



ATUM EM CONSERVA

Especificação

MAR 71000/597A

26/JULHO/2012

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por atum em conserva, o produto elaborado com carnes de peixe da espécie *Thunmus*, a partir da matéria-prima fresca ou congelada, acrescido de meio de cobertura.

3 CLASSIFICAÇÃO

O atum em conserva para fornecimento na Marinha deverá ser ralado e estar imerso em óleo vegetal.

4 NORMAS E DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto-Lei 986/1969	Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
Codex Stan 70-1981	Normas para Atum e Bonito Enlatado. Codex Alimentarius FAO/OMS. Rev. 1-1995
Lei 8.078/1990	Aprova o Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
Portaria 185/1997	Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Peixe Fresco (Inteiro e Eviscerado), publicada no D.O.U. de 19/05/1997.
Decreto 2.244/1997	Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado no D.O.U. de 05/06/1997.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão de Subsistência
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/597

Palavra-chave: Atum em Conserva

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

Portaria 326/1997 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre 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/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.
Portaria 63/2002 MAPA	Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Conserva de Peixes, Conservas de Sardinhas e Conserva de Atum e Bonito, publicada no D.O.U. de 28/11/2002 .
RDC 275/2002 ANVISA/MS	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 D.O.U. de 23/10/2003.
NIE-DIMEL 025/2007 INMETRO	Determinação do Conteúdo Efetivo de Produtos Pré-medidos Comercializados em Unidade de Massa e Conteúdo Nominal Igual, aprovada em dezembro de 2007.
IAL – Instituto Adolfo Lutz	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O atum em conserva, quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberta, deverá conserva-se por, no mínimo, dezoito meses.

5.2 O atum em conserva deverá estar embalado em latas de folha de flandres, contendo 120g $\pm$ dez por cento de peso líquido drenado hermeticamente fechadas, acondicionadas em caixa de papelão ondulado.

5.2.1 Os lotes deverão ter no mínimo noventa por cento da sua vida útil na data da entrega.

5.3 A matéria-prima utilizada na elaboração de conservas deve atender ao que dispõe o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) para peixe fresco.

5.4 O atum em conserva deve ser submetido a tratamento térmico que garanta sua esterilidade comercial.



5.5 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.

5.6 O produto, entregue no final do processo licitatório, deverá ser idêntico as amostras dos itens apresentados, na fase de análises técnicas, tanto em tamanho quanto em conteúdo e tipo de embalagem.

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

5.8 Não serão aceitas embalagens que estiverem estufadas, amassadas, sujas, violadas ou que tenham sofrido qualquer outro tipo de dano.

5.9 O atum em conserva embalado terá seu conteúdo efetivo, peso drenado, avaliado de acordo com as Normas do INMETRO.

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

- a) número do lote;
- b) prazo ou data de validade;
- c) identificação da origem (CNPJ, endereço e razão social);
- d) carimbo oficial da Inspeção Federal;
- e) identificação do lote;
- f) código de barras;
- g) ingredientes; e
- h) peso líquido e peso drenado do produto.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características macroscópicas:

O produto não deve conter materiais estranhos à sua composição.

6.2 Características físico-químicas:

A conserva deverá estar isenta de fermentação e sem turvação.

6.3 Características sensoriais

- a) odor..... característico;
- b) textura..... característica;
- c) cor..... característica; e
- d) sabor..... característico.



6.4 O produto deverá estar isento de músculo vermelho (carne vermelha ou “sangacho”) e tecido muscular favado (honeycomb).

6.5 Características microbiológicas

Após dez dias de incubação à 35-37 °C, de embalagem fechada: sem alteração (não devem existir sinais de alteração das embalagens, nem quaisquer modificações físicas, químicas ou sensoriais do produto, que evidenciem deterioração e não podem revelar pH maior que 0,2. Quando necessário será verificada a esterilidade comercial conforme metodologia específica). Após cinco dias de incubação à 55° C, de embalagem fechada: sem alteração.

7 INSPEÇÃO

7.1 A Marinha reserva-se o direito 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 atum em conserva 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 atum em conserva licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito, caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado, em caso contrário.

