



AVEIA
Especificação

MAR 71000/086A
21/AGOSTO/2012

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por aveia, para efeito desta Especificação, o cereal *Avena L.* (Aveia), do gênero botânico pertencente à família Poaceae, subfamília Pooideae, tribo Aveneae. O gênero é composto, por aproximadamente 450 espécies, sendo as mais cultivadas a *Avena sativa* e a *Avena byzantina*.

3 CLASSIFICAÇÃO

A aveia deverá ser do tipo em flocos finos .

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS COMPLEMENTARES

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto-Lei 52916/1963	Decreto sobre a indicação das quantidades de mercadorias acondicionadas, publicado no D.O.U. de 22/11/1963.
Decreto-Lei 986/1969	Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
Lei 8078/1990	Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
RDC 12/2001 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 12/01/2001.
RDC 263/2005 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre os Produtos de Cereais, Amidos, Farinhas e Farelos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 22/09/2005.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão de Subsistência
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/086/1998

Palavra-chave: Aveia

Propriedade da Marinha do Brasil

3 páginas

**IAL - Instituto
Adolfo Lutz**

Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz.

OMAAOAC

Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 A aveia em flocos finos deverá ter sido produzida a partir de matéria-prima de primeira qualidade, isenta de sujidades, matérias terrosas, detritos animais e vegetais, fermentações, resíduos, odores estranhos e partes de cascas.

5.2 A aveia em flocos finos deverá ser embalada em lata, caixa de papelão, ou embalagens plásticas, acondicionadas em papelão ondulado.

5.3 A aveia em flocos finos, quando tecnicamente processada em sua embalagem, não aberta, deverá conservar-se aproximadamente por, no mínimo, oito meses, quando em embalagem plástica e por, no mínimo, doze meses, quando acondicionada em lata ou caixa.

5.3.1 Os lotes deverão ter no mínimo noventa por cento da sua vida útil na data da entrega.

5.4 As embalagens poderão ser de 500g até 2(dois) kg líquidos do produto.

5.5 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.

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

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

- a) número do lote;
- b) data da embalagem e/ou prazo de validade;
- c) identificação da origem (razão social, endereço do fabricante, CNPJ e o número de registro do estabelecimento junto à autoridade competente);
- d) conteúdo líquido do produto;
- e) ingredientes;
- f) conservação do produto; e
- g) rotulagem nutricional obrigatória.

5.8 O produto, entregue no 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.



6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

- a) umidade máx. 15,0p/p%;
- b) acidez em mL de solução normal 5% p/p; e
- c) resíduo mineral fixo máx. 2,0%.

6.2 Características microbiológicas:

- a) salmonellas sp/ 25g..... ausente;
- b) bacillus cereus máx. 3×10^3 UFC/g; e
- c) coliformes à 45° C máx. 10^2 NMP/g.

6.3 Características microscópicas:

Presença das características histológicas das sementes de aveia.

7 INSPEÇÃO

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

7.2 Reserva-se, ainda, o 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 aveia em flocos será submetida a 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 da aveia licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado em caso contrário.

