) estar com odor característico, sem odor de rancho;
- c) apresentar cor característica de cada tipo, sem manchas pardacentas, esbranquiçadas, verdes ou cinzas;
- d) as partes gordurosas não poderão se apresentar rançosas e amareladas; e
- e) o transporte do produto deverá ser feito em viaturas frigoríficas de modo que a entrada se processe em condições higiênico, técnico e sanitárias perfeitas.

5.4 Grupo III - Hortifrutigranjeiros

5.4.1 Os produtos hortifrutícolas e grãos para fornecimento à Marinha deverão:

- a) apresentar as características de cada espécie bem definidas;
- b) estar fisiologicamente bem desenvolvidos, com tamanho, aroma, cor e sabor agradável ao paladar característicos de cada espécie;
- c) estar sadios, limpos, livres de insetos, parasitas e fungos, causadores de danos e deterioração;
- d) estar isentos de pragas, doenças e substâncias nocivas à saúde;
- e) estar isentos de danos mecânicos e fisiológicos;
- f) não apresentar umidade externa e interna anormais; e
- g) apresentar maturação suficiente e uniforme.



5.4.2 Verduras

5.4.2.1 As verduras para fornecimento à Marinha serão da classe extra, que deverá ser constituída por:

- a) verduras de ótima qualidade;
- b) sem defeitos;
- c) com folhas verdes;
- d) sem traços de descoloração; e
- e) intactas, firmes e bem desenvolvidas.

5.4.2.2 As verduras, da classe extra, deverão apresentar coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que alterem a sua conformação e a sua aparência. De acordo com o tipo, deverão obedecer aos requisitos a seguir:

5.4.2.3 Agrião

- tipo extra, acondicionado em maço/amarrado; e
- apresentar folhas pequenas, arredondadas, de coloração verde-escura e brilhantes.

5.4.2.4 Alface

- tipo extra, grupo lisa, com folhas lisas e delicadas de bordas arredondadas, podendo ou não formar cabeça ou grupo crespa, com folhas crespas de bordas recortadas e irregulares, não formando cabeça; e
- coloração verde.

5.4.2.5 Brócolis

- coloração verde-escura, com os botões totalmente fechados, talos firmes e folhas com aspecto de produto fresco.

5.4.2.6 Cebolinha

- tipo extra, acondicionadas em maço/amarrado; e
- coloração verde-escura.

5.4.2.7 Chicória

- tipo extra; e
- folha lisa ou crespa, de coloração verde brilhante, variando de verde escuro (parte externa) a verde claro (partes internas), firmes, sem áreas escuras e sem folhas murchas.

5.4.2.8 Couve-Flor

- tipo extra, de cor branca ou creme, sem manchas escuras;
- classe 4, com diâmetro transversal da cabeça maior ou igual a 150 mm e menor que 170 mm.
- apresentar flores suculentas que se fundem, numa massa espessa, para formar a chamada “cabeça” da couve-flor;
- ser entregue sem rama e sem talo, sendo este cortado na base da rama; e
- ter de acordo com a safra peso mínimo de 500 g, de novembro a março, e 1000 g, de abril a outubro.

5.4.2.9 Couve Manteiga

- tipo extra, lisa, do grupo manteiga;
- folhas de coloração verde-claro, tenras, lisas ou pouco onduladas, com pecíolo e nervura verde-clara; e
- as folhas devem estar com aspecto de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com os talos firmes.



5.4.2.10 Coentro

- tipo extra, acondicionado em maço/amarrado; e
- folhas de cor verde vivo, sem manchas e com os talos crocantes, sem folhas amareladas e com os talos moles.

5.4.2.11 Espinafre

- tipo extra, acondicionado em maço/amarrado; e
- folhas triangulares, de cor verde-escura brilhante.

5.4.2.12 Salsa

- tipo extra, lisa ou crespa, acondicionadas em maço/amarrado; e
- folhas pequenas de coloração verde-escuro brilhante, com bordas franjadas, forma ligeiramente triangular e um longo pecíolo.

5.4.2.13 Repolho

- ter as folhas perfeitamente sobrepostas umas sobre as outras formando a “cabeça” do repolho;
- possuir “cabeças” cujos talos denotem corte recente;
- apresentar folhas lisas de cor verde clara; e
- peso médio de 1500 g.

