



CARNE BOVINA SALGADA CURADA DESSECADA

Especificação

MAR 71000/075B

06/ABR/2016

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento da carne bovina salgada curada dessecada nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por carne bovina salgada curada dessecada ou jerked beef, o produto cárneo industrializado, obtido de carne bovina, adicionado de cloreto de sódio e sais de cura, submetido a um processo de maturação e dessecação.

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 A carne bovina salgada curada dessecada, para fornecimento na Marinha, será proveniente do quarto traseiro, corte coxão duro.

3.2 Entende-se por coxão duro, a pequena parte logo abaixo do lagarto, constituída de músculo com fibras mais longas e rígidas, de textura grosseira e gordura concentrada na parte externa.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

| | |
|---|--|
| Decreto-Lei 986/1969 JM | Decreto que Estabelece Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969. |
| Lei 8.078/1990 PR | Lei que Estabelece o Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990. |
| Decreto 2.244/1997 MAPA | Aprova o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado no D.O.U. de 05/06/1997. |
| Portaria 326/1997 SVS/MS | Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 01/08/1997. |

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 7100/075A/2014

Palavra-chave: Carne Bovina Salgada Curada Dessecada

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

- Portaria 1002/98**
SVS/MS Lista os Produtos, Comercializados no País, Enquadrando-os nas Sub-Categorias que Fazem Parte da Categoria 8 – Carnes e Produtos Cárneos, publicada no D.O.U. de 14/12/1998.
- Portaria 1004/98**
SVS/MS Aprova o Regulamento Técnico para Atribuição de Função de Aditivos e Seus Limites Máximos de Uso para a Categoria 8 – Carnes e Produtos Cárneos, publicada no D.O.U. de 14/12/1998.
- IN 22/2000**
MAPA Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Copa, de Jerked Beef, de Presunto tipo Parma, de Presunto Cru, de Salame, de Salaminho, de Salame tipo Alemão, de Salame tipo Calabrês, de Salame tipo Friolano, de Salame tipo Napolitano, de Salame tipo Hamburguês, de Salame tipo Italiano, de Salame tipo Milano, de Linguiça Colonial e Pepperoni, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 03/08/2000.
- RDC 12/2001**
ANVISA/MS Aprova o Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.
- IN 6/2001**
MAPA Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Paleta Cozida, Produtos Cárneos Salgados, Empanados, Presunto tipo Serrano e Prato Elaborado Pronto ou Semi-Pronto Contendo Produtos de Origem Animal, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 19/02/2001.
- RDC 275/2002**
ANVISA/MS Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.
- IN 22/2005**
MAPA Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 25/11/2005.
- IN 36/2011**
MAPA Estabelece os requisitos para adesão dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, individualmente ou por meio de consórcios, ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, integrado pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 26/07/2011.
- RDC 14/2014**
ANVISA Aprova o Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas e seus limites de tolerância, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 31/03/2014.



5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 A carne bovina salgada curada dessecada deverá apresentar-se sem manchas esverdeadas e sem parasitas.

5.2 A carne bovina salgada curada dessecada deverá ser obtida, manipulada, embalada, armazenada e transportada, de forma que não fique exposta à contaminação ou sofra adição de qualquer substância nociva para o consumo humano.

5.3 A carne bovina salgada curada dessecada deverá estar acondicionada em embalagens plásticas a vácuo, com peso líquido variando entre 5 e 30 Kg, de forma que lhe confirmem uma proteção adequada.

5.4 A carne bovina salgada curada dessecada, quando tecnicamente processada em sua embalagem original não aberta, deverá conservar-se por, no mínimo, 90 (noventa) dias, em local seco e ventilado.

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

5.6 O produto, entregue no final do processo licitatório, deverá ser de qualidade idêntica às amostras apresentadas no Laboratório do Depósito de Suprimentos da Marinha no Rio de Janeiro na fase de análise.

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

5.8 Obrigatoriamente as embalagens deverão apresentar:

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

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

- a) número do lote;
- b) data de embalagem e prazo ou data de validade;
- c) identificação do responsável pelo produto (razão social, endereço completo e CNPJ);
- d) carimbo oficial do Serviço Inspeção Federal (SIF) ou do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA);
- e) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº__ ou Registro no SISBI/POA sob nº/__;
- f) peso líquido do produto; e
- g) composição do produto.



6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

- a) atividade de água (A_w) máx. 0,78;
- b) umidade máx. 55 % p/p; e
- c) resíduo mineral fixo máx. 18,3 % p/p.

6.2 Características microbiológicas:

- a) Coliformes a 45 °C máx. 10^3 NMP/g;
- b) Estaf. coag. positiva máx. 5×10^3 UFC/g; e
- c) Salmonella sp aus. em 25 g.

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter sujidades, parasitas e larvas, aromas, impurezas ou materiais estranhos ao processo de industrialização.

6.4 Características sensoriais:

- a) aspecto não deve apresentar-se seboso, amolecido, úmido ou pegajoso;
- b) cor uniforme e característica;
- c) odor característico; e
- d) sabor característico.

7 INSPEÇÃO

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

7.2 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.

7.3 A carne bovina salgada curada dessecada será submetida a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção da carne bovina salgada curada dessecada licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.





MAIONESE

MAR 71000/077B

Especificação

14/OUT/2013

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por maionese o produto cremoso em forma de emulsão estável, óleo em água, preparado a partir de óleo(s) vegetal(is), água e ovos, podendo ser adicionado de outros ingredientes, desde que não descaracterizem o produto. O produto deve ser acidificado.

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 A maionese, para fornecimento na Marinha, deverá ser do tipo tradicional.

