



1. OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento dos produtos derivados do tomate, também chamados de atomatados para consumo nos estabelecimentos da Marinha do Brasil.

2. DEFINIÇÃO

Entende-se por atomatados, para efeito desta especificação, os produtos obtidos dos frutos do tomateiro (*Lycopersicum esculentum* L.) por meio de processos tecnológicos e tratamento térmico adequado, apresentado em variadas concentrações e consistências de acordo com a sua classificação.

3. CLASSIFICAÇÃO

3.1. De acordo com a definição os produtos derivados do tomate serão classificados quanto ao processo de obtenção e características específicas.

a) O concentrado ou extrato de tomate para fornecimento na Marinha deve ser em forma pastosa, com textura consistente e conter, no mínimo, 6% dos sólidos solúveis naturais de tomate, podendo ser adicionado de sal e açúcar.

b) A polpa de tomate para fornecimento na Marinha deve ser em forma pastosa, acrescida de sal e pode conter conservante de acordo com a legislação vigente.

c) O molho de tomate para fornecimento na Marinha deve ser em forma pastosa, acrescida ou não de especiarias, temperos ou outros ingredientes, fermentados ou não, prontos para uso.

4. NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto-Lei 986/1969 Decreto que estabelece normas básicas sobre alimentos. Decreto Lei, JM publicado no D.O.U. de 21/10/1969.

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

Portaria 326/1997 Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiénico-Sanitárias e SVS/MS de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Portaria da Secretaria de Vigilância Sanitária, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.

RDC 275/2002 Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Anvisa 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.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão Técnica de Suprimentos de Intendência
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/121D/2023

Palavra-chave: Atomatados

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

Instituto Adolfo Lutz – IAL – 2008	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição, 1ª edição digital, São Paulo, 2008.
Portaria 248/2008 Inmetro/MDIC	Aprova o Regulamento Técnico Metrológico que estabelece os critérios para verificação do conteúdo líquido de produtos pré-medidos com conteúdo nominal igual, comercializado nas grandezas de massa e volume. Portaria do Inmetro publicada no D.O.U. de 22/07/2008.
Portaria 350/2012 Inmetro	Altera a Portaria 248 de 17 de julho de 2008. Portaria do Inmetro, publicada no D.O.U. de 10/07/2012.
RDC 429/2020 Anvisa	Dispõe sobre a Rotulagem Nutricional dos Alimentos embalados. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 09/10/2020.
IN 75/2020 Anvisa	Estabelece os Requisitos Técnicos para Declaração da Rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 09/10/2020.
RDC 623/2022 Anvisa	Dispõe sobre Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas, seus Limites de Tolerância e dá outras Providências. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 16/03/2022.
RDC 722/2022 Anvisa	Dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.
IN 160/2022 Anvisa	Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.
RDC 724/2022 Anvisa	Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.
IN 161/2022 Anvisa	Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.
RDC 726/2022 Anvisa	Dispõe sobre os Requisitos Sanitários dos cogumelos comestíveis, dos produtos de frutas e dos produtos de vegetais. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.
RDC 727/2022 Anvisa	Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.



5. CONDIÇÕES GERAIS

5.1. Os atomatados deverão ser preparados a partir de frutos maduros, são, sem peles e sementes, isentos de sujidades terrosas, de detritos animais e vegetais e de fungos.

5.2. Os atomatados, quando tecnicamente processados em suas embalagens originais não aberta, podem conservar-se por, no mínimo, 12 (doze) meses.

5.2.1. Os lotes deverão ter, no mínimo, 80% (oitenta por cento) da sua vida útil na data da entrega.

5.3. Os atomatados deverão estar embalados em:

- a) latas de folhas de flandres;
- b) caixa multicartonada asséptica; ou
- c) sachês metalizados.

Ambos com peso líquido variando entre 170 à 1,100g, acondicionados em caixa de papelão ondulado.

5.4. Na ocasião do processo licitatório, a empresa licitante deverá apresentar, na fase inicial, os respectivos certificados e laudos técnicos das análises previstas no item 6 desta Especificação, obedecendo os seguintes critérios:

- a) Os certificados/laudos e ensaios deverão ser referentes ao mesmo lote/validade que o produto entregue;
- b) Os certificados/laudos de análises e ensaios apresentados não poderão ter data maior que 12 meses; e
- c) Os certificados/laudos e ensaios deverão ser emitidos por órgãos oficiais.

5.5. Obrigatoriamente as embalagens devem 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.

5.6. Toda embalagem deverá, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada com caracteres legíveis em lugar de destaque e de fácil visualização. Em caso de produto importado, ele deverá vir descrito em português.

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

- a) número do lote;
- b) data de fabricação e/ou prazo de validade ou data de validade; ou apenas data de validade;
- c) identificação da origem (razão social, endereço completo e CNPJ);
- d) lista de ingredientes;
- e) conteúdo líquido do produto;
- f) denominação de venda do produto; e
- g) rotulagem nutricional.



6. CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1. Características físico-químicas:

- a) sólidos solúveis naturais do tomate.....mín. 6%;
- b) pH.....máx. 4,5; e
- c) cloreto de sódiomáx. 5,0%.

Fonte: Instituto Adolf Lutz–IAL 2008.

6.2. Características sensoriais:

- a) sabor..... característico;
- b) odor..... característico;
- c) cor..... característica; e
- d) textura..... homogênea.

6.3. Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, os quais deverão apresentar ausência de sujidades, parasitos, larvas e pelos humanos. Deverá ser estável à temperatura ambiente, sem apresentar sinais de deterioração microbiológica, tais como, estufamento, vazamento, perda de vácuo ou deformação da embalagem, assim como qualquer modificação na aparência, odor ou alteração significativa de pH.

Fonte: RDC nº623/2022 Anvisa/MS.

6.4. Características Microbiológicas:

Alimentos ácidos ou acidificados (pH menor que 4,5) não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição. Quando houver alteração, o resultado deve ser interpretado como Insatisfatório com Qualidade Inaceitável.

Fonte: IN nº161/2022 Anvisa/MS.

7. INSPEÇÃO

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

7.2. 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. Os atomatados poderão ser submetidos a verificações e 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 dos atomatados licitados, com as exigências desta Norma. Reserva-se à Marinha o direito de definir as análises a serem realizadas pelo laboratório, contidas nesta Norma, conforme julgar necessário. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.

