



ERVILHA REIDRATADA EM CONSERVA

Especificação

MAR 71000/105A

17/DEZ/2014

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por ervilha reidratada em conserva, o produto constituído de grãos provenientes da espécie *Pisum sativum* reidratados e imersos em líquido de cobertura apropriado, submetidos a processamento tecnológico antes ou depois de fechados hermeticamente nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração.

3 CLASSIFICAÇÃO

A ervilha reidratada em conserva, para fornecimento na Marinha, será classificada como do grupo I, cujo produto deve conter, no mínimo, 98 % de grãos inteiros, maduros e de tamanho e coloração próprios.

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 65/1993 MAPA Aprova as Normas de Identidade, Qualidade, Embalagem, Marcação e Apresentação do Alpaste, da Ervilha, da Lentilha, do Girassol e da Mamona, publicada no D.O.U. de 19/02/1993.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/105/1999

Palavra-chave: Ervilha reidratada em conserva

Propriedade da Marinha do Brasil

4 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, publicada 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.
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.
RDC 352/2002 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e/ou Hortaliças em Conserva, publicado no D.O.U. de 08/01/2003.
RDC 272/2005 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico para Produtos de Vegetais, Produtos de Frutas e Cogumelos Comestíveis, publicada no D.O.U. de 23/09/2005.
RDC 8/2013 ANVISA	Aprova as Listas Positivas de Aditivos Alimentares com suas Respectivas Funções para a Fabricação de Produtos de Frutas e de Vegetais, publicada no D.O.U. de 08/03/2013.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 A ervilha reidratada em conserva deverá ser preparada com sementes sãs da ervilha *Pisum Sativum*, L. limpas e isentas de matérias terrosas, parasitos e detritos animais ou vegetais. A solução que conserva o produto deverá apresentar-se límpida e os grãos deverão estar íntegros.

5.2 A ervilha reidratada em conserva deve ser obtida, processada, embalada, armazenada, transportada e conservada 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.

5.3 A ervilha reidratada em conserva 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.



5.4 A ervilha reidratada em conserva deverá estar embalada em latas de folha de flandres hermeticamente fechadas, com peso drenado variando entre 200 e 500 g, acondicionadas em caixa de papelão ondulado.

5.5 A ervilha reidratada em conserva, quando tecnicamente processada em sua embalagem original, não aberta, deverá conservar-se por, no mínimo, 24 (vinte e quatro) meses, em local seco e ventilado.

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

5.7 A ervilha reidratada em conserva, entregue ao final do processo licitatório, deverá ser idêntica às amostras dos itens apresentados na fase de análise, tanto em tamanho, quanto em conteúdo, tipo de embalagem e qualidade.

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

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 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 Característica físico-química:

pH..... máx. 6,0.

6.2 Características microbiológicas:

Após 10 (dez) dias de incubação a 35-37 °C, de embalagem fechada: sem alteração (não deverão existir sinais de alteração das embalagens, nem quaisquer modificações físicas, químicas ou sensoriais do produto, que evidenciem deterioração e não podem revelar pH maior que 0,2. Quando necessário, será verificada a esterilidade comercial conforme metodologia específica).

Após 5 dias de incubação a 55 °C, de embalagem fechada: sem alteração.



6.3 Características sensoriais:

- a) aspecto..... grãos inteiros;
- b) cor..... variando de verde à verde-amarelado;
- 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 A ervilha reidratada em conserva será submetida a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Norma.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção da ervilha reidratada em conserva licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito, caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado em caso contrário.