3.2 A maionese, para fornecimento da Marinha, terá a embalagem estabelecida à critério da MB, na ocasião da aquisição, conforme descrito abaixo:

- I) Frasco de vidro ou plástico de 250 a 500g;
- II) Balde de até 5 Kg; e
- III) Sachet de 6 ou 8g.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

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

Medida Provisória 2.190.34 Altera o Decreto Lei 986/69, publicada no D.O.U. de 29/06/2001.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/077A/2003

Palavra-chave: Maionese

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

| | |
|--|--|
| Lei 8.078/1990 | Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990. |
| RDC 12/2001 ANVS/ MS | Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, publicada no D.O.U. de 10/01/2001. |
| RDC 259/2002 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, publicada no D.O.U. de 23/09/2002. |
| RDC 275/2002 ANVISA | Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 23/10/2002. |
| RDC 175/2003 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados, publicada no D.O.U. de 09/07/2003. |
| RDC 360/2003 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, Tornando Obrigatória a Rotulagem Nutricional, publicada no D.O.U. de 26/12/2003. |
| RDC 276/2005 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico para Especiarias, Temperos e Molhos, publicada no D.O.U. de 23/09/2005. |
| RDC 4/2007 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico sobre Atribuição de Aditivos e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 13: Molhos e Condimentos, publicada no D.O.U. de 17/01/2007. |
| IAL – Instituto Adolfo Lutz | Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. |

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 A maionese deverá apresentar-se perfeitamente homogeneizada, cremosa, com cor, aroma e sabor característicos.

5.2 A maionese deverá estar embalada em frasco de vidro / plástico, balde ou sachet, acondicionados em caixas de papelão ondulado, conforme descrito no item 3.2 desta especificação.

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



5.3 O produto entregue ao 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.

5.4 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

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

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

- a) número do lote;
- b) prazo ou data de validade;
- c) identificação da origem;
- d) peso líquido do produto;
- e) ingredientes; e
- f) rotulagem nutricional obrigatória.

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

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:

- a) Salmonella sp/25g..... ausente; e
- b) Coliformes a 45°C máx. 10 NMP/g.

6.1 Características físico-químicas:

- a) corante isento de corantes artificiais;
- b) teor de lipídeos satisfatórios; e
- c) acidez (pH) acidificado.

6.3 Características macroscópicas:

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

6.4 Características sensoriais:

- a) textura cremosa;
- b) sabor característico;
- c) aroma característico; e
- d) cor amarelo claro;



7 INSPEÇÃO

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

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

7.3 A maionese será submetida a exames de laboratórios para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção da maionese licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.





CREME DE LEITE

Especificação

MAR 71000/78F

21/06/2024

1. OBJETIVO

Esta Norma 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:

| Conteúdo de massa gorda (%) | Denominação de mercado |
|--|--|
| Creme de baixo teor de gordura ou leve | Creme de leite leve (15 a 17% de gordura) |
| Creme | Creme de leite (acima de 20% de gordura) |
| Creme de alto teor de gordura | Creme de leite alto teor de gordura (acima de 40% de gordura) |
| Creme de leite <i>light</i> | Creme de leite <i>light</i> (redução de 25% de gordura referente ao creme) |

4. DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

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

Lei 8.078/1990 Código de Defesa do Consumidor. Lei, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.

**Portaria 146/1996
MAARA** Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos. Portaria do Ministério da Agricultura Abastecimento e Reforma Agrária, publicada no D.O.U. de 11/03/1996.

**Portaria 326/1997
SVS/MS** Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Portaria da Secretaria de Vigilância Sanitária, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão Técnica de Suprimentos de Intendência
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/78E/2023

Palavra-chave: Creme de Leite

Propriedade da Marinha do Brasil

5 páginas

| | |
|---|--|
| RDC 275/2002 Anvisa/MS | Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002. |
| IN 22/2005 MAPA | Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 25/11/2005. |
| Portaria 248/2008 Inmetro/MDIC | Aprova o Regulamento Técnico Metrológico que estabelece os critérios para verificação do conteúdo líquido de produtos pré-medidos com conteúdo nominal igual, comercializado nas grandezas de massa e volume. Portaria do Inmetro, publicada no D.O.U. de 22/07/2008. |
| Instituto Adolfo Lutz – IAL – 2008 | Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição, 1ª edição digital, São Paulo, 2008. |
| Portaria 350/2012 Inmetro | Altera a Portaria 248 de 17 de julho de 2008. Portaria do Inmetro, publicada no D.O.U. de 10/07/2012. |
| Decreto nº 9.013/17 | Dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Decreto, publicado no D.O.U. de 01/06/2017. |
| IN 30/2018 MAPA | Estabelece como oficiais os métodos constantes do Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 13/07/2018. |
| RDC 429/2020 Anvisa/MS | Dispõe sobre a Rotulagem Nutricional dos Alimentos embalados. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 09/10/2020. |
| IN 75/2020 Anvisa/MS | Estabelece os Requisitos Técnicos para Declaração da Rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 09/10/2020. |
| Portaria 240/2021 MAPA | Altera o Anexo da Instrução Normativa MAPA nº 22/05. Portaria, publicada, no D.O.U. de 27/07/2021. |
| RDC 623/2022 Anvisa/MS | Dispõe sobre Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas, seus Limites de Tolerância e dá outras Providências. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 16/03/2022. |



| | |
|---|---|
| RDC 724/2022 Anvisa/MS | Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022. |
| IN 161/2022 Anvisa/MS | Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 06/07/2022. |
| RDC 727/2022 Anvisa/MS | Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022. |

5. CONDIÇÕES GERAIS

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

5.2. O creme de leite deverá estar embalado em:

- a) latas de folha de flandres hermeticamente fechadas contendo de 250 (duzentos e cinquenta) gramas a 400 (quatrocentos) gramas, acondicionadas em caixas de papelão ondulado ou agrupadas em fardos com base de papelão resistente e revestidas por filme plástico; ou
- b) 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.

