



MAIONESE

MAR 71000/077B

Especificação

14/OUT/2013

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por maionese o produto cremoso em forma de emulsão estável, óleo em água, preparado a partir de óleo(s) vegetal(is), água e ovos, podendo ser adicionado de outros ingredientes, desde que não descaracterizem o produto. O produto deve ser acidificado.

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 A maionese, para fornecimento na Marinha, deverá ser do tipo tradicional.

3.2 A maionese, para fornecimento da Marinha, terá a embalagem estabelecida à critério da MB, na ocasião da aquisição, conforme descrito abaixo:

- I) Frasco de vidro ou plástico de 250 a 500g;
- II) Balde de até 5 Kg; e
- III) Sachet de 6 ou 8g.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto Lei 986/1969 Decreto que estabelece Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.

Medida Provisória 2.190.34 Altera o Decreto Lei 986/69, publicada no D.O.U. de 29/06/2001.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/077A/2003

Palavra-chave: Maionese

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

Lei 8.078/1990	Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
RDC 12/2001 ANVS/ MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.
RDC 259/2002 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, publicada no D.O.U. de 23/09/2002.
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, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.
RDC 175/2003 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados, publicada no D.O.U. de 09/07/2003.
RDC 360/2003 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, Tornando Obrigatória a Rotulagem Nutricional, publicada no D.O.U. de 26/12/2003.
RDC 276/2005 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico para Especiarias, Temperos e Molhos, publicada no D.O.U. de 23/09/2005.
RDC 4/2007 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico sobre Atribuição de Aditivos e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 13: Molhos e Condimentos, publicada no D.O.U. de 17/01/2007.
IAL – Instituto Adolfo Lutz	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 A maionese deverá apresentar-se perfeitamente homogeneizada, cremosa, com cor, aroma e sabor característicos.

5.2 A maionese deverá estar embalada em frasco de vidro / plástico, balde ou sachet, acondicionados em caixas de papelão ondulado, conforme descrito no item 3.2 desta especificação.

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



5.3 O produto entregue ao final do processo licitatório deverá ser idêntico as amostras dos itens apresentados na fase de análises técnicas, tanto em tamanho quanto em conteúdo e tipo de embalagem.

5.4 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.

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

- a) número do lote;
- b) prazo ou data de validade;
- c) identificação da origem;
- d) peso líquido do produto;
- e) ingredientes; e
- f) rotulagem nutricional obrigatória.

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

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:

- a) Salmonella sp/25g..... ausente; e
- b) Coliformes a 45°C máx. 10 NMP/g.

6.1 Características físico-químicas:

- a) corante isento de corantes artificiais;
- b) teor de lipídeos satisfatórios; e
- c) acidez (pH) acidificado.

6.3 Características macroscópicas:

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

6.4 Características sensoriais:

- a) textura cremosa;
- b) sabor característico;
- c) aroma característico; e
- d) cor amarelo claro;



7 INSPEÇÃO

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

7.2 Reserva-se, ainda, ao 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 maionese será submetida a exames de laboratórios 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 da maionese licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.

