

	BISCOITOS Especificação	MAR 71000/70D 03/05/2023
--	---	--

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por biscoito, para efeito desta Especificação, o produto obtido pelo amassamento e cozimento apropriado da massa preparada com farinhas e/ou amidos, fermentados ou não, e outros ingredientes, desde que mencionados e aprovados pelos órgãos competentes, que não descaracterizem o produto.

3 CLASSIFICAÇÃO

O biscoito, para fornecimento na Marinha, poderá ser dos seguintes tipos:

- a) biscoito doce tipo Maisena: produto feito a partir de farinha de trigo, açúcar, óleo e essência de baunilha, laranja ou limão, com formato retangular;
- b) biscoito doce tipo Maria: produto feito a partir de farinha de trigo, açúcar, óleo e essência de baunilha e leite com formato redondo;
- c) biscoito salgado tipo *Cream Cracker*: produto feito a partir de farinha de trigo rica em ferro e ácido fólico, gordura, malte, açúcar, leite em pó, sal, fermento biológico e fermento químico; e
- d) biscoito salgado integral: produto feito a partir de farinha de trigo integral rica em ferro e ácido fólico, gordura, malte, leite em pó, sal, açúcar, fermento químico e fermento biológico, com uma quantidade mínima de fibras de 1,0 g por porção.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto Lei 986/1969	Institui Normas Básicas sobre Alimentos. Decreto Lei, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
Lei 8.078/1990	Código de Defesa do Consumidor. Lei, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/70C/2014

Palavra-chave: Biscoitos

Propriedade da Marinha do Brasil

5 páginas

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. Portaria da Secretaria de Vigilância Sanitária, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.
RDC 383/1999 Anvisa/MS	Aprova o Regulamento Técnico que aprova o uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos para a categoria de alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 09/08/1999.
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.
Lei 10.674/2003	Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Lei publicada no D.O.U. de 19/05/2003.
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 do 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.
RDC 285/2019 Anvisa	Aprova o Regulamento Técnico que proíbe o uso de aditivos alimentares contendo alumínio em diversas categorias de alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 22/05/2019.
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 do 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.
RDC 724/2022 Anvisa/MS	Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.



IN 161/2022 Anvisa	Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.
RDC 711/2022 Anvisa	Dispõe sobre Requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.
RDC 727/2022 Anvisa/MS	Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 Os biscoitos deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos ou queimados e de características sensoriais anormais.

5.2 Os biscoitos deverão ser obtidos processados, embalados, armazenados, transportados e conservados 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 Os biscoitos deverão estar acondicionados em: embalagens de até 500 g, agrupados em caixas de papelão ondulado com peso líquido de até 5,0 kg, ou em embalagens individuais de 25 a 30 g, acondicionados em caixa de papelão ondulado de 4,0 a 8,0 kg.

5.3.1 Dentro de uma mesma caixa não será admitida a mistura de lotes.

5.4 Os biscoitos, quando tecnicamente processados em sua embalagem original não aberta, deverão conservar-se por, no mínimo, 6 (seis) meses.

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

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

5.7 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

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

5.8 A marcação da embalagem deve trazer, no mínimo, as seguintes indicações, em português:

- a) denominação de venda do produto;



- b) número do lote;
- c) data de embalagem e prazo ou data de validade;
- d) identificação do responsável pelo produto (razão social, endereço completo e CNPJ);
- e) peso líquido do produto; e
- f) composição do produto.

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

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características sensoriais:

- a) aspecto..... característico;
- b) cor (massa e recheio)..... característica;
- c) odor..... característico;
- d) sabor (massa e recheio).....característico; e
- e) consistência/textura (massa e recheio).....característica.

6.2 Características físico-químicas:

- a) umidade.....máx. 15%p/p;
- b) acidez em solução normal.....máx. 2,0 ml/100g; e
- c) resíduo mineral fixo (deduzido o sal).....máx. 3,0% p/p.

Fonte: RDC Anvisa nº711/2022 e Instituto Adolf Lutz–IAL (2008).

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, os quais deverão apresentar ausência de sujidades, parasitos, larvas e pelos humanos.

Fonte: RDC Anvisa/MS nº623/2022.

6.4 Características microbiológicas:

- a) *Salmonella sp*/25g ausente;
- b) *Bacillus cereus* presuntivo/g..... máx. 10^2 UFC/g;
- d) *Estafilococos coag.* positiva/g..... máx. 10^2 UFC/g;
- c) *Escherichia coli*/g..... máx. 10 UFC/g;e
- d) Bolores e leveduras/g..... máx. 5×10^2 UFC/g.

Fonte: IN Anvisa 161/2022.

Da expressão e interpretação dos resultados:

Quando os resultados forem obtidos por UFC (Unidade Formadora de Colônia), esses devem ser expressos em UFC por grama ou mililitro do alimento (UFC/g ou UFC/mL); e

Quando os resultados forem obtidos por NMP (Número Mais Provável), esses devem ser expressos em NMP por grama ou mililitro do alimento (NMP/g ou NMP/mL).

Fonte: RDC Anvisa nº724/2022.



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 Os Biscoitos poderão ser submetidos 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 dos biscoitos licitados com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam às exigências, ou rejeitado em caso contrário.

