



BEBIDA LÁCTEA - UHT

Especificação

MAR 71000/545C

22/FEV/2016

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento da bebida láctea - *Ultra High Temperature - UHT* (ultra alta temperatura) para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por Bebida Láctea - *UHT* o produto lácteo resultante da mistura de leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, *UHT*, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produtos ou substâncias alimentícias, gordura vegetal, leites fermentados, fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos, submetido durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura de 130 a 150 °C, mediante processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32 °C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas.

3 CLASSIFICAÇÃO

A bebida láctea - *UHT* para fornecimento na Marinha será do tipo líquida, em embalagem multicartonada asséptica, dos sabores:

- a) morango;
- b) chocolate; e
- c) vitamina de frutas (banana, mamão e maçã).

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

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

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão de Subsistência
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/545B/2014

Palavra-chave: Bebida Láctea

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

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, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.
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, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 26/12/2003.
IN 16/2005 MAPA	Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Bebida Láctea, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 24/08/2005.
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 MAPA	Métodos Analíticos Físico-Químicos para Controle de Leite e Produtos Lácteos, 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 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 A bebida láctea - *UHT* deverá ser fabricada a partir do leite de vaca e soro de leite, adicionado de sabores. A base láctea representa pelo menos 51 % (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total dos ingredientes do produto.

5.2 A bebida láctea - *UHT* deverá ser envasada em caixa multicartonada asséptica (*Tetra Pak*) contendo de 180 a 250 mL.

5.2.1 As caixas deverão ser acondicionadas em bandeja de papelão com plastificação externa por película de polietileno termo-encolhível.



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

5.2.3 O produto, entregue ao final do processo licitatório, deverá ser idêntico às amostras dos itens apresentados na fase de análise, tanto em tamanho quanto em conteúdo, tipo de embalagem e qualidade.

5.3 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.

5.4 A marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações, em português:

- 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 do Serviço de Inspeção Federal (SIF/DIPOA) 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).

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

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

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:

Após 7 dias de incubação a 35-37 °C em embalagem fechada: não deve apresentar microorganismos patogênicos e causadores de alterações físicas, químicas e sensoriais do produto, em condições normais de armazenamento.

6.2 Características físico-químicas:

Teor de proteínas de origem láctea mín. 1,0 (g/100 g).

6.3 Características macroscópicas:

Ausência de sujidades e elementos estranhos ao produto.



6.4 Características sensoriais:

- a) aspecto característico;
- b) consistência característica, líquida com diferentes graus de viscosidade, segundo sua composição;
- c) cor característica, de acordo com o(s) ingrediente(s) alimentício(s) e/ou corante(s) adicionado(s);
- d) sabor característico, de acordo com o(s) ingrediente(s) alimentício(s) e/ou substância(s) saborizante(s) adicionados, sem sabores estranhos; e
- e) odor característico, de acordo com o(s) ingrediente(s) alimentício(s) e/ou substância(s) aromatizantes adicionados.

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.

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 A bebida láctea - *UHT* será submetida 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 da bebida láctea - *UHT* licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado, em caso contrário.

