

	SUCO DE UVA INTEGRAL Especificação	MAR 71000/736 09/ NOV/ 2017
---	--	---

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do suco de uva integral para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Suco de uva integral é a bebida não fermentada e não diluída obtida da parte comestível da uva (*Vitis spp.*) por meio de processo tecnológico adequado.

3 CLASSIFICAÇÃO

O suco de uva integral, para fornecimento na Marinha, é o tinto, na concentração original da fruta, isto é, proveniente somente da fruta, sem adição de açúcar.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto Lei

986/1969

Institui normas básicas sobre alimentos, publicado no DOU de 21/10/1969

Lei 8.078/1990

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

Lei 8.918/1994

Padronização, Classificação, Registro, Inspeção, Produção e Fiscalização de Bebidas, publicada no D.O.U. de 15/07/1994.

Instrução

**Normativa 1/2000
MAPA**

Aprova o Regulamento Técnico Geral para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade da Polpa de Fruta, Instrução Normativa do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, publicada no D.O.U. de 07/01/2000.

RDC 12/2001

ANVISA/MS

Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no

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

Palavra-chave: Suco de Uva Integral

Propriedade da Marinha do Brasil

5 páginas

D.O.U. de 12/01/2001.

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. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.

RDC 359/2003
ANVISA/MS

Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para fins de Rotulagem Nutricional. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 26/12/2003.

RDC 123/2004
ANVISA/MS

Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 14/05/2004.

RDC 163/2006
ANVISA/MS

Aprovar o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções-RDC nº 359 e RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003). Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 21/08/2006.

RDC 05/2007
ANVISA/MS

Aprova o Regulamento Técnico sobre Atribuição de Aditivos e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos: Bebidas Não Alcoólicas, Subcategoria: Bebidas Não Alcoólicas Gaseificadas e Não Gaseificadas. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 21/08/2006.

Decreto
6.871/2009

Regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.

RDC 45/2010
ANVISA/MS

Dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF). Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 05/11/2010.

Instrução Normativa
18/2013 MAPA

Estabelece em todo o território nacional a complementação dos padrões de identidade e qualidade para as seguintes bebidas: xarope, preparado líquido para refresco, preparado sólido para refrigerante, preparado líquido para bebida composta e preparado líquido para chá.

Instrução Normativa
19/2013 MAPA

Estabelece em todo o território nacional a complementação dos padrões de identidade e qualidade para as seguintes bebidas: refresco, refrigerante, bebida composta, chá pronto para consumo e soda.

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, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 31/03/2014.

**Decreto-Lei
13.305/2016**

Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 05/07/2016.

**RDC 149/2017
ANVISA/MS**

Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos e dá outras disposições, Resolução da Diretoria Colegiada publicada no D.O.U. de 30/03/2017.

**IAL - Instituto
Adolfo Lutz**

Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O Suco de uva integral deverá ser embalado em frasco de vidro ou embalagem de polietileno (PET) de alta densidade, hermeticamente fechado, contendo de 500 mL a 1500 mL do produto, acondicionado em caixas de papelão ondulado ou agrupado em fardos de filme plástico.

5.2 O Suco de uva integral terá seu conteúdo efetivo avaliado de acordo com as normas do INMETRO.

5.3 O Suco de uva integral, quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberto, deverá conservar-se em boas condições por, no mínimo, 12 (doze) meses, em ambiente seco e ventilado.

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

5.5 São proibidas a adição de aroma e corantes artificiais. O suco de uva integral deve ser conservado por meios físicos ou por meio de conservadores químicos autorizados para sucos por legislação específica.

5.6 O produto, entregue no final do processo licitatório, deverá ser idêntico às amostras dos itens apresentados na fase de análises técnicas, tanto em tamanho quanto em conteúdo e tipo de embalagem.

5.7 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

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

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



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

- a) número do lote;
- b) data da embalagem e/ou prazo de validade;
- c) identificação da origem (razão social, endereço do fabricante, CNPJ e o número de registro do estabelecimento junto à autoridade competente);
- d) conteúdo líquido do produto;
- e) ingredientes;
- f) modo de preparo (deverá estar impresso no rótulo a indicação, pelo fabricante, do índice de diluição para elaboração do refresco pronto para o consumo);
- g) conservação do produto; e
- h) rotulagem nutricional obrigatória.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

- a) sólidos solúveis a 20°C..... mín. 14°Brix;
- b) sólidos totais mín..... 15g/100g;
- c) açúcares totais, naturais da uva..... máx. 20g/100g;
- d) acidez total, expressa em ácido tartárico..... mín. 0,41g/100g; e
- e) pH..... mín. 2,9

6.2 Características macroscópicas e microscópicas:

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

6.3 Características microbiológicas:

Coliformes a 35 °C/50 mL.....ausência.

6.4 Características sensoriais:

- a) cor.....vinho, rosado;
- b) sabor.....próprio; e
- c) aroma.....próprio.

7 INSPEÇÃO

7.1 Reserva-se o direito à Marinha, de proceder à inspeção no estabelecimento produtor durante a fase de qualificação do produto para licitação.

7.2 Reserva-se, ainda, o direito de proceder às inspeções durante as fases de preparo, produção e expedição do produto para seus Depósitos, ao longo da vigência do contrato de fornecimento.

7.3 O Suco de uva integral 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 suco de uva integral licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam às exigências e rejeitado, em caso contrário.

