

RELAÇÃO DAS NORMAS TÉCNICAS

Esta relação é composta das seguintes Normas:

- a)PARECER TÉCNICO (ACHOCOLATO EM PÓ INSTANTÂNEO);
- b)PARECER TÉCNICO (AÇÚCAR REFINADO);
- c)PARECER TÉCNICO (ARROZ BRANCO TIPO 1);
- d)PARECER TÉCNICO (ARROZ INTEGRAL);
- e)PARECER TÉCNICO (ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1);
- f)PARECER TÉCNICO (AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM);
- g)PARECER TÉCNICO (BISCOITOS);
- h)PARECER TÉCNICO (CREME DE LEITE);
- i)PARECER TÉCNICO (CONCENTRADO DE TOMATE);
- j)PARECER TÉCNICO (FARINHA DE MANDIOCA BRANCA FINA);
- l)PARECER TÉCNICO (FEIJÃO PRETO TIPO 1);
- m)PARECER TÉCNICO (GELEIA DE MOCOTÓ SABOR NATURAL);
- n)PARECER TÉCNICO (LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO);
- o)PARECER TÉCNICO (MASSA ALIMENTÍCIA);
- p)PARECER TÉCNICO (CAFÉ TORRADO E MOÍDO SUPERIOR);
- q)PARECER TÉCNICO (OLÉO DE SOJA 18 LI);
- r)PARECER TÉCNICO (OLÉO DE SOJA PET 900ML);
- s)PARECER TÉCNICO (SAL REFINADO);
- t)PARECER TÉCNICO (CONCETRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR CAJU);
- u)PARECER TÉCNICO (CONCETRADO LÍQUIDO SABOR MARACUJÁ);
- v)PARECER TÉCNICO (CONCETRADO LÍQUIDO SABOR UVA).

Parte integrante do Termo de Referência do Processo nº 90036/2026, do Centro de Suprimentos do Abastecimento.

1) ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO

1 OBJETIVO

Este Parecer Técnico fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do achocolatado para consumo nos estabelecimentos da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por achocolatado o produto preparado por mistura de cacau em pó com açúcar (sacarose, maltose, glicose ou lactose), podendo conter substâncias aromatizantes ou substâncias alimentícias como: produtos maltados, leite em pó, vitaminas e cereais como suplementos.

3 CLASSIFICAÇÃO

O achocolatado para fornecimento será em pó instantâneo tradicional.

4 CONDIÇÕES GERAIS

4.1 O achocolatado em pó instantâneo deverá ser obtido de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, detritos animais, cascas de sementes de cacau, fungos, fermentações, deteriorações e outros que indiquem manipulação defeituosa do produto.

4.2 O achocolatado em pó instantâneo, quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberta, pode conservar-se por, no mínimo, 12 (doze) meses, em local seco e ventilado.

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

4.4 O achocolatado em pó instantâneo poderá estar embalado em latas de folhas de flandres, potes plásticos ou sacos de polietileno aluminizado atóxico, em embalagens contendo de 400 à 1000g líquidos do produto, acondicionadas em caixas de papelão ondulado.

4.5 Na ocasião do processo licitatório, a empresa licitante deverá apresentar na fase inicial, os respectivos certificados e laudos técnicos das análises previstas no item 5 desta Especificação, devendo obedecer aos seguintes requisitos:

a) Os certificados e relatórios de ensaios deverão ser referentes ao mesmo lote/validade que o produto/amostra entregue; e

b) Os certificados e relatórios de ensaios deverão ser expedidos por especialista em laboratórios comprovadamente capacitados tecnicamente para as avaliações exigidas.

4.6 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.

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

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

- a) denominação de venda do produto;
- b) lista de ingredientes, quando aplicável;
- c) conteúdo líquido;
- d) identificação do fabricante, importador ou distribuidor, contendo razão social, endereço e CNPJ;
- e) identificação do lote;
- f) prazo de validade, quando aplicável;
- g) condições de conservação e armazenamento;
- h) informações nutricionais;
- i) outras informações exigidas por Normas específicas
- j) país de origem, quando aplicável;
- l) instruções de uso e preparo, quando necessário; e
- m) demais dizeres obrigatórios previstos pela legislação vigente da ANVISA e INMETRO.

Fonte: RDC Anvisa nº 727/2022.

5.0 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

5.1 Características físico-químicas:

- a) umidade..... máx. 4,5%;
- b) lipídios..... mín. 6,5%;
- c) resíduo mineral fixo..... máx. 7% p/p; e
- d) pH..... em torno de 7,1.

Fonte: Instituto Adolf Lutz–IAL (2008).

5.2 Características microbiológicas:

MICROORGANISMO	n	c	m	M
Salmonella/25 g	10	0	Aus	-
Enterobacteriaceae/g	5	1	10	10 ²

Fonte: IN ANVISA 161/2022.

Da expressão e interpretação dos resultados:

Quando os resultados forem obtidos por UFC (Unidade Formadora de Colônia), esses devem ser expressos em UFC por grama ou mililitro do alimento (UFC/g ou UFC/mL); e

Quando os resultados forem obtidos por NMP (Número Mais Provável), esses devem ser expressos em NMP por grama ou mililitro do alimento (NMP/g ou NMP/mL).

Fonte: RDC ANVISA nº 724/2022.

5.3 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, os quais deverão apresentar ausência de sujidades, parasitos, larvas e pelos humanos.

Fonte: RDC ANVISA/MS nº623/2022.

5.4 Características sensoriais:

- a) aspecto..... pó homogêneo;
- b) cor..... própria do tipo;
- c) cheiro..... característico; e
- d) sabor..... característico.

6 INSPEÇÃO

6.1 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.

6.2 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 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos nas inspeções e verificações realizadas sobre o produto licitado com os requisitos estabelecidos neste parecer.

As análises laboratoriais, ensaios e avaliações previstos neste parecer poderão ser realizados, total ou parcialmente, conforme os procedimentos de inspeção adotados pela Administração e a necessidade de verificação da conformidade do produto com os requisitos estabelecidos nesta especificação.

O fornecimento será aceito quando os resultados obtidos atenderem aos requisitos estabelecidos neste parecer, sendo rejeitado em caso de não conformidade.

2) AÇÚCAR REFINADO

1 OBJETIVO

Este Parecer Técnico fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do açúcar para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil e para a composição da Ração Alternativa de Combate.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por açúcar, a sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum* L.) ou de beterraba (*Beta alba* L.). São também considerados açúcares os monossacarídeos e demais dissacarídeos, podendo se apresentar em diversas granulometrias e formas de apresentação.

3 CLASSIFICAÇÃO

O açúcar, para fornecimento na Marinha, deverá ser:

- a) cristal;
- b) refinado; e
- c) refinado granulado para compor a Ração Alternativa de Combate (RAC).

4 CONDIÇÕES GERAIS

4.1 O açúcar cristal será considerado aquele obtido por fabricação direta por meio do processo de extração e clarificação do caldo da cana-de-açúcar por tratamentos físico-químicos com branqueamento, seguidos de evaporação, cristalização, centrifugação e secagem, resfriamento e peneiramento do produto final. Quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberta, pode conservar-se por, no mínimo, 12 meses, em local seco e ventilado.

4.2 O açúcar refinado será considerado aquele obtido por meio do processo de dissolução do açúcar branco ou bruto, purificação da calda, evaporação, concentração da calda, batimento, secagem, resfriamento e peneiramento do produto final. Quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberta, pode conservar-se por, no mínimo, 12 meses, em local seco e ventilado.

4.3 O açúcar refinado granulado, será considerado aquele obtido por meio do processo de dissolução do açúcar branco ou bruto, purificação da calda, evaporação, cristalização da calda, centrifugação, secagem, resfriamento e peneiramento do produto final, para compor a Ração Alternativa de Combate. Quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberta, deverá conservar-se por 24 meses, a partir da data de entrega.

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

4.5 O açúcar, para consumo na Marinha, deverá ter sido fabricado com a matéria-prima isenta de fermentações, de matérias terrosas, de parasitas e detritos animais ou vegetais. Deverá apresentar aspecto próprio do tipo: homogêneo, seco, solto, de cor, odor e sabor próprios.

4.6 O produto deverá estar embalado individualmente em sachês de papel com peso líquido variando de 5,0 a 6,0g, acondicionados em caixa de papelão ondulado com 1000 unidades.

4.7 O açúcar embalado terá seu conteúdo líquido efetivo avaliado de acordo com as Normas vigentes do INMETRO.

4.8 A empresa licitante deverá apresentar os respectivos certificados de classificação conforme análises previstas na Instrução Normativa Nº 47/2018 MAPA (com redação dada pela IN MAPA Nº60/2019) e conforme requisitos para utilização de documento de classificação de produtos vegetais previstos na Instrução Normativa 08/2014 MAPA.

4.8.1 O certificado de classificação vegetal não terá validade caso a amostra disponibilizada para análise em laboratório credenciado seja entregue pelo interessado conforme previsto na IN 08/2014 MAPA.

4.9 O certificado de classificação do grão citado no item 4.8 deve ser entregue pelo fornecedor na fase inicial do processo licitatório e a cada entrega de mercadoria (nota fiscal).

4.10 O certificado de classificação do grão deve ser referente ao lote correspondente e proveniente de entidade habilitada pelo MAPA (pessoa física ou jurídica).

4.11 Na ocasião do processo licitatório, a empresa licitante deverá apresentar na fase inicial, os respectivos certificados e relatórios de ensaio das análises previstas no item 5 desta Especificação, devendo obedecer aos seguintes requisitos:

- a) O certificado de classificação vegetal e relatórios de ensaio deverão ser referentes ao mesmo lote/validade que o produto/amostra entregue; e
- b) O certificado de classificação vegetal e relatórios de ensaio deverão ser expedidos por especialista em laboratórios comprovadamente capacitados tecnicamente para as avaliações exigidas.

4.9 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.

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

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

- a) denominação de venda do produto;
- b) lista de ingredientes, quando aplicável;
- c) conteúdo líquido;
- d) identificação do fabricante, importador ou distribuidor, contendo razão social, endereço e CNPJ;
- e) identificação do lote;

- f) prazo de validade, quando aplicável;
- g) condições de conservação e armazenamento;
- h) informações nutricionais;
- i) outras informações exigidas por Normas específicas
- j) país de origem, quando aplicável;
- l) instruções de uso e preparo, quando necessário; e
- m) demais dizeres obrigatórios previstos pela legislação vigente da ANVISA e INMETRO.

Fonte: RDC Anvisa nº 727/2022.

5 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

5.1 Características físico-químicas:

O produto deverá atender aos requisitos físico-químicos estabelecidos pela IN nº 47/2018 do MAPA, ou legislação vigente que venha substituí-la, conforme os parâmetros abaixo:

Característica	Açúcar Cristal	Açúcar Refinado	Açúcar Refinado Granulado
Umidade (%)	Máx. 0,1	Máx. 0,3	Máx. 0,05
Cor ICUMSA (420 nm)	Máx. 300	Máx. 100	Máx. 60
Cinzas condutimétricas (%)	Máx. 0,1	Máx. 0,2	Máx. 0,05

Fonte: IN nº 47/2018 – MAPA.

5.2 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, os quais deverão apresentar ausência de sujidades, parasitos, larvas e pelos humanos.

Fonte: RDC nº 623/2022

5.3 Características Microbiológicas:

MICROORGANISMO	n	c	m	M
Bolores e leveduras/g	5	2	<10	10 ²

Fonte: IN ANVISA 161/2022.

5.4 Características sensoriais:

- a) aspecto próprio da forma de apresentação;
- b) cor própria;
- c) odor próprio; e
- d) sabor doce.

6 INSPEÇÃO

6.1 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.

6.2 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 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos nas inspeções e verificações realizadas sobre o produto licitado com os requisitos estabelecidos neste parecer.

As análises laboratoriais, ensaios e avaliações previstos neste parecer poderão ser realizados, total ou parcialmente, conforme os procedimentos de inspeção adotados pela Administração e a necessidade de verificação da conformidade do produto com os requisitos estabelecidos nesta especificação.

O fornecimento será aceito quando os resultados obtidos atenderem aos requisitos estabelecidos neste parecer, sendo rejeitado em caso de não conformidade.

3) ARROZ BRANCO TIPO 1 1KG E 5KG

1 OBJETIVO

Este Parecer Técnico fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do arroz para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por arroz, para efeito desta Especificação, os grãos provenientes das espécies *Oryza sativa* L. que passam pelo beneficiamento para a retirada da casca e depois serão submetidos ao polimento.

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 O arroz, para fornecimento na Marinha, será classificado como disposto a seguir:

- a) Grupo: beneficiado;
- b) Subgrupo: polido;
- c) Classe: longo fino; e
- d) Tipos: 1 ou 2, de acordo com o edital.

3.2 Para efeito desta Especificação consideram-se:

- a) beneficiado - é o produto maduro que foi submetido a algum processo de beneficiamento e se encontra desprovido, no mínimo, da sua casca;
- b) polido - é o produto que, ao ser beneficiado, se retira o germe, o pericarpo e a maior parte da camada interna (aleurona);
- c) longo fino - é o produto que contém, no mínimo, 80% (oitenta por cento) do peso dos grãos inteiros medindo 6,00mm (seis milímetros) ou mais no comprimento, a espessura menor ou igual 1,90mm (um vírgula noventa milímetros) e a relação comprimento/ largura maior ou igual a 2,75(dois vírgula setenta e cinco), após polimento dos grãos; e
- d) tipo - de acordo com a sua qualidade, definida pelos limites máximos de tolerância, conforme tabela previstos no anexo VII da Instrução Normativa 06/2009 MAPA, disposta nesta Especificação.

4 CONDIÇÕES GERAIS

4.1 O arroz deverá apresentar-se fisiologicamente desenvolvido, são, limpo e seco. Sem sementes tratadas ou tóxicas, insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados, que modifiquem sua qualidade e estado de conservação.

4.2 Para a classificação do arroz, serão considerados os limites máximos de tolerância expressos em %/peso especificados na tabela, previstos no anexo VII da Instrução Normativa 06/2009 MAPA (vide anexo).

4.3 O arroz, na ocasião de cada aquisição, deve apresentar-se homogêneo quanto às suas especificações de identidade, qualidade e apresentação.

4.4 O arroz deverá apresentar dois tipos de embalagens:

- a) embalagem primária: composta por saco plástico (material sintético), atóxico, incolor e transparente contendo 1Kg ou 5kg de peso líquido do produto; e
- b) embalagem secundária: composta por saco plástico (material sintético) reforçado, atóxico e transparente, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte

e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, contendo 30Kg de peso líquido. Não será permitida a existência de espaços vazios entre as embalagens e os limites da embalagem secundária.

