



BEBIDA À BASE DE SOJA

Especificação

MAR 71000/631A

25/SET/2014

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento de bebida à base de soja nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por bebida à base de soja, o produto obtido a partir da emulsão aquosa resultante da hidratação dos grãos de soja, convenientemente limpos, seguido de processamento tecnológico adequado, adicionado ou não de ingredientes opcionais permitidos.

3 CLASSIFICAÇÃO

A bebida à base de soja, para fornecimento na Marinha, poderá ser de diversos sabores, dos seguintes tipos:

- a) bebida à base de soja adicionada de suco de fruta, tradicional; e
- b) bebida à base de soja adicionada de suco de fruta, sem adição de açúcar /zero.

4 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 71000/631/2006

Palavra-chave: Bebida à base de soja

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

RDC 91/2000 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Alimento com Soja, publicada no D.O.U. de 20/10/2000.
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/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, publicada no D.O.U. de 26/12/2003.
RDC 25/2005 ANVISA/MS	Dispõe sobre o Regulamento Técnico que Aprova o Uso dos Aditivos Alimentares, Estabelecendo suas Funções e Limites Máximos para a Categoria de Alimentos: Produtos Protéicos - Subcategoria: Bebidas não Alcoólicas a Base de Soja, publicada no D.O.U. de 16/02/2005.
RDC 268/2005 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico para Produtos Protéicos de Origem Vegetal, publicada no D.O.U. de 23/09/2005.
RDC 14/2014 ANVISA/MS	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 A bebida à base de soja deverá ser obtida a partir de matérias-primas sãs, limpas e de primeira qualidade.

5.2 A bebida à base de soja deve ser obtida, processada, embalada, armazenada, transportada e conservada 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 A bebida à base de soja 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 Os valores estabelecidos para o atributo "não contém", no caso das bebidas à base de soja zero, são considerados não significativos e devem ser declarados na tabela de informação nutricional como "zero", "0" ou "não contém". Além disso, deve ser considerada no cálculo da INC (Informação Nutricional Complementar) a contribuição nutricional dos ingredientes adicionados segundo as instruções de preparo.

5.5 Quando for realizada a INC sobre a quantidade de açúcares, deve ser indicada na tabela de informação nutricional a quantidade de açúcares abaixo dos carboidratos.

5.6 A bebida à base de soja tradicional ou zero deverá estar embalada em caixa do tipo "tetra pak" de 200 mL, com validade mínima de 6 meses.

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

5.8 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.

5.9 Obrigatoriamente as embalagens devem 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 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada com caracteres legíveis em lugar de destaque e de fácil visualização.

5.11 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) 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:

Proteínas (N x 6,25) min. 3,0 % (g/100g).

6.2 Características microbiológicas:

- a) Coliformes a 45 °C máx. 10 NMP/mL;
- b) *Bacillus. cereus* máx. 5x10² UFC/mL; e
- c) *Salmonella* sp ausência em 25 mL.



6.3 Teste de esterilidade: após incubação a 35-37 °C por 7 (sete) dias em embalagem fechada, não deve apresentar microorganismos patogênicos e causadores de alterações físicas, químicas e sensoriais do produto, em condições normais de armazenamento.

6.4 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter sujidades, parasitas e larvas, impurezas ou materiais estranhos ao processo de industrialização.

6.5 Características sensoriais:

- a) aspecto líquido;
- b) cor própria;
- c) odor próprio; e
- d) sabor próprio.

7 INSPEÇÃO

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

7.2 À Marinha 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 bebida à base de soja será submetida 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 da bebida à base de soja licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.

