

	GELÉIA DE MOCOTÓ Especificação	MAR 71000/120A 09/AGOSTO/2012
---	---	---

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento da geléia de mocotó para consumo nas Organizações da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

A geléia de mocotó é o produto obtido a partir do extrato protéico bovino retirado do tutano do osso do boi, adicionando açúcar e outros ingredientes.

3 CLASSIFICAÇÃO:

A geléia de mocotó para fornecimento deverá ser a de sabor natural.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Lei 1.283/1950	Dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicada no D.O.U. de 19/12/1950.
Decreto 30.691/1952	Aprova o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, publicado no D.O.U. de 07/07/1952.
Decreto 1.255/1962	Altera o Decreto 30691/52, publicado no D.O.U. de 04/07/1962.
Decreto Lei 986/1969	Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
Lei 8.078/1990	Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
RDC 12/2001 ANVISA/MS	Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.
Instrução Normativa 22/2005 MAPA	Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal embalado, publicada no D.O.U. de 25/11/2005.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/120/1999

Palavra-chave: Geléia de Mocotó

Propriedade da Marinha do Brasil

3 páginas

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O produto deverá ser preparado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, detritos animais e fermentação ou qualquer substância estranha a sua composição.

5.2 O extrato de mocotó deverá ter sido extraído de pés-de-boi, devidamente limpos, isentos de pelos e da unha, obtidos de frigoríficos-matadouros sob inspeção federal. Ao extrato, serão adicionados outros constituintes, obedecidos os limites estabelecidos pela legislação vigente.

5.2.1 A geléia de mocotó deverá ter aspecto de massa gelatinosa, com aroma, sabor e cor próprias.

5.3 A geléia de mocotó quando tecnicamente processada em sua embalagem original, não aberta, deve conservar-se, por no mínimo, um período de doze meses.

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

5.4 A geléia de mocotó poderá estar embalada em recipientes de vidro, fechados hermeticamente com tampa de alumínio esmaltada internamente, com peso líquido de 180g, ou embalagens do tipo "tetra brik", com peso líquido de 220g, acondicionados em caixa de papelão ondulado ou agrupados em fardos com base de papelão resistente e revestido com filme plástico.

5.5 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.

5.6 Obrigatoriamente, as embalagens deverão 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.

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

5.8 A marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

- a) número do lote;
- b) data de fabricação e/ou prazo de validade;
- c) identificação de origem (razão social, endereço do fabricante e CNPJ);
- d) ingredientes; e
- e) conteúdo líquido do produto.



6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

a) pH 6,20-6,90; e

b) densidade..... Grau BRUX 28 à 31°.

6.2 Características macroscópicas:

Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

6.3 Características microbiológicas:

Após 10(dez) dias de incubação à 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 à 55°C, de embalagem fechada: sem alteração.

7 INSPEÇÃO

7.1 A Marinha do Brasil 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 geléia de mocotó será submetida a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 especificados desta Norma.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

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