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

- a) denominação de venda do produto;
- b) lista de ingredientes, quando aplicável;
- c) conteúdo líquido;
- d) identificação do fabricante, importador ou distribuidor, contendo razão social, endereço e CNPJ;
- e) identificação do lote;
- f) prazo de validade, quando aplicável;
- g) condições de conservação e armazenamento;
- h) informações nutricionais;
- i) outras informações exigidas por Normas específicas
- j) país de origem, quando aplicável;
- l) instruções de uso e preparo, quando necessário; e
- m) demais dizeres obrigatórios previstos pela legislação vigente da ANVISA e INMETRO.

Fonte: RDC Anvisa nº 727/2022.

4.6 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

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

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

4.8 O arroz embalado deverá conservar-se por, no mínimo, 8 (oito) meses.

4.9 Os lotes deverão ter, no mínimo, 80% (oitenta por cento) da sua vida útil na data da entrega.

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

4.11 A empresa licitante deverá apresentar os respectivos certificados de classificação do grão (arroz), conforme análises previstas no anexo VII da Instrução Normativa 06/2009 MAPA e conforme requisitos para utilização de documento de classificação de produtos vegetais previstos na Instrução Normativa 08/2014 MAPA.

4.11.1 O certificado de classificação vegetal não terá validade caso a amostra disponibilizada para análise em laboratório credenciado seja entregue pelo interessado conforme previsto na IN 08/2014 MAPA.

4.12 O certificado de classificação do grão citado no item 4.11 deve ser entregue pelo fornecedor na fase inicial do processo licitatório e a cada entrega de mercadoria (nota fiscal).

4.13 O certificado de classificação do grão deve ser referente ao lote correspondente e proveniente de entidade habilitada pelo MAPA (pessoa física ou jurídica).

4.14 Na ocasião do processo licitatório, a empresa licitante deverá apresentar na fase inicial, os respectivos certificados e laudos técnicos das análises previstas no item 5 desta Especificação, devendo obedecer aos seguintes requisitos:

a) O certificado de classificação vegetal e relatórios de ensaio deverão ser referentes ao mesmo lote/validade que o produto/amostra entregue; e

b) O certificado de classificação vegetal e relatórios de ensaio deverão ser expedidos por especialista em laboratórios comprovadamente capacitados tecnicamente para as avaliações exigidas.

5 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

5.1 Características físico-químicas:

Umidade..... máx. 14%.

Fonte: IN MAPA nº 06/2009, com as alterações da IN MAPA nº 02/2012.

5.2 Teste de cocção:

O produto deverá apresentar um bom cozimento (teste em anexo).

5.3 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, os quais deverão apresentar ausência de sujidades, parasitos, larvas e pelos humanos.

Fonte: RDC nº623/2022 e IN nº2/2012.

6 INSPEÇÃO

6.1 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.

6.2 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 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos nas inspeções e verificações realizadas sobre o produto licitado com os requisitos estabelecidos neste parecer.

As análises laboratoriais, ensaios e avaliações previstos neste parecer poderão ser realizados, total ou parcialmente, conforme os procedimentos de inspeção adotados pela Administração e a necessidade de verificação da conformidade do produto com os requisitos estabelecidos nesta especificação.

O fornecimento será aceito quando os resultados obtidos atenderem aos requisitos estabelecidos neste parecer, sendo rejeitado em caso de não conformidade.

ANÁLISE DE ARROZ LONGO TIPO 1

TESTE DE COCÇÃO

Procedimento:

- Panela com capacidade de 2 litros, colocar 100g de arroz com 300 ml de água;
- Levar ao fogo alto, até levantar fervura rápida;
- Diminuir o fogo e tampar a panela deixando uma pequena abertura, continuando a cocção em fogo baixo por 15 minutos, sem mexer ou levantar a tampa; ver secagem; e
- Remover a panela do fogo e, ainda sem tirar a tampa, deixar ficar macio, polpudo e solto.

CLASSIFICAÇÃO DO ARROZ

Para a classificação do arroz serão considerados os limites máximos de tolerância especificados na tabela abaixo, previstos no anexo VII - Arroz Beneficiado Polido, da Instrução Normativa 06/2009 MAPA:

TIPO	Matérias estranhas e impurezas	Mofados e ardidos	Picados ou manchados	Gessados e verdes	Rajados	Amarelos	Total de quebrados e quirera	Quirera (máx.)
1	0,1	0,15	1,75	2,0	1,0	0,5	7,5	0,50
2	0,2	0,30	3,0	4,0	1,5	1,0	15,0	1,0

Observação: O limite máximo de tolerância admitido para marinhoiro é de 10 (dez) grãos em 1000g (mil gramas) para ambos os tipos. Acima desse limite o produto será considerado como fora de Tipo.

4) ARROZ INTEGRAL

1 OBJETIVO

Este Parecer Técnico fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do arroz integral para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil (MB).

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por arroz integral, para efeito desta Especificação, os grãos provenientes das espécies *Oryza sativa* L., dos quais somente a casca é retirada durante o beneficiamento, mantendo-se intacto o germe e as camadas internas e externas do grão, sendo obtido a partir do arroz em casca natural.

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1. O arroz, para fornecimento na MB, será classificado como disposto a seguir:

- a) Grupo: beneficiado;
- b) Subgrupo: integral ou parboilizado integral;
- c) Classe: longo fino; e
- d) Tipo: 1.

3.2 Para efeito desta Especificação consideram-se:

- a) beneficiado - é o produto maduro que foi submetido a algum processo de beneficiamento e se encontra desprovido, no mínimo, da sua casca;
- b) parboilizado - o produto que foi submetido ao processo de parboilização;
- c) integral - o produto do qual somente a casca foi retirada;
- d) longo fino - é o produto que contém, no mínimo, 80 % (oitenta por cento) do peso dos grãos inteiros medindo 6,00 mm (seis milímetros) ou mais no comprimento, a espessura menor ou igual 1,90 mm (um vírgula noventa milímetros) e a relação comprimento/largura maior ou igual a 2,75 (dois vírgula setenta e cinco), após polimento dos grãos; e
- e) tipo - de acordo com a sua qualidade, definida pelos limites máximos de tolerância, conforme tabela prevista no anexo IV e VI da Instrução Normativa 06/2009 MAPA, disposta nesta Especificação.

4 CONDIÇÕES GERAIS

4.1 O arroz integral deverá apresentar-se fisiologicamente desenvolvido, são, limpo e seco. O produto deve ser isento de sementes tratadas ou tóxicas, insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados, que modifiquem sua qualidade e estado de conservação.

4.2 Para a classificação do arroz beneficiado integral e do arroz beneficiado parboilizado integral serão considerados os limites máximos de tolerância expressos em %/peso especificados nas tabelas previstas nos Anexos IV e VI, respectivamente, da Instrução Normativa 06/2009 MAPA.

4.3 O arroz integral, na ocasião de cada aquisição, deve apresentar-se homogêneo quanto às suas especificações de identidade, qualidade e apresentação.

4.4 O arroz integral deverá apresentar dois tipos de embalagens:

a) embalagem primária: composta por saco plástico (material sintético), atóxico, incolor e transparente contendo 1Kg ou 5Kg de peso líquido do produto; e

b) embalagem secundária (quando necessária): composta por saco plástico (material sintético) reforçado, atóxico e transparente, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, contendo 30Kg de peso líquido. Não será permitida a existência de espaços vazios entre as embalagens e os limites da embalagem secundária.

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

a) denominação de venda do produto;

b) lista de ingredientes, quando aplicável;

c) conteúdo líquido;

d) identificação do fabricante, importador ou distribuidor, contendo razão social, endereço e CNPJ;

e) identificação do lote;

f) prazo de validade, quando aplicável;

g) condições de conservação e armazenamento;

h) informações nutricionais;

i) outras informações exigidas por Normas específicas

j) país de origem, quando aplicável;

l) instruções de uso e preparo, quando necessário; e

m) demais dizeres obrigatórios previstos pela legislação vigente da ANVISA e INMETRO.

Fonte: RDC Anvisa nº 727/2022.

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

4.7 O arroz embalado deverá conservar-se por, no mínimo, 8 (oito) meses.

4.8 Os lotes deverão ter, no mínimo, 80% (oitenta por cento) da sua vida útil na data da entrega.

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

4.10 A empresa licitante deverá apresentar os respectivos certificados de classificação do grão (arroz), conforme análises previstas no anexo VII da Instrução Normativa 06/2009 MAPA e conforme requisitos para utilização de documento de classificação de produtos vegetais previstos na Instrução Normativa 08/2014 MAPA.

4.11 O certificado de classificação vegetal não terá validade caso a amostra disponibilizada para análise em laboratório credenciado seja entregue pelo interessado conforme previsto na IN 08/2014 MAPA.

4.11.1 O certificado de classificação do grão citado no item 4.10 deve ser entregue pelo fornecedor na fase inicial do processo licitatório e a cada entrega de mercadoria (nota fiscal).

4.12 O certificado de classificação do grão deve ser referente ao lote correspondente e proveniente de entidade habilitada pelo MAPA (pessoa física ou jurídica).

4.13 Na ocasião do processo licitatório, a empresa licitante deverá apresentar na fase inicial, os respectivos certificados e relatórios de ensaio das análises previstas no item 5 desta Especificação, devendo obedecer aos seguintes requisitos:

a) O certificado de classificação vegetal e relatórios de ensaio deverão ser referentes ao mesmo lote/validade que o produto/amostra entregue; e

b) O certificado de classificação vegetal e relatórios de ensaio deverão ser expedidos por especialista em laboratórios comprovadamente capacitados tecnicamente para as avaliações exigidas.

5 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

5.1 Características físico-químicas:

Umidade..... máx. 14%.

Fonte: IN MAPA nº 06/2009, com as alterações da IN MAPA nº 02/2012.

5.2 Teste de cocção:

O produto deverá apresentar um bom cozimento (teste em anexo).

5.3 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, os quais deverão apresentar ausência de sujidades, parasitos, larvas e pelos humanos.

Fonte: RDC nº623/2022 e IN nº2/2012.

6 INSPEÇÃO

6.1 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.

6.2 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 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos nas inspeções e verificações realizadas sobre o produto licitado com os requisitos estabelecidos neste parecer.

As análises laboratoriais, ensaios e avaliações previstos neste parecer poderão ser realizados, total ou parcialmente, conforme os procedimentos de inspeção adotados pela Administração e a necessidade de verificação da conformidade do produto com os requisitos estabelecidos nesta especificação.

O fornecimento será aceito quando os resultados obtidos atenderem aos requisitos estabelecidos neste parecer, sendo rejeitado em caso de não conformidade.

CLASSIFICAÇÃO DO ARROZ INTEGRAL

Para a classificação do arroz beneficiado integral serão considerados os limites máximos de tolerância especificados na tabela abaixo, previstos no Anexo IV da Instrução Normativa 06/2009 MAPA:

Matérias estranhas e impurezas	Mofados e ardidos	Picados ou manchados	Gessados e verdes	Vermelhos e pretos	Amarelos	Total de quebrados e quirera
0,1	0,15	1,75	2,0	1,0	0,50	4,0

Nota: O limite máximo de tolerância admitido para marinho é de 10 (dez) grãos em 1000g (um mil gramas). Acima desse limite o produto será considerado como fora de Tipo.

CLASSIFICAÇÃO DO ARROZ PARBOILIZADO INTEGRAL

Para a classificação do arroz beneficiado parboilizado integral serão considerados os limites máximos de tolerância especificados na tabela abaixo, previstos no Anexo VI da Instrução Normativa 06/2009 MAPA:

Matérias estranhas e impurezas	Mofados, ardidos e enegrecidos	Não gelatinizados	Danificados	Vermelhos e pretos	Picados ou manchados	Total de quebrados e quirera
0,05	0,20	20,00	0,50	1,00	1,75	2,50

Observações: 1. O limite máximo de tolerância admitido para grão não parboilizado é de 0,30% (zero vírgula trinta por cento) para todos os tipos. Acima desse limite o produto será considerado como Fora de Tipo 2. O limite máximo de tolerância admitido para marinho é de 5 (cinco) grãos em 1000 g (um mil gramas) para todos os tipos. Acima desse limite o produto será considerado como Fora de Tipo.

5) ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 5KG

1 OBJETIVO

Este Parecer Técnico fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do arroz parboilizado para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por arroz parboilizado, para efeito desta Especificação, os grãos provenientes das espécies *Oryza sativa* L. submetidos ao processo hidrotérmico no qual o arroz parboilizado em casca é imerso em água para uso em processos hidrotérmicos industriais, a uma temperatura acima de 58°C (cinquenta e oito graus Celsius), seguido de gelatinização parcial ou total do amido e secagem.

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1. O arroz parboilizado, para fornecimento na Marinha, será classificado em grupo, subgrupo, classe e tipos, como disposto a seguir:

- a) Grupo: beneficiado;
- b) Subgrupo: parboilizado polido;
- c) Classe: longo fino; e
- d) Tipos: 1 ou 2, de acordo com o edital.

3.2. Para efeito desta Especificação consideram-se:

- a) beneficiado - é o produto maduro que foi submetido a algum processo de beneficiamento e se encontra desprovido, no mínimo, da sua casca;
- b) parboilizado polido - é o produto parboilizado, que, ao ser beneficiado, se retiram o germe, o pericarpo e a maior parte da camada interna (aleurona);
- c) longo fino - é o produto que contém, no mínimo, 80% (oitenta por cento) do peso dos grãos inteiros medindo 6,00mm (seis milímetros) ou mais no comprimento, a espessura menor ou igual 1,90mm (um vírgula noventa milímetros) e a relação comprimento/ largura maior ou igual a 2,75 (dois vírgula setenta e cinco), após polimento dos grãos; e
- d) tipo - de acordo com a sua qualidade, definida pelos limites máximos de tolerância, conforme tabela previstos no Anexo V da Instrução Normativa 06/2009 MAPA, disposta nesta Especificação.

4 CONDIÇÕES GERAIS

4.1 O arroz parboilizado deverá apresentar-se fisiologicamente desenvolvido, são, limpo e seco. Sem sementes tratadas ou tóxicas, insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados, que modifiquem sua qualidade e estado de conservação.

4.2 Para a classificação do arroz parboilizado, serão considerados os limites máximos de tolerância expressos em %/peso especificados na tabela, previstos no Anexo V da Instrução Normativa 06/2009 MAPA (vide anexo).

4.3 O arroz parboilizado, na ocasião de cada aquisição, deve apresentar-se homogêneo quanto às suas especificações de identidade, qualidade e apresentação.

