



BATATA EM FLOCOS

Especificação

MAR 71000/626

14/NOV/2006

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende por batata em flocos, para efeitos desta Especificação, os flocos constituídos de batatas inglesa (*Solanum tuberosum*) cozidas, desidratadas e na forma de grânulos finos. Estes flocos são obtidos pela desidratação de batatas cozidas em secadores de tambor.

3 CLASSIFICAÇÃO

A batata em flocos, para fornecimento na Marinha, deverá ser classificada como substituto da batata *in natura*, para grandes volumes de pratos à base de batata, para preparos de purê, nhoque, pães, croquetes, sopas e cozidos.

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.

**Resolução 12/78
CNNPA** Aprova Normas Técnicas Especiais, do Estado de São Paulo, revista pela Comissão Nacional de Normas e Padrões de Alimentos – CNNPA, relativo a alimentos e bebidas, para efeito em todo território brasileiro, publicada no D.O.U. em 24/07/1978.

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.

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

Palavra-chave: Batata em flocos

Propriedade da Marinha do Brasil

3 páginas

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.
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 360/2003	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 360/2003, publicada no D.O.U. em 26/12/2003.
Resolução RDC 273/2005	Aprova o Regulamento Técnico para misturas para o preparo de 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 em flocos será obtida a partir de batatas integras, cozidas, desidratadas e na forma de grânulos finos.

5.2 A batata em flocos, quando tecnicamente processada em sua embalagem original, não aberto, deve conservar-se, por pelo menos 13 (treze) meses, em local seco e ventilado, protegido da ação direta de raios solares, produtos contaminantes, insetos e roedores.

5.3 A batata em flocos deverá estar embalada em sacos de polietileno e atóxico, com peso de 1kg cada, acondicionadas em caixas de papelão com peso líquido total de 6kg 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:

Corante negativo.

6.2 Características microbiológicas:

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

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

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

6.4 Características sensoriais:

- a) aspecto flocos;
- b) cor amarelo pálido;
- c) odor purê de batata;
- d) sabor (do produto pronto)..... sabor de purê de batata; e
- e) textura (do produto pronto)..... textura de purê de batata.

7 INSPEÇÃO

7.1 A Marinha do Brasil 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 em flocos será submetida a exame 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 em flocos, licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.

