

	BISCOITO RECHEADO Especificação	MAR 71000/763 17/05/2021
---	---	--

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por Biscoito Recheado, para efeito desta Especificação, o produto obtido pelo amassamento e cozimento apropriado da massa preparada com farinhas e/ou amidos, fermentados ou não, e outros ingredientes, desde que mencionados e aprovados pelos órgãos competentes, que não descaracterizem o produto, apresentando recheio com creme apropriado entre duas camadas de biscoito.

3 CLASSIFICAÇÃO

O Biscoito Recheado, para fornecimento na Marinha, será com massa e recheio sabor chocolate.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

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, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
RDC 383/1999 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico que aprova o uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos para a categoria de alimentos, publicada no D.O.U. de 09/08/1999.
RDC 40/2002 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem em 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, de 20/09/2002, publicada no D.O.U. de 23/09/2002.

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

Palavra-chave: Biscoito Recheado

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 359/2003 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para fins de Rotulagem Nutricional, publicada no D.O.U. de 26/12/2003.
RDC 360/2003 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, publicada no D.O.U. de 26/12/2003.
RDC 263/2005 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre os Produtos de Cereais, Amidos, Farinhas e Farelos, publicada no D.O.U. de 22/09/2005.
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.
Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO	Tabela Brasileira de Composição de Alimentos, 4ª edição revisada e ampliada de NEPA- UNICAMP, Campinas/SP 2011.
RDC 14/2014 ANVISA	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	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. em 09/02/2017.
RDC 285/2019 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico que proíbe o uso de aditivos alimentares contendo alumínio em diversas categorias de alimentos, publicada no D.O.U. em 22/05/2019.
IN 60/2019 ANVISA	Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos, publicada no D.O.U. em 26/12/2019.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O Biscoito Recheado deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos malcozidos ou queimados e de características sensoriais anormais.

5.2 O Biscoito Recheado deve ser obtido processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produza, desenvolva e/ou agregue substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Não será tolerado o emprego de



substâncias corantes na confecção do biscoito. Deve ser obedecida à legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

5.3 O Biscoito Recheado deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos da sua 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 O Biscoito Recheado, para fornecimento da Marinha do Brasil, na ocasião de cada aquisição, deverá apresentar-se em embalagens individuais com peso líquido entre 110 g (cento e dez gramas) e 130 g (cento e trinta gramas), acondicionadas em caixas de papelão resistente, adequadas ao empilhamento recomendado, lacradas com fita adesiva com identificação da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto e contendo, no máximo, 5,0 kg (cinco quilogramas) de peso líquido. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária.

5.4.1 Dentro de uma mesma caixa não será admitida a mistura de lotes.

5.5 O Biscoito Recheado, quando tecnicamente processado em sua embalagem original não aberta, deverá conservar-se por, no mínimo, 6 (seis) meses.

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 sensoriais:

- a) aspecto:..... característico;
- b) cor (massa e recheio):..... característica;
- c) odor:..... característico;
- d) sabor (massa e recheio):.....característico; e
- e) consistência/Textura (massa e recheio):.....característica.

6.2 Características físico-químicas:

- a) umidade.....máx. 15%p/p;
- b) acidez em solução normal.....máx. 2,0 ml/100g; e
- c) resíduo mineral fixo (deduzido o sal).....máx. 3,0% p/p.

6.3 Características macroscópicas:

Ausência de sujidades, parasitos, pelos humanos e larvas.

6.4 Características microbiológicas:

- a) *Escherichia coli*/g.....máx. 10 NMP/g;
- b) *Estafilococcus* coag. positiva.....máx. 10² NMP/g;
- c) *Bacillus cereus* presuntivo/g.....máx. 5 x 10² UFC/g;
- d) *Bolores e leveduras*/g.....máx. 5 x 10² UFC/g; e
- e) *Salmonella sp*/ 25g.....ausência.

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 O Biscoito recheado será submetido 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 do biscoito licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam às exigências, ou rejeitado em caso contrário.

