

	FEIJÃO BRANCO Especificação	MAR 71000/692 10/SET/2013
---	---	---

1 OBJETIVO

Esta norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do feijão branco para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por feijão branco, para efeito desta especificação, os grãos provenientes da espécie *Phaseolus vulgaris L.*

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 O feijão branco, para fornecimento na Marinha, será classificado em grupo, classe e tipo como disposto a seguir:

- a) grupo: I;
- b) classe: branco; e
- c) tipo: 1.

3.2 Para efeito desta especificação consideram-se:

- a) grupo I - feijão comum, quando proveniente da espécie *Phaseolus vulgaris L.*;
- b) branco - produto que contém, no mínimo, 97 % (noventa e sete por cento) de grãos de coloração branca; e
- c) tipo - de acordo com a sua qualidade, definida pelos limites máximos de tolerância, conforme o item 5.4 desta especificação.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS COMPLEMENTARES

Na aplicação desta norma é necessário consultar:

Decreto Lei 986/1969	Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
Lei 8.078/1990	Código de Defesa do Consumidor. Lei publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
RDC 175/2003 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 09/07/2003.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão Subsistência

Palavra-chave: Feijão Branco

Propriedade da Marinha do Brasil

6 páginas

IN 12/2008 MAPA	Estabelece o Regulamento Técnico do Feijão, Definindo o seu Padrão Oficial de Classificação, com os Requisitos de Identidade e Qualidade, a Amostragem, o Modo de Apresentação e a Marcação ou Rotulagem. Instrução Normativa publicada no D.O.U. de 31/03/2008.
Portaria 248/2008 INMETRO/MDIC	Aprova o anexo Regulamento Técnico Metrológico que estabelece os critérios para verificação do conteúdo líquido de Produtos Pré-Medidos com conteúdo nominal igual, comercializados nas grandezas de massa e volume. Portaria publicada no D.O.U. de 22/07/2008.
IN 56/2009 MAPA	Altera a Instrução Normativa 12 de 28/03/2008 (Art.s 8º, 13, 14, 15, 16), que trata de estabelecer Regulamento Técnico do Feijão, Definindo o seu Padrão Oficial de Classificação com os Requisitos de Identidade e Qualidade, a Amostragem, o Modo de Apresentação e a Marcação ou Rotulagem. Instrução Normativa publicada no D.O.U. de 25/11/2009.
IN 48/2011 MAPA	Altera a Instrução Normativa 12 de 28/03/2008 (Art.13 e 14), que trata de estabelecer Regulamento Técnico do Feijão, Definindo o seu Padrão Oficial de Classificação com os Requisitos de Identidade e Qualidade, a Amostragem, o Modo de Apresentação e a Marcação ou Rotulagem. Instrução Normativa publicada no D.O.U. de 03/11/2011.
Portaria 350/2012 INMETRO/MDIC	Altera a Portaria 248 de 17/07/2008 (subitem 2.1), que trata de estabelecer Regulamento Técnico Metrológico que estabelece os critérios para verificação do conteúdo líquido de Produtos Pré-Medidos com conteúdo nominal igual, comercializados nas grandezas de massa e volume. Portaria publicada no D.O.U. de 10/07/2012.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O feijão branco deverá apresentar-se beneficiado e fisiologicamente desenvolvido, são, limpo, seco, isento de substâncias nocivas à saúde, e sem alterações de qualquer natureza que modifique sua qualidade.

5.2 Características macroscópicas:

- a) ausência de sujidades;
- b) ausência de parasitas;
- c) ausência de larvas; e
- d) não estar misturado com outros feijões de safras anteriores.

5.3 Características microbiológicas:

- a) ausência de micro-organismos patogênicos e suas toxinas; e
- b) ausência de micro-organismos causadores de decomposição do produto.



5.4 Para a definição do tipo e qualidade do feijão branco serão considerados os limites máximos de tolerâncias de defeitos, obedecendo aos seguintes critérios de classificação (vide anexo), previstos na tabela 1 da Instrução Normativa 12/2008 MAPA.

5.5 O feijão branco deverá estar em perfeito estado de conservação, sem quaisquer indícios de fermentação, mofo, presença de insetos e de substâncias estranhas ou nocivas à saúde.

5.6 O feijão branco, na ocasião de cada aquisição, deve apresentar-se homogêneo quanto às suas especificações de identidade, qualidade e apresentação.

5.7 O feijão branco deverá apresentar em dois tipos de embalagem:

I- Embalagem primária: composta por saco plástico (material sintético), atóxico e transparente contendo 500g de peso líquido do produto; e

II- Embalagem secundária:

- a) deverá estar acondicionada em fardo contendo 20 pacotes de 500g de peso líquido (sendo 10Kg do produto em cada fardo);
- b) o fardo deverá ser composto por saco plástico (material sintético) reforçado, atóxico e transparente, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade; e
- c) não será permitida a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária.