4.4 O arroz parboilizado deverá apresentar dois tipos de embalagens:

a) embalagem primária: composta por saco plástico (material sintético), atóxico, incolor e transparente contendo 5Kg de peso líquido do produto; e

b) embalagem secundária: composta por saco plástico (material sintético) reforçado, atóxico e transparente, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, contendo 30Kg de peso líquido. Não será permitida a existência de espaços vazios entre as embalagens e os limites da embalagem secundária.

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

a) denominação de venda do produto;

b) lista de ingredientes, quando aplicável;

c) conteúdo líquido;

d) identificação do fabricante, importador ou distribuidor, contendo razão social, endereço e CNPJ;

e) identificação do lote;

f) prazo de validade, quando aplicável;

g) condições de conservação e armazenamento;

h) informações nutricionais;

i) outras informações exigidas por Normas específicas

j) país de origem, quando aplicável;

l) instruções de uso e preparo, quando necessário; e

m) demais dizeres obrigatórios previstos pela legislação vigente da ANVISA e INMETRO.

Fonte: RDC Anvisa nº 727/2022.

4.6 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

a) limpeza e higiene;

b) resistência;

c) bom estado de conservação; e

d) características que atendam às especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

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

4.8 O arroz parboilizado embalado deverá conservar-se por, no mínimo, 8 (oito) meses.

4.9 Os lotes deverão ter, no mínimo, 80% (oitenta por cento) da sua vida útil na data da entrega.

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

4.11 A empresa licitante deverá apresentar os respectivos certificados de classificação do grão

(arroz parboilizado), conforme análises previstas no anexo V da Instrução Normativa 06/2009 MAPA e conforme requisitos para utilização de documento de classificação de produtos vegetais previstos na Instrução Normativa 08/2014 MAPA.

4.11.1 O certificado de classificação vegetal não terá validade caso a amostra disponibilizada para análise em laboratório credenciado seja entregue pelo interessado conforme previsto na IN 08/2014 MAPA.

4.12 O certificado de classificação do grão citado no item 4.11 deve ser entregue pelo fornecedor na fase inicial do processo licitatório e a cada entrega de mercadoria (nota fiscal).

4.13 O certificado de classificação do grão deve ser referente ao lote correspondente e proveniente de entidade habilitada pelo MAPA (pessoa física ou jurídica).

4.14 Na ocasião do processo licitatório, a empresa licitante deverá apresentar na fase inicial, os respectivos certificados e relatórios de ensaio das análises previstas no item 5 desta Especificação, devendo obedecer aos seguintes requisitos:

a) O certificado de classificação vegetal e relatórios de ensaio deverão ser referentes ao mesmo lote/validade que o produto/amostra entregue; e

b) O certificado de classificação vegetal e relatórios de ensaio deverão ser expedidos por especialista em laboratórios comprovadamente capacitados tecnicamente para as avaliações exigidas.

5 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

5.1 Características físico-químicas:

Umidade..... máx. 14%.

Fonte: IN MAPA nº 06/2009, com as alterações da IN MAPA nº 02/2012.

5.2 Teste de cocção:

O produto deverá apresentar um bom cozimento (teste em anexo).

5.3 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, os quais deverão apresentar ausência de sujidades, parasitos, larvas e pelos humanos.

Fonte: RDC nº623/2022 e IN nº2/2012.

6 INSPEÇÃO

6.1 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.

6.2 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 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos nas inspeções e verificações realizadas sobre o produto licitado com os requisitos estabelecidos neste parecer.

As análises laboratoriais, ensaios e avaliações previstos neste parecer poderão ser realizados, total ou parcialmente, conforme os procedimentos de inspeção adotados pela Administração e a necessidade de verificação da conformidade do produto com os requisitos estabelecidos nesta especificação.

O fornecimento será aceito quando os resultados obtidos atenderem aos requisitos estabelecidos neste parecer, sendo rejeitado em caso de não conformidade.

ANÁLISE DE ARROZ PARBOILIZADO LONGO TIPOS 1 e 2

TESTE DE COCÇÃO

- Panela com capacidade de 2 litros, colocar 100g de arroz parboilizado com 300 ml de água;
- Levar ao fogo alto, até levantar fervura rápida;
- Diminuir o fogo e tampar a panela deixando uma pequena abertura, continuando a cocção em fogo baixo por 15 minutos, sem mexer ou levantar a tampa; ver secagem; e
- Remover a panela do fogo e, ainda sem tirar a tampa, deixar ficar macio, polpudo e solto.

CLASSIFICAÇÃO DO ARROZ PARBOILIZADO

Para a classificação do arroz parboilizado serão considerados os limites máximos de tolerância especificados na tabela abaixo, previstos no anexo V da Instrução Normativa 06/2009 MAPA:

TIPO	Matérias estranhas e impurezas	Mofados, ardidos e enegrecido	Não gelatinizados	Danificados	Rajados	Picados ou manchados	Total de quebrados e quirera	Quirera (máx.)
1	0,05	0,20	20,00	0,50	1,0	1,75	4,50	0,40
2	0,10	0,40	25,00	1,0	1,50	3,00	7,00	0,50

Nota 1: O limite máximo de tolerância admitido para grão não parboilizado é de 0,30% (zero vírgula trinta por cento) para todos os tipos. Acima desse limite o produto será considerado como Fora de Tipo.

Nota 2: O limite máximo de tolerância admitido para marinheiro é de 5 (cinco) grãos em 1000 g (um mil gramas) para todos os tipos. Acima desse limite o produto será considerado como Fora de Tipo.

6) AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM

1 OBJETIVO

Este Parecer Técnico fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do azeite de oliva para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por azeite de oliva o produto obtido somente dos frutos da oliveira (*Olea europaea* L.) excluído todo e qualquer óleo obtido pelo uso de solvente por processo de reesterificação ou pela mistura com outros óleos, independentemente de suas proporções.

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 A classificação do azeite de oliva é estabelecida em função dos seus requisitos de identidade e qualidade.

3.1.1 Os requisitos de identidade são definidos pela matéria-prima e pelos processos de obtenção classificando o azeite em grupos.

3.1.2 Os requisitos de qualidade são definidos em função do percentual de acidez livre, índice de peróxidos e da extinção específica no ultravioleta, classificando o azeite em tipo.

3.2 Conforme as definições, o azeite será classificado por grupos de acordo com o processo de obtenção e por tipo de acordo com as características específicas.

3.2.1 Classificação por grupo:

a) Azeite de oliva virgem: produto obtido somente dos frutos da oliveira por processos mecânicos ou outros meios físicos, em condições térmicas, que não produzam alteração do azeite e que não tenha sido submetido a outros tratamentos além da lavagem, decantação, centrifugação e filtração;

b) Azeite de oliva: produto constituído pela mistura de azeite de oliva refinado com azeite de oliva virgem ou com azeite de oliva extravirgem; e

c) Azeite de oliva refinado: produto proveniente de azeite de oliva do grupo azeite de oliva virgem, mediante técnicas de refino que não provoquem alteração glicerídica inicial.

3.2.2 Classificação por tipo:

a) Azeite de oliva extravirgem: é o azeite de oliva virgem com acidez livre (%) menor ou igual a 0,80 e demais parâmetros de qualidade estabelecidos para esta categoria.

b) Azeite de oliva único: é o azeite de oliva com acidez livre (%) menor ou igual a 1,0 e demais parâmetros de qualidade estabelecidos para esta categoria.

3.3. O azeite de oliva, para fornecimento na Marinha, terá a seguinte classificação:

a) Embalagem 500mL:

. Grupo: Azeite de oliva virgem;

. Tipo: Extra virgem.

4 CONDIÇÕES GERAIS

4.1 O azeite de oliva deverá ser obtido a partir de matéria-prima em bom estado sanitário, isento de substâncias estranhas a sua composição e de componentes indicativos de alteração do produto ou de tecnologia de fabricação inadequada.

4.2 O azeite de oliva, a critério da Marinha do Brasil, na ocasião de cada aquisição, deverá estar embalado em:

a) latas de folha de flandres ou em recipientes de vidro escuro, contendo de 200 a 500mL líquidos do produto, acondicionados e protegidos adequadamente.

4.3 O azeite de oliva terá seu conteúdo líquido efetivo avaliado de acordo com as normas do INMETRO.

4.4 O azeite de oliva tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberta, deve conservar-se aproximadamente por 18 meses, quando armazenado em local seco, fresco e ventilado.

4.5 Os lotes deverão ter, no mínimo, 80% (oitenta por cento) da sua vida útil na data da entrega (nota fiscal).

4.6 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.

4.7 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada com caracteres legíveis em lugar de destaque e de fácil visualização. Em caso de produto importado, ele deverá vir descrito em português.

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

- a) denominação de venda do produto;
- b) lista de ingredientes, quando aplicável;
- c) conteúdo líquido;
- d) identificação do fabricante, importador ou distribuidor, contendo razão social, endereço e CNPJ;
- e) identificação do lote;
- f) prazo de validade, quando aplicável;
- g) condições de conservação e armazenamento;
- h) informações nutricionais;
- i) outras informações exigidas por Normas específicas
- j) país de origem, quando aplicável;

l) instruções de uso e preparo, quando necessário; e

m) demais dizeres obrigatórios previstos pela legislação vigente da ANVISA e INMETRO.

Fonte: RDC Anvisa nº 727/2022.

4.9 A empresa licitante deverá apresentar os respectivos certificados de classificação conforme análises previstas na Instrução Normativa Nº 19/2012 e Nº 24/2018 MAPA e conforme requisitos para utilização de documento de classificação de produtos vegetais previstos na Instrução Normativa 08/2014 MAPA.

4.11.1 O certificado de classificação vegetal não terá validade caso a amostra disponibilizada para análise em laboratório credenciado seja entregue pelo interessado conforme previsto na IN 08/2014 MAPA.

4.12 O certificado de classificação citado no item 4.9 deve ser entregue pelo fornecedor na fase inicial do processo licitatório e a cada entrega de mercadoria (nota fiscal).

4.13 O certificado de classificação deve ser referente ao lote correspondente e proveniente de entidade habilitada pelo MAPA (pessoa física ou jurídica).

4.14 Na ocasião do processo licitatório, a empresa licitante deverá apresentar na fase inicial, os respectivos certificados e relatórios de ensaio das análises previstas no item 5 desta Especificação, devendo obedecer aos seguintes requisitos:

a) O certificado de classificação vegetal e relatórios de ensaio deverão ser referentes ao mesmo lote/validade que o produto/amostra entregue; e

b) O certificado de classificação vegetal e relatórios de ensaio deverão ser expedidos por especialista em laboratórios comprovadamente capacitados tecnicamente para as avaliações exigidas.

5 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

5.1 Características físico-químicas:

5.1.1 Análise de requisitos de qualidade:

	Azeite de oliva	Azeite de oliva extra virgem
a) acidez livre (%)	menor ou igual a 1,00	menor ou igual a 0,80
b) índice de peróxidos (mEq/Kg)	menor ou igual a 15,0	menor ou igual a 20,0

Fonte: IN 1/2012 anexo I.

5.1.2 Extinção específica no ultravioleta:

	Azeite de oliva	Azeite de oliva extra virgem
--	------------------------	-------------------------------------

a) 270nm	menor ou igual a 0,90	menor ou igual a 0,22
b) Delta K	menor ou igual a 0,15	menor ou igual a 0,01
c) 232nm	não se aplica	menor ou igual a 2,50

Fonte: IN 1/2012 anexo I.

5.1.3 Outras análises físico-químicas:

	AZEITE DE OLIVA / AZEITE EXTRA VIRGEM
a) índice de refração (Raia D a 20°C)	1,4677 a 1,4705
b) índice de saponificação (mg KOH/g)	184 a 196
c) umidade e material volátil (%)	menor ou igual a 0,1 / menor ou igual a 0,2
d) material insaponificável (g/kg)	menor ou igual a 15
e) índice de iodo (WIJS)	75 a 94
f) impurezas insolúveis (p/p)	Máx. 0,05% / máx. 0,1%

Fonte: IN 1/2012 anexo IV.

5.2 Características sensoriais:

- a) sabor característico;
- b) cor amarela clara a esverdeada; e
- c) odor característico.

6 INSPEÇÃO

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

6.2 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 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos nas inspeções e verificações realizadas sobre o produto licitado com os requisitos estabelecidos neste parecer.

As análises laboratoriais, ensaios e avaliações previstos neste parecer poderão ser realizados, total ou parcialmente, conforme os procedimentos de inspeção adotados pela Administração e a necessidade de verificação da conformidade do produto com os requisitos estabelecidos nesta especificação.

O fornecimento será aceito quando os resultados obtidos atenderem aos requisitos estabelecidos neste parecer, sendo rejeitado em caso de não conformidade.

7) BISCOITO CREAM CRACKER / BISCOITO DOCE MAISENA

1 OBJETIVO

Este Parecer Técnico fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento de biscoitos para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por biscoito, 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.

3 CLASSIFICAÇÃO

O biscoito, para fornecimento na Marinha, poderá ser dos seguintes tipos:

- a) biscoito salgado tipo Cream Cracker: produto feito a partir de farinha de trigo rica em ferro e ácido fólico, gordura, malte, açúcar, leite em pó, sal, fermento biológico e fermento químico;
- b) biscoito doce tipo Maisena: produto feito a partir de farinha de trigo, açúcar, óleo e essência de baunilha, laranja ou limão, com formato retangular;

4 CONDIÇÕES GERAIS

4.1 Os biscoitos deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos ou queimados e de características sensoriais anormais.

4.2 Os biscoitos deverão ser obtidos processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida à legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

4.3 Os biscoitos deverão estar acondicionados em: embalagens de até 500 g, agrupados em caixas de papelão ondulado com peso líquido de até 8,0 kg.

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

4.5 Os biscoitos, quando tecnicamente processados em sua embalagem original não aberta, deverão conservar-se por, no mínimo, 6 (seis) meses.

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

4.7 A empresa licitante deverá apresentar laudos das análises previstas no item 5, emitidos por laboratório com metodologia oficial, reconhecida ou validada.

4.8 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

- a) limpeza;
- b) resistência;
- c) bom estado de conservação e higiene;

d) características que atendam às especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

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

a) denominação de venda do produto;

b) lista de ingredientes;

c) conteúdo líquido;

d) identificação do fabricante, importador ou distribuidor, contendo razão social, endereço e CNPJ;

e) identificação do lote;

f) advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares;

g) prazo de validade;

h) condições de conservação e armazenamento;

i) informações nutricionais;

l) outras informações exigidas por Normas específicas

m) país de origem, quando aplicável;

n) instruções de uso e preparo, quando necessário; e

o) demais dizeres obrigatórios previstos pela legislação vigente da ANVISA e INMETRO.

