



SUCO DE LARANJA CONCENTRADO CONGELADO SEM ADITIVO

MAR 71000/601

05/JULHO/2005

Especificação

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento de suco de laranja concentrado congelado e sem aditivo para consumo nos navios e estabelecimentos da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por suco de laranja, a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da laranja (*Citrus sinensis*), através de processo tecnológico adequado.

3 CLASSIFICAÇÃO

O suco de laranja para fornecimento na Marinha deverá ser concentrado, congelado e sem aditivo.

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.
Lei 8.078/90	Código de Defesa do Consumidor, publicada no DOU em 12/09/90.
Lei 8.918/94	Dispõe sobre a Padronização, a Classificação, o Registro, a Inspeção, a Produção e a Fiscalização de Bebidas. Autoriza a Criação da Comissão Intersetorial de Bebidas e dá outras providências, publicada no DOU em 15/07/94.
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.
Portaria 368/97 MA	Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, publicada no DOU em 08/08/97.

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

Palavra-chave: Suco de laranja concentrado congelado sem aditivo.

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

Decreto 2.314/97	Regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a Padronização, a Classificação, o Registro, a Inspeção, a Produção e a Fiscalização de Bebidas, publicado no DOU em 05/09/97.
Portaria 371/97 MA	Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados, publicada no DOU em 08/09/97.
Resolução RDC 12/2001	Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, publicada no DOU em 10/01/2001.
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.
Resolução RDC 175/2003	Aprova Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados, publicada no DOU em 09/07/2003.
Instrução Normativa 12/2003	Aprova o Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade Gerais para Suco Tropical, publicada no DOU em 09/09/2003.
Instituto Adolfo Lutz – IAL	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – Vol1.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O suco de laranja, quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberta, pode conservar-se em boas condições por períodos de 12 (doze) meses, a temperatura de -18°C.

5.2 O suco de laranja deverá estar envasado em latas de folhas de flandres, contendo 1L, hermeticamente fechadas, acondicionadas em caixas de papelão ondulado.

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 É proibida a adição, no suco de laranja, de aromas e corantes artificiais.



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

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

- a) número do lote;
- b) data de embalagem e prazo ou data de validade;
- c) número de registro no Órgão competente do Ministério da Saúde;
- d) identificação do responsável pelo produto;
- e) número de registro do responsável no respectivo Conselho;
- f) peso líquido do produto; e
- g) ingredientes.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

- a) sólidos solúveis , a 20°C de 55° a 66° Brix;
- b) pH de 3,2 a 3,7;
- c) açúcares totais máx. 13%;
- d) relação de sólidos solúveis em Brix/ acidez de ácido cítrico anidro mín. 7%; e
- e) ácido ascórbico máx. 25%.

6.2 Características microbiológicas:

- a) Salmonella sp aus em 25ml; e
- c) Coliformes a 35 °C aus em 50ml;

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização.

6.4 Características sensoriais:

- a) textura característica;
- 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 suco de laranja será submetido a exames em laboratórios credenciados pelo INMETRO ou indicados pela Marinha do Brasil, para comprovação dos requisitos exigidos no item 6 desta Especificação.



8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

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