5.3. 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.

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

5.4. Na ocasião do processo licitatório, a empresa licitante deverá apresentar, na fase inicial, os respectivos certificados e laudos técnicos das análises previstas no item 6 desta Especificação, obedecendo os seguintes critérios:

- a) os certificados/laudos e ensaios deverão ser referentes ao mesmo lote/validade que o produto entregue;
- b) os certificados/laudos de análises e ensaios apresentados não poderão ter data maior que 12 meses; e
- c) os certificados/laudos e ensaios deverão ser emitidos por órgãos oficiais.

5.5. 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.

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

5.6.1. A gravação ou marcação deverá permitir identificar o lote a que pertence o produto, de



forma que seja visível, legível e indelével.

5.7. 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 n°/___ ou Registro no SISBI/POA sob n°/___;
- l) composição do produto (composição nutricional); e
- m) instruções sobre o preparo e uso do produto de origem animal comestível ou alimento, quando necessário.

5.8. O creme de leite descrito na embalagem como *light* deverá conter no rótulo a alegação correta prevista na legislação vigente.

6. CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1. Características microbiológicas:

Após incubação a 35-37 °C por 7 (sete) dias em embalagem fechada, não deve apresentar micro-organismos patogênicos e causadores de alterações físicas, químicas e sensoriais do produto, em condições normais de armazenamento.

Fonte: PORTARIA MAARA 146/1996.

6.1.1. 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 n°161/2022 Anvisa/MS.

6.2. Características físico-químicas:

| Requisitos | Creme de baixo teor de gordura ou leve | Creme ou Creme de leite |
|--|--|-------------------------|
| a) acidez (% de g de ác. lácteo/100 g de creme) | máx. 0,20 | máx. 0,20 |
| b) matéria gorda (% m/m) | mín. 10,0 máx. 19,9 | mín. 20,0 máx. 49,9 |

Fonte: PORTARIA MAARA 146/1996.

6.2.1. Creme de leite *light*/ baixo teor de gordura:

a) conteúdo de gorduras: redução mínima 25 % (em relação ao produto de referência).

Fonte: IN n°75/2020 Anvisa/MS.

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. 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.

6.4. 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 MAARA 146/1996.

7. INSPEÇÃO

7.1. Reserva-se o direito à Marinha do Brasil de proceder à inspeção no estabelecimento produtor ou no local de beneficiamento durante a fase de qualificação do produto para licitação.

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

7.3. O creme de leite poderá ser submetido a verificações e exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

8. ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do creme de leite, com as exigências desta Norma. Reserva-se à Marinha o direito de definir as análises a serem realizadas pelo laboratório, contidas nesta Norma, conforme julgar necessário. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.





AMIDO DE MILHO

MAR 71000/084A

Especificação

02/JULHO/2012

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Amido de milho é o produto amiláceo extraído das partes aéreas comestíveis do milho (*Zeamaya, L.*) por processos tecnológicos adequados.

3 CLASSIFICAÇÃO

O amido deverá ser do tipo amido de milho.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

| | |
|--|---|
| Decreto-Lei 52916/1963 | Decreto sobre a indicação das quantidades de mercadorias acondicionadas. |
| Decreto-Lei 986/1969 | Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969. |
| Lei 8078/1990 | Aprova o Código de Defesa do Consumidor, publicado no D.O.U. de 12/09/1990. |
| RDC 12/2001 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 12/01/2001. |
| RDC 263/2005 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico sobre os Produtos de Cereais, Amidos, Farinhas e Farelos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 22/09/2005. |
| IAL - Instituto Adolfo Lutz | Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. |

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/084/1998

Palavra-chave: Amido de Milho

Propriedade da Marinha do Brasil

3 páginas

OMAAOAC Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O amido de milho deverá ser fabricado a partir de grãos de milho são, limpos, isentos de matéria terrosa, parasitos, larvas, fungos, sujidades e microorganismos que indiquem manipulação defeituosa do produto. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso.

5.2 O amido de milho, quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberta, deverá conservar-se por, no mínimo, doze meses, em local seco e ventilado.

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

5.3 O amido de milho deverá estar embalado em caixas de papel cartão, sacos de material plástico atóxico, com peso líquido de 500 a 1000 g por embalagem, acondicionados em caixa de papelão ondulado ou fardo de papel de 10 a 20 kg.

5.4 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

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

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

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

- a) número do lote;
- b) data da embalagem e/ou prazo de validade;
- c) identificação da origem (razão social, endereço do fabricante, CNPJ e o número de registro do estabelecimento junto à autoridade competente);
- d) conteúdo líquido do produto;
- e) ingredientes;
- f) modo de preparo;
- g) conservação do produto; e
- h) rotulagem nutricional obrigatória.

5.7 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.



6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

- a) umidade a 105°C máx. 15,0% p/p;
- b) amido mín. 84% p/p;
- c) resíduo mineral à 550°C máx. 0,2% p/p; e
- d) acidez em ml de sol. normal máx. 2,5 v/p.

6.2 Características macroscópicas:

O amido de milho deverá apresentar as características morfológicas e histológicas próprias do *Zeamaya, L.* Deverá apresentar-se ao microscópio inteiro e o hilo (ponto central do grão de amido em volta do qual se formam camadas dessa substância) não deverá apresentar fendas provenientes de alterações.

6.3 Características microbiológicas:

- a) salmonellas sp 25g..... aus. ;
- b) coliformes à 45° C máx. 10² NMP/g; e
- c) bacillus cereus máx. 3 x 10³ UFC/g.

6.4 Características organolépticas:

- a) aspecto homogêneo não aglomerado;
- b) aroma inodoro;
- c) coloração branca;
- d) sabor insípido; e
- e) comportamento tátil quando comprimido entre os dedos deverá apresentar leve crepitação.

