



SUCO DE UVA CONCENTRADO CONGELADO SEM ADITIVO

Especificação

MAR 71000/605

08/AGO/2005

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

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

3 CLASSIFICAÇÃO

O suco de uva 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 uva 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 MA	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 uva concentrado congelado sem aditivo, 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 uva concentrado congelado sem aditivo, 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 uva, 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 2,8 a 3,5;
- c) açúcares totais máx.20%;
- d) acidez volátil em ácido acético máx. 0,050%; e
- e) acidez total expressa em ácido tartárico mín. 0,41%.

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 característica;
- 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 uva 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 uva concentrado congelado sem aditivo lícitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado em caso contrário.

