



VEGETAIS CONGELADOS

MAR 71000/654

Especificação

16/OUT/2007

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por vegetais congelados, para efeito desta Especificação, a conserva proveniente de tubérculos e/ou leguminosas e/ou hortaliças, fatiados, envasados praticamente crus ou pré-cozidos e submetidos ao processo de congelamento.

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 Os vegetais congelados são classificados como conserva simples (preparada com uma única espécie de vegetal) e conserva seleta (preparada com mais de duas espécies de vegetais).

3.2 Os vegetais congelados incluídos nesta Norma como conserva simples são: batata em cubos, cenoura em cubos, chuchu palito, mandioca amarela, couve-flor florete, vagem em pedaços, couve-manteiga, repolho fatiado e batata pré-frita.

3.3 Os vegetais incluídos nesta Norma como seleta são: Jardineira I (batata 50% (cinquenta), cenoura 30% (trinta) e vagem 20% (vinte)) e Jardineira II (batata 30% (trinta), cenoura 20% (vinte), ervilha 20% (vinte), milho 20% (vinte) e vagem 10% (dez)).

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 CNNPA 12/78	Aprova Normas Técnicas Especiais, do Estado de São Paulo, revista pela Comissão Nacional de Normas e Padrões de Alimentos – CNNPA, relativa 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.

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

Palavra-chave: Vegetais Congelados

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

Resolução CNNPA 13/97	Estabelece Características Mínimas de Identidade e Qualidade para as Hortaliças em Conserva, Comissão Nacional de Normas e Padrões de Alimentos – CNNPA, publicada no D.O.U. em 13/05/1997.
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 os Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 12/2001, publicada no D.O.U. em 10/01/2001.
Resolução RDC 259/2002	Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 259/2002, publicada no D.O.U. 23/09/2002.
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 23/10/2002.
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 359/2003	Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 359/2003, publicada no D.O.U. em 26/12/2003.
Resolução RDC 360/2003	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, Tornando Obrigatória a Rotulagem Nutricional, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 360/2003, publicada no D.O.U. em 26/12/2003.
Resolução RDC 218/2005	Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparadas com Vegetais, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 218/2005, publicada no D.O.U. em 01/08/2005.
Instituto Adolfo Lutz – IAL	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – vol 1.



5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 Os vegetais congelados deverão apresentar formatos definidos, regulares e sem casca.

5.2 Os vegetais congelados deverão apresentar ausência de defeitos tais como, cascas, unidades manchadas ou descoloridas, resíduos de vegetais e outros.

5.3 Os vegetais congelados, quando tecnicamente processados em sua embalagem original, não aberta, devem conservar-se por 12 (doze) meses em câmaras frigoríficas com temperatura de -18°C .

5.4 Os vegetais congelados deverão estar embalados em sacos plásticos, com peso líquido de 1 Kg, acondicionados em caixas de papelão com 05 (cinco) unidades quando repolho fatiado, couve-flor florete e couve-manteiga e 15 (quinze) unidades para os demais.

5.4.1 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.

5.4.2 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada com as indicações do subitem 5.4.3, em lugar de destaque e de fácil visualização.

5.4.3 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) 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:

Cálcio máx. 350 mg/Kg.

6.2 Características microbiológicas:

6.2.1 Batata em cubos, cenoura em cubos, chuchu palito, mandioca amarela, couve-flor florete, vagem em pedaços, batata pré-frita, Jardineira I e Jardineira II:

- a) Coliformes a 45°C máx. 10^2 ufc/g;
- b) Estaf. coag. positiva..... máx. 10^3 ufc/g;
- c) *Bacillus cereus* máx. 5×10^3 ufc/g; e
- d) *Salmonella* ap ausência.

6.2.2 Repolho fatiado e couve-manteiga:

- a) Coliformes a 45°C máx. 10^2 ufc/g;



- b) Estaf. coag. positiva..... máx. 10^3 ufc/g; e
c) Salmonella ap ausência.

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter 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 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 Os vegetais congelados serão submetidos a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos no item 6 especificados nesta Norma.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção dos vegetais congelados licitados com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.

