



CALDO PARA TEMPERO

Especificação

MAR 71000/627A

27/OUT/2014

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do caldo para tempero nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por caldo para tempero, o tempero prensado obtido da mistura de caldo, especiarias e de outro(s) ingrediente(s), não fermentados, empregados para agregar sabor ou aroma aos alimentos.

3 CLASSIFICAÇÃO

O caldo para tempero, para fornecimento na Marinha, será do tipo granulado, classificado de acordo com a matéria-prima utilizada, como: carne, galinha, camarão, costela, picanha, bacon, etc.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto-Lei 986/1969 JM Decreto que Estabelece Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.

Lei 8.078/1990 PR Lei que Estabelece o Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.

Portaria 326/1997 SVS/MS Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/627/2006

Palavra-chave: Caldo para tempero

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

RDC 12/2001 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.
RDC 259/2002 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, publicada no D.O.U. de 23/08/2002.
RDC 275/2002 ANVISA/MS	Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.
RDC 360/2003 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional, publicada no D.O.U. de 26/12/2003.
RDC 276/2005 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico para Especiarias, Temperos e Molhos, publicada no D.O.U. de 23/09/2005.
RDC 4/2007 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico sobre Atribuição de Aditivos e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 13: Molhos e Condimentos, publicada no D.O.U. de 17/01/2007.
RDC 14/2014 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico que Estabelece os Requisitos Mínimos para Avaliação de Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas e seus Limites de Tolerância, publicada no D.O.U. de 31/03/2014.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O caldo para tempero deverá ser obtido a partir de matérias-primas de boa qualidade, cozido, concentrado, temperado e na forma granular.

5.2 O caldo para tempero deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produza, desenvolva e ou agregue substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

5.3 O caldo para tempero deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes.

5.4 O caldo para tempero deverá estar embalado em sacos de polietileno atóxicos, com peso líquido de até 1 kg cada, acondicionados em caixas de papelão com peso líquido total de 10 a 20 kg cada.



5.5 O caldo para tempero, quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberto, deverá conservar-se por, no mínimo, 12 (doze) meses, em local seco e ventilado, protegido da ação direta de raios solares, produtos contaminantes, insetos e roedores.

5.6 Os lotes deverão ter no mínimo 90 % (noventa por cento) da sua vida útil na data da entrega.

5.7 O produto, entregue ao final do processo licitatório, deverá ser idêntico às amostras dos itens apresentados na fase de análise, tanto em tamanho, quanto em conteúdo, tipo de embalagem e qualidade.

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

5.9 Obrigatoriamente as embalagens deverão apresentar:

- a) limpeza;
- b) resistência;
- c) bom estado de conservação e higiene;
- d) características que garantam as qualidades comerciais do produto; e
- e) características que atendam as especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

5.10 A marcação da embalagem deve trazer, no mínimo, as seguintes indicações, em português:

- a) número do lote;
- b) data de fabricação e prazo ou data de validade;
- c) identificação do responsável pelo produto (razão social, endereço completo e CNPJ);
- d) peso líquido do produto; e
- e) composição do produto.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

Teor de sódio..... máx. 1.100 mg de sódio/100 g do produto.

6.2 Características microbiológicas:

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

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter sujidades, parasitas e larvas, aromas, impurezas ou 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 À Marinha reserva-se o direito de proceder à inspeção do estabelecimento produtor ou no local do beneficiamento durante a fase de qualificação do produto para licitação.

7.2 À Marinha reserva-se, ainda, o direito de proceder às inspeções durante as fases de preparo, produção e expedição do produto, ao longo da vigência do contrato de fornecimento.

7.3 O caldo para tempero 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 caldo para tempero licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.

