

	BATATA PALHA Especificação	MAR 71000/625 30/OUT/2006
---	---	---

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento de batata palha nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por batata palha, para efeito desta Especificação, a preparação culinária de batatas inglesa (*solanum tuberosum*) cortadas previamente em tiras, palitos finíssimos e, posteriormente, fritas em óleo vegetal.

3 CLASSIFICAÇÃO

A batata palha, para o fornecimento na Marinha, deverá estar pronta para o consumo, não necessitando da adição de outros ingredientes.

4 DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Os documentos abaixo listados são partes integrantes desta Norma:

Decreto-Lei 986/69 Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. em 21/10/1969.

Lei 8.078/90 Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. em 12/09/1990.

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, da Secretaria de Vigilância Sanitária - SVS, publicada no D.O.U. em 01/08/1997.

Resolução RDC 12/2001 Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 12/2001, publicada no D.O.U. 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, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 275/2002, publicada no D.O.U. em 23/10/2003.

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

Palavra-chave: Batata palha

Propriedade da Marinha do Brasil

3 páginas

Resolução RDC 175/2003	Aprova Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 175/2003, publicada no D.O.U. em 09/07/2003.
Resolução RDC 273/2005	Aprova o Regulamento Técnico para Misturas para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos para o Consumo, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 273/2005, publicada no D.O.U. em 23/07/2005.
Instituto Adolfo Lutz -IAL	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – Vol1.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 A batata palha será obtida a partir de batatas inglesa integras, descascadas, cortadas finamente, e fritas em óleos vegetais de qualidade.

5.2 A batata palha, quando tecnicamente processada em sua embalagem original, não aberta, conserva-se, por pelo menos 90 (noventa) dias, em local seco e ventilado, protegido da ação direta de raios solares, produtos contaminantes, insetos e roedores.

5.3 A batata palha deverá estar embalada em sacos de polipropileno biorientado (PPBO) atóxico, com peso de 0,5 a 1 kg cada, acondicionados em caixas de papelão com peso líquido total de 10 a 20 kg por caixa.

5.3.1 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.

5.3.2 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada com as indicações do subitem 5.3.3, em lugar de destaque e de fácil visualização.

5.3.3 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 que pertence à Marinha do Brasil;
- e) número de registro do responsável no respectivo Conselho de classe;
- f) peso líquido do produto; e
- g) código de barras para identificação do produto e de outros dados de produção.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

Ranço negativo.



6.2 Características microbiológicas:

- a) Salmonella sp ausência em 25g;
- b) Coliformes a 45°C máx. 10^2 /g;
- c) Estaf. Coag. positiva máx. 10^3 /g; e
- d) B. cereus máx. 5×10^3 /g.

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

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

6.4 Características sensoriais:

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

7 INSPEÇÃO

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

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 batata palha será submetida a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos no item 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção da batata palha licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado em caso contrário.

