

	MOLHO INGLÊS Especificação	MAR 71000/628 17NOV/2006
---	---	--

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por molho inglês, para efeito desta Especificação, o produto obtido pela simples mistura de condimentos naturais ou elaborados, com adição de outras substâncias alimentícias aprovadas e apresentadas sob a forma de pós, pastas, molhos, em emulsão ou suspensão.

3 CLASSIFICAÇÃO

O molho inglês, para fornecimento da Marinha, deverá ser classificado como um produto elaborado à base de extrato de carne, molho de soja, açúcar mascavo, vinagre e outros condimentos.

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 as Normas Técnicas Especiais, do Estado de São Paulo, revistas pela CNNPA, relativas a alimentos (e bebidas), para efeito em todo território brasileiro, da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, 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 as 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 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: molho inglês

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 o 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.
Instituto Adolfo Lutz – IAL	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz - Vol1.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O molho inglês é um produto líquido obtido da mistura de condimentos.

5.2 O molho inglês, quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberta, deve conserva-se por 2 (dois) anos, em local seco e ventilado, protegido da ação direta de raios solares, produtos contaminantes, insetos e roedores.

5.3 O molho inglês deverá estar embalado em frascos de vidro e/ou polietileno (PET), hermeticamente fechados, contendo 150 ml cada e acondicionados em caixas de papelão ondulado contendo 12 ou 24 unidades 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 artificial ausência.

6.2 Características microbiológicas:

- a) Coliformes a 45°C máx. 5x10/g;
- b) Estaf. Coag. positiva máx. 10²/g; e
- c) Salmonella sp ausência em 25g.

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

6.4 Características sensoriais:

- a) aspecto característico;
- b) cor característica;
- 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 O molho inglês será submetido 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 do molho inglês, lícitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado em caso contrário.

