



REQUEIJÃO

Especificação

MAR 71000/544B

06/ABR/2016

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do requeijão para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

2.1 Requeijão cremoso – é aquele obtido por fusão de uma massa coalhada dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite, com adição de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite e/ou *butter oil*.

3 CLASSIFICAÇÃO

O requeijão para fornecimento na Marinha, a seu critério na ocasião da aquisição, é classificado em dois tipos:

I) Requeijão cremoso (tradicional / integral / convencional); e

II) Requeijão cremoso light – deverá apresentar redução de no mínimo 25 % no conteúdo de gorduras.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto-Lei 986/1969 Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
JM

Resolução 10/1984 Dispõe sobre Prazo de Validade de Alimentos Perecíveis, publicada no
CISA D.O.U. de 01/08/1984.

Lei 8.078/1990 Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
PR

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/544A/2014

Palavra-chave: Requeijão

Propriedade da Marinha do Brasil

5 páginas

Decreto 2.244/1997 MAPA	Aprova o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado no D.O.U. de 05/06/1997.
Portaria 359/1997 MAA	Aprova o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade do Requeijão, publicada no D.O.U. de 04/09/1997.
Portaria 29/1998 SVS/MS	Aprova o regulamento técnico referente a Alimentos para Fins Especiais, publicada no D.O.U. de 15/01/1998.
RDC 12/2001 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.
RDC 360/2003 ANVISA	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.
IN 22/2005 MAPA	Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 25/11/2005.
IN 68/2006 SDA/MAPA	Oficializa os Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos, em conformidade com o anexo desta Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 14/12/2006.
IN 36/2011 MAPA	Estabelece os requisitos para adesão dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, individualmente ou por meio de consórcios, ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, integrado pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 26/07/2011.
RDC 54/2012 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar, que regulamenta as condições para o uso dos termos light, low, free, zero, fonte, rico, entre outros, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 13/11/2012.
RDC 14/2014 ANVISA	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 Adolfo Lutz – IAL	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz.



5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O requeijão deverá ser fabricado com leite de vaca, adicionado de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite, não podendo conter gordura e/ou proteína de origem não láctea, bem como espessantes e estabilizantes.

5.2 O requeijão deverá ser envasado em copo de vidro ou de plástico hermeticamente fechado, contendo de 180 a 250 g.

5.2.1 Os copos deverão ser acondicionados em caixa de papelão.

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

5.3 O produto, entregue no final do processo licitatório, deverá ser idêntico às amostras dos itens apresentados na fase de análise, tanto em tamanho, conteúdo e tipo de embalagem.

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 Todos os copos deverão, necessariamente, ser gravados ou marcados, rotulados ou etiquetados com caracteres legíveis em lugar de destaque e de fácil visualização.

5.5.1 A gravação ou marcação deverá permitir identificar o lote a que pertence o produto, de forma que seja visível, legível e indelével.

5.6 A marcação do rótulo deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

- a) denominação (nome) de venda do produto;
- b) lista de ingredientes;
- c) conteúdo líquido;
- d) identificação de origem;
- e) nome ou razão social, endereço e CNPJ;
- f) carimbo oficial da Inspeção Federal ou do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA);
- g) conservação do produto;
- h) marca comercial do produto;
- i) identificação do lote;
- j) data de fabricação e prazo de validade;
- k) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº/___ ou Registro no SISBI/POA sob nº/___; e
- l) composição do produto (composição nutricional).



5.7 O requeijão deverá ser conservado em temperatura inferior a 10 °C, inclusive durante o transporte.

5.8 O requeijão light deverá conter nos rótulos a Informação Nutricional Complementar (INC) prevista na legislação.

5.8.1. Informação Nutricional Complementar (Declarações de Propriedades Nutricionais): é qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um alimento possui propriedades nutricionais particulares, especialmente, mas não somente, em relação ao seu valor energético e/ou ao seu conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos e fibra alimentar, assim como ao seu conteúdo de vitaminas e minerais.

5.8.1.1 As declarações de propriedades nutricionais compreendem:

I) Declarações de propriedades relativas ao conteúdo de nutrientes (Conteúdo absoluto): é a INC que descreve o nível e/ou a quantidade de um ou mais nutrientes e/ou valor energético contido no alimento.

II) Declarações de propriedades comparativas (Conteúdo comparativo): é a INC que compara os níveis do(s) mesmo(s) nutriente(s) e ou valor energético do alimento objeto da alegação com o alimento de referência.

5.9 A INC deverá ser atendida tanto no conteúdo da embalagem individual quanto na porção de referência do alimento correspondente.

5.10 A identidade do(s) alimento(s) que se compara(m) deve ser definida. Os alimentos com INC comparativa devem indicar no rótulo/publicidade que o alimento foi comparado com uma média dos alimentos de referência do mercado ou com o alimento de referência do mesmo fabricante, conforme o caso.

5.11 Os tamanhos das porções comparadas devem ser iguais considerando o alimento pronto para o consumo.

5.12 A diferença no atributo objeto da comparação (valor energético e/ou conteúdo de nutrientes) deve ser expressa quantitativamente no rótulo em porcentagem, fração ou quantidade absoluta. Essa diferença deve ser declarada junto à INC, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50 % do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:

- a) Estaf. coag. positiva máx. 10^3 /g.; e
- b) Coliformes a 45 °C máx. 10/g.



6.2 Características físico-químicas:

6.2.1 Requeijão cremoso:

- a) umidade máx. 65,0 g/100 g;
- b) matéria gorda no extrato seco mín. 55,0 g/100 g; e
- c) amido ausente.

6.2.2 Requeijão cremoso light:

Conteúdo de gorduras redução mínima de 25 % (em relação ao produto de referência).

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza.

6.4 Características sensoriais:

- a) consistência untável;
- b) textura cremosa, fina e lisa;
- c) cor característica;
- d) sabor levemente ácido, característico; e
- e) odor característico.

7 INSPEÇÃO

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

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 requeijão 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 na inspeção do requeijão licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.

