

	BISCOITO DE LEITE ESPECIAL Especificação	MAR 71000/577 01/OUTUBRO/98
---	--	---

SUMÁRIO:

- 1 Objetivo
- 2 Normas e/ou documentos complementares
- 3 Condições gerais
- 4 Condições específicas
- 5 Inspeção
- 6 Aceitação e rejeição

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do biscoito de leite especial para consumo nos navios e estabelecimentos da Marinha do Brasil.

1.1 Classificação:

O biscoito para efeito desta Especificação será o de leite especial.

2 NORMAS E/OU DOCUMENTOS COMPLEMENTARES

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

- | | |
|----------|--|
| 52916/63 | Decreto sobre a indicação das quantidades de mercadorias acondicionadas |
| 986/69 | Decreto que estabelece normas básicas sobre alimentos |
| | Normas Técnicas Especiais sobre Alimentos do Estado de São Paulo, aprovadas pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos do Ministério da Saúde, publicadas no D.O.U. de 24/07/78 |
| 12/78 | Resolução Normativa da Câmara Técnica de Alimentos, do Conselho Nacional de Saúde com Definição de Termos, instruções relativas à rotulagem e outras providências, publicadas no D.O.U. de 12/01/79 e ratificado |

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Superintendência Técnica
Departamento do Material

Palavra-chave: Biscoito de leite especial

01/86	Portaria da DINAL (Ministério da Saúde)
09/97	Portaria da Secretaria de Vigilância Sanitária de Alimentos do Ministério da Saúde - Padrões Microbiológicos para Alimentos
8078/90	Lei que estabelece o Código de Defesa do Consumidor
101/93	Portaria do Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária - Métodos Analíticos para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes - Métodos Microbiológicos - publicada no D.O.U. de 17/08/93
	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz
	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists
	Manual de Legislação de Embalagens para Alimentos - ITAL

3 CONDIÇÕES GERAIS

3.1 O biscoito deverá ter sido fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. O aspecto deverá ser de massa torrada característica, textura uniforme, aroma e sabor próprios.

O aspecto, o sabor e os ingredientes adicionais que melhorem e/ou enriqueçam a qualidade do biscoito serão fatores comparativos fundamentais para a aprovação e a homologação do produto na classificação de “Especial”.

3.2 O biscoito de de leite especial conserva-se em boas condições por um período aproximado de 6 (seis) meses na temperatura entre +30° e +40°C.

3.2.1 O biscoito de leite especial deverá estar acondicionado em embalagens (pacotes) individuais de até 500g em papel celofane ou similar, que garanta a qualidade do produto. Os pacotes deverão estar agrupados em caixas de papelão ondulado com peso líquido de até 10 kg.

3.3 Obrigatoriamente, as embalagens devem 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.

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

3.5 A marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações, em português:

- a) número do lote;

- b) data de fabricação e prazo ou data de validade;
- c) identificação do responsável pelo produto;
- d) número de registro nos órgãos competentes;
- e) peso líquido do produto; e
- f) informação adequada sobre ingredientes.

4 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

4.1 Características físico-químicas:

- a) umidade máxima 14.0% p/p;
- b) acidez em ml de solução normal de hidróxido de sódio máx. 2.0% p/p;
- c) resíduo mineral fixo, deduzido o sal máx. 3.0% p/p; e
- d) rancidez ausência.

4.2 Características macroscópicas:

Ausência de sujidades, parasitas e larvas, estabelecido o limite máximo de até 30 (trinta) fragmentos de insetos, a nível microscópico em 100g do produto.

4.3 Características microbiológicas:

O biscoito deverá obedecer os limites de:

- a) salmonellas ausência em 25g da amostra;
- b) staphylococcus aureus máx. 10^2 /g da amostra;
- c) bolores e leveduras 10^3 /g da amostra; e
- d) bactérias do grupo coliforme de
origem fecal máx. 1/g da amostra.

5 INSPEÇÃO

5.1 A Marinha reserva-se ao direito de proceder a inspeção no estabelecimento produtor durante a fase de qualificação do produto para licitação.

5.2 Reserva-se, ainda, ao direito de proceder as inspeções durante as fases de preparo, produção e expedição do produto para seus depósitos, durante a vigência do contrato de fornecimento.

5.3 Ensaios:

O biscoito será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos no item 4 desta Especificação.

6 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

Para que o produto seja aceito é necessário que satisfaça todos os requisitos dos itens 3 e 4, cujo não atendimento motivará a rejeição do produto.
