

	MILHO EM CONSERVA Especificação	MAR 71000/594 06/ABR/2005
---	--	---

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento de milho em conserva para o consumo nos navios e estabelecimentos da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por milho em conserva, o produto envasado praticamente cru, reidratado ou pré-cozido, imerso ou não em líquido de cobertura apropriado, submetido a processamento tecnológico antes ou depois do fechamento hermético nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração.

3 CLASSIFICAÇÃO

O milho em conserva, para fornecimento na Marinha, deverá ser preparado com sementes inteiras e sadias.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto Lei 986/69	Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no DOU em 21/10/69.
Resolução RDC 352/2002	Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva, publicada no DOU em 08/01/2003.
Portaria 326/97 SVS/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos", publicada no DOU em 01/08/97.
Resolução RDC 175/2003	Aprova o Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados, publicada no DOU em 09/07/2003.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão de Subsistência

Palavra-chave: milho em conserva.

Propriedade da Marinha do Brasil

3 páginas

Resolução RDC 12/2001	Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, de 02/02/01.
Resolução RDC 275/2002	Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, publicada no DOU em 23/10/2003.
Lei 8078/90	Código de Defesa do Consumidor, publicada no DOU em 12/09/90.
IAL- Instituto Adolfo Lutz	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O produto deverá ser preparado com sementes sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. Os grãos deverão estar íntegros.

5.2 A solução que conserva o produto deverá apresentar-se límpida.

5.3 O milho em conserva, quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberta, pode conservar-se aproximadamente por 12 (doze) meses, em local seco e ventilado, com a temperatura oscilando entre +30 e +40°C.

5.4 O milho em conserva deverá estar embalado em latas de folha de flandres hermeticamente fechadas, acondicionadas em caixa de papelão ondulado.

5.5 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

- a) limpeza;
- b) resistência;
- c) bom estado de conservação e higiene; e
- e) características que atendam as especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

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

5.7 A marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

- 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
- e) peso líquido do produto.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

- a) pH.....máx. 6,0.

A conserva deverá estar isenta de fermentações e sem turvação.

6.2 Características microbiológicas:

- a) Salmonelas spausência em 25 g;
- b) Coliformes a 45° C.....máx. 10²/g; e
- c) Estaf. coag. pos.máx 10³/g.

6.3 Características macroscópicas:

Ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas.

6.4 Características sensoriais:

- a) aspecto.....característico;
- b) cor.....amarelo;
- c) odor.....característico; e
- d) sabor.....característico.

7 INSPEÇÃO

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

7.2 Reserva-se, ainda, ao direito de proceder as inspeções durante as fases de preparo, produção e expedição do produto para seus Depósitos, ao longo da vigência do contrato de fornecimento.

7.3 O milho será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos no item 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

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



