



TABLETE DE CEREAIS

Especificação

MAR 71000/238B

09/ABR/2014

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do tablete de cereais para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil e para a composição das Rações Alternativas de Combate e de Emergência.

2 DEFINIÇÃO

É o produto obtido da compactação de cereais, ou seja, formado por cereais processados e aglomerados, frutas desidratadas, açúcar, gordura vegetal e outros ingredientes, desde que não descaracterizem o produto. Pode apresentar cobertura, formato e textura diversos.

3 CLASSIFICAÇÃO

O tablete de cereais, para fornecimento na Marinha, para compor a sobremesa da Ração Alternativa e para consumo nas organizações militares, deverá ser dos seguintes sabores:

- a) Castanhas (Castanha-do-Pará ou de Cajú); ou
- b) Frutas (Banana;Coco; Maçã, Morango, etc).

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto-Lei 986/1969	Decreto que estabelece normas básicas sobre alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
Lei 8.078/1990	Lei que estabelece o Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
RDC 12/2001 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/238A/1998

Palavra-chave: Tablete de cereais

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

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 06/11/2002.
RDC 263/2005 ANVISA	Dispõe sobre o Regulamento Técnico de produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos, publicada no D.O.U. de 23/09/2005.
RDC 60/2007 ANVISA	Aprova o regulamento Técnico sobre “Cereais e Alimentos de ou a Base de Cereais (Categoria 6) – Atribuição de aditivos e seus limites máximos”, publicada no D.O.U. de 11/09/2007.
Portaria 1.416/2008 MD	Aprova a Ração Operacional de Combate, Portaria Normativa de 16 de outubro de 2008, publicada no D.O.U. de 21/10/2008.
Portaria 1.417/2008 MD	Aprova a Ração Operacional de Emergência, Portaria Normativa de 16 de outubro de 2008, publicada no D.O.U. de 21/10/2008.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O tablete de cereais deverá ter sido fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentas de parasitas, fungos e em perfeito estado de conservação, não podendo apresentar sujidades e manipulação defeituosa. Devem apresentar-se com aroma e sabor próprios.

5.2 O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

5.3 O Produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

5.4 Os tabletes de cereais devem estar embalados individualmente, com peso líquido entre 20 e 30g.

5.5 Os lotes dos tabletes de cereais, na ocasião da entrega, deverão ter no mínimo 90% (noventa por cento) da sua vida útil.



5.6 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.

5.7 Toda embalagem deve, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada com caracteres legíveis em lugar de destaque e de fácil visualização e na embalagem individual devem estar impressos no mínimo o número do lote e a validade do produto de forma legível.

5.8 A marcação da embalagem deve trazer, no mínimo, as seguintes indicações, em português:

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

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

Umidade máx. 15 % p/p.

6.2 Características microbiológicas:

- a) Salmonelas sp ausência em 25g;
- b) Bacillus cereus máx. 5×10^2 /g; e
- c) Coliformes à 45°C máx. 5×10 NMP/g.

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter aromas, impurezas ou materiais estranhos ao processo de industrialização e, ainda, deverá apresentar ausência de sujidades, parasitas e larvas.

7 INSPEÇÃO

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

7.2 À Marinha 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 tablete de cereais será submetido a 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 nas inspeções do tablete de cereais com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito, caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado em caso contrário.