Fonte: RDC Anvisa nº 727/2022.

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

4.11 Na ocasião do processo licitatório, a empresa licitante deverá apresentar na fase inicial, os respectivos certificados e relatórios de ensaio das análises previstas no item 5 desta Especificação, devendo obedecer aos seguintes requisitos:

a) Os certificados e relatórios de ensaio deverão ser referentes ao mesmo lote/validade que o produto/amostra entregue; e

b) Os certificados e relatórios de ensaio deverão ser expedidos por especialista em laboratórios comprovadamente capacitados tecnicamente para as avaliações exigidas.

5 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

5.1 Características sensoriais:

a) aspecto..... característico;

b) cor (massa e recheio)..... característica;

c) odor..... característico;

d) sabor (massa e recheio).....característico;

e) consistência/textura (massa e recheio).....característica.

5.2 Características físico-químicas:

a) umidade.....máx. 15%p/p;

- b) acidez em solução normal.....máx. 2,0 ml/100g;
c) resíduo mineral fixo (deduzido o sal).....máx. 3,0% p/p.
Fonte: RDC Anvisa nº711/2022 e Instituto Adolf Lutz–IAL (2008).

5.3 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, os quais deverão apresentar ausência de sujidades, parasitos, larvas e pelos humanos.

Fonte: RDC nº623/2022.

5.4 Características microbiológicas:

MICROORGANISMO	n	c	m	M
Salmonella/25g	5	0	Aus	-
Bacillus cereus presuntivo/g	5	1	10 ²	10 ³
Estafilococos coagulase positiva/g,	5	1	10 ²	10 ³
Escherichia coli/g	5	2	10	10 ²
Bolores e leveduras/g	5	1	5x10 ²	10 ⁴

Fonte: RDC Anvisa nº724/2022

Da expressão e interpretação dos resultados:

Quando os resultados forem obtidos por UFC (Unidade Formadora de Colônia), esses devem ser expressos em UFC por grama ou mililitro do alimento (UFC/g ou UFC/mL); e

Quando os resultados forem obtidos por NMP (Número Mais Provável), esses devem ser expressos em NMP por grama ou mililitro do alimento (NMP/g ou NMP/mL).

Fonte: RDC Anvisa nº724/2022

6 INSPEÇÃO

6.1 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.

6.2 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 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos nas inspeções e verificações realizadas sobre o produto licitado com os requisitos estabelecidos neste Parecer.

As análises laboratoriais, ensaios e avaliações previstos neste Parecer poderão ser realizados, total ou parcialmente, conforme os procedimentos de inspeção adotados pela Administração e a necessidade de verificação da conformidade do produto com os requisitos estabelecidos nesta especificação.

O fornecimento será aceito quando os resultados obtidos atenderem aos requisitos estabelecidos neste Parecer, sendo rejeitado em caso de não conformidade.

8) CREME DE LEITE TRADICIONAL

1 OBJETIVO

Este Parecer Técnico fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do creme de leite para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se como creme de leite o produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimento tecnologicamente adequado, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água.

3 CLASSIFICAÇÃO

O creme de leite para fornecimento na Marinha será o de tratamento a ultra-alta temperatura (Ultra high temperature - UHT), homogeneizado, classificado de acordo com o conteúdo de massa gorda, cuja denominação de venda apresenta-se como:

A) Creme de Leite Tradicional (Acima de 20% de gordura).

4 CONDIÇÕES GERAIS

4.1 O creme de leite deverá ser obtido a partir do leite de vaca esterilizado e homogeneizado.

4.2 O creme de leite deverá estar embalado em:

a) caixas multicartonadas assépticas contendo de 150 (cento e cinquenta) gramas a 300 (trezentos) gramas, acondicionadas em fardos com base de papelão resistente envoltas em filme plástico.

4.3 O creme de leite quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberta, deve conservar-se, em boas condições para consumo por, no mínimo, 12 (doze) meses para os embalados em latas e, no mínimo, 6 (seis) meses para os embalados em caixas multicartonadas, sob temperatura ambiente, em local seco, fresco e ventilado.

4.4 Os lotes deverão ter, no mínimo, 80% (oitenta por cento) da sua vida útil do produto, na data da entrega.

4.5 Obrigatoriamente, as embalagens devem apresentar:

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

4.6 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser gravada ou marcada, rotulada ou etiquetada com caracteres legíveis em lugar de fácil visualização.

4.7 Na ocasião do processo licitatório, a empresa licitante deverá apresentar, na fase inicial, os respectivos certificados e relatórios de ensaio das análises previstas no item 5 desta Especificação, obedecendo os seguintes critérios:

- a) os certificados e relatórios de ensaio deverão ser referentes ao mesmo lote/validade que o produto entregue;

- b) os certificados e relatórios de ensaio apresentados não poderão ter data maior que 12 meses; e
- c) Os certificados e relatórios de ensaio deverão ser expedidos por especialista em laboratórios comprovadamente capacitados tecnicamente para as avaliações exigidas.

4.8 A marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações, em português:

- a) denominação (nome) de venda do produto;
- b) lista de ingredientes;
- c) conteúdo líquido;
- d) identificação de origem;
- e) nome ou razão social, endereço e CNPJ;
- f) carimbo oficial de Inspeção;
- g) conservação do produto;
- i) número do lote;
- j) data de fabricação e/ou prazo de validade ou data de validade; ou apenas data de validade;
- k) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº/___ ou Registro no SISBI/POA sob nº/___;
- l) composição do produto (composição nutricional); e
- m) instruções sobre o preparo e uso do produto de origem animal comestível ou alimento, quando necessário.

Fonte: RDC Anvisa nº 727/2022.

5 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

5.1 Critérios para a aceitabilidade:

- a) critério de aceitação: O alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição; e
- b) critério de rejeição: Quando houver alteração, o resultado deve ser interpretado como insatisfatório com Qualidade Inaceitável.

Fonte: IN nº161/2022 Anvisa/MS.

5.2 Características físico-químicas:

- a) acidez (% de g de ác. lácteo/100 g de creme) máx. 0,20
- b) matéria gorda (% m/m) mín. 20,0 / máx. 49,9

Fonte: PORTARIA MARA 146/1996 e RIISPOA (Decreto nº9.013/2017).

5.3 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, os quais deverão apresentar ausência de sujidades, parasitos, larvas e pelos humanos. E ainda ser estável à temperatura ambiente, sem apresentar sinais de deterioração microbiológica, tais como, estufamento, vazamento, perda de vácuo ou deformação da embalagem, assim como qualquer modificação na aparência, odor ou alteração significativa de pH.

Fonte: RDC Anvisa/MS nº623/2022.

5.4 Características Microbiológicas:

MICROORGANISMO	n	c	m	M
Salmonella/25 g	5	0	Aus	-
Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10	10 ²
Escherichia coli/g	5	2	<3	10
Bolores e leveduras/g	5	2	10 ³	10 ⁴

Fonte: IN ANVISA 161/2022.

5.5 Características sensoriais:

a) cor branca ou levemente amarelada; e

b) sabor e odor característicos, suaves, não rançosos, não ácidos e sem presença de sabores ou odores estranhos.

Fonte: PORTARIA MARA 146/1996.

6 INSPEÇÃO

6.1 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.

6.2 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 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos nas inspeções e verificações realizadas sobre o produto licitado com os requisitos estabelecidos neste parecer.

As análises laboratoriais, ensaios e avaliações previstos neste parecer poderão ser realizados, total ou parcialmente, conforme os procedimentos de inspeção adotados pela Administração e a necessidade de verificação da conformidade do produto com os requisitos estabelecidos nesta especificação.

O fornecimento será aceito quando os resultados obtidos atenderem aos requisitos estabelecidos neste parecer, sendo rejeitado em caso de não conformidade.

9) CONCENTRADO DE TOMATE

1 OBJETIVO

Este Parecer Técnico fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento dos produtos derivados do tomate, também chamados de atomatados para consumo nos estabelecimentos da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por atomatados, para efeito desta especificação, os produtos obtidos dos frutos do tomateiro (*Lycopersicon esculentum L.*) por meio de processos tecnológicos e tratamento térmico adequado, apresentado em variadas concentrações e consistências de acordo com a sua classificação.

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 De acordo com a definição os produtos derivados do tomate serão classificados quanto ao processo de obtenção e características específicas.

a) O concentrado ou extrato de tomate para fornecimento na Marinha deve ser em forma pastosa, com textura consistente e conter, no mínimo, 6% dos sólidos solúveis naturais de tomate, podendo ser adicionado de sal e açúcar.

4 CONDIÇÕES GERAIS

4.1 Os atomatados deverão ser preparados a partir de frutos maduros, são, sem peles e sementes, isentos de sujidades terrosas, de detritos animais e vegetais e de fungos.

4.2 Os atomatados, quando tecnicamente processados em suas embalagens originais não aberta, podem conservar-se por, no mínimo, 12 (doze) meses.

4.3 Os lotes deverão ter, no mínimo, 80% (oitenta por cento) da sua vida útil na data da entrega.

4.4 Os atomatados deverão estar embalados em:

- a) latas de folhas de flandres;
- b) caixa multicartonada asséptica; ou
- c) sachês metalizados.

Ambos com peso líquido variando entre 170 à 1,100g, acondicionados em caixa de papelão ondulado.

4.5 Obrigatoriamente as embalagens devem 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.

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

- a) denominação de venda do produto;
- b) lista de ingredientes, quando aplicável;

- c) conteúdo líquido;
- d) identificação do fabricante, importador ou distribuidor, contendo razão social, endereço e CNPJ;
- e) identificação do lote;
- f) prazo de validade, quando aplicável;
- g) condições de conservação e armazenamento;
- h) informações nutricionais;
- i) outras informações exigidas por Normas específicas
- j) país de origem, quando aplicável;
- l) instruções de uso e preparo, quando necessário; e
- m) demais dizeres obrigatórios previstos pela legislação vigente da ANVISA e INMETRO.

Fonte: RDC Anvisa nº 727/2022.

4.7 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada com caracteres legíveis em lugar de destaque e de fácil visualização. Em caso de produto importado, ele deverá vir descrito em português.

4.8 Na ocasião do processo licitatório, a empresa licitante deverá apresentar, na fase inicial, os respectivos certificados e laudos técnicos das análises previstas no item 5 desta Especificação, obedecendo aos seguintes critérios:

- a) Os certificados e relatórios de ensaio deverão ser referentes ao mesmo lote/validade que o produto entregue;
- b) Os certificados e relatórios de ensaio apresentados não poderão ter data maior que 12 meses; e
- c) Os certificados e relatórios de ensaio deverão ser expedidos por especialista em laboratórios comprovadamente capacitados tecnicamente para as avaliações exigidas.

5 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

5.1 Características físico-químicas:

- a) sólidos solúveis naturais do tomate.....mín. 6%;
- b) pH.....máx. 4,5; e
- c) cloreto de sódio máx. 5,0%.

Fonte: Instituto Adolf Lutz–IAL 2008.

5.2 Características sensoriais:

- a) sabor..... característico;
- b) odor..... característico;
- c) cor..... característica; e
- d) textura..... homogênea.

Fonte: Resolução RDC nº 272/2005 da ANVISA.

5.3 Características macroscópicas:

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, os quais deverão apresentar ausência de sujidades, parasitos, larvas e pelos humanos. Deverá ser estável à temperatura ambiente, sem apresentar sinais de deterioração microbiológica, tais como, estufamento, vazamento, perda de vácuo ou deformação da embalagem, assim como qualquer modificação na aparência, odor ou alteração significativa de pH.

Fonte: RDC nº623/2022 Anvisa/MS.

5.4 Características Microbiológicas:

MICROORGANISMO	n	c	m	M
Salmonella/25 g	10	0	Aus	-
Escherichia coli/g	5	2	10	10 ²
Bolores e leveduras/g	5	1	10 ³	10 ⁴

Fonte: IN nº161/2022 Anvisa/MS.

6 INSPEÇÃO

6.1 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.

6.2 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 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos nas inspeções e verificações realizadas sobre o produto licitado com os requisitos estabelecidos neste parecer.

As análises laboratoriais, ensaios e avaliações previstos neste parecer poderão ser realizados, total ou parcialmente, conforme os procedimentos de inspeção adotados pela Administração e a necessidade de verificação da conformidade do produto com os requisitos estabelecidos nesta especificação.

O fornecimento será aceito quando os resultados obtidos atenderem aos requisitos estabelecidos neste parecer, sendo rejeitado em caso de não conformidade.

10) FARINHA DE MANDIOCA (BRANCA FINA)

1 OBJETIVO

Este Parecer Técnico fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento da farinha de mandioca para consumo nas organizações militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por farinha de mandioca o produto obtido de raízes de mandioca do gênero *Manihot*, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento.

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 A farinha de mandioca, para fornecimento na Marinha, será classificada em grupo, classe e tipo, de acordo com o processo tecnológico de fabricação utilizado, granulometria, coloração e qualidade, respectivamente.

3.2 A farinha de mandioca, para fornecimento na Marinha, deverá ser farinha de mandioca seca, fina, tipo 1.

4 CONDIÇÕES GERAIS

4.1 A farinha de mandioca deverá ser fabricada com raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas ou peneiradas e secas à temperatura adequada. Podendo ser peneirada novamente e ainda beneficiada. Isenta de substâncias estranhas de origem terrosa, de detritos animais ou de vegetais e de contaminação por parasitos e fungos. Não poderá estar úmida ou fermentada.

4.2 A determinação do grupo será feita utilizando peneiras de número 10 e 18, da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), ou equivalentes, com abertura nominal igual a 2.0 e 1.0 milímetros, respectivamente e com diâmetro do aro de 20 cm.

4.3 A farinha de mandioca para fornecimento, a critério da Marinha do Brasil, na ocasião de cada aquisição, deverá estar embalada em sacos plásticos com peso líquido, de 1(um) kg, acondicionados em fardos de plástico resistente, com 10 ou 20 unidades cada.

4.4 A farinha de mandioca embalada terá seu conteúdo líquido efetivo avaliado de acordo com as normas do INMETRO.

4.5 A farinha de mandioca, quando tecnicamente processada em sua embalagem, deverá conservar-se em boas condições por, no mínimo, 6 (seis) meses.

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

4.7 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.

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

- a) denominação de venda do produto;
- b) lista de ingredientes, quando aplicável;
- c) conteúdo líquido;
- d) identificação do fabricante, importador ou distribuidor, contendo razão social, endereço e CNPJ;
- e) identificação do lote;
- f) prazo de validade, quando aplicável;
- g) condições de conservação e armazenamento;
- h) informações nutricionais;
- i) outras informações exigidas por Normas específicas
- j) país de origem, quando aplicável;
- l) instruções de uso e preparo, quando necessário; e
- m) demais dizeres obrigatórios previstos pela legislação vigente da ANVISA e INMETRO.
- n) acidez do produto.

