

	AZEITONA VERDE Especificação	MAR 71000/087B 16/AGO/2011
---	--	--

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por azeitona verde em conserva, o fruto obtido da oliveira (*Olea europea sativa*, L.), colhido após ter atingido o tamanho definitivo, apresentando cor verde a amarelo palha, característica do fruto imaturo tratado por meio de processo tecnológico adequado.

3 CLASSIFICAÇÃO

A azeitona verde em conserva, para fornecimento na Marinha, será do tipo de mesa (Arauco), classificada de acordo com o calibre e o método de conservação: conter entre 201 a 290 frutos por kilo e conservar-se em salmoura.

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.
Codex Stan 66/1981	Norma para Azeitonas de Mesa. Codex Alimentarius FAO/OMS.
Lei 8.078/1990	Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
Portaria 096/2000 INMETRO/MDIC	Aprova o Regulamento Técnico Metrológico que Estabelece os Critérios sobre o Controle de Produtos Pré-Medidos, publicada no D.O.U. de 07/04/2000.
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 10/01/2001.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/087A/2010

Palavra-chave: Azeitona verde

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

RDC 259/2002 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/08/2002.
RDC 275/2002 ANVISA/MS	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.
RDC 175/2003 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 09/07/2003.
RDC 272/2005 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico para Produtos de Vegetais, Produtos de Frutas e Cogumelos Comestíveis, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/09/2005.
Portaria 89/2008 INMETRO/MDIC	Aprova o o Regulamento Técnico Metrológico que estabelece metodologia para determinação do peso drenado de produtos pré-medidos, publicada no D.O.U. de 13/03/2008.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 Na preparação das azeitonas de mesa devem ser utilizados frutos inteiros, não excessivamente fibrosos, são, limpos e bem conformados relativamente à variedade, de maturação apropriada, não despelados, de textura adequada, isentos de ataques de insetos e outros defeitos(dentro das tolerâncias legalmente previstas).

5.2 A azeitona verde em conserva, quando tecnicamente processada em sua embalagem original, não aberta, pode conservar-se aproximadamente por 12 (doze) meses, em local seco e ventilado.

5.2.1 A azeitona verde em conserva deverá estar em embalagens pet, baldes plásticos ou em vidros hermeticamente fechados, com peso drenado de 500 g por embalagem, acondicionadas em caixa de papelão ondulado.

5.2.2 A azeitona verde em conserva, quando em embalagem “Institucional”, deverá ter peso drenado de 2 kg e estar embalada em recipientes de material plástico (bombonas, potes ou baldes) de polietileno ou prolipopileno.

5.2.3 A azeitona verde embalada terá seu conteúdo efetivo, peso drenado, avaliado de acordo com as normas do INMETRO.

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



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

5.4 Obrigatoriamente, as embalagens devem 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.

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

5.6 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) conteúdo líquido e drenado do produto;
- e) composição do produto; e
- f) designação de venda.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

- a) pH máx. 4,0; e
- b) concentração da salmoura entre 6,0 a 7,0 %.

6.2 Características microbiológicas:

- a) coliformes a 45°C máx. 10^2 NMP/g; e
- b) salmonella sp/25g ausente.

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 azeitona verde em conserva 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 azeitona verde licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito, caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.

