



## ESPECIARIAS

MAR 71000/715

### Especificação

28/JUL/2014

## 1 OBJETIVO

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

## 2 DEFINIÇÃO

Entende-se por especiarias os produtos constituídos de partes (raízes, rizomas, bulbos, cascas, folhas, flores, frutos, sementes, talos) de uma ou mais espécies vegetais.

## 3 CLASSIFICAÇÃO

As especiarias, para fornecimento na Marinha, deverão ser dos seguintes tipos:

- a) Canela em pó: produto obtido da casca das espécies *Cinnamomum cassia* (canela da China) ou *Cinnamomum zeylanicum* (canela do Ceilão), ambas secas, sendo a da China parcialmente privada do súber;
- b) Colorífero (colorau): produto em pó a base de urucum *Bixa orellana* L;
- c) Cominho em pó: produto obtido do fruto do *Cuminum cyminum*;
- d) Orégano desidratado: produto obtido das folhas provenientes do *Origanum vulgare*, após processo de secagem; e
- e) Pimenta do reino preta em pó: produto obtido dos grãos maduros provenientes da espécie *Piper nigrum*, providos de casca enrugada, apresentando coloração preta, após terem sido submetidos à secagem natural ou artificial.

## 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  
PR**

Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.

**RDC12/2001  
ANVISA/MS**

Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha  
Departamento Técnico  
Divisão Subsistência

Palavra-chave: Especiarias

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

|                                   |                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>RDC 276/2005<br/>ANVISA/MS</b> | Aprova o Regulamento Técnico para Especiarias, Temperos e Molhos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 22/09/2005.                                                                                       |
| <b>IN 10/2006<br/>MAPA</b>        | Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade da Pimenta-do-Reino, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 16/05/2006.                                                                                          |
| <b>RDC 14/2014<br/>ANVISA</b>     | 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 As especiarias deverão ser constituídas por espécimes vegetais genuínos, sãs, limpos e dessecados.

5.2 As especiarias deverão estar embaladas em saco plástico (material sintético) ou em frasco de polietileno, atóxicos e resistentes.

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

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

5.4 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.

5.5 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada com caracteres legíveis em lugar de fácil visualização.

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

5.7 O produto, entregue no final do processo licitatório, deverá ser idêntico às amostras apresentadas na fase de análise, tanto em tamanho quanto em conteúdo e tipo de embalagem.



## 6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

### 6.1 Características microbiológicas

- a) salmonella sp/25g ..... aus. em 25g; e
- b) coliforme a 45°C/g ..... máx.  $5 \times 10^2$  NMP/g.

### 6.2 Características sensoriais

#### 6.2.1 Canela em pó:

- a) aspecto: pó fino, homogêneo;
- b) cor: pardo-amarelada escuro, ou marrom claro;
- c) cheiro: aromático, característico; e
- d) sabor: característico.

#### 6.2.2 Colorífero (colorau):

- a) aspecto: pó fino;
- b) cor: vermelho, alaranjado;
- c) cheiro: próprio; e
- d) sabor: próprio.

#### 6.2.3 Cominho em pó:

- a) aspecto: pó homogêneo fino;
- b) cor: verde-pardacenta;
- c) cheiro: aromático; e
- d) sabor: próprio.

#### 6.2.4 Orégano desidratado:

- a) aspecto: folha ovalada seca;
- b) cor: verde-pardacenta;
- c) cheiro: próprio; e
- d) sabor: próprio.

#### 6.2.5 Pimenta do reino preta em pó:

- a) aspecto: pó fino;
- b) cor: em pó cinza-escuro, mesclado de partículas acinzentadas;
- c) cheiro: pungente; e
- d) sabor: picante.

## 7 INSPEÇÃO

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

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 As especiarias serão submetidas 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 das especiarias licitadas com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito, caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado em caso contrário.

---