Fonte: RDC Anvisa nº 727/2022.

4.9 A empresa licitante deverá apresentar os respectivos certificados de classificação conforme análises previstas na Instrução Normativa Nº 52 DE 07/11/2011 MAPA (ANEXO I COM REDAÇÃO DADA PELA IN MAPA Nº 58 DE 02/10/2020) e conforme requisitos para utilização de documento de classificação de produtos vegetais previstos na Instrução Normativa 08/2014 MAPA.

4.10 O certificado de classificação vegetal não terá validade caso a amostra disponibilizada para análise em laboratório credenciado seja entregue pelo interessado conforme previsto na IN 08/2014 MAPA.

4.10.1 O certificado de classificação citado no item 4.9 deve ser entregue pelo fornecedor na fase inicial do processo licitatório e a cada entrega de mercadoria (nota fiscal).

4.11 O certificado de classificação deve ser referente ao lote correspondente e proveniente de entidade habilitada pelo MAPA (pessoa física ou jurídica).

4.12 Na ocasião do processo licitatório, a empresa licitante deverá apresentar na fase inicial, os respectivos certificados e relatórios de ensaio das análises previstas no item 5 desta Especificação, devendo obedecer aos seguintes requisitos:

- a) O certificado de classificação vegetal e relatórios de ensaio deverão ser referentes ao mesmo lote/validade que o produto/amostra entregue; e

b) O certificado de classificação vegetal e relatórios de ensaio deverão ser expedidos por especialista em laboratórios comprovadamente capacitados tecnicamente para as avaliações exigidas.

5 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

5.1 Características físico-químicas:

- a) umidade a 105° C máx.13,0 %;
- b) acidez em mL de sol. Normal máx. 3,0 %;
- c) teor de cinzas < 1,4 %;
- d) granulometria na peneira nº 10, vazar 100%; e na peneira nº 18, retenção de 10%.

Fonte: IN Anvisa 52/2011 / IN Anvisa 58/2020 e Instituto Adolf Lutz–IAL (2008).

5.2 Características microbiológicas:

MICROORGANISMO	n	c	m	M
Salmonella/25 g	5	0	Aus	-
Bacillus cereus presuntivo/g	5	1	10 ²	10 ³
Escherichia coli/g	5	3	10	10 ²

Fonte: IN Anvisa 161/2022.

Da expressão e interpretação dos resultados:

Quando os resultados forem obtidos por UFC (Unidade Formadora de Colônia), esses devem ser expressos em UFC por grama ou mililitro do alimento (UFC/g ou UFC/mL); e

Quando os resultados forem obtidos por NMP (Número Mais Provável), esses devem ser expressos em NMP por grama ou mililitro do alimento (NMP/g ou NMP/mL).

Fonte: RDC Anvisa nº724/2022.

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, os quais deverão apresentar ausência de sujidades, parasitos, larvas e pelos humanos.

Fonte: RDC Anvisa/MS nº623/2022.

6.4 Características sensoriais:

- a) aspecto granulado;
- b) sabor característico;
- c) aroma característico; e
- d) coloração.....predominante do produto.

Fonte: Instrução Normativa MAPA nº 52/2011 complementada pela Instrução Normativa MAPA nº 58/2020.

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.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos nas inspeções e verificações realizadas sobre o produto licitado com os requisitos estabelecidos neste parecer.

As análises laboratoriais, ensaios e avaliações previstos neste parecer poderão ser realizados, total ou parcialmente, conforme os procedimentos de inspeção adotados pela Administração e a necessidade de verificação da conformidade do produto com os requisitos estabelecidos nesta especificação.

O fornecimento será aceito quando os resultados obtidos atenderem aos requisitos estabelecidos neste parecer, sendo rejeitado em caso de não conformidade.

11) FEIJÃO PRETO TIPO 1

1 OBJETIVO

Este Parecer Técnico fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do feijão preto para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por feijão preto, para efeito desta Especificação, os grãos provenientes das espécies *Phaseolus vulgaris* L.

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 O feijão, para fornecimento na Marinha, será classificado em grupo, classe e tipo como disposto a seguir:

- a) grupo: I;
- b) classe: preto; e
- c) tipos: 1

3.2 Para efeito desta Especificação consideram-se:

- a) grupo I – feijão comum, quando proveniente da espécie *Phaseolus vulgaris* L.;
- b) preto – produto que contém, no mínimo, 97% (noventa e sete por cento) de grãos de coloração preta; e
- c) tipo – de acordo com a sua qualidade, definida pelos limites máximos de tolerância, conforme Tabela 1 da Instrução Normativa 12/2008 MAPA, prevista no anexo disposta nesta Especificação.

4 CONDIÇÕES GERAIS

4.1 O feijão preto deverá apresentar-se fisiologicamente desenvolvido, são, limpo e seco. Sem sementes tratadas ou tóxicas, insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados, que modifiquem sua qualidade e estado de conservação.

4.2 Para a definição do tipo e qualidade do feijão preto, serão considerados os limites máximos de tolerâncias de defeitos, obedecidos os seguintes critérios de classificação (vide anexo), previstos na tabela 1 Instrução Normativa MAPA nº 12/2008, com as alterações dispostas pela Instrução Normativa MAPA nº 56/2009.

4.3 O feijão preto, na ocasião de cada aquisição, deve apresentar-se homogêneo quanto às suas especificações de identidade, qualidade e apresentação.

4.4 O feijão preto deverá apresentar dois tipos de embalagens:

- a) embalagem individual: composta por saco plástico (material sintético), atóxico e transparente contendo 1Kg de peso líquido do produto; e
- b) embalagem coletiva: composta por saco plástico (material sintético) reforçado, atóxico e transparente, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, contendo pacotes de 1Kg ou 5Kg de peso líquido em fardos de 10Kg a 30Kg. Não será permitido a existência de espaços vazios entre as embalagens e os limites da embalagem coletiva.

4.5 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

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

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

- a) denominação de venda do produto;
- b) lista de ingredientes, quando aplicável;
- c) conteúdo líquido;
- d) identificação do fabricante, importador ou distribuidor, contendo razão social, endereço e CNPJ;
- e) identificação do lote;
- f) prazo de validade, quando aplicável;
- g) condições de conservação e armazenamento;
- h) informações nutricionais;
- i) outras informações exigidas por Normas específicas
- j) país de origem, quando aplicável;
- l) instruções de uso e preparo, quando necessário; e
- m) demais dizeres obrigatórios previstos pela legislação vigente da ANVISA e INMETRO.

Fonte: RDC Anvisa nº 727/2022.

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

4.8 O feijão preto embalado deverá conservar-se por, no mínimo, 6 (seis) meses.

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

4.10 Dentro de um mesmo lote não será admitida a mistura de lotes e todas as embalagens devem ser do mesmo material e ter idêntica capacidade de acondicionamento.

4.11 A empresa licitante deverá apresentar os respectivos certificados de classificação conforme análises previstas na Instrução Normativa MAPA Nº 12/2008 (alterada por IN MAPA Nº 56/2009 e IN MAPA Nº 48/2011) e conforme requisitos para utilização de documento de classificação de produtos vegetais previstos na Instrução Normativa 08/2014 MAPA.

4.12 O certificado de classificação vegetal não terá validade caso a amostra disponibilizada para análise em laboratório credenciado seja entregue pelo interessado conforme previsto na IN 08/2014 MAPA.

4.12.1 O certificado de classificação citado no item 4.11 deve ser entregue pelo fornecedor na fase inicial do processo licitatório e a cada entrega de mercadoria (nota fiscal).

4.13 O certificado de classificação deve ser referente ao lote correspondente e proveniente de entidade habilitada pelo MAPA (pessoa física ou jurídica).

4.14 Na ocasião do processo licitatório, a empresa licitante deverá apresentar na fase inicial, os respectivos certificados e relatórios de ensaio das análises previstas no item 5 desta Especificação, devendo obedecer aos seguintes requisitos:

a) O certificado de classificação vegetal e relatórios de ensaio deverão ser referentes ao mesmo lote/validade que o produto/amostra entregue; e

b) O certificado de classificação vegetal e relatórios de ensaio deverão ser expedidos por especialista em laboratórios comprovadamente capacitados tecnicamente para as avaliações exigidas.

5 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

5.1 Características físico-químicas:

Umidade máx. 14%.

Fonte: Instituto Adolf Lutz–IAL (2008) e IN MAPA n°12/2008.

5.2 TESTE DE COCÇÃO

O produto deverá apresentar um bom cozimento (vide anexo).

5.3 CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS:

O produto deverá seguir a recomendação da legislação própria relacionada a presença de materiais estranhos ao processo de industrialização, os quais deverão apresentar quantidade limitada de sujidades, parasitos, larvas e pelos humanos.

Fonte: RDC Anvisa/MS n°623/2022.

6 INSPEÇÃO

6.1 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.

6.2 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 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos nas inspeções e verificações realizadas sobre o produto licitado com os requisitos estabelecidos neste parecer.

As análises laboratoriais, ensaios e avaliações previstos neste parecer poderão ser realizados, total ou parcialmente, conforme os procedimentos de inspeção adotados pela Administração e a necessidade de verificação da conformidade do produto com os requisitos estabelecidos nesta especificação.

O fornecimento será aceito quando os resultados obtidos atenderem aos requisitos estabelecidos neste parecer, sendo rejeitado em caso de não conformidade.

ANÁLISE DE FEIJÃO PRETO

TESTE DE COCÇÃO (panela de pressão)

- a) Colocar 100g de feijão em 500mL de água;
- b) Ajustar a tampa e deixar esquentar devagar até que o escapamento do vapor evidencie o ponto de fervura;
- c) Deixar o vapor escapar durante 1 minuto para diminuição da pressão dentro da panela;
- d) Diminuir a chama. Decorridos 40 minutos apagar o fogo. Retirar a panela do calor, a fim de deixar a pressão diminuir gradualmente (10 a 15 min.);
- e) Abrir a panela quando não houver mais escapamento de vapor ao se tocar a válvula; e
- f) Verificar se os grãos estão macios, roliços e cheios ao serem amassados com os dedos ou com uma colher.

LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA PARA DEFINIÇÃO DO TIPO E QUALIDADE DO FEIJÃO

TIPO	Matérias estranhas e Impurezas/ TOTAL	INSETOS MORTOS	Total de mofados, ardidos e germinados	Total carunchados por lagartas das vagens	Total de defeitos leves
1	De zero a 0,50%	De zero a 0,10%	De zero até 1,50%	De zero até 1,50%	De zero até 2,50%

OBS.

- 1. O valor percentual que exceder ao limite máximo estabelecido para impurezas e matérias estranhas será descontado do peso líquido do lote.
- 2. Grãos amassados, danificados, imaturos e partidos.
- 3. Será rejeitado o feijão em mau estado de conservação e com odor estranho, segundo a legislação vigente.

12) GELEIA DE MOCOTÓ SABOR NATURAL

1 OBJETIVO

Este Parecer Técnico fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento da geleia de mocotó para consumo nas Organizações da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

A geleia de mocotó é o produto obtido a partir do extrato proteico bovino retirado do tutano do osso do boi, adicionando açúcar e outros ingredientes.

3 CLASSIFICAÇÃO:

A geleia de mocotó para fornecimento deverá ser a de sabor natural.

4 CONDIÇÕES GERAIS

4.1 O produto deverá ser preparado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, detritos animais e fermentação ou qualquer substância estranha a sua composição.

4.2 O extrato de mocotó deverá ter sido extraído de pés-de-boi, devidamente limpos, isentos de pelos e da unha, obtidos de frigoríficos matadouros sob inspeção federal. Ao extrato, serão adicionados outros constituintes, obedecidos aos limites estabelecidos pela legislação vigente.

4.3 A geleia de mocotó deverá ter aspecto de massa gelatinosa, com aroma, sabor e cor próprias.

4.4 A geleia de mocotó quando tecnicamente processada em sua embalagem original, não aberta, deve conservar-se, por no mínimo, um período de doze meses.

4.5 Os lotes deverão ter no mínimo noventa por cento da sua vida útil na data da entrega.

4.6 A geleia de mocotó poderá estar embalada em recipientes de vidro, fechados hermeticamente com tampa de alumínio esmaltada internamente, com peso líquido de 180g, ou embalagens do tipo "tetra brik", com peso líquido de 220g, acondicionados em caixa de papelão ondulado ou agrupados em fardos com base de papelão resistente e revestido com filme plástico.

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

4.8 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

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

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

- a) denominação de venda do produto;
- b) lista de ingredientes, quando aplicável;

- c) conteúdo líquido;
- d) identificação do fabricante, importador ou distribuidor, contendo razão social, endereço e CNPJ;
- e) identificação do lote;
- f) prazo de validade, quando aplicável;
- g) condições de conservação e armazenamento;
- h) informações nutricionais;
- i) outras informações exigidas por Normas específicas
- j) país de origem, quando aplicável;
- l) instruções de uso e preparo, quando necessário; e
- m) demais dizeres obrigatórios previstos pela legislação vigente da ANVISA e INMETRO.

Fonte: RDC Anvisa nº 727/2022.

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

4.11 Na ocasião do processo licitatório, a empresa licitante deverá apresentar na fase inicial, os respectivos certificados e relatórios de ensaio das análises previstas no item 5 desta Especificação, devendo obedecer aos seguintes requisitos:

- a) Os certificados e relatórios de ensaio deverão ser referentes ao mesmo lote/validade que o produto/amostra entregue; e
- b) Os certificados e relatórios de ensaio deverão ser expedidos por especialista em laboratórios comprovadamente capacitados tecnicamente para as avaliações exigidas.

5 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

5.1 Características físico-químicas:

- a) pH 6,20-6,90; e
- b) densidade..... Grau BRIX 28 à 31º.

Fonte: Legislação de Referência: Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) de Geleia de Mocotó, estabelecido pela Resolução CNNPA nº 12, de 24 de julho de 1978, do Ministério da Saúde.

5.2 CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS:

O produto deverá seguir a recomendação da legislação própria relacionada a presença de materiais estranhos ao processo de industrialização, os quais deverão apresentar quantidade limitada de sujidades, parasitos, larvas e pelos humanos.

Fonte: RDC Anvisa/MS nº623/2022.

