



ÁGUA-DE-COCO

Especificação

MAR 71000/657

18/MARÇO/2008

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por água-de-coco, para efeito desta Especificação, o produto obtido da parte líquida do fruto do coqueiro (*Cocus nucifera L.*) por meio do processo tecnológico adequado, não diluído e não fermentado.

3 CLASSIFICAÇÃO

A água-de-coco, para fornecimento na Marinha, deverá ser classificada em:

- a) congelada; e
- b) esterilizada.

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.
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.

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

Palavra-chave: Água-de-coco

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

Instrução Normativa nº39/2002 - MAPA	Aprova o Regulamento Técnico para Fixação da Identidade e Qualidade da Água-de-Coco, Instrução Normativa do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA – 39/2002, publicada no D.O.U. 28/04/2002.
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.
Instituto Adolfo Lutz – IAL	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – vol 1.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 A água-de-coco deverá ser obtida a partir de matéria-prima em bom estado sanitário, isento de substâncias estranhas à sua composição, e de componentes indicativos de alteração do produto ou de tecnologia de fabricação inadequada.

5.2 A água-de-coco, quando tecnicamente processada em sua embalagem original, não aberta, deve conservar-se por pelo menos 06 (seis) meses sob temperatura de -18°C quando congelada e sob temperatura ambiente (25-35°C) quando esterilizada.

5.3 A água-de-coco congelada deverá ser transportada em caminhão frigorífico adequado a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade própria de refrigeração sob temperatura de -10°C e a água-de-coco esterilizada não necessita de transporte em caminhão frigorificado.



5.4 A água-de-coco deverá estar embalada em garrafas plásticas atóxica, com conteúdo líquido de 300 mL, 500 mL e 1 L, quando congelada e embalada em embalagem estável a temperatura ambiente com conteúdo líquido de 200 mL e 1L.

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 acondicionamento.

5.4.2 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.

5.4.3 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:

- a) Acidez fixa em ácido cítrico 0,03-0,18 g/100mL;
- b) pH 4,3; e
- c) Brix a 20°C 7,0.

6.2 Características microbiológicas:

- a) Coliformes a 45°C..... máx. 10 ufc/g; e
- b) Salmonella sp/25g 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; e
- c) sabor levemente adocicado.

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 água-de-coco será submetida 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 da água-de-coco licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.