7 INSPEÇÃO

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

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

7.3 O amido de milho será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do amido de milho licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado em caso contrário.





AZEITONA VERDE

MAR 71000/087B

Especificação

16/AGO/2011

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento da azeitona verde em conserva para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por azeitona verde em conserva, o fruto obtido da oliveira (*Olea europaea sativa*, L.), colhido após ter atingido o tamanho definitivo, apresentando cor verde a amarelo palha, característica do fruto imaturo tratado por meio de processo tecnológico adequado.

3 CLASSIFICAÇÃO

A azeitona verde em conserva, para fornecimento na Marinha, será do tipo de mesa (Arauco), classificada de acordo com o calibre e o método de conservação: conter entre 201 a 290 frutos por kilo e conservar-se em salmoura.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

| | |
|---------------------------------------|--|
| Decreto Lei 986/1969 | Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969. |
| Codex Stan 66/1981 | Norma para Azeitonas de Mesa. Codex Alimentarius FAO/OMS. |
| Lei 8.078/1990 | Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990. |
| Portaria 096/2000 INMETRO/MDIC | Aprova o Regulamento Técnico Metrológico que Estabelece os Critérios sobre o Controle de Produtos Pré-Medidos, publicada no D.O.U. de 07/04/2000. |
| RDC 12/2001 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 10/01/2001. |

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/087A/2010

Palavra-chave: Azeitona verde

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

| | |
|--|--|
| RDC 259/2002 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/08/2002. |
| RDC 275/2002 ANVISA/MS | Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002. |
| RDC 175/2003 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 09/07/2003. |
| RDC 272/2005 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico para Produtos de Vegetais, Produtos de Frutas e Cogumelos Comestíveis, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/09/2005. |
| Portaria 89/2008 INMETRO/MDIC | Aprova o o Regulamento Técnico Metrológico que estabelece metodologia para determinação do peso drenado de produtos pré-medidos, publicada no D.O.U. de 13/03/2008. |

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 Na preparação das azeitonas de mesa devem ser utilizados frutos inteiros, não excessivamente fibrosos, são, limpos e bem conformados relativamente à variedade, de maturação apropriada, não despelados, de textura adequada, isentos de ataques de insetos e outros defeitos(dentro das tolerâncias legalmente previstas).

5.2 A azeitona verde em conserva, quando tecnicamente processada em sua embalagem original, não aberta, pode conservar-se aproximadamente por 12 (doze) meses, em local seco e ventilado.

5.2.1 A azeitona verde em conserva deverá estar em embalagens pet, baldes plásticos ou em vidros hermeticamente fechados, com peso drenado de 500 g por embalagem, acondicionadas em caixa de papelão ondulado.

5.2.2 A azeitona verde em conserva, quando em embalagem “Institucional”, deverá ter peso drenado de 2 kg e estar embalada em recipientes de material plástico (bombonas, potes ou baldes) de polietileno ou prolipileno.

5.2.3 A azeitona verde embalada terá seu conteúdo efetivo, peso drenado, avaliado de acordo com as normas do INMETRO.

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



5.3 O produto entregue ao 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.

5.4 Obrigatoriamente, as embalagens devem apresentar:

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

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

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

- a) número do lote;
- b) prazo ou data de validade;
- c) identificação da origem;
- d) conteúdo líquido e drenado do produto;
- e) composição do produto; e
- f) designação de venda.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

- a) pH máx. 4,0; e
- b) concentração da salmoura entre 6,0 a 7,0 %.

6.2 Características microbiológicas:

- a) coliformes a 45°C máx. 10² NMP/g; e
- b) salmonella sp/25g ausente.

7 INSPEÇÃO

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

7.2 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.

7.3 A azeitona verde em conserva será submetida a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.



8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção da azeitona verde licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito, caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.





FARINHA DE TRIGO

Especificação

MAR 71000/089A

17/DEZ/2014

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por farinha de trigo, o produto obtido a partir da espécie *Triticum seativan L.* ou de outras espécies do gênero *Triticum* reconhecidas (exceto *Triticum durum*) através do processo de trituração ou moagem do grão de trigo e outras tecnologias ou processos.

3 CLASSIFICAÇÃO

A farinha de trigo, para fornecimento na Marinha, será do tipo 1.

Tipo 1 – farinha de trigo obtida a partir do cereal limpo, desgerminado com teor máximo de cinzas de 0,8 % na base seca e 95 % do produto deve passar através de peneira com abertura de malha de 250 µm.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS COMPLEMENTARES

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

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

Lei 8.078/1990 Lei que Estabelece o Código de Defesa do Consumidor, publicada no **PR** D.O.U. de 12/09/1990.

Portaria 326/1997 Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos **SVS/MS** Produtores/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.

RDC 12/2001 Aprova o Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para **ANVISA/MS** Alimentos, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/089/1998

Palavra-chave: Farinha de trigo

Propriedade da Marinha do Brasil

5 páginas

| | |
|--|---|
| RDC 40/2002 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos e Bebidas Embalados que Contenham Glúten, publicada no D.O.U. de 13/02/2002. |
| RDC 259/2002 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, publicada no D.O.U. de 23/08/2002. |
| RDC 275/2002 ANVISA/MS | Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 23/10/2002. |
| RDC 344/2002 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico para a Fortificação das Farinhas de Trigo com Ferro e Ácido Fólico, publicada no D.O.U. de 18/12/2002. |
| IN 8/2005 MAPA | Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade da Farinha de Trigo, publicada no D.O.U. de 03/06/2005. |
| RDC 263/2005 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico para Produtos de Cereais, Amidos, Farinhas e Farelos, publicada no D.O.U. de 23/09/2005. |
| RDC 60/2007 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico sobre Atribuição de Aditivos e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 6: Cereais e Produtos de ou a base de Cereais, publicada no D.O.U. de 11/09/2007. |
| Portaria 248/2008 INMETRO | Aprova o Regulamento Técnico Metrológico que Estabelece os Critérios para Verificação do Conteúdo Líquido de Produtos Pré-Medidos com Conteúdo Nominal Igual, Comercializados nas Grandezas de Massa e Volume, publicada no D.O.U. de 22/07/2008. |
| RDC 14/2014 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico que Estabelece os Requisitos Mínimos para Avaliação de Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas e seus Limites de Tolerância, publicada no D.O.U. de 31/03/2014. |