5.3 Características microbiológicas:

MICROORGANISMO	n	c	m	M
Salmonella/25 g	10	0	Aus	-

Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10 ²	5×10 ²
(somente se base láctea)				
Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10 ²
Bolores e leveduras/g	5	1	10 ²	10 ³

Fonte: Anexo III da Instrução Normativa ANVISA nº 161/2022, sob os critérios metodológicos de ensaio do Manual de Métodos Oficiais de Análise (MAPA)

6 INSPEÇÃO

6.1 A Marinha do Brasil reserva-se o direito de proceder a inspeção no estabelecimento produtor durante a fase de qualificação do produto para licitação.

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

7 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos nas inspeções e verificações realizadas sobre o produto licitado com os requisitos estabelecidos neste parecer.

As análises laboratoriais, ensaios e avaliações previstos neste parecer poderão ser realizados, total ou parcialmente, conforme os procedimentos de inspeção adotados pela Administração e a necessidade de verificação da conformidade do produto com os requisitos estabelecidos nesta especificação.

O fornecimento será aceito quando os resultados obtidos atenderem aos requisitos estabelecidos neste parecer, sendo rejeitado em caso de não conformidade.

13) LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO

1. OBJETIVO

Este Parecer Técnico fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do leite em pó instantâneo para consumo nas Organizações Militares (OM) da Marinha do Brasil (MB).

2. DEFINIÇÃO

Entende-se por leite em pó o produto obtido por desidratação do leite de vaca, integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados.

3. CLASSIFICAÇÃO

O leite em pó, para fornecimento na Marinha, será classificado em:

3.1. Leite em pó integral instantâneo: produto obtido por desidratação do leite de vaca, com teor de gordura maior ou igual a 26%.

4. CONDIÇÕES GERAIS

4.1 O leite em pó instantâneo deverá apresentar-se sem aglomerados, com coloração uniforme, aroma e sabor próprios.

4.2 O leite em pó instantâneo deverá 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.

4.3 Os estabelecimentos e as práticas de fabricação, assim como as medidas de higiene, deverão obedecer a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação e ao que se estabelece no Código de Práticas de Higiene para o Leite e produtos lácteos.

4.4 O leite em pó instantâneo, quando tecnicamente processado em sua embalagem original (não aberta) deverá conservar-se por, no mínimo, 12 (doze) meses.

4.5 Os lotes deverão ter, no mínimo, 80% (oitenta por cento) da sua vida útil na data da entrega (nota fiscal).

4.6 O leite em pó instantâneo embalado terá seu conteúdo líquido efetivo avaliado de acordo com as Normas do INMETRO.

4.7 O leite em pó instantâneo deverá estar embalado da seguinte forma:

a) em sacos de poliéster metalizado, com peso líquido de 200g a 1000g e acondicionados em caixas de papelão ondulado ou fardo de papel.

4.8 Obrigatoriamente, as embalagens devem 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.

4.9 Na ocasião do processo licitatório, a empresa licitante deverá apresentar na fase inicial, os respectivos certificados e relatórios de ensaio das análises previstas no item 5 desta Especificação, devendo obedecer aos seguintes requisitos:

- a) Os certificados e relatórios de ensaio deverão ser referentes ao mesmo lote/validade que o produto/amostra entregue; e
- b) Os certificados e relatórios de ensaio deverão ser expedidos por especialista em laboratórios comprovadamente capacitados tecnicamente para as avaliações exigidas.

4.10 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser gravada. A gravação ou marcação deverá permitir identificar o lote a que pertence o produto, de forma que seja visível, legível e indelével.

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

- a) denominação (nome) de venda do produto;
- b) marca comercial do produto;
- c) identificação de origem (nome ou razão social, endereço e CNPJ);
- d) lista de ingredientes;
- e) conteúdos líquidos;
- f) carimbo oficial da Inspeção Federal ou do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA);
- g) conservação do produto;
- h) data de fabricação e/ou prazo de validade ou data de validade; ou apenas data de validade;
- i) identificação do lote;
- j) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº/___ ou Registro no SISBI/POA sob nº/___;
- k) composição do produto (rotulagem nutricional); e
- l) instruções sobre o preparo e uso do produto de origem animal comestível ou alimento, quando necessário.

Fonte: RDC Anvisa nº 727/2022

5. CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

5.1 Características Físico- químicas:

Parâmetros - Semidesnatado

- a) Umidade (% m/m)..... máx. 5,0
- b) Proteína (N x 6,38)..... mín. 34
- c) Gordura (% m/m)..... ≥ 26
- c) Acidez titulável (em mL de NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)..... máx. 18
- d) Umectabilidade (s)..... máx. 60
- e) Dispersabilidade (% m/m)..... min.85

Fonte: RDC Anvisa nº711/2022 e Instituto Adolf Lutz–IAL (2008)

5.2 Características Microbiológicas:

MICROORGANISMO	n	c	m	M
Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	5	0	Aus	-
Salmonella/25g	10	0	Aus	-
Enterobacteriaceae/g	5	0	10	-
Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10	10 ²
Aeróbios mesófilos/g	5	2	3x10 ⁴	1x10 ⁵

Fonte: RDC nº623/2022; IN 161/2022.

Da expressão e interpretação dos resultados:

Limite microbiológico m (m): limite que, em plano de três classes, separa unidades amostrais de “Qualidade Aceitável” daquelas de “Qualidade Intermediária” e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de “Qualidade Aceitável” daquelas de “Qualidade Inaceitável”.

Limite microbiológico M (M): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de “Qualidade Intermediária” daquelas de “Qualidade Inaceitável”.

Plano de amostragem n (n): componente do padrão microbiológico que define o número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisado individualmente.

Indicação do número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária (c).

Fonte: IN nº161/2022.

5.3 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, os quais deverão apresentar ausência de sujidades, parasitos, larvas e pelos humanos.

Fonte: RDC nº623/2022.

5.4 Características sensoriais:

- a) Aspecto pó uniforme sem grumos;
- b) Cor branca amarelada; e
- c) Sabor e odor agradável não rançoso, semelhante ao leite fluido.

Fonte: IN nº53/2018.

6. INSPEÇÃO

6.1. Reserva-se à Marinha do Brasil o direito de proceder à inspeção no estabelecimento produtor durante a fase de qualificação do produto para aquisição.

6.2. 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. ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos nas inspeções e verificações realizadas sobre o produto licitado com os requisitos estabelecidos neste Parecer.

As análises laboratoriais, ensaios e avaliações previstos neste Parecer poderão ser realizados, total ou parcialmente, conforme os procedimentos de inspeção adotados pela Administração e a necessidade de verificação da conformidade do produto com os requisitos estabelecidos nesta especificação.

O fornecimento será aceito quando os resultados obtidos atenderem aos requisitos estabelecidos neste Parecer, sendo rejeitado em caso de não conformidade.

14) MASSA ALIMENTÍCIA (MACARRÃO COM OVOS TIPO ESPAGUETE) / MASSA ALIMENTÍCIA (MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO)

1 OBJETIVO

Este Parecer Técnico fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento da massa alimentícia para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por massa alimentícia o produto não fermentado, apresentado sob várias formas, obtido pela mistura mecânica da farinha ou sêmola de trigo com água fria ou quente, podendo conter outros ingredientes, como ovos, corantes naturais (*cúrcuma e urucum*), submetidos a adequados processamentos tecnológicos, antes ou depois do acondicionamento em embalagens apropriadas para promover sua desejada preservação.

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 A massa alimentícia, para fornecimento na Marinha, será classificada quanto ao formato e quanto à composição.

3.2 Quanto ao formato, deve ser do tipo:

- a) espagete; e
- b) parafuso.

3.3 Quanto à composição, deverá ser de massa mista, preparada com farinha de trigo comum, sêmola e/ou semolina, com adição de ovos.

4 CONDIÇÕES GERAIS

4.1 A massa alimentícia deverá ter sido fabricada a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de sujidades terrosas e de parasitos. Não será tolerada a presença de corantes sintéticos e deverá estar isenta de defeitos de fabricação, de fermentação ou de rancificação. Não deverá turvar a água antes da cocção. Deverá apresentar aspecto translúcido, coloração uniforme e aroma próprio.

4.2 No julgamento da qualidade serão observados, também, os seguintes requisitos:

- a) grau de cozimento;
- b) resistência ao colamento;
- c) capacidade de absorção de água;
- d) aumento de volume da massa; e
- e) aroma e sabor da massa cozida.

4.3 A massa alimentícia, quando tecnicamente processada em sua embalagem, deverá conservar-se em boas condições por, no mínimo, 12 (doze) meses.

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

4.5 A massa alimentícia deverá estar embalada em sacos de material plástico de 500 g ou de 1 kg, acondicionados individualmente em fardos plásticos, contendo 10 kg e fechado totalmente com fita gomada.

4.6 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.

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

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

- a) denominação de venda do produto;
- b) lista de ingredientes;
- c) conteúdo líquido;
- d) identificação do fabricante, importador ou distribuidor, contendo razão social, endereço e CNPJ;
- e) identificação do lote;
- f) advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, quando aplicável;
- g) prazo de validade;
- h) condições de conservação e armazenamento;
- i) informações nutricionais;
- l) outras informações exigidas por Normas específicas
- m) país de origem, quando aplicável;
- n) instruções de uso e preparo, quando necessário; e
- o) demais dizeres obrigatórios previstos pela legislação vigente da ANVISA e INMETRO.

Fonte: RDC Anvisa nº 727/2022

4.9 Na ocasião do processo licitatório, a empresa licitante deverá apresentar na fase inicial, os respectivos certificados e relatórios de ensaio das análises previstas no item 5 desta Especificação, devendo obedecer aos seguintes requisitos:

- a) Os certificados e relatórios de ensaio deverão ser referentes ao mesmo lote/validade que o produto/amostra entregue; e
- b) Os certificados e relatórios de ensaio deverão ser expedidos por especialista em laboratórios comprovadamente capacitados tecnicamente para as avaliações exigidas.

4.10 O produto, entregue ao final do processo licitatório, deverá ser idêntico às amostras dos itens apresentados na fase de análises técnicas, tanto em tamanho, conteúdo, tipo de embalagem e qualidade.

5 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

5.1 A massa alimentícia ou macarrão designado "com ovos", obtido a partir de sêmola/semolina de trigo, pode ser, adicionalmente, designado de "Massa com Ovos".

5.2 Para utilizar a expressão "com ovos", o produto deve ter, no mínimo, 0,45 g de colesterol por quilo de massa, expresso em base seca.

5.3 Para o produto designado "com ovos" deve constar, obrigatoriamente, na designação, uma das seguintes expressões de acordo com a farinha de trigo utilizada: comum, sêmola ou semolina, seguida da expressão "com ovos".

5.4 Características microbiológicas:

MICROORGANISMO	n	c	m	M
Salmonella/25 g	5	0	Aus	-
Bacillus cereus presuntivo/g	5	1	10 ²	5×10 ³
Estafilococos coagulase positiva/g (massas com ovos)	5	2	10 ³	5×10 ³
Escherichia coli/g	5	3	5×10	10 ²

Fonte: RDC nº623/2022; IN 161/2022.

5.5 Características físico-químicas:

a) umidade máx. 13,0 % p/p;

b) acidez em solução normal..... máx. 5 ml v/p; e

c) resíduo mineral fixo sobre a substância seca..... máx. 1,0 % p/p

Fonte: RDC Anvisa nº711/2022 e Instituto Adolf Lutz–IAL (2008).

6 INSPEÇÃO

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

6.2 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 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos nas inspeções e verificações realizadas sobre o produto licitado com os requisitos estabelecidos neste Parecer.

As análises laboratoriais, ensaios e avaliações previstos neste Parecer poderão ser realizados, total ou parcialmente, conforme os procedimentos de inspeção adotados pela Administração e a necessidade de verificação da conformidade do produto com os requisitos estabelecidos nesta especificação.

O fornecimento será aceito quando os resultados obtidos atenderem aos requisitos estabelecidos neste Parecer, sendo rejeitado em caso de não conformidade.

15) ÓLEO DE SOJA PET 18 LI / ÓLEO DE SOJA PET 900ML

1 OBJETIVO

Este Parecer Técnico fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do óleo de soja para consumo nos estabelecimentos da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por óleo de soja, para efeito desta especificação, o produto obtido dos grãos de soja (*Glucine max. L Merril*), por meio de processos tecnológicos adequados de extração e refino, isento de misturas de outros óleos, gorduras ou outras matérias estranhas ao produto.

3 CLASSIFICAÇÃO

O óleo de soja, para fornecimento na Marinha, será o refinado tipo 1.

4 CONDIÇÕES GERAIS

4.1 O óleo de soja deverá ser obtido de matérias em bom estado sanitário, ser isento de substâncias estranhas a sua composição e de componentes indicativos de alteração do produto, ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada. Deverá ter aspecto límpido, aroma e sabor próprios.

4.2 O óleo de soja deverá estar acondicionado em embalagens plásticas “PET”, contendo 900-1000 mL do produto. As embalagens deverão estar acondicionadas em caixas de papelão ondulado.

4.3 O óleo de soja, quando em embalagem “Institucional”, deverá estar acondicionado em latas de folhas de flandres ou em embalagens plásticas “PET”, contendo 18 litros do produto.

4.4 O óleo de soja em sua embalagem original, não aberta, deverá conservar-se por, no mínimo, 12 (doze) meses para as embalagens institucionais (lata contendo 18 litros) e por, no mínimo, 9 (nove) meses para as embalagens plásticas “PET”.

4.5 Os lotes deverão ter, no mínimo, 80% (oitenta) da sua vida útil na data da entrega.

4.6 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.

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

- a) denominação de venda do produto;
- b) lista de ingredientes, quando aplicável;
- c) conteúdo líquido;
- d) identificação do fabricante, importador ou distribuidor, contendo razão social, endereço e CNPJ;

- e) identificação do lote;
- f) prazo de validade, quando aplicável;
- g) condições de conservação e armazenamento;
- h) informações nutricionais;
- i) outras informações exigidas por Normas específicas
- j) país de origem, quando aplicável;
- l) instruções de uso e preparo, quando necessário; e
- m) demais dizeres obrigatórios previstos pela legislação vigente da ANVISA e INMETRO.

Fonte: RDC Anvisa nº 727/2022.

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

4.9 A empresa licitante deverá apresentar os respectivos certificados de classificação conforme análises previstas na Instrução Normativa MAPA Nº 49/2006 (com alterações da Portaria MAPA Nº 418/2022) e conforme requisitos para utilização de documento de classificação de produtos vegetais previstos na Instrução Normativa 08/2014 MAPA.

4.10 O certificado de classificação vegetal não terá validade caso a amostra disponibilizada para análise em laboratório credenciado seja entregue pelo interessado conforme previsto na IN 08/2014 MAPA.

