

|                                                                                   |                                                        |                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
|  | <p>TEMPERO COMPLETO HIDRATADO</p> <p>Especificação</p> | <p>MAR 71000/157</p> <p>02/OUTUBRO/98</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

## SUMÁRIO:

- 1 Objetivo
- 2 Normas e/ou documentos complementares
- 3 Condições gerais
- 4 Condições específicas
- 5 Inspeção
- 6 Aceitação e rejeição

## 1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do tempero completo hidratado para consumo nos navios e estabelecimentos da Marinha do Brasil.

### 1.1 Classificação:

O tempero hidratado para fornecimento será do tipo "completo", sem pimenta.

## 2 NORMAS E/OU DOCUMENTOS COMPLEMENTARES

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

|         |                                                                                                                                                                                                |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 986/69  | Decreto que estabelece normas básicas sobre alimentos                                                                                                                                          |
|         | Normas Técnicas Especiais sobre Alimentos do Estado de São Paulo, aprovadas pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos do Ministério da Saúde, publicadas no D.O.U. de 24/07/78 |
| 09/97   | Portaria da Secretaria de Vigilância Sanitária de Alimentos do Ministério da Saúde - Padrões Microbiológicos para Alimentos                                                                    |
| 8078/90 | Lei que estabelece o Código de Defesa do Consumidor                                                                                                                                            |
| 12/2001 | Resolução-RDC de 2 de janeiro de 2001 – da Agência Nacional de Vigilância                                                                                                                      |

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Superintendência Técnica

Departamento do Material

Esta Norma cancela e substitui a MAR 004/157/95

Palavra-chave: Tempero Completo Hidratado

Propriedade da Marinha do Brasil

3 páginas

Sanitária – do Ministério da Saúde – Regulamento Técnico sobre os padrões microbiológicos para alimentos.

Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz

Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists

### 3 CONDIÇÕES GERAIS

3.1 O tempero completo é um condimento preparado, obtido pela mistura de diversos condimentos e especiarias, tais como alho, cebola, louro, etc., contendo sal refinado como base, empregado nos alimentos com o fim de modificar ou alterar o seu sabor.

3.2 O tempero completo hidratado sem pimenta deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentas de parasitos, fungos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o tempero completo hidratado que apresentar sujidades e manipulação defeituosas. Deverá apresentar-se sem aglomerados, como mistura de coloração esverdeada, aspecto típico de tempero com sal, aroma e sabor característicos.

3.3 O tempero completo hidratado, quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberta, pode conservar-se aproximadamente por 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, em local seco e ventilado, com a temperatura oscilando entre +25 e +30°C.

3.4 O tempero completo hidratado deverá ser embalado em potes de polipropileno, com tampa de polipropileno ou polietileno, e lacre de alumínio e polietileno, ou baldes de polietileno com tampa de polietileno e lacre de alumínio e polietileno, acondicionadas em caixas de papelão ondulado.

3.5 Obrigatoriamente, as embalagens devem 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.

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

3.6 A marcação da embalagem deverá 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;
- d) número de registro nos órgãos competentes;
- e) peso líquido do produto; e
- f) ingredientes.

#### 4 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

##### 4.1 Características físico-químicas:

- a) umidade ..... máx. 12%.
- b) cloreto de sódio..... (79 a 90%).
- c) resíduo mineral fixo..... (62 a 86%).

##### 4.2 Características microbiológicas:

- a) salmonellas.sp..... ausência em 25g da amostra; e
- b) bactérias do grupo coliforme de origem fecal (NNP)..... máx.  $10^2$ /g.

#### 5 INSPEÇÃO

5.1 A Marinha reserva-se ao direito de proceder a inspeção no estabelecimento produtor durante a fase de qualificação do produto para licitação.

5.2 Reserva-se, ainda, ao direito de proceder as inspeções durante as fases de preparo, produção e expedição do produto para seus depósitos, durante a vigência do contrato de fornecimento.

O tempero completo hidratado será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos no item 4 desta Especificação.

#### 6 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

Para que o produto seja aceito é necessário que satisfaça todos os requisitos dos itens 3 e 4, cujo não atendimento motivará a rejeição do produto.

---