5 CONDIÇÕES GERAIS

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

5.2 A farinha de trigo deve ser obtida, processada, embalada, armazenada, transportada e conservada em condições que não produza, desenvolva e/ou agregue substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.



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

5.4 Para a definição do tipo e qualidade da farinha de trigo serão considerados os limites máximos de tolerâncias, obedecendo aos critérios de classificação, previstos na tabela abaixo (tabela 1 da Instrução Normativa 08/2005 -MAPA):

Limites máximos de tolerância para definição do tipo e qualidade da farinha de trigo

| Tipos | Teor de Cinzas* (Máximo) | Granulometria | Teor de Proteína* (Mínimo) | Acidez Graxa (mg de KOH/100g do produto) (Máximo) | Umidade (Máximo) |
|--------------|---------------------------------|--|-----------------------------------|--|-------------------------|
| Tipo 1 | 0,8 % | 95 % do produto deve passar pela peneira com abertura de malha de 250 µm | 7,5 % | 100 | 15,0 % |
| Tipo 2 | 1,4 % | | 8,0 % | | |
| Integral | 2,5 % | | 8,0 % | | |

*Os teores de cinzas e de proteína deverão ser expressos em base seca.

5.5 A farinha de trigo, na ocasião de cada aquisição, deve apresentar-se homogênea quanto as suas especificações de identidade, qualidade e apresentação.

5.6 A farinha de trigo deve ser enriquecida com ferro e ácido fólico, nas seguintes proporções: a cada 100 g de farinha de trigo deverá conter 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico.

5.7 A farinha de trigo deve apresentar dois tipos de embalagens:

- a) embalagem primária: composta por saco plástico (material sintético), atóxico e transparente contendo 1 Kg 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 10 a 20 pacotes de 1 Kg de peso líquido. A embalagem não permite a existência de espaços vazios entre as embalagens e os limites da embalagem coletiva.

5.7.1 Dentro de um mesmo lote, todas as embalagens devem ser do mesmo material e ter idêntica capacidade de acondicionamento.

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

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

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



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

5.11 Obrigatoriamente as embalagens deverão apresentar:

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

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

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

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

5.13.1 Obrigatoriamente, os rótulos da farinha de trigo devem conter a advertência: “CONTÉM GLÚTEN”.

5.14 A especificação relativa ao tipo da farinha de trigo deve ser grafada em algarismo arábico ou por extenso, quando for o caso, e todos os caracteres deverão ser do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para a informação relativa ao peso líquido, conforme legislação metrológica vigente.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

- a) acidez graxa..... máx. 100(mg de KOH/100 g do produto);
- b) granulometria..... 95 % do produto devem passar através de peneira com abertura de malha de 250 µm;
- c) teor de cinzas (em base seca)..... máx. 0,8 %;
- d) teor de proteína (em base seca)..... mín. 7,5 %; e
- e) umidade..... máx. 15 % p/p.

6.2 Características microbiológicas:

- a) *Bacillus cereus*..... máx. 3×10^3 UFC/g;
- b) Coliformes a 45 °C..... máx. 10^2 NMP/g; e
- c) *Salmonella* sp..... ausência em 25 g.



6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

6.3.1 Matérias estranhas:

- a) indicativas de riscos à saúde humana ausente; e
- b) indicativas de falhas das Boas Práticas ausente (exceto para fragmentos de insetos indicativos de falhas das Boas Práticas - tolerância de 75 fragmentos em 50g, conforme RDC nº 14/2014 da ANVISA).

6.4 Características sensoriais:

- a) aspecto..... pó uniforme;
- b) cor..... branca;
- c) odor..... próprio; e
- d) sabor..... próprio.

7 INSPEÇÃO

7.1 À Marinha reserva-se o direito de proceder à inspeção do estabelecimento produtor ou no local do beneficiamento durante a fase de qualificação do produto para licitação.

7.2 À Marinha reserva-se, ainda, o direito de proceder às inspeções durante as fases de preparo, produção e expedição do produto, ao longo da vigência do contrato de fornecimento.

7.3 A farinha de trigo será submetida a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Norma.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

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





AZEITE DE OLIVA

MAR 71000/090H

Especificação

21/06/2024

1. OBJETIVO

Esta Norma 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 de 200 a 500mL:
 - . Grupo: Azeite de oliva virgem;
 - . Tipo: Extra virgem.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão Técnica de Suprimentos de Intendência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/90G/MAI/2023

Palavra-chave: Azeite de oliva

Propriedade da Marinha do Brasil

5 páginas

- b) Embalagem de 200 a 500mL:
 - . Grupo: Azeite de oliva;
 - . Tipo: Único.
- c) Embalagem em sachê 4 a 8ml:
 - . Grupo: Azeite de oliva virgem;
 - . Tipo: Extra virgem.
- d) Embalagem em sachê 4 a 8ml:
 - . Grupo: Azeite de oliva; e
 - . Tipo: Único.

4. NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

| | |
|---|--|
| Decreto-lei 986/1969 | Institui Normas Básicas sobre Alimentos. Decreto, publicado no D.O.U. de 21/10/1969. |
| Lei 8.078/1990 | Código de Defesa do Consumidor. Lei, publicada no D.O.U. de 12/09/1990. |
| Portaria 326/1997 SVS/MS | Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênic-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Portaria da Secretaria de Vigilância Sanitária, publicada no D.O.U. de 01/08/1997. |
| RDC 275/2002 Anvisa/MS | Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002. |
| Portaria 248/2008 Inmetro/MDIC | Aprova o Regulamento Técnico Metrológico que Estabelece os Critérios para Verificação do Conteúdo Líquido de Produtos Pré-medidos com Conteúdo Nominal Igual, Comercializados nas Grandezas de Massa e Volume. Portaria Inmetro, publicada no D.O.U. de 17/07/2008. |
| Instituto Adolfo Lutz IAL - 2008 | Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição, 1ª edição digital, São Paulo, 2008. |
| IN 01/2012 MAPA | Estabelece o Regulamento Técnico do Azeite de Oliva e do Óleo de Bagaço de Oliva, na forma da presente Instrução Normativa e os Limites de Tolerância Constantes dos seus Anexos. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 01/02/2012. |



| | |
|--------------------------------------|--|
| Portaria 350/2012 Inmetro | Altera a Portaria 248 de 17 de julho de 2008. Portaria Inmetro, publicada no D.O.U. de 10/07/2012. |
| IN 19/2012 MAPA | Altera o Regulamento Técnico do Azeite de Oliva e do Óleo de Bagaço de Oliva, na forma da presente Instrução Normativa e os Limites de Tolerância. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 31/07/2012. |
| IN 24/2018 MAPA | Altera o Regulamento Técnico do Azeite de Oliva e do Óleo de Bagaço de Oliva, na forma da presente Instrução Normativa 1/2012 e os Limites de Tolerância Constantes dos seus Anexos. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 26/06/2018. |
| RDC 429/2020 Anvisa/MS | Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 09/10/2020. |
| Portaria 249/2021 Inmetro | Dispõe sobre Indicação Quantitativa - Regulamento Técnico Metrológico consolidado que estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas. Portaria Inmetro, publicada no D.O.U. de 14/06/2021. |
| RDC 623/2022 Anvisa/MS | Dispõe sobre Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas, seus Limites de Tolerância e dá outras Providências. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 16/03/2022. |
| IN 160/2022 Anvisa/MS | Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 06/07/2022. |
| RDC 727/2022 Anvisa/MS | Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022. |

5. CONDIÇÕES GERAIS

5.1. 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.

5.2. 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; e

b) sachês de 4 a 8ml, acondicionados e protegidos adequadamente.

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

5.2.2. 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.



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

5.3. Na ocasião do processo licitatório, a empresa licitante deverá apresentar, na fase inicial, os respectivos certificados e laudos técnicos das análises previstas no item 6 desta Especificação, obedecendo os seguintes critérios:

- a) Os certificados/laudos e ensaios deverão ser referentes ao mesmo lote/validade que o produto entregue;
- b) Os certificados/laudos de análises e ensaios apresentados não poderão ter data maior que 12 meses; e
- c) Os certificados/laudos e ensaios deverão ser emitidos por órgãos oficiais.

5.4. Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

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

5.5. 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.

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

- a) denominação de venda;
- b) identificação do lote;
- c) data de envasilhamento e data de validade ou data de fabricação e prazo de validade ou data de validade;
- d) identificação da origem (CNPJ ou CPF, endereço do estabelecimento ou do responsável pelo produto);
- e) nome ou razão social e endereço do importador;
- f) conteúdo líquido do produto; e
- g) ingredientes.

Em caso de produto importado, ele deverá vir descrito em português.

6. CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1. Características físico-químicas:

6.1.1 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.

6.1.2. 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.

6.1.3. Outras análises físico-químicas:

| | Azeite de oliva | Azeite de oliva 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.

6.2. Características sensoriais:

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

7. INSPEÇÃO

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

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

7.3. O azeite de oliva poderá ser submetido a verificações e exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

8. ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do azeite de oliva com as exigências desta Norma. Reserva-se à Marinha o direito de definir as análises a serem realizadas pelo laboratório, contidas nesta Norma, conforme julgar necessário. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam às exigências e rejeitado em caso contrário.





CATCHUP

Especificação

MAR 71000/096A

10/FEV/2015

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do condimento catchup para consumo nas Organizações da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por catchup, o produto elaborado a partir da polpa de tomate (*Lycopersicon esculentum* L.), podendo ser adicionado de condimentos (sal, açúcar, vinagre e especiarias) desde que não descaracterizem o produto.

3 CLASSIFICAÇÃO

O catchup, para fornecimento na Marinha, será do tipo tradicional.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

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

Lei 8.078/1990 PR Lei que Estabelece o Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.

Portaria 326/1997 SVS/MS Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, publicado no D.O.U. de 01/08/1997.

RDC 12/2001 ANVISA/MS Aprova o Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/096/1998

Palavra-chave: Catchup

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

| | |
|--|---|
| RDC 259/2002 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, publicada no D.O.U. de 23/08/2002. |
| RDC 275/2002 ANVISA/MS | Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 23/10/2002. |
| Portaria 141/2004 INMETRO | Revoga a Portaria INMETRO nº 79, de 19 de abril de 1989, que se Refere a Indicação Quantitativa de Condimentos Preparados, Molhos, “Salsas” e Temperos que se Apresentam sob a Forma Pastosa a 20 °C, publicada no D.O.U. de 10/08/2004. |
| RDC 276/2005 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico para Especiarias, Temperos e Molhos, publicada no D.O.U. de 23/09/2005. |
| RDC 4/2007 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico sobre Atribuição de Aditivos e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 13: Molhos e Condimentos, publicada no D.O.U. de 17/01/2007. |
| RDC 14/2014 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico que Estabelece os Requisitos Mínimos para Avaliação de Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas e seus Limites de Tolerância, publicada no D.O.U. de 31/03/2014. |

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O catchup deverá ter como ingrediente principal a polpa de tomate.