5.7.1 A marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

- a) denominação de venda do produto;
- b) número do lote;
- c) grupo, classe e tipo grafadas por extenso;
- d) prazo de validade;
- e) identificação de origem (razão social, endereço completo e CNPJ); e
- f) peso líquido do produto.

5.7.2 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

- a) limpeza e higiene;
- b) resistência;
- c) bom estado de conservação; e
- d) características que atendam às especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

5.7.3 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada com caracteres legíveis em lugar de fácil visualização e difícil remoção.

5.7.4 Os dados necessários à marcação da embalagem ou à identificação do feijão branco deverão ser retirados do certificado de classificação ou da nota fiscal que acompanha o produto.

5.7.5 O feijão branco embalado deverá conservar-se por, no mínimo, 6 (seis) meses.

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



5.8.1 Dentro de um mesmo lote, todas as embalagens devem ser do mesmo material e ter idêntica capacidade de acondicionamento.

5.8.2 Dentro de um mesmo fardo, não será admitida a mistura de lotes.

5.9 O produto, entregue no final do processo licitatório, deverá ser idêntico às amostras apresentadas no laboratório da Divisão Técnica do Depósito de Subsistência da Marinha na fase de análise, tanto em tamanho quanto em conteúdo e tipo de embalagem.

5.10 Será considerada fraude toda alteração dolosa de qualquer natureza, praticada não só na classificação, no acondicionamento e no transporte, mas também nos documentos da qualidade do feijão branco, conforme norma vigente.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

Umidade máx. 14 %.

6.2 Teste de cocção:

O produto deverá apresentar um bom cozimento (vide anexo).

7 INSPEÇÃO

7.1 A Marinha reserva-se o direito de proceder a inspeção no estabelecimento produtor ou no local de beneficiamento durante a fase de qualificação do produto para licitação.

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 feijão branco 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 feijão branco licitado com as exigências desta norma. O fornecimento será aceito, caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado em caso contrário.



ANEXO A

ANÁLISE DE FEIJÃO BRANCO

TESTE DE COCÇÃO
(panela de pressão)

- a) Colocar 100 g de feijão branco em 500 ml de água;
 - b) Ajustar a tampa e deixar esquentar devagar até que o escapamento do vapor evidencie o ponto de fervura;
 - c) Deixar o vapor escapar durante 1 minuto para diminuição da pressão dentro da panela;
 - d) Diminuir a chama. Decorridos 40 minutos apagar o fogo. Retirar a panela do calor, a fim de deixar a pressão diminuir gradualmente (10 a 15 minutos);
 - e) Abrir a panela quando não houver mais escapamento de vapor ao se tocar a válvula; e
 - f) Verificar se os grãos estão macios, roliços e cheios ao serem amassados com os dedos ou com uma colher.
-



ANEXO B

LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA PARA DEFINIÇÃO DO TIPO E QUALIDADE DO FEIJÃO

Tipo	Defeitos Graves				Total de defeitos leves ***
	Matérias estranhas e Impurezas *		Total de mofados, ardidos e germinados	Total carunchados por lagartas das vagens	
	Total	Insetos Mortos **			
1	De zero a 0,50 %	De zero a 0,10 %	De zero até 1,50 %	De zero até 1,50 %	De zero até 2,50 %
2	Acima de 0,50 % até 1,00 %	Acima de 0,10 % até 0,20 %	Acima de 1,50 % até 3,00 %	Acima de 1,50 % até 3,00 %	Acima de 2,50 % até 6,50 %
3	Acima de 1,00 % até 2,00 %	Acima de 0,20 % até 0,30 %	Acima de 3,00 % até 6,00 %	Acima de 3,00 % até 6,00 %	Acima de 6,50 % até 16,00 %
Fora de Tipo	Acima de 2,00 % até 4,00 %	Acima de 0,30 % até 0,60 %	Acima de 6,00 % até 12,00 %	Acima de 6,00 % até 12,00 %	Acima de 16,00 %
Desclassificado	Acima de 4,00 %	Acima de 0,60 %	Acima de 12,00 %	Acima de 12,00 %	-
* O valor percentual que exceder ao limite máximo estabelecido para impurezas e matérias estranhas será descontado do peso líquido do lote.					
** Máximo de insetos mortos permitidos, dentro do total de Matérias Estranhas e Impurezas.					
*** Grãos amassados, danificados, imaturos e partidos e quebrados.					

Observação:

Será rejeitado o feijão em mau estado de conservação e com odor estranho, segundo a legislação vigente.

