



FARINHA DE ROSCA

MAR 71000/760

Especificação

17/05/2021

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por farinha de rosca o produto obtido por meio da mistura de farinha de trigo, açúcar, sal e fermento biológico, submetidos a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento.

3 CLASSIFICAÇÃO

A farinha de rosca, para fornecimento na Marinha, será classificada em farinha de rosca tradicional.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto Lei 986/1969 Estabelece Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.

Lei 8078/1990 Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.

Lei 10.273/2001 ANVISA Dispõe sobre o uso do bromato de potássio na farinha e nos produtos de panificação, publicada no D.O.U. de 06/09/2001.

RDC 40/2002 ANVISA/MS Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos e Bebidas Embalados que contenham Glúten, publicada no D.O.U. de 13/02/2002.

RDC 259/2002 ANVISA/MS Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, publicada no D.O.U. de 23/09/2002.

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

Palavra-chave: Farinha de Rosca

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

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, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.
RDC 175/2003 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados, publicada no D.O.U. de 09/07/2003.
RDC 360/2003 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, publicada no D.O.U. de 26/12/2003.
IN 08/2005 MAPA	Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade da farinha de trigo, publicada no D.O.U. de 03/06/2005.
RDC 263/2005 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico de Produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos, publicada no D.O.U. de 23/09/2005.
Instituto Adolfo Lutz – IAL	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição, 1ª edição digital, São Paulo, 2008.
RDC 45/2010 ANVISA/MS	Dispõe sobre Aditivos Alimentares autorizados para uso segundo Boas Práticas de Fabricação (BPF), publicada no D.O.U. em 05/11/2010.
RDC14/2014 ANVISA/MS	Dispõe sobre Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências, publicada no D.O.U. em 31/03/2014.
RDC 138/2017 ANVISA/MS	Dispõe sobre limites máximos tolerados (LMT) para micotoxinas em alimentos, para alterar os LMT da micotoxina deoxinivalenol (DON) em trigo e produtos de trigo prontos para oferta ao consumidor e os prazos para sua aplicação, publicada no D.O.U. de 09/02/2017.
RDC 331/2019 ANVISA/MS	Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, publicada no D.O.U. de 23/12/2019.
IN 60/2019 ANVISA/MS	Estabelece as Listas de Padrões Microbiológicos para Alimentos, publicada no D.O.U. de 26/12/2019.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 A farinha de rosca deve ser fabricada a partir de produtos são e limpos, isentos de matéria terrosa, odores ou sabores estranhos e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa.

5.2 A farinha de rosca deve ser obtida, processada, embalada, armazenada, transportada e conservada em condições que não produza, desenvolva e/ou agregue substâncias físicas,



químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida à legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

5.3 A farinha de rosca deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes.

5.4 A farinha de rosca para fornecimento, a critério da Marinha do Brasil, na ocasião de cada aquisição, deverá estar embalada em sacos plásticos com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), acondicionados em fardos de plástico resistente, com 10 ou 20 unidades cada.

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

5.5 A farinha de rosca, quando tecnicamente processada em sua embalagem original não aberta, deverá conservar-se por, no mínimo, 120 (cento e vinte) dias.

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 ao final do processo licitatório, deverá ser idêntico às amostras dos itens apresentados na fase de análise, tanto em tamanho, quanto em conteúdo, tipo de embalagem e qualidade.

5.8 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.

5.9 A marcação da embalagem deve trazer, no mínimo, as seguintes indicações, em português:

- a) denominação de venda do produto;
- b) número do lote;
- c) data de embalagem e prazo ou data de validade;
- d) identificação do responsável pelo produto (razão social, endereço completo e CNPJ);
- e) peso líquido do produto; e
- f) composição do produto.

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

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

- a) umidade a 105°Cmáx.15,0 %;



- b) acidez em mL de sol. Normalmáx. 3,0 %;
c) teor de cinzas $\leq 1,4$ %;
d) granulometriana peneira nº 10, vazar 100%; e
na peneira nº 18, retenção de 10%.

6.2 Características microbiológicas:

- a) *Salmonella* sp./25g.....ausência;
b) *Escherichia coli*/gmáx. 10 NMP./g; e
c) *Bacillus cereus* presuntivo/gmáx.10² UFC/g.

6.3 Características macroscópicas:

- a) ausência de elementos estranhos que podem ser visíveis a olho nu relacionados ao risco à saúde humana segundo legislação específica; e
b) o produto será desclassificado se for detectada a presença de insetos vivos ou mortos.

6.4 Características sensoriais:

- a) aspecto.....granulado;
b) saborcaracterístico;
c) aromacaracterístico; e
d) coloração.....característica.

7 INSPEÇÃO

7.1 Reserva-se o direito à Marinha do Brasil de proceder à 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 às inspeções durante as fases de preparo, produção e expedição do produto ao longo da vigência do contrato de fornecimento.

7.3 A farinha de rosca tradicional será submetida a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos no item 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção da farinha de rosca licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam às exigências, ou rejeitado em caso contrário.