5.2 O catchup deverá ser constituído de especiarias genuínas e puras, sãs e limpas, que deverão corresponder as suas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos a espécie de partes da planta de origem, que não possuam as características do condimento vegetal.

5.3 O catchup deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produza, desenvolva e ou agregue substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

5.4 O catchup deve atender aos Regulamentos Técnicos Específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes.



5.5 O catchup deve estar embalado em sachês individuais, com peso líquido variando entre 6 e 8 g, ou em frascos plásticos atóxicos, com peso líquido variando entre 200 e 400 g, acondicionados em caixa de papelão ondulado.

5.6 O condimento catchup deverá apresentar os seguintes prazos de validade para os diferentes tipos de acondicionamento, a saber:

5.6.1 O catchup em sachês individuais, quando tecnicamente processado em sua embalagem original não aberta, deverá conservar-se por, no mínimo, 8 (oito) meses, em local seco e ventilado.

5.6.2 O catchup em frascos plásticos, quando tecnicamente processado em sua embalagem original não aberta, deverá conservar-se por, no mínimo, 12 (doze) meses, em local seco e ventilado.

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

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

5.9 Obrigatoriamente as embalagens deverão apresentar:

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

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

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

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

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

Extrato seco..... mín. 35 %.

6.2 Características microbiológicas:

Coliformes a 45 °C.....máx. 10 NMP/g.



6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

6.3.1 Matérias estranhas:

- a) indicativas de riscos à saúde humana ausente;
- b) indicativas de falhas das Boas Práticas..... ausente (exceto para fragmentos de insetos indicativos de falhas das Boas Práticas - tolerância de 10 fragmentos em 100 g, conforme RDC nº 14/2014 da ANVISA); e
- c) fungos máx. 55 % de campos positivos (contagem de filamentos micelianos pelo método de Howard).

6.4 Características sensoriais:

- a) aspecto..... massa cremosa e homogênea;
- b) cor vermelha;
- c) odor próprio; e
- d) sabor próprio.

7 INSPEÇÃO

7.1 À Marinha reserva-se o direito de proceder à inspeção do estabelecimento produtor ou no local do beneficiamento durante a fase de qualificação do produto para licitação.

7.2 À Marinha reserva-se, ainda, o direito de proceder às inspeções durante as fases de preparo, produção e expedição do produto, ao longo da vigência do contrato de fornecimento.

7.3 O catchup será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do catchup licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam às exigências e rejeitado em caso contrário.





CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR UVA

MAR 71000/119D

09/ NOV/ 2017

Especificação

1 OBJETIVO

Esta Norma 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 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

| | |
|--|---|
| Decreto Lei 986/1969 | Institui normas básicas sobre alimentos, publicado no DOU de 21/10/1969 |
| Lei 8.078/1990 | Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990. |
| Lei 8.918/1994 | Padronização, Classificação, Registro, Inspeção, Produção e Fiscalização de Bebidas, publicada no D.O.U. de 15/07/1994. |
| Instrução Normativa 1/2000 MAPA | Aprova o Regulamento Técnico Geral para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade da Polpa de Fruta, Instrução Normativa do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, publicada no D.O.U. de 07/01/2000. |
| RDC 12/2001 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no |

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/119C/2011

Palavra-chave: Concentrado Líquido para Refresco sabor Uva

Propriedade da Marinha do Brasil

5 páginas

D.O.U. de 12/01/2001.

RDC 275/2002
ANVISA/MS

Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.

RDC 359/2003
ANVISA/MS

Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para fins de Rotulagem Nutricional. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 26/12/2003.

RDC 123/2004
ANVISA/MS

Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 14/05/2004.

RDC 163/2006
ANVISA/MS

Aprovar o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções-RDC nº 359 e RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003). Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 21/08/2006.

RDC 05/2007
ANVISA/MS

Aprova o Regulamento Técnico sobre Atribuição de Aditivos e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos: Bebidas Não Alcoólicas, Subcategoria: Bebidas Não Alcoólicas Gaseificadas e Não Gaseificadas. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 21/08/2006.

Decreto
6.871/2009

Regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.

RDC 45/2010
ANVISA/MS

Dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF). Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 05/11/2010.

Instrução Normativa
18/2013 MAPA

Estabelece em todo o território nacional a complementação dos padrões de identidade e qualidade para as seguintes bebidas: xarope, preparado líquido para refresco, preparado sólido para refrigerante, preparado líquido para bebida composta e preparado líquido para chá.

Instrução Normativa
19/2013 MAPA

Estabelece em todo o território nacional a complementação dos padrões de identidade e qualidade para as seguintes bebidas: refresco, refrigerante, bebida composta, chá pronto para consumo e soda.



| | |
|--|--|
| RDC 14/2014 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas e seus limites de tolerância, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 31/03/2014. |
| Decreto-Lei 13.305/2016 | Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 05/07/2016. |
| RDC 149/2017 ANVISA/MS | Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos e dá outras disposições, Resolução da Diretoria Colegiada publicada no D.O.U. de 30/03/2017. |
| IAL - Instituto Adolfo Lutz | Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. |

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 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.

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

5.3 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.

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

5.5 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).

5.6 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.

5.7 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.

