

	FUBÁ DE MILHO ESPECIFICAÇÃO	MAR 004/111 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 fubá de milho para consumo nos navios e estabelecimentos da Marinha do Brasil.

1.1 Classificação

O fubá de milho deverá ser do tipo amarelo, desgerminado.

2 NORMAS E / OU DOCUMENTOS COMPLEMENTARES

Na aplicação desta norma é necessário consultar:

- 52916/63** - Decreto sobre a indicação das quantidades de mercadorias acondicionadas
- 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 de Saúde, publicadas no D.O.U. de 24/07/78

- 01/86** - Portaria da DINAL (Ministério da Saúde)
- 01/87** - Portaria da 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 Material SJB MIKE

Esta norma cancela e substitui a MAR-F-10112A/88

Palavra-chave: fubá de milho

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

3 CONDIÇÕES GERAIS

3.1 O fubá de milho deverá ter sido produzido com matéria prima de primeira qualidade, isenta de substâncias estranhas de origem terrosa, de parasitos, de fungos, de detritos animais e vegetais. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso.

3.2 O fubá de milho, quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberta, pode conservar-se aproximadamente por 04 (quatro) meses, em local seco e ventilado, com a temperatura oscilando entre +30 e +40°C.

3.2.1 O fubá de milho deverá estar embalado em sacos plásticos, hermeticamente fechados por meio térmico, acondicionados em fardos de papel ou material resistente, com até 20kg do produto.

3.3 Obrigatoriamente as embalagens deverão apresentar:

- 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.

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

3.5 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 do registro nos órgãos competentes; e
- e) Peso líquido do Produto.

4 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

4.1 Características físico-químicas:

- a) umidade à 105°C.....máx. 14,0%;
- b) protídios.....mín. 7,0%;
- c) resíduo mineral à 550°C.....máx. 2,0%;
- d) acidez em ml de sol. normal.....mín 12%.
- e) granulação.....O fubá de milho deverá passar totalmente pela peneira ABNT n.º 40 (0,425mm de abertura).

4.2 Características microscópicas:

O fubá de milho deverá apresentar as características morfológicas do milho.

4.3 Características microbiológicas:

- a) salmonellas.....aus.em 25g de amostra;
- b) coliforme fecal (NMP).....máx. 10/g;
- c) bolores e leveduras.....máx. 10^4 /g;
- d) staphylococcus aureus (NMP ou contagem direta).....máx. 5×10^2 /g; e
- e) bacillus cereus.....máx. 10^3 /g.

4.4 Características organolépticas:

- a) aspecto.....homogêneo;
- b) aroma.....característico;
- c) coloração.....amarelada;
- d) sabor.....insípido; e
- e) comportamento tátil.....arenoso.

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 fubá de milho será submetido à exames de Laboratório para comprovação dos requisitos exigidos no item 4 desta especificação.

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.