5.4.3 Legumes

5.4.3.1 Os legumes para fornecimento à Marinha, além das condições gerais já discriminadas, deverão possuir os tipos e as classificações abaixo:

ITEM	TIPO	REQUISITOS
Abóbora	Pescoço (seca)	Peso médio de 10 a 30 Kg.
	Branca	peso médio de 10 a 25 Kg.
Abobrinha Italiana	Extra	Comprimento médio de 14,4 a 22 cm, diâmetro de 3,8 a 7 cm e peso do fruto de 127 a 520 g.
Aipim	Santa Cruz	----
Batata doce	Rosada, Extra	Comprimento médio de 10 a 15 cm.
Berinjela	Média, Extra	Comprimento médio de 16 a 19 cm, diâmetro transversal de no mínimo 6,0 cm e peso médio de 295 a 430g.
Beterraba	Extra	Comprimento médio de 3 a 8,5 cm e diâmetro de 3 a 9 cm.
Cenoura	Extra “A”	Comprimento médio de 13 a 17 cm, diâmetro de 2,5 a 4 cm.
Chuchu	Médio, Extra	Comprimento médio de 10 a 18 cm, diâmetro de 5 a 13 cm e peso de 125 a 330g.
Inhame	Chinês, Extra	----
Milho verde	Extra	Grãos bem desenvolvidos, de coloração amarela e palha de cor verde viva.
Jiló	Extra “AA”	Coloração de verde clara a escura.
Pepino	Comum, Médio e Extra	Coloração verde-escuro, comprimento mínimo de 16 e máximo de 25 cm e diâmetro mínimo de 4 cm.
Pimentão	Verde, Extra	Comprimento mínimo de 7 cm e diâmetro mínimo de 5 cm.



ITEM	TIPO	REQUISITOS
Quiabo	Liso, Extra	Comprimento médio de 6 a 9,7 cm, diâmetro e 1 a 1,6 cm e peso do fruto de 4 a 10g.
Tomate	Comum, Extra “A”	Comprimento mínimo de 5 cm, diâmetro mínimo de 4,7 cm e de 11 a 13 unidades por Kg.
Vagem	Manteiga, Extra	Seção reta achatada, comprimento mínimo de 18 cm e diâmetro mínimo de 1,2 cm.

5.4.4 Frutas

5.4.4.1 As frutas para fornecimento à Marinha, além das condições gerais já discriminadas, deverão possuir os tipos e as classificações abaixo:

ITEM	TIPO	REQUISITOS
Abacate	Fortuna	Redondo, casca dura e escura e peso médio de 400g.
	Quintal	Comprido, semelhante à pêra e peso médio de 700 a 800 g.
Abacaxi	Hawai	Arredondado, folha lisa sem espinhos, sabor ácido (característico do abacaxi), e cor verde-amarelada.
	Pérola	Alongado, folhas com espinhos, sabor adocicado, cor verde, mesmo quando maduro.
Ameixa	Japonesa	Coloração de vermelho a vinho. Com 8 a 10 unidades/Kg.
Banana	Nanica, extra (d'água)	Comprimento mínimo de 15 cm e diâmetro médio de 3,3 cm e 5 a 7 unidades/Kg.
	Prata, Extra	Comprimento mínimo de 12 cm e diâmetro de 3,5 cm e 8 a 10 unidades/Kg.
Caqui	Rama Forte, Extra “AA”	Cor vermelha, textura macia, peso mínimo de 140g, comprimento médio de 5,1 a 6 cm, diâmetro médio de 6,8 a 8 cm e 6 a 7 unidades /Kg.
Goiaba	Vermelha	Coloração verde-amarelada, com 3 a 4 unidades/Kg.
Laranja	Lima	Diâmetro médio de 6,5 a 7,3 cm, 162 a 200 frutos/caixa e 6 a 8 unidades/Kg.
	Natal/Seleta	Diâmetro médio de 7 a 7,6 cm, 137 a 175 frutos/caixa e 5 a 7 unidades/Kg.
	Pêra	Diâmetro médio de 7 a 7,3 cm, 162 a 175 frutos/caixa e 6 a 8 unidades/Kg.
Limão	Taiti	Coloração verde, sem sementes e 10 a 12 unidades/Kg.
Manga	Espada	Coloração verde.
Maçã	Nacional (Gala ou Fuji)	Coloração vermelha, com 113 a 125 frutos por caixa, peso médio de 168 a 188g/fruto e 5 a 6 unidades/Kg.
	Importada “Red Delicious” Classe D ou E	Coloração vermelha, com 113 a 125 frutos por caixa, peso médio de 168 a 188 g/fruto e 6 a 7 unidades/Kg.