4.10.1 O certificado de classificação citado no item 4.9 deve ser entregue pelo fornecedor na fase inicial do processo licitatório e a cada entrega de mercadoria (nota fiscal).

4.11 O certificado de classificação deve ser referente ao lote correspondente e proveniente de entidade habilitada pelo MAPA (pessoa física ou jurídica).

4.12 Na ocasião do processo licitatório, a empresa licitante deverá apresentar na fase inicial, os respectivos certificados e relatórios de ensaio das análises previstas no item 5 desta Especificação, devendo obedecer aos seguintes requisitos:

- a) O certificado de classificação vegetal e relatórios de ensaio deverão ser referentes ao mesmo lote/validade que o produto/amostra entregue; e
- b) O certificado de classificação vegetal e relatórios de ensaio deverão ser expedidos por especialista em laboratórios comprovadamente capacitados tecnicamente para as avaliações exigidas.

5.0 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

5.1 Características físico químicas:

- a) Índice de acidez (mgKOH/g) $\leq 0,20$;
- b) Ponto de fumaça (°C) ≥ 210 ;
- c) Índice de peróxido (mEq/Kg) $\leq 2,50$;

- d) Impurezas insolúveis em éter de petróleo (%) $\leq 0,05$;
- e) Umidade e material volátil (%) $\leq 0,10$;
- f) Sabões (mg/kg) $\leq 10,0$;
- g) Aspecto a 25°C límpido e isento de impurezas;
- h) Odor e sabor característico do produto; e
- i) Cor característica do produto

Fonte: IN 49/2006 e Portaria MAPA N° 418/2022.

5.2 Características de identidade:

- a) Matéria insaponificável (g/100g)..... $\leq 1,50$;
- b) Densidade relativa (a 20°C/) $\geq 0,919$ e $\leq 0,925$;
- c) Índice de refração (Raia D a 40°C) $\geq 1,466$ e $\leq 1,470$
- d) Índice de saponificação (mg KOH/g) ≥ 189 e ≤ 195 ; e
- e) Índice de iodo (método de Wijs) ≥ 124 ≤ 139 ;

Fonte: IN 49/2006 e Portaria MAPA N° 418/2022

5.3 Características macroscópicas:

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, os quais deverão apresentar ausência de sujidades, parasitos, larvas e pelos humanos.

Fonte: RDC n°623/2022.

6 INSPEÇÃO

6.1 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.

6.2 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 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos nas inspeções e verificações realizadas sobre o produto licitado com os requisitos estabelecidos neste parecer.

As análises laboratoriais, ensaios e avaliações previstos neste parecer poderão ser realizados, total ou parcialmente, conforme os procedimentos de inspeção adotados pela Administração e a necessidade de verificação da conformidade do produto com os requisitos estabelecidos nesta especificação.

O fornecimento será aceito quando os resultados obtidos atenderem aos requisitos estabelecidos neste parecer, sendo rejeitado em caso de não conformidade.

16) SAL REFINADO

1 OBJETIVO

Este Parecer Técnico fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do sal refinado para consumo nas organizações militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por sal, para efeito desta Especificação, o cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais, adicionado obrigatoriamente de iodo (na forma de iodato de potássio).

3 CLASSIFICAÇÃO

O sal refinado, para fornecimento na Marinha, deverá ser:

a) Sal refinado embalagem de 1 kg (um quilo).

4 CONDIÇÕES GERAIS

4.1 O sal refinado 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 à saúde do consumidor. Deve ser obedecida à legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

4.2 O sal refinado para fornecimento na Marinha deverá estar embalado em:

a) embalagem de 1 kg (um quilo) - sacos plásticos com peso líquido de 1 kg (um quilo) cada, acondicionados em fardos plásticos com 30 unidades.

4.3 O sal refinado embalado terá seu conteúdo líquido efetivo avaliado de acordo com as Normas do INMETRO.

4.4 O sal refinado, quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberto, deverá conservar-se por, no mínimo, 24 (vinte e quatro) meses, a contar da data de entrega, quando armazenado em local seco e ventilado.

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

4.6 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 às especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

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

- a) denominação de venda do produto;
- b) lista de ingredientes, quando aplicável;
- c) conteúdo líquido;
- d) identificação do fabricante, importador ou distribuidor, contendo razão social, endereço e CNPJ;

- e) identificação do lote;
- f) prazo de validade, quando aplicável;
- g) condições de conservação e armazenamento;
- h) informações nutricionais;
- i) outras informações exigidas por Normas específicas
- j) país de origem, quando aplicável;
- l) instruções de uso e preparo, quando necessário; e
- m) demais dizeres obrigatórios previstos pela legislação vigente da ANVISA e INMETRO.

Fonte: RDC Anvisa nº 727/2022.

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

4.9 Na ocasião do processo licitatório, a empresa licitante deverá apresentar na fase inicial, os respectivos certificados e relatórios de ensaio das análises previstas no item 5 desta Especificação, devendo obedecer aos seguintes requisitos:

- a) Os certificados e relatórios de ensaio deverão ser referentes ao mesmo lote/validade que o produto/amostra entregue; e
- b) Os certificados e relatórios de ensaio deverão ser expedidos por especialista em laboratórios comprovadamente capacitados tecnicamente para as avaliações exigidas.

5 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

5.1 Características físico-químicas:

- a) umidade a 150°C máx. 0,200 %;
- b) insolúveis, calcinado 0,100 %;
- c) cálcio, como (Ca) 0,100 %;
- d) magnésio, como (Mg) 0,100 %;
- e) sulfato, como (SO₄) 0,400 %;
- f) granulometria na peneira nº 20 (abertura de 0,84 mm), retenção máxima de 5% da amostra.
na peneira nº 140 (abertura de 0,105 mm), retenção de, no mínimo, 90 % da amostra; e
- g) iodo mín. 15 mg/kg de sal - máx. 45 mg/kg de sal.

Fonte: Decreto Nº 75.697/1975 e RDC Anvisa/MS nº604/2022.

5.2 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, os quais deverão apresentar ausência de sujidades, parasitos, larvas e pelos humanos.

Fonte: RDC Anvisa/MS nº623/2022.

5.3 Características sensoriais:

- a) textura cristais uniformes;
- b) cor branco;
- c) odor inodoro; e

d) sabor salino e iodado.

Fonte: Decreto Federal nº 75.697/1975.

6 INSPEÇÃO

6.1 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.

6.2 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.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos nas inspeções e verificações realizadas sobre o produto licitado com os requisitos estabelecidos neste parecer.

As análises laboratoriais, ensaios e avaliações previstos neste parecer poderão ser realizados, total ou parcialmente, conforme os procedimentos de inspeção adotados pela Administração e a necessidade de verificação da conformidade do produto com os requisitos estabelecidos nesta especificação.

O fornecimento será aceito quando os resultados obtidos atenderem aos requisitos estabelecidos neste parecer, sendo rejeitado em caso de não conformidade.

17) CAFÉ TORRADO E MOÍDO SUPERIOR

1 OBJETIVO

Este Parecer Técnico fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do café torrado e moído para consumo nas Organizações Militares (OM) da Marinha do Brasil (MB).

2. DEFINIÇÃO

Entende-se por café torrado e moído o endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero *Coffea*, submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra desejado e, posteriormente, ao processo de moagem adequado ao padrão granulométrico requerido.

3. CLASSIFICAÇÃO

3.1 A classificação do café torrado e moído para aquisição na MB será determinada conforme as recomendações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que estabelece os requisitos de identidade (definidos pela espécie do gênero *Coffea* e pelo tipo de processamento) e qualidade (avaliação das matérias estranhas e impurezas, dos elementos estranhos e da cafeína no café descafeinado). O café poderá ainda ser categorizado por estilo de bebida, definidos pelos seus atributos e descritores específicos, estabelecendo a Qualidade Global do café.

3.2 A Qualidade Global da bebida do café é a percepção conjunta dos odores e sabores da bebida e de seu grau de intensidade e complexidade, sendo esta expressa em uma escala de 0 a 10.

3.2.1 Os sabores característicos do café se traduzem pela percepção de equilíbrio e harmonia da bebida durante e após a degustação. Podem incluir amargor típico, mas não o resultante da excessiva torra do grão (ou carbonização); presença não preponderante do sabor de defeitos (verdes escuros, pretos, ardidos, preto verdes) ou inexistência do gosto azedo.

3.3 O café torrado e moído, para fornecimento na MB, deverá apresentar-se com granulometria entre média a fina, categorizado em tipo único, com ponto de torra média, de forma a proporcionar equilíbrio entre acidez, corpo e aroma.

3.4 O café torrado e moído poderá seguir a categoria descrita abaixo por estilo de bebida:

a) Café superior: O perfil de sabor é equilibrado, com intensidades moderadas de amargor, doçura e acidez. A classificação de torra, variando de média a média clara (nº disco Agtron entre 55 e 65) e o seguinte estilo de bebida:

- Doçura: moderada (3,0 a 4,5);
- Intensidade da acidez: moderada (3,0 a 5,0);
- Características de acidez: moderada (3,0 a 5,0);
- Amargor: moderado (3,5 a 4,5); e
- Adstringência: moderado (3,5 a 4,5).

Notas descritivas: Podendo ainda apresentar aromas de caramelo, cereal, tostado, amendoado e chocolate, leve aroma frutado, especiarias e amadeirado (carvalho, cedro), mas depende da espécie, terroir ou blend. Ausência dos descritores: animalico/curral, borracha, iodofórmio/químico (Riozona/Rio), terroso/mofo.

4 CONDIÇÕES GERAIS

4.1 Na ocasião do processo licitatório, a empresa licitante deverá apresentar, na fase inicial, os respectivos certificados e relatórios de ensaio das análises previstos no item 5 desta Especificação, devendo obedecer aos seguintes requisitos:

a) O certificado de classificação vegetal e relatórios de ensaio deverão ser referentes ao mesmo lote/validade que o produto/amostra entregue; e

b) O certificado de classificação vegetal e relatórios de ensaio deverão ser expedidos por especialista em laboratórios comprovadamente capacitados tecnicamente para as avaliações exigidas.

4.2 O café torrado e moído deverá estar contido em embalagem a vácuo puro, em envoltório metalizado composto de polietileno e poliéster, ambos que garantam a qualidade do produto pelo prazo mínimo de 12 meses.

4.2.1 O produto poderá se apresentar em embalagens de 250g (duzentos e cinquenta gramas) a 1 kg (um quilograma).

4.3 Todas as embalagens deverão ser acondicionadas em caixas de papelão ondulado, adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento, e que confirmam ao produto a proteção necessária e a preservação da qualidade.

4.3.1 Deverá constar nos rótulos dessas embalagens secundárias, além da quantidade de pacotes e/ou peso líquido, as demais informações previstas nas legislações vigentes.

4.4 Os lotes do café torrado deverão ter, no mínimo 80%, (oitenta por cento) da sua vida útil na data da entrega.

4.5 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.

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

I - Relativas à classificação do produto deverá conter as expressões:

- a) denominação de venda do produto (grupo): "torrado e moído";
- b) tipo: "tipo único", de caráter opcional;
- c) informação da espécie de café com a expressão "100% (nome da espécie)", ou a predominância da espécie com a expressão "predominantemente (nome da espécie)", conforme o caso, sendo permitida, adicionalmente, a informação da variedade do café;
- d) no caso do café da espécie canéfora, admite-se a substituição do termo "canéfora" pelos termos "robusta" ou "conilon"; e
- e) ponto de torra: a empresa poderá optar por informar o "Ponto de Torra" (primeira coluna da tabela) ou a "Classificação da Torra" (terceira coluna da tabela), conforme previsto no Anexo IV da Portaria nº 570/2022 MAPA.

II - Relativas ao produto e ao seu responsável:

- a) identificação do lote que é de responsabilidade do embalador;
- b) data de fabricação e/ou prazo de validade ou data de validade; ou apenas data de validade;
- c) identificação de origem (nome empresarial – razão social; registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ e endereço do torrefador, embalador ou responsável pelo produto);

- d) peso líquido do produto;
- e) instruções de preparo; e
- f) modo de conservação.

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

4.7 Independente da modalidade de compra, quando solicitado amostras do item, o produto entregue ao final do processo licitatório deverá ser idêntico, ou qualidade superior, às amostras submetidas às avaliações laboratoriais e/ou sensoriais durante a fase de análise, no que se refere ao tamanho, conteúdo e tipo de embalagem.

5 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

5.1 Características Microbiológicas

Cafés consumidos sem emprego de calor				
Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) <i>Salmonella</i> /25g spp.....	10	0	Aus.	-
b) <i>Escherichia coli</i> /g.....	55	22	10	10 ²
Cafés consumidos com emprego de calor				
Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) <i>Salmonella</i> /25g spp.....	5	0	Aus.	-
b) <i>Escherichia coli</i> /g.....	5	3	10 ²	10 ³

Fonte: IN 161/2022 Anvisa.

Nota 1: Da expressão e interpretação dos resultados:

Limite microbiológico m (m): limite que, em plano de três classes, separa unidades amostrais de “Qualidade Aceitável” daquelas de “Qualidade Intermediária” e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de “Qualidade Aceitável” daquelas de “Qualidade Inaceitável”.

Limite microbiológico M (M): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de “Qualidade Intermediária” daquelas de “Qualidade Inaceitável”.

Plano de amostragem n (n): componente do padrão microbiológico que define o número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisado individualmente.

Indicação do número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária (c).

Fonte: IN nº161/2022 Anvisa.

5.2 Características macroscópicas e microscópicas

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, os quais deverão apresentar ausência de sujidades, parasitos, larvas e pelos humanos.

Fonte: RDC nº 623/2022 Anvisa.

5.3 Características físico-químicas e complementares de qualidade

- a) Somatório de matérias estranhas e impurezas Máximo 1,0%*
- b) Elementos estranhos Ausência**
- c) Teor de cafeína no café não descafeinado, em g/100g Mínimo 0,5%
- d) Umidade, em % Máximo 5,0%

e) Extrato aquoso, em g/100g Mínimo de 20%

* Matéria estranha e impureza acima de 1,0% (um por cento) é considerado desclassificado; e

** Café com presença de elementos estranhos é considerado desclassificado.

Fonte: Portaria nº 570/2022 MAPA e Portaria Codeagronº SQSP 020/2025.

