



CATCHUP

Especificação

MAR 71000/096A

10/FEV/2015

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por catchup, o produto elaborado a partir da polpa de tomate (*Lycopersicum esculentum* L.), podendo ser adicionado de condimentos (sal, açúcar, vinagre e especiarias) desde que não descaracterizem o produto.

3 CLASSIFICAÇÃO

O catchup, para fornecimento na Marinha, será do tipo tradicional.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

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

Lei 8.078/1990 PR Lei que Estabelece o Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.

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, publicado no D.O.U. de 01/08/1997.

RDC 12/2001 ANVISA/MS Aprova o Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos, 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 71000/096/1998

Palavra-chave: Catchup

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

RDC 259/2002 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, 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, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.
Portaria 141/2004 INMETRO	Revoga a Portaria INMETRO nº 79, de 19 de abril de 1989, que se Refere a Indicação Quantitativa de Condimentos Preparados, Molhos, “Salsas” e Temperos que se Apresentam sob a Forma Pastosa a 20 °C, publicada no D.O.U. de 10/08/2004.
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.
RDC 14/2014 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico que Estabelece os Requisitos Mínimos para Avaliação de Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas e seus Limites de Tolerância, publicada no D.O.U. de 31/03/2014.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O catchup deverá ter como ingrediente principal a polpa de tomate.

5.2 O catchup deverá ser constituído de especiarias genuínas e puras, sãs e limpas, que deverão corresponder as suas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos a espécie de partes da planta de origem, que não possuam as características do condimento vegetal.

5.3 O catchup deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produza, desenvolva e ou agregue substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

5.4 O catchup deve atender aos Regulamentos Técnicos Específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes.



5.5 O catchup deve estar embalado em sachês individuais, com peso líquido variando entre 6 e 8 g, ou em frascos plásticos atóxicos, com peso líquido variando entre 200 e 400 g, acondicionados em caixa de papelão ondulado.

5.6 O condimento catchup deverá apresentar os seguintes prazos de validade para os diferentes tipos de acondicionamento, a saber:

5.6.1 O catchup em sachês individuais, quando tecnicamente processado em sua embalagem original não aberta, deverá conservar-se por, no mínimo, 8 (oito) meses, em local seco e ventilado.

5.6.2 O catchup em frascos plásticos, quando tecnicamente processado em sua embalagem original não aberta, deverá conservar-se por, no mínimo, 12 (doze) meses, em local seco e ventilado.

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

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

5.9 Obrigatoriamente as embalagens deverão apresentar:

- a) limpeza;
- b) resistência;
- c) bom estado de conservação e higiene;
- d) características que garantam as qualidades comerciais do produto; e
- e) características que atendam as especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

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

5.11 A marcação da embalagem deve 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 (razão social, endereço completo e CNPJ);
- d) peso líquido do produto; e
- e) composição do produto.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

Extrato seco..... mín. 35 %.

6.2 Características microbiológicas:

Coliformes a 45 °C.....máx. 10 NMP/g.



6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

6.3.1 Matérias estranhas:

- a) indicativas de riscos à saúde humana ausente;
- b) indicativas de falhas das Boas Práticas..... ausente (exceto para fragmentos de insetos indicativos de falhas das Boas Práticas - tolerância de 10 fragmentos em 100 g, conforme RDC nº 14/2014 da ANVISA); e
- c) fungos máx. 55 % de campos positivos (contagem de filamentos micelianos pelo método de Howard).

6.4 Características sensoriais:

- a) aspecto..... massa cremosa e homogênea;
- b) cor vermelha;
- c) odor próprio; e
- d) sabor próprio.

7 INSPEÇÃO

7.1 À Marinha reserva-se o direito de proceder à inspeção do estabelecimento produtor ou no local do beneficiamento durante a fase de qualificação do produto para licitação.

7.2 À Marinha 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 catchup será submetido 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 do catchup licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam às exigências e rejeitado em caso contrário.