ITEM	TIPO	REQUISITOS
Mamão	Formosa, Comum	Peso médio de 1,5 a 2,5Kg/fruto.
	Hawai, Tipo 10 a 13	Comprimento médio de 13,7 a 14,5 cm, diâmetro médio de 8,3 a 9,0 cm, peso médio de 450 a 540 g e duas unidades/Kg.
Melancia	Média	Diâmetro médio de 24 a 27 cm e peso médio de 8 a 9,9 Kg.
Melão	Amarelo, Tipo 8 ou 10	Comprimento médio de 16 a 19,8 cm, diâmetro médio de 13,8 a 16,8 cm e peso médio de 1,4 a 2,0 Kg.
Pêra	Tipo 110 ou 120 D'anjour ou Williams	Com 110 ou 120 frutos por caixa, com peso médio de 140 a 200 g por fruto e 5 a 7 unidades/Kg.
Tangerina	Pokan, Extra	6 a 8 unidades / Kg.
	Murcot Extra	6 a 7 unidades / Kg.
Uva	Itália	Cachos com uvas grandes, de cor esverdeada e de consistência carnuda, com peso mínimo de 350 g e bagos com peso médio de 8,0 g.
	Niágra ou Rosada	Cachos com uvas pequenas, de cor vinho e de consistência succulenta, com peso mínimo de 200 g e pagos com peso médio de 4,5 g.

OBS.: Salvo solicitação contrária das OMC, as frutas, deverão ser fornecidas num grau de maturação tal, que permita seu consumo no mesmo dia do fornecimento.

5.4.5 - Alho, batata e cebola

5.4.5.1 Além dos requisitos gerais já discriminados, o alho, a batata e a cebola serão fornecidos segundo os tipos e classes abaixo:

ITEM	TIPO	REQUISITOS
Alho	Importado/Nacional Nobre classes 5 a 7	Bulbos com até 20 dentes, diâmetro meridional médio de 4,2 a 5,5 cm.
Batata	Comum, Graúda e Especial	Diâmetro, da seção reta transversal, mínimo de 4,5 cm.
Cebola	Ovalada e Especial	Bulbos com forma ovalada, diâmetro horizontal mínimo de 6 cm.

5.4.6 - OVOS

5.4.6.1 Os ovos para fornecimento à Marinha deverão:

- ser procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Federal ou Estadual, apresentarem o sinal característico do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou DCIPA (Divisão de Classificação e Inspeção de Produtos Animais), com os números de registros; e
- apresentar casca íntegra, sem rachaduras e resíduos que indiquem a falta de higiene.

5.4.6.2 Os ovos poderão ser dos tipos:

- extra: com peso mínimo de 60 g por unidade ou 720 g por dúzia;
- grande: com peso mínimo de 55 g por unidade ou 660 g por dúzia;
- médio: com peso mínimo de 50 g por unidade ou 600 g por dúzia; e



d) pequeno: com peso mínimo de 45 g por unidade ou 540 g por dúzia.

Obs.: Será permitido, numa amostragem, um percentual de até 10% (do total) de ovos de tamanho inferior ao do tipo fornecido.

5.5 Grupo IV - Gelo

5.5.1 O gelo em cubos ou em cilindros, para fornecimento à Marinha deverá:

- a) ser resultante da congelação de água potável, própria para consumo humano; e
- b) ser insípido e inodoro.