5.4 Características Sensoriais

Atributos	Tipo Único	Fora de Tipo
Fragrância do pó	Regular a excelente	Desagradável, inaceitável, repugnante, estranho ao produto.
Aroma da bebida	Regular a excelente	Desagradável, inaceitável, estranho ao produto.
Acidez	Baixa a alta	Desagradável, azeda.
Amargor	Intenso a leve	Desagradável e excessivo
Sabor	Regular a excepcional	Desagradável, estranho ao produto.
Adstringência	Intensa a nula	Repugnante
Corpo	Leve a moderadamente encorpado	Incipiente
Percepção dos defeitos	Moderado a intenso	Excessiva percepção, com realce dos grãos mofados, sujos e terrosos.
Sabor residual	Regular a excelente	Desagradável, excessivo sabor fenicado e sujo
Qualidade Global	Regular a Excelente e nota de Qualidade Global igual ou maior que 4,5 pontos	Abaixo de 4,5 pontos

Fonte: Portaria MAPA nº 570/2022 MAPA – Anexo III.

5.4.1 A análise sensorial do café poderá ainda adotar as seguintes avaliações de qualidade global, identificando cada estilo, por meio de uma escala linear variando de 0 (zero) a 10 (dez):

a) Não recomendável	0,0 a 4,4
b) Tradicional	4,5 a 5,9
c) Superior	6,0 a 7,2
d) Gourmet	≥ 7,3 a 7,9
e) Especial	8,0 a 10

Fonte: Portaria Codeagro nº SQSP 020/2025.

5.5 Características de Torrefação do Café

Ponto de torra	Nº Disco Agtron	Classificação da torra
Escura	25	Muito escura
	35	Escura
	45	Moderadamente escura
Média	55	Média
	65	Média clara
Clara	75	Moderadamente clara

	85	Clara
	95	Muito clara

5.5.1 Será rejeitado o produto que apresentar um padrão de torração escura ou muito escura, com indício de queimado.

Fonte: Portaria nº 570/2022 MAPA – Anexo IV.

5.6 Características de Moagem do Café Torrado

Grau de Moagem*	% DE RETENÇÃO MÁXIMA			
	Peneiras ASTM Nº 30 e 35	Peneiras ASTM Nº 45	Peneiras ASTM Nº 50 e 60	Fundo
Grossa	30	55	10	5
Média	20	40	30	10
Fina	10	30	45	15

*Tolerância = 15% acima ou abaixo de retenções em cada peneira

Tabela de equivalência das peneiras

Nº peneira - ATMS/U.S MESH	12	16	20	30	35	40	45	50	60
Nº peneira -Tyler MESH	10	14	20	28	32	35	42	48	60
Abertura mm	1,65	1,17	0,83	0,59	0,50	0,42	0,35	0,30	0,25
Abertura µm	1651	1168	833	589	495	417	351	295	246

Fonte: Portaria nº 570/2022 MAPA – Anexo V.

6 INSPEÇÃO

6.1 Reserva-se à MB o direito de proceder à inspeção no estabelecimento produtor ou no local de beneficiamento durante a fase de qualificação do produto para a aquisição.

6.2 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 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos nas inspeções e verificações realizadas sobre o produto licitado com os requisitos estabelecidos neste parecer.

As análises laboratoriais, ensaios e avaliações previstos neste parecer poderão ser realizados, total ou parcialmente, conforme os procedimentos de inspeção adotados pela Administração e a necessidade de verificação da conformidade do produto com os requisitos estabelecidos nesta especificação.

O fornecimento será aceito quando os resultados obtidos atenderem aos requisitos estabelecidos neste parecer, sendo rejeitado em caso de não conformidade.

18) CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR CAJU

1 OBJETIVO

Este Parecer Técnico fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do concentrado líquido para refresco sabor caju para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Concentrado Líquido para Refresco sabor caju é o produto que contiver suco, polpa ou extrato do pedúnculo do caju (*Anacardium occidentale, L.*), adicionado de água potável para o seu consumo.

3 CLASSIFICAÇÃO

Concentrado Líquido para Refresco sabor caju, para fornecimento na Marinha, será do tipo sem adição de açúcar.

4 CONDIÇÕES GERAIS

4.1 O Concentrado Líquido para Refresco sabor caju deverá ser embalado em frasco de vidro ou embalagem de polietileno (PET) de alta densidade, hermeticamente fechado, contendo de 500mL a 1000 ml do produto, agrupado em fardos de filme plástico.

4.2 O Concentrado Líquido para Refresco sabor caju terá seu conteúdo efetivo avaliado de acordo com as normas do INMETRO.

4.3 O Concentrado Líquido para Refresco sabor caju, quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberto, deverá conservar-se em boas condições, por, no mínimo, 10 (dez) meses, em ambiente seco e ventilado.

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

4.5 É permitido o uso de aditivo e coadjuvante de tecnologia autorizado em legislação específica da ANVISA, salvo aquele expressamente proibido ou com restrição de uso pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

4.6 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.

4.7 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.

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

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

- a) denominação de venda do produto;
- b) lista de ingredientes;
- c) conteúdo líquido;
- d) identificação do fabricante, importador ou distribuidor, contendo razão social, endereço e CNPJ;
- e) identificação do lote;
- f) prazo de validade;
- g) condições de conservação e armazenamento;
- h) informações nutricionais;
- i) outras informações exigidas por Normas específicas
- j) país de origem, quando aplicável;
- l) instruções de uso e preparo, quando necessário; e
- m) demais dizeres obrigatórios previstos pela legislação vigente da ANVISA e INMETRO.

Fonte: RDC Anvisa nº 727/2022.

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

4.11 Na ocasião do processo licitatório, a empresa licitante deverá apresentar na fase inicial, os respectivos certificados e relatórios de ensaio das análises previstas no item 5 desta Especificação, devendo obedecer aos seguintes requisitos:

- a) Os certificados e relatórios de ensaio deverão ser referentes ao mesmo lote/validade que o produto/amostra entregue; e
- b) Os certificados e relatórios de ensaio deverão ser expedidos por especialista em laboratórios comprovadamente capacitados tecnicamente para as avaliações exigidas.

5 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

5.1 Características macroscópicas:

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, os quais deverão apresentar ausência de sujidades, parasitos, larvas e pelos humanos.

Fonte: RDC nº 623/2022.

5.2 Características microbiológicas:

MICROORGANISMO	n	c	m	M
Bolores e leveduras/g	5	2	10	10 ²

Fonte: IN 161/2022 Anvisa.

5.3 Características sensoriais:

- a) cor variando do branco ao amarelado;
- b) sabor..... próprio, levemente ácido e adstringente; e
- c) aroma..... próprio.

6 INSPEÇÃO

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

6.2 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 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos nas inspeções e verificações realizadas sobre o produto licitado com os requisitos estabelecidos neste parecer.

As análises laboratoriais, ensaios e avaliações previstos neste parecer poderão ser realizados, total ou parcialmente, conforme os procedimentos de inspeção adotados pela Administração e a necessidade de verificação da conformidade do produto com os requisitos estabelecidos nesta especificação.

O fornecimento será aceito quando os resultados obtidos atenderem aos requisitos estabelecidos neste parecer, sendo rejeitado em caso de não conformidade.

19) CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR MARACUJÁ

1 OBJETIVO

Este Parecer fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do concentrado líquido para refresco sabor maracujá para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Concentrado Líquido para Refresco sabor maracujá é o produto que contiver suco, polpa ou extrato da parte comestível do maracujá (*Passiflora, spp.*), adicionado de água potável para o seu consumo.

3 CLASSIFICAÇÃO

O Concentrado Líquido para Refresco sabor maracujá, para fornecimento na Marinha, será do tipo sem adição de açúcar.

4 CONDIÇÕES GERAIS

4.1 O Concentrado Líquido para Refresco sabor maracujá deverá ser embalado em frasco de vidro ou embalagem de polietileno (PET) de alta densidade, hermeticamente fechado, contendo de 500 mL a 1000 mL do produto, agrupado em fardos de filme plástico.

4.2 O Concentrado Líquido para Refresco sabor maracujá terá seu conteúdo efetivo avaliado de acordo com as normas do INMETRO.

4.3 O Concentrado Líquido para Refresco sabor maracujá, quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberto, deverá conservar-se em boas condições, por, no mínimo, 8 (oito) meses, em ambiente seco e ventilado.

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

4.5 É permitido o uso de aditivo e coadjuvante de tecnologia autorizado em legislação específica da ANVISA, salvo aquele expressamente proibido ou com restrição de uso pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

4.6 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.

4.7 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.

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

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

- a) denominação de venda do produto;
- b) lista de ingredientes, quando aplicável;
- c) conteúdo líquido;
- d) identificação do fabricante, importador ou distribuidor, contendo razão social, endereço e CNPJ;
- e) identificação do lote;
- f) prazo de validade, quando aplicável;
- g) condições de conservação e armazenamento;
- h) informações nutricionais;
- i) outras informações exigidas por Normas específicas
- j) país de origem, quando aplicável;
- l) instruções de uso e preparo, quando necessário; e
- m) demais dizeres obrigatórios previstos pela legislação vigente da ANVISA e INMETRO.

Fonte: RDC Anvisa nº 727/2022.

4.10 Na ocasião do processo licitatório, a empresa licitante deverá apresentar na fase inicial, os respectivos certificados e relatórios de ensaio das análises previstas no item 5 desta Especificação, devendo obedecer aos seguintes requisitos:

- a) Os certificados e relatórios de ensaio deverão ser referentes ao mesmo lote/validade que o produto/amostra entregue; e
- b) Os certificados e relatórios de ensaio deverão ser expedidos por especialista em laboratórios comprovadamente capacitados tecnicamente para as avaliações exigidas.

5 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

5.1 Características macroscópicas:

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, os quais deverão apresentar ausência de sujidades, parasitos, larvas e pelos humanos.

Fonte: RDC nº623/2022.

5.2 Características microbiológicas:

MICROORGANISMO

n

c

m

M

Bolores e leveduras/g	5	2	10	10 ²
-----------------------	---	---	----	-----------------

Fonte: IN 161/2022 Anvisa.

5.3 Características sensoriais:

- a) cor variando do branco ao amarelado;
b) sabor..... próprio, levemente ácido e adstringente; e
c) aroma..... próprio.

6 INSPEÇÃO

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

6.2 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 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos nas inspeções e verificações realizadas sobre o produto licitado com os requisitos estabelecidos neste parecer.

As análises laboratoriais, ensaios e avaliações previstos neste parecer poderão ser realizados, total ou parcialmente, conforme os procedimentos de inspeção adotados pela Administração e a necessidade de verificação da conformidade do produto com os requisitos estabelecidos nesta especificação.

O fornecimento será aceito quando os resultados obtidos atenderem aos requisitos estabelecidos neste parecer, sendo rejeitado em caso de não conformidade.

20) CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR UVA

1 OBJETIVO

Este Parecer fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do concentrado líquido para refresco sabor uva para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Concentrado Líquido para Refresco sabor uva é o produto que contiver suco, polpa ou extrato da parte comestível da uva (*Vitis spp.*), adicionado de água potável para o seu consumo.

3 CLASSIFICAÇÃO

O Concentrado Líquido para Refresco sabor uva, para fornecimento na Marinha, será do tipo sem adição de açúcar.

4 CONDIÇÕES GERAIS

4.1 O Concentrado Líquido para Refresco sabor uva deverá ser embalado em frasco de vidro ou embalagem de polietileno (PET) de alta densidade, hermeticamente fechado, contendo de 500 mL a 1000 mL do produto, agrupado em fardos de filme plástico.

4.2 O Concentrado Líquido para Refresco sabor uva terá seu conteúdo efetivo avaliado de acordo com as normas do INMETRO.

4.3 O Concentrado Líquido para Refresco sabor uva, quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberto, deverá conservar-se em boas condições, por, no mínimo, 10 (dez) meses, em ambiente seco e ventilado.

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

4.5 É permitido o uso de aditivo e coadjuvante de tecnologia autorizado em legislação específica da ANVISA, salvo aquele expressamente proibido ou com restrição de uso pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

4.6 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.

4.7 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.

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

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

- a) denominação de venda do produto;
- b) lista de ingredientes, quando aplicável;
- c) conteúdo líquido;
- d) identificação do fabricante, importador ou distribuidor, contendo razão social, endereço e CNPJ;
- e) identificação do lote;
- f) prazo de validade, quando aplicável;
- g) condições de conservação e armazenamento;
- h) informações nutricionais;
- i) outras informações exigidas por Normas específicas
- j) país de origem, quando aplicável;
- l) instruções de uso e preparo, quando necessário; e
- m) demais dizeres obrigatórios previstos pela legislação vigente da ANVISA e INMETRO.

Fonte: RDC Anvisa nº 727/2022.

4.10 Na ocasião do processo licitatório, a empresa licitante deverá apresentar na fase inicial, os respectivos certificados e relatórios de ensaio das análises previstas no item 5 desta Especificação, devendo obedecer aos seguintes requisitos:

- a) Os certificados e relatórios de ensaio deverão ser referentes ao mesmo lote/validade que o produto/amostra entregue; e
- b) Os certificados e relatórios de ensaio deverão ser expedidos por especialista em laboratórios comprovadamente capacitados tecnicamente para as avaliações exigidas.

5 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

5.1 Características macroscópicas:

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, os quais deverão apresentar ausência de sujidades, parasitos, larvas e pelos humanos.

Fonte: RDC nº623/2022.

5.2 Características microbiológicas:

MICROORGANISMO	n	c	m	M
Bolores e leveduras/g	5	2	10	10 ²

Fonte: IN 161/2022 Anvisa.

5.3 Características sensoriais:

- a) cor variando do branco ao amarelado;
- b) sabor..... próprio, levemente ácido e adstringente; e
- c) aroma..... próprio.

6 INSPEÇÃO

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

6.2 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 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos nas inspeções e verificações realizadas sobre o produto licitado com os requisitos estabelecidos neste parecer.

As análises laboratoriais, ensaios e avaliações previstos neste parecer poderão ser realizados, total ou parcialmente, conforme os procedimentos de inspeção adotados pela Administração e a necessidade de verificação da conformidade do produto com os requisitos estabelecidos nesta especificação.

O fornecimento será aceito quando os resultados obtidos atenderem aos requisitos estabelecidos neste parecer, sendo rejeitado em caso de não conformidade.

Documento assinado digitalmente
 **MARIANA AMIM KATAR VAREDA**
Data: 29/07/2026 11:19:46-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

MARIANA AMIM KATAR VARÊDA
Primeiro-Tenente (RM2-S)
Farmacêutica
CRF-RJ 37635
Encarregada da Divisão Técnica

Documento assinado digitalmente
 **NATHALIA ALECRIM VILLELA**
Data: 29/07/2026 11:09:48-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

NATHALIA ALECRIM VILLELA
Primeiro-Tenente (RM2-Md)
Médica Veterinária
CRMV-RJ 14586
Ajudante da Divisão Técnica