

	SAL REFINADO Especificação	MAR 71000/132C 03/05/2023
---	---	---

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do sal refinado para consumo nas organizações militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por sal, para efeito desta Especificação, o cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais, adicionado obrigatoriamente de iodo (na forma de iodato de potássio).

3 CLASSIFICAÇÃO

O sal refinado, para fornecimento na Marinha, deverá ser:

- a) Sal refinado embalagem de 1 kg (um quilo); e
- b) Sal refinado embalagem de 1 g (um grama).

4 DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto Lei 986/1969	Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
Resolução 3/1971 CES/MIC	Aprova Especificações Constantes das Normas Fixadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT – para o Cloreto de Sódio. Resolução, publicada no D.O.U. de 01/11/1971.
Decreto 75.697/1975 PR	Aprova Padrões de Identidade e Qualidade para o Sal Destinado ao Consumo Humano. Decreto, publicado no D.O.U. de 07/05/1975.
Lei 8.078/1990	Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
Lei 9.005/1995 PR	Dispõe sobre Iodação do Sal Destinado ao Consumo Humano. Altera a Lei nº 6.150/1974 e a Lei nº 6.437/1977. Lei, publicada no D.O.U. de 17/03/1995.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/132B/2014

Palavra-chave: Sal refinado

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. Portaria da Secretaria de Vigilância Sanitária, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.
RDC 28/2000 Anvisa/MS	Dispõe Sobre os Procedimentos Básicos de Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Beneficiadores de Sal, Destinado ao Consumo Humano e o Roteiro de Inspeção Sanitária em Indústrias Beneficiadoras de Sal. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 30/03/2000.
RDC 275/2002 Anvisa	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. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.
RDC 359/2003 Anvisa/MS	Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para fins de Rotulagem Nutricional. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 26/12/2003.
RDC 360/2003 Anvisa/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a Rotulagem Nutricional. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 26/12/2003.
RDC 123/2004 Anvisa/MS	Altera a Resolução RDC/Anvisa nº 259/02 Rotulagem de alimentos embalados – Uso da palavra “tipo”. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 14/05/2004.
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, publicada no D.O.U. de 22/07/2008.
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 251/2021 Inmetro	Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado sobre conteúdos líquidos de mercadorias pré-embaladas. Portaria, publicada no D.O.U. de 14/06/2021.
RDC 604/2022 Anvisa	Dispõe sobre o enriquecimento obrigatório do sal com iodo e das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico destinados ao consumo humano. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 16/02/2022.
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 727/2022
Anvisa/MS

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 O sal refinado 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 à saúde do consumidor. Deve ser obedecida à legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

5.2 O sal refinado para fornecimento na Marinha deverá estar embalado em:

- a) embalagem de 1 kg (um quilo) - sacos plásticos com peso líquido de 1 kg (um quilo) cada, acondicionados em fardos plásticos com 30 unidades; e
- b) embalagem de 1 g (um grama) - sachês individuais de papel com peso líquido de 1 g (um grama), acondicionados em caixas de papelão ondulado, contendo até 2000 unidades.

5.3 O sal refinado embalado terá seu conteúdo líquido efetivo avaliado de acordo com as Normas do Inmetro.

5.4 O sal refinado, quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberto, deverá conservar-se por, no mínimo, 24 (vinte e quatro) meses, a contar da data de entrega, quando armazenado em local seco e ventilado.

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

5.6 A empresa licitante deverá apresentar, os respectivos certificados e laudos técnicos das análises previstas no item 6 desta Especificação.

5.7 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 às especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

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

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

- a) denominação de venda do produto;
- b) número do lote;
- c) tipo;
- d) data de embalagem e prazo ou data de validade;
- e) identificação do responsável pelo produto (razão social, endereço completo e CNPJ);
- f) peso líquido do produto; e
- g) composição do produto.



6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

- a) umidade a 150°C máx. 0,200 %;
- b) insolúveis, calcinado 0,100 %;
- c) cálcio, como (Ca) 0,100 %;
- d) magnésio, como (Mg) 0,100 %;
- e) sulfato, como (SO₄) 0,400 %;
- f) granulometria na peneira n° 20 (abertura de 0,84 mm), retenção máxima de 5% da amostra.
na peneira n° 140 (abertura de 0,105 mm), retenção de, no mínimo, 90 % da amostra; e
- g) iodo mín. 15 mg/kg de sal
máx. 45 mg/kg de sal.

Fonte: Decreto N° 75.697/1975 e RDC Anvisa/MS n°604/2022.

6.2 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.

Fonte: RDC Anvisa/MS n°623/2022.

6.3 Características sensoriais:

- a) textura cristais uniformes;
- b) cor branco;
- c) odor inodoro; e
- d) sabor salino e iodatado.

Fonte: Resolução CES/MIC n° 3/71

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 O sal refinado poderá ser submetido 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 do sal refinado licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam às exigências, ou rejeitado caso contrário.



