

	ARROZ Especificação	MAR 71000/85H 01/10/2024
---	---	--

1. OBJETIVO

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

2. DEFINIÇÃO

Entende-se por arroz, para efeito desta Especificação, os grãos provenientes das espécies *Oryza sativa* L. que passam pelo beneficiamento para a retirada da casca e depois serão submetidos ao polimento.

3. CLASSIFICAÇÃO

3.1. O arroz, para fornecimento na Marinha, será classificado como disposto a seguir:

- a) Grupo: beneficiado;
- b) Subgrupo: polido;
- c) Classe: longo fino; e
- d) Tipos: 1 ou 2, de acordo com o edital.

3.2. Para efeito desta Especificação consideram-se:

- a) beneficiado - é o produto maduro que foi submetido a algum processo de beneficiamento e se encontra desprovido, no mínimo, da sua casca;
- b) polido - é o produto que, ao ser beneficiado, se retira o germe, o pericarpo e a maior parte da camada interna (aleurona);
- c) longo fino - é o produto que contém, no mínimo, 80% (oitenta por cento) do peso dos grãos inteiros medindo 6,00mm (seis milímetros) ou mais no comprimento, a espessura menor ou igual 1,90mm (um vírgula noventa milímetros) e a relação comprimento/ largura maior ou igual a 2,75 (dois vírgula setenta e cinco), após polimento dos grãos; e
- d) tipo - de acordo com a sua qualidade, definida pelos limites máximos de tolerância, conforme tabela previstos no anexo VII da Instrução Normativa 06/2009 MAPA, disposta nesta Especificação.

4. NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

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 Técnica de Suprimentos de Intendência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/85G/2023

Palavra-chave: Arroz

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 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 06/2009 MAPA	Aprova o Regulamento Técnico do Arroz, 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 17/02/2009.
IN 02/2012 MAPA	Altera a Instrução Normativa MAPA nº 6 de fevereiro de 2009. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 07/02/2012.
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. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 08/10/2020.
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 e 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 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**

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. O arroz 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 classificação do arroz, serão considerados os limites máximos de tolerância expressos em %/peso especificados na tabela, previstos no anexo VII da Instrução Normativa 06/2009 MAPA (vide anexo).

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

5.4. O arroz deverá apresentar dois tipos de embalagens:

a) embalagem primária: composta por saco plástico (material sintético), atóxico, incolor e transparente contendo 1Kg ou 5Kg de peso líquido do produto; e

b) embalagem secundária: 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 30Kg de peso líquido. Não será permitida a existência de espaços vazios entre as embalagens e os limites da embalagem secundária.

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

a) número do lote;

b) subgrupo, 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.

5.5. O arroz embalado deverá conservar-se por, no mínimo, 8 (oito) meses.



5.6. Os lotes deverão ter, no mínimo, 80% (oitenta por cento) da sua vida útil na data da entrega.

5.6.1. Dentro de um mesmo fardo não será admitida a mistura de lotes.

5.7. A empresa licitante deverá apresentar os respectivos certificados de classificação do grão (arroz), conforme análises previstas no anexo VII da Instrução Normativa 06/2009 MAPA.

5.7.1. O certificado de classificação do grão citado no item 5.7 deve ser entregue pelo fornecedor na fase inicial do processo licitatório e a cada entrega de mercadoria (nota fiscal).

5.7.2. O certificado de classificação do grão deve ser referente ao lote correspondente e proveniente de entidade habilitada pelo MAPA (pessoa física ou jurídica).

6. CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1. Características físico-químicas:

Umidade..... máx. 14%.

Fonte: IN nº06/2009.

6.2. Teste de cocção:

O produto deverá apresentar um bom cozimento (teste em 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 nº623/2022 e IN nº2/2012.

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 arroz poderá ser submetido a exames laboratoriais 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 arroz licitado, com as exigências desta Norma. Reserva-se à Marinha o direito de definir as análises a serem realizadas pelo laboratório, contidas nesta Norma, conforme julgar necessário. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.



ANEXO

ANÁLISE DE ARROZ LONGO TIPOS 1 e 2

TESTE DE COCÇÃO

Procedimento:

- Panela com capacidade de 2 litros, colocar 100g de arroz com 300 ml de água;
- Levar ao fogo alto, até levantar fervura rápida;
- Diminuir o fogo e tampar a panela deixando uma pequena abertura, continuando a cocção em fogo baixo por 15 minutos, sem mexer ou levantar a tampa; ver secagem; e
- Remover a panela do fogo e, ainda sem tirar a tampa, deixar ficar macio, polpudo e solto.

CLASSIFICAÇÃO DO ARROZ

Para a classificação do arroz serão considerados os limites máximos de tolerância especificados na tabela abaixo, previstos no anexo VII - Arroz Beneficiado Polido, da Instrução Normativa 06/2009 MAPA:

Tipo	Matérias estranhas e impurezas	Mofados e ardidos	Picados ou manchados	Gessados e verdes	Rajados	Amarelos	Total de quebrados e quirera	Quirera (máx.)
1	0,1	0,15	1,75	2,00	1,00	0,50	7,50	0,50
2	0,2	0,30	3,00	4,00	1,50	1,00	15,00	1,00

Observação: O limite máximo de tolerância admitido para marinheiro é de 10 (dez) grãos em 1000g (mil gramas) para ambos os tipos. Acima desse limite o produto será considerado como fora de Tipo.

