

	TEMPERO COMPLETO DESIDRATADO	MAR 004/124 NOVEMBRO/1993
--	-------------------------------------	------------------------------

Sumário:

- 1 Objetivo
- 2 Normas e/ou documentos complementares
- 3 Condições gerais
- 4 Condições específicas
- 5 Inspeção
- 6 Aceitação e rejeição

1 OBJETIVO

Esta norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do tempero completo desidratado para o consumo nos navios e estabelecimentos da Marinha do Brasil.

1.1 Classificação

O tempero desidratado para fornecimento será do tipo “completo”.

2 NORMAS E / OU DOCUMENTOS COMPLEMENTARES

Na aplicação desta norma é necessário consultar:

986/69 - Decreto que estabelece normas básicas sobre alimentos

Normas Técnicas Especiais sobre Alimentos do Estado de São Paulo, aprovadas pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos do Ministério da Saúde, publicadas no D.O.U. de 24/07/78

01/87 - Portaria de Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Alimentos do Ministério da Saúde - Padrões Microbiológicos para Alimentos

8078/90 - Lei que estabelece o Código de Defesa do Consumidor

Origem: Depósito de Subsistência da Marinha no Rio de Janeiro

DAbM30

COMIKE - Comissão Técnica para Matériel SJB MIKE

Palavra-chave: Tempero Completo Desidratado

Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz
Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemists

3 CONDIÇÕES GERAIS

3.1 Condimentos ou temperos, são produtos constituídos de uma ou diversas substâncias sápidas de origem natural, com ou sem valor nutritivo, empregado nos alimentos com o fim de modificar ou exaltar o seu sabor.

3.2 O tempero completo desidratado deverá ter sido fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentas de parasitos, fungos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o tempero completo desidratado que apresentar sujidades e manipulação defeituosa. Deverá apresentar-se sem aglomerados, com coloração uniforme, aroma e sabor próprios.

3.3 O tempero completo desidratado, quando tecnicamente processada em sua embalagem original, não aberta, pode conservar-se aproximadamente por 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, em local seco e ventilado, com a temperatura oscilando entre +25 e +30°C.

3.4 O tempero completo desidratado deverá estar embalado em sacos de polietileno ou aluminizado atóxico, fechados perfeitamente por processo térmico, em embalagens com até 2,0 kg líquidos do produto, acondicionadas em caixa de papelão ondulado.

3.5 Obrigatoriamente as embalagens deverão apresetar:

- a) Limpeza;
- b) Resistência;
- c) Bom estado de conservação e higiene;
- d) Características que garantam as qualidades comerciais do produto; e
- e) Características que atendam as especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

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

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

- a) número do lote;
- b) data de fabricação e prazo ou data de validade;
- c) identificação do responsável pelo produto;
- d) número de registro nos órgãos competentes;
- e) Peso líquido do produto; e
- f) ingredientes.

4 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

4.1 Características físico-químicas:

- a) umidade.....máx. 3,0%; e
- b) cloretos em cloreto de sódio.....(70 à 77%).

4.2 Características microbiológicas:

- a) Ausência de microorganismos patogênicos.

5 INSPEÇÃO

5.1 A Marinha reserva-se ao direito de proceder a inspeção no estabelecimento produtor durante a fase de qualificação do produto para Licitação.

5.2 Reserva-se, ainda, ao direito de proceder as inspeções durante as fases de preparo, produção e expedição do produto para seus depósitos, durante a vigência do contrato de fornecimento.

5.3 Ensaios:

O tempero completo desidratado será submetido à exames de Laboratório para comprovação dos requisitos exigidos no item 4 desta especificações.

6 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

Para que o produto seja aceito é necessário que satisfaça todos os requisitos dos itens 3 e 4, cujo não atendimento motivará a rejeição do produto.
