



FEIJÃO PRETO

MAR 71000/109F

Especificação

03/05/2023

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por feijão preto, para efeito desta Especificação, os grãos provenientes das espécies *Phaseolus vulgaris* L.

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 O feijão, para fornecimento na Marinha, será classificado em grupo, classe e tipo como disposto a seguir:

- a) grupo: I;
- b) classe: preto; e
- c) tipos: 1 e 2, de acordo com o edital.

3.2 Para efeito desta Especificação consideram-se:

- a) grupo I - feijão comum, quando proveniente da espécie *Phaseolus vulgaris* L.;
- b) preto - produto que contém, no mínimo, 97% (noventa e sete por cento) de grãos de coloração preta; e
- c) tipo - de acordo com a sua qualidade, definida pelos limites máximos de tolerância, conforme Tabela 1 da Instrução Normativa 12/2008 MAPA, prevista no anexo disposta nesta Especificação.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS COMPLEMENTARES

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

**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.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/109E/2012

Palavra-chave: Feijão Preto

Propriedade da Marinha do Brasil

5 páginas

Portaria 326/1997 SVS/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Portaria da Secretaria de Vigilância Sanitária, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.
RDC 275/2002 Anvisa	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. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.
Portaria 248/2008 Inmetro/MDIC	Aprova o Regulamento Técnico Metrológico que estabelece os critérios para verificação do conteúdo líquido de produtos pré-medidos com conteúdo nominal igual, comercializado nas grandezas de massa e volume. Portaria Inmetro, publicada no D.O.U. de 22/07/2008.
Instituto Adolfo Lutz – IAL - 2008	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição, 1ª edição digital, São Paulo, 2008.
IN 12/2008 MAPA	Estabelece o Regulamento Técnico do Feijão, definindo o seu padrão oficial de classificação, com os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 31/03/2008.
IN 56/2009 MAPA	Altera a Instrução Normativa MAPA nº12 de março de 2008. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 25/11/2009.
IN 48/2011 MAPA	Altera a Instrução Normativa MAPA nº12 de março de 2008. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 03/11/2011.
Portaria 350/2012 Inmetro	Altera a Portaria 248 de 17 de julho de 2008. Portaria Inmetro, publicada no D.O.U. de 10/07/2012.
RDC 429/2020 Anvisa	Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 09/10/2020.
Portaria 251/2021 Inmetro	Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado sobre conteúdos líquidos de mercadorias pré-embaladas. Portaria Inmetro, publicada no D.O.U. de 14/06/2021.
RDC 623/2022 Anvisa	Dispõe sobre Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas, seus Limites de Tolerância e dá outras Providências. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 16/03/2022.
IN 160/2022 Anvisa	Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.
RDC 727/2022	Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Resolução da



5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O feijão preto deverá apresentar-se fisiologicamente desenvolvido, são, limpo e seco. Sem sementes tratadas ou tóxicas, insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados, que modifiquem sua qualidade e estado de conservação.

5.2 Para a definição do tipo e qualidade do feijão preto, serão considerados os limites máximos de tolerâncias de defeitos, obedecidos os seguintes critérios de classificação (vide anexo), previstos na tabela 1 da Instrução Normativa 12/2008 MAPA.

5.3 O feijão preto, na ocasião de cada aquisição, deve apresentar-se homogêneo quanto às suas especificações de identidade, qualidade e apresentação.

5.4 O feijão preto deverá apresentar dois tipos de embalagens:

- a) embalagem individual: composta por saco plástico (material sintético), atóxico e transparente contendo 1Kg ou 5Kg de peso líquido do produto; e
- b) embalagem coletiva: composta por saco plástico (material sintético) reforçado, atóxico e transparente, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, contendo pacotes de 1Kg ou 5Kg de peso líquido em fardos de 10Kg a 30Kg. Não será permitido a existência de espaços vazios entre as embalagens e os limites da embalagem coletiva.

5.4.1 A marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

- a) número do lote;
- b) grupo, classe, tipo;
- c) prazo ou data de validade;
- d) identificação de origem (razão social, endereço completo e CNPJ);
- e) peso líquido do produto; e
- f) denominação de venda do produto.

5.4.2 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

- a) limpeza e higiene;
- b) resistência;
- c) bom estado de conservação; e
- d) características que atendam às especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

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

5.5 O feijão preto embalado deverá conservar-se por, no mínimo, 6 (seis) meses.

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



5.6.1 Dentro de um mesmo lote não será admitida a mistura de lotes e todas as embalagens devem ser do mesmo material e ter idêntica capacidade de acondicionamento.

5.7 A empresa licitante deverá apresentar, os respectivos certificados e laudos técnicos das análises previstas no item 6 desta Especificação.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

Umidade máx. 14%.

Fonte: Instituto Adolf Lutz–IAL (2008) e IN MAPA nº12/2008.

6.2 Teste de cocção:

O produto deverá apresentar um bom cozimento (vide anexo).

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto deverá seguir a recomendação da legislação própria relacionada a presença de materiais estranhos ao processo de industrialização, os quais deverão apresentar quantidade limitada de sujidades, parasitos, larvas e pelos humanos.

Fonte: RDC Anvisa/MS nº623/2022.

7 INSPEÇÃO

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

7.2 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 feijão preto poderá ser submetido a verificações e 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 feijão preto licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam às exigências, ou rejeitado caso contrário.



ANEXO

ANÁLISE DE FEIJÃO PRETO

TESTE DE COCÇÃO
(panela de pressão)

- a) Colocar 100g de feijão em 500mL de água;
- b) Ajustar a tampa e deixar esquentar devagar até que o escapamento do vapor evidencie o ponto de fervura;
- c) Deixar o vapor escapar durante 1 minuto para diminuição da pressão dentro da panela;
- d) Diminuir a chama. Decorridos 40 minutos apagar o fogo. Retirar a panela do calor, a fim de deixar a pressão diminuir gradualmente (10 a 15 min.);
- e) Abrir a panela quando não houver mais escapamento de vapor ao se tocar a válvula; e
- f) Verificar se os grãos estão macios, roliços e cheios ao serem amassados com os dedos ou com uma colher.

LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA PARA DEFINIÇÃO DO TIPO E QUALIDADE DO FEIJÃO

Tipo	Defeitos Graves				Total de defeitos leves ²
	Matérias estranhas e Impurezas ¹		Total de mofados, ardidos e germinados	Total carunchados por lagartas das vagens	
	Total	Insetos Mortos			
1	De zero a 0,50%	De zero a 0,10%	De zero até 1,50%	De zero até 1,50%	De zero até 2,50%
2	Acima de 0,50% até 1,00%	Acima de 0,10% até 0,20%	Acima de 1,50% até 3,00%	Acima de 1,50% até 3,00%	Acima de 2,50% até 6,50%

OBS.

1. O valor percentual que exceder ao limite máximo estabelecido para impurezas e matérias estranhas será descontado do peso líquido do lote.
2. Grãos amassados, danificados, imaturos e partidos.
3. Será rejeitado o feijão em mau estado de conservação e com odor estranho, segundo a legislação vigente.

