



VINAGRE DE VINHO

MAR 71000/134B

Especificação

09 /MARÇO/2012

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por vinagre de vinho o produto obtido pela fermentação acética do vinho (100%).

3 CLASSIFICAÇÃO

O vinagre, para fornecimento na Marinha, deverá ser do tipo tinto.

4 NORMAS E/OU 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.
Lei 7678/1988 MAPA	Dispõe sobre a Produção, Circulação e Comercialização do Vinho e Derivados da Uva e do Vinho, e dá outras providências, publicada no D.O.U. de 09/11/1988.
Lei 8.078/1990	Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
Decreto 99.066/1990 MAPA	Regulamenta da Lei 7.678/1988, que dispõe sobre a Produção, Circulação e Comercialização e Comercialização do Vinho e Derivados do Vinho e da Uva, publicado no D.O.U de 09/03/1990.
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, da Secretaria de Vigilância Sanitária, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão de Subsistência
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000 / 134A / 1999

Palavra-chave: Vinagre de Vinho

Propriedade da Marinha do Brasil

3 páginas

RDC 12/2001 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.
RDC 259/2002 ANVISA/MS	Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. 23/09/2002.
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, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.
Norma no NIE-DIMEL-026	Determinação do Conteúdo Efetivo de Produtos Pré-Medidos Comercializados em Unidade de Volume e Conteúdo Nominal Igual. Aprovada em dezembro de 2007.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O vinagre de vinho deverá ter sido preparado de mosto limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na regulamentação do Ministério da Agricultura. Não será tolerada a presença de corantes e conservadores, e não deverá conter ácidos orgânicos estranhos, nem ácidos minerais livres.

5.2 O vinagre de vinho, quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberta, deverá conservar-se por, no mínimo, 12 (doze) meses.

5.2.1 Os lotes deverão ter no mínimo 90% da sua vida útil na data da entrega.

5.3 O vinagre de vinho para fornecimento, a critério da Marinha do Brasil, na ocasião de cada aquisição, deverá estar embalado, conforme a unidade de fornecimento estabelecida no Edital:

- a) em frasco plástico, fechado hermeticamente por tampa plástica com pressão, contendo 500 a 750 mL do produto e acondicionado em caixa de papelão ondulado; ou
- b) em sachê de 8 mL e acondicionado em caixa de papelão ondulado.

5.4 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.

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



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

- a) número do lote;
- b) prazo ou data de validade;
- c) identificação da origem (razão social e o endereço do fabricante, CNPJ, e o número de registro do estabelecimento junto à autoridade competente);
- d) conteúdo líquido do produto;
- e) ingredientes; e
- f) conservação do produto.

5.7 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.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

- a) Acidez volátil em ácido acético em g/100ml..... min. 4,0 p/v; e
- b) Álcool em % vol. a 20°C..... máx. 1,0 GL.

6.2 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização.

6.3 Características sensoriais:

- a) aspecto límpido e sem depósitos;
- b) cor de acordo com a matéria prima que lhe deu origem;
- c) odor característico; e
- d) sabor ácido.

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 aquisição.

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 O vinagre de vinho será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 especificados nesta Norma.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

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

