



BEBIDAS LÁCTEAS

MAR 71000/243A

Especificação

31/OUT/2016

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento das bebidas lácteas para a composição da Ração Alternativa.

2 DEFINIÇÃO

2.1 Bebida láctea é o produto constituído pela mistura do leite pó instantâneo, açúcar, café e chocolate em pó, diluídos em água.

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 As bebidas lácteas para compor o café da manhã e a ceia da Ração Alternativa deverão estar disponíveis em sachês individuais de 25 g e serão de dois tipos:

- a) café com leite e açúcar desidratado e instantâneo; e
- b) chocolate com leite e açúcar desidratado e instantâneo.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS COMPLEMENTARES

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto-Lei
986/1969 JM

Decreto que estabelece Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.

Lei
8078/1990 PR

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

Portaria
5287/1995 FA

Portaria do Estado Maior das Forças Armadas - Especificações da Ração Operacional Alternativa, publicada no D.O.U. de 22/12/1995.

Portaria
326/1997 SVS/MS

Aprova o Regulamento Técnico das Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores /Industrializadores de Alimentos, da Secretaria de Vigilância Sanitária - SVS, 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 71000/243/1996.

Palavra-chave: Bebida Láctea

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

RDC 12/2001 ANVISA/MS	Portaria da Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Alimentos do Ministério da Saúde – Padrões Microbiológicos para Alimentos, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.
RDC 14/2014 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico que Estabelece os Requisitos Mínimos para Avaliação de Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas e seus Limites de Tolerância, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 31/03/2014.
Instituto Adolf Lutz – IAL	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 As bebidas lácteas devem ser procedentes de matérias-primas rigorosamente selecionadas e de fácil e rápido preparo pela adição de água.

5.2 A bebida láctea, quando tecnicamente processada em sua embalagem original, não aberta, deve conservar-se aproximadamente por 24 meses, a partir da data de entrega, em local seco e ventilado, com temperatura oscilando entre +25 e +30° C.

5.3 A bebida láctea deve estar embalada em porções individuais com peso variando entre 25g +/- 10 % do produto.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

- | | |
|------------------------------|-----------------|
| a) umidade..... | máx. 4 % p/p; e |
| b) resíduo mineral fixo..... | máx. 2,5 % p/p. |

6.2 Características microbiológicas:

- | | |
|-------------------------------|---------------------------|
| a) Salmonelas..... | ausência em 25 g; |
| b) Bolores e leveduras..... | máx. 5×10^3 /g; |
| c) Coliformes a 45 °C..... | máx. 10/g; |
| d) B. Cereus..... | máx 5×10^3 /g; e |
| e) Estaf. Coag. Positiva..... | máx 5×10^2 /g. |

6.3 Características macroscópicas:

- a) ausência de parasitas, larvas e substâncias estranhas.

6.4 Características organolépticas:

- | | |
|-----------------|-------------------|
| a) aspecto..... | homogêneo; |
| b) cor..... | característica; |
| c) odor..... | característico; e |
| d) sabor..... | característico. |



6.5 Modo de preparo: a quantidade da bebida láctea de um sachê deverá ser diluída em no máximo 150 mL de água.

6.5.2 As características organolépticas do produto devem ser mantidas até o máximo da diluição indicada.

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

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

6.8 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;
- d) número de registro nos órgãos competentes;
- e) peso líquido do produto;
- f) ingredientes; e
- g) modo de preparo, indicando a diluição máxima e temperatura da água utilizada no preparo.

6.9 As bebidas lácteas devem ser embaladas em sachês de filme de estrutura laminada composto por polietileno, alumínio e papel *kraft*.

6.10 O filme deve apresentar barreira de oxigênio, vapor da água, aromas e gorduras; deve prevenir de contaminações exteriores, devendo ainda atender as normas internacionais aceitas, quanto aos resíduos nocivos.

7 INSPEÇÃO

7.1 Reserva-se o direito à Marinha de proceder à inspeção no estabelecimento produtor 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 A bebida láctea será submetida a exames de laboratórios para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Norma.



8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

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

