



AZEITONA MADURA

Especificação

MAR 71000/091

OUTUBRO/1998

SUMÁRIO:

- 1 Objetivo
- 2 Normas e/ou documentos complementares
- 3 Condições gerais
- 4 Condições específicas
- 5 Inspeção
- 6 Aceitação e rejeição

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento da azeitona madura em conserva para consumo nos navios e estabelecimentos da Marinha do Brasil.

1.1 Classificação:

A azeitona madura em conserva será classificada da seguinte forma:

- a) quanto ao tamanho, será do tipo padrão contendo em 500 g entre 140 à 154 frutos; e
- b) quanto a cor, poderá apresentar-se com coloração preta, roxa ou marrom.

2 DOCUMENTOS APLICÁVEIS

52916/63 Decreto sobre a indicação das quantidades de mercadorias acondicionadas

986/69 Decreto que estabelece normas básicas sobre alimentos

Normas Técnicas Especiais sobre Alimentos do Estado de São Paulo, aprovadas pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos do Ministério da Saúde, publicadas no D.O.U. de 24/07/78

09/97 Portaria da Secretaria de Vigilância Sanitária de Alimentos do Ministério da Saúde - Padrões Microbiológicos para Alimentos

8078/90 Lei que estabelece o Código de Defesa do Consumidor

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Superintendência Técnica

Departamento do Material

Esta norma cancela e substitui a MAR 004/091/93

Palavra-chave: Azeitona madura

Propriedade da Marinha do Brasil

3 páginas

Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz

Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists

3 CONDIÇÕES GERAIS

3.1 Os frutos deverão apresentar-se perfeitamente desenvolvidos, textura rígida, de coloração e tamanho uniformes, ausência de danos físicos e mecânicos, além de sabor e aroma próprios. A salmoura deverá apresentar-se límpida sem turvação.

3.2 A azeitona madura em conserva, quando tecnicamente processada em sua embalagem original, não aberta, pode conservar-se aproximadamente por 12 (doze) meses, em local seco e ventilado, com a temperatura oscilando entre +30 e +40°C.

3.2.1 A azeitona madura em conserva deverá estar embalada em latas de folha de flandres ou em vidros hermeticamente fechados, com peso líquido de 500 g por embalagem, acondicionadas em caixa de papelão ondulado.

A azeitona madura em conserva, quando em embalagem “Institucional”, com peso líquido entre 2 a 10 kg deverá estar embalada em latas de folha de flandres, vidros hermeticamente fechados ou em recipientes de material plástico (bombonas, potes ou baldes), acondicionados em caixa de papelão ondulado.

3.3 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.

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

3.5 A Marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações, em português:

- a) número do lote;
- b) data de fabricação e prazo ou data de validade;
- c) identificação do responsável pelo produto;
- d) número de registro nos órgãos competentes; e
- e) peso líquido do produto.

4 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

4.1 Características físico-químicas:

- a) pH máx. 4,0.

b) concentração da salmoura... entre 6,0 a 7,0%.

4.2 Características microbiológicas:

Após 10 (dez) dias de incubação à 35°C, não deverão existir sinais de alteração da embalagem nem quaisquer modificações físicas, químicas e organolépticas do produto, que evidenciem deterioração. Quando necessário, será verificada a esterilidade comercial conforme metodologia específica.

5 INSPEÇÃO

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

5.2 Reserva-se, ainda, ao direito de proceder as inspeções durante as fases de preparo, produção e expedição do produto para seus depósitos, durante a vigência do contrato de fornecimento.

5.3 Ensaio:

A azeitona madura em conserva será submetida a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos no item 4 desta Especificação.

6 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

Para que o produto seja aceito é necessário que satisfaça todos os requisitos dos itens 3 e 4, cujo não atendimento motivará a rejeição do produto.