5.6 Grupo V – Congelados

5.6.1 Os congelados para fornecimento à Marinha deverão:

- a) apresentar limpeza;
- b) resistência;
- c) bom estado de conservação e higiene;
- d) toda embalagem deverá, necessariamente ser marcada, rotulada, ou etiquetada com caracteres legíveis, em lugar de destaque de fácil visualização; e
- e) o transporte do produto deverá ser feito em viaturas frigorificadas de modo que a entrada se processe em condições higiénicas, técnicas e sanitárias perfeitas.

5.7 Grupo VI – Grãos e Farináceos

5.7.1 Os grãos e farináceos para fornecimento à Marinha deverão:

- a) terem sido produzidos com matéria prima de primeira qualidade, isentos de substâncias estranhas, de origem terrosa, de parasitas, de fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e com coloração específica de cada tipo;
- b) estarem embalados em sacos plásticos, hermeticamente fechados;
- c) as farinhas devem ter aspecto de pó fino ou granuloso, de acordo com o tipo, não devendo estar empedradas, fermentadas ou rançosas.

5.8 Grupo VII – Laticínios

5.8.1 Os laticínios para fornecimento à Marinha deverão:

- a) ser procedente de estabelecimento sob Inspeção Federal;
- b) apresentar, nas embalagens, o sinal característico do SIF, ou DCIPA (Divisão de Classificação e Inspeção de Produtos Animais), com os números de registro dos estabelecimentos;
- c) ser acondicionados em embalagens hermeticamente fechadas, limpas e resistentes;
- d) as embalagens não poderão estar estufadas ou com algum tipo de alteração;
- e) apresentar cor, odor e sabor característico do tipo; e
- f) o transporte dos laticínios que necessitam de refrigeração deverá ser feito em viaturas frigorificadas.

5.9 Grupo VIII – Diversos

5.9.1 Diversos - Neste subitem estarão inclusos os itens abaixo, entre outros:

- a) Pós:
 - refrescos
 - bebidas lácteas
 - curau
 - pudins
 - caldos
 - batata em flocos
 - cremes



- b) sorvetes;
- c) doces;
- d) milho verde em conserva; e
- e) água mineral.

5.9.2 Pós

5.9.2.1 Os diversos tipos de pós para fornecimento à Marinha deverão:

- a) ser fabricados com matérias-primas de primeira qualidade, estando isentos de parasitas, fungos e estarem em perfeito estado de conservação;
- b) apresentar sem aglomerados, com coloração uniforme, aroma e sabor próprios antes e após o preparo; e
- c) estar embalados em sacos de polietileno, atóxico, potes plásticos ou outra embalagem (de 10 Kg, exceto caldos e batata em flocos) que garanta a preservação da qualidade do produto.

5.9.3 Sorvetes

5.9.3.1 Os sorvetes para fornecimento à Marinha deverão:

- a) apresentar aspecto homogêneo;
- b) apresentar cor, sabor e odor característico do tipo; e
- c) o transporte do produto deverá ser feito em viaturas frigorificadas.

5.9.4 Doce cremoso, em pasta ou em calda, simples ou misto

5.9.4.1 O doce cremoso ou em pasta para fornecimento à Marinha deverá:

- a) ter sido preparado com frutos sãos, limpos, isentos de matéria terrosa, parasitas e detritos animais ou vegetais;
- b) não apresentar embalagens enferrujadas, estufadas, amassadas, trincadas, com vazamento ou qualquer outro sinal de alteração; e
- c) apresentar cor, sabor e odor característico do tipo.

5.9.5 Milho verde em conserva

5.9.5.1 O milho verde reidratado em conserva para fornecimento à Marinha deverá:

- a) ser com grãos inteiros, cor amarelo claro;
- b) estar isento de fermentações, sem turvação; e
- c) estar embalado em latas de folha de flandres hermeticamente fechadas.

5.9.6 Água mineral

5.9.6.1 A água mineral para fornecimento à Marinha deverá ser proveniente de fontes que possuam composição química e propriedades físicas ou físico-químicas distintas da água comum.

5.9.7 Outros

5.9.7.1 Todos os demais gêneros alimentícios fornecidos à Marinha deverão ser submetidos, no ato do recebimento, às recomendações básicas, conforme item 5.1, observando as características específicas de cada gênero alimentício.

6 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

O fornecimento de gêneros alimentícios deverá obedecer as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito, caso os itens satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.