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



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

- a) número do lote;
- b) data da embalagem e/ou prazo de validade;
- c) identificação da origem (razão social, endereço do fabricante, CNPJ e o número de registro do estabelecimento junto à autoridade competente);
- d) conteúdo líquido do produto;
- e) ingredientes;
- f) modo de preparo (deverá estar impresso no rótulo a indicação, pelo fabricante, do índice de diluição para elaboração do refresco pronto para o consumo);
- g) conservação do produto; e
- h) rotulagem nutricional obrigatória.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

- a) sólidos solúveis a 20°C mín. 13° Brix;
- b) pH máx. 4,0;
- c) acidez total expressa em ácido cítrico mín. 0,90g/100g;

6.2 Características macroscópicas e microscópicas:

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

6.3 Características microbiológicas:

Coliformes a 35 °C/50 mL.....ausência.

6.4 Características sensoriais:

- a) cor vinho, rosado;
- b) sabor próprio; e
- c) aroma próprio.

7 INSPEÇÃO

7.1 Reserva-se o direito à Marinha de proceder à inspeção no estabelecimento produtor 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 para seus Depósitos, ao longo da vigência do contrato de fornecimento.

7.3 O Concentrado Líquido para Refresco sabor uva será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.



8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do concentrado líquido para refresco sabor uva licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam às exigências, e rejeitado em caso contrário.





LEITE CONDENSADO

Especificação

MAR 71000/122C

22/FEV/2016

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Leite condensado é o produto resultante da desidratação, em condições próprias, do leite adicionado de açúcar.

3 CLASSIFICAÇÃO

O leite condensado para fornecimento será do tipo leite condensado tradicional.

4 DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

| | |
|------------------------------------|--|
| Decreto 30.691/1952 PR | Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado em D.O.U. de 07/07/1952. |
| Decreto 1.255/1962 PR | Altera o Decreto nº 30.691/1952, que aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado no D.O.U. de 04/07/1962. |
| Decreto-Lei 986/1969 PR | Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969. |
| CODEX STAN 282/1971 | Codex Standard for Sweetened Condensed Milk. Codex Alimentarius. |
| Lei 8.078/1990 PR | Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990. |

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão de Subsistência
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/122B/2014

Palavra-chave: Leite Condensado

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

| | |
|---|---|
| Portaria 326/1997 SVS/MS | Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtos/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 01/08/1997. |
| RDC 12/2001 ANVISA/MS | Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 10/01/2001. |
| RDC 275/2002 ANVISA | Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002. |
| IN 22/2005 MAPA | Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 25/11/2005. |
| IN 68/2006 SDA/MAPA | Oficializa os Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 14/12/2006. |
| Norma 025/2011 NIE-DIMEL INMETRO | Determinação do Conteúdo Efetivo de Produtos Pré-medidos Comercializados em Unidade de Massa e Conteúdo Nominal Igual. Aprovada em 07/2011. |
| IN 36/2011 MAPA | Estabelece os requisitos para adesão dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, individualmente ou por meio de consórcios, ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, integrado pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 26/07/2011. |
| RDC 14/2014 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico que Estabelece os Requisitos Mínimos para Avaliação de Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas e seus Limites de Tolerância, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 31/03/2014. |
| Instituto Adolfo Lutz – IAL | Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. |

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O leite condensado deverá apresentar-se homogêneo, isento de arenosidades ou granulações, coloração branca, aroma e sabor próprios.

5.2 O leite condensado deverá estar embalado em lata de folha de flandres hermeticamente fechada ou caixa multicartonada asséptica (*Tetra Pak*) com peso líquido de 395 g.



5.2.1 O leite condensado embalado terá seu conteúdo líquido efetivo avaliado de acordo com as Normas do INMETRO.

5.3 O leite condensado 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 multilaminadas cartonadas (*Tetra Pak*), em temperatura ambiente, em local seco, fresco e ventilado.

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

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

5.5 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar as seguintes características:

- 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.

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

- 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 do Serviço de Inspeção Federal (SIF/DIPOA) ou do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA);
- g) conservação do produto;
- h) marca comercial do produto;
- i) identificação do lote;
- j) data de fabricação e prazo de validade;
- k) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº/___ ou Registro no SISBI/POA sob nº/___; e
- l) composição do produto (composição nutricional).

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

5.6.2 A gravação ou marcação deverá permitir identificar o lote a que pertence o produto, de forma que seja visível, legível e indelével.



6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:

Após incubação a 35 - 37 °C por 7 (sete) dias em embalagem fechada, não deve apresentar microrganismos patogênicos e causadores de alterações físicas, químicas e sensoriais do produto, em condições normais de armazenamento.

6.2 Características físico-químicas:

- a) acidez em ácido láctico entre 0,08 e 0,16 % (diluição em 2,5 partes de água);
- b) gordura mín. 8 % ou limite padrão do leite de consumo correspondente (diluição em 2,25 partes de água);
- c) açúcar (excluída a lactose) máx. 45 % (diluição em 2,25 partes de água); e
- d) extrato seco (total do leite) mín. 28 % (diluição em 2,25 partes de água).

6.3 Características macroscópicas:

Ausência de qualquer tipo de impureza ou elementos estranhos.

6.4 Características sensoriais:

- a) aspecto homogêneo, líquido semi-fluído;
- b) cor branca ou levemente amarelada;
- c) odor suave, não rançoso, nem ácido e odores estranhos; e
- d) sabor doce e característico sem presença de sabores estranhos.

7 INSPEÇÃO

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

7.2 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.

7.3 O leite condensado será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do leite condensado licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.





GELATINA EM PÓ

Especificação

MAR 71000/125A

17/DEZ/2014

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

A gelatina em pó é o produto granulado constituído de açúcar e aromatizante, podendo ser adicionado de corantes permitidos pela legislação.

3 CLASSIFICAÇÃO

A gelatina em pó, para fornecimento na Marinha, será do tipo com sabores de frutas.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

| | |
|-------------------------------------|--|
| Decreto-Lei 986/1969 JM | Decreto que Estabelece Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969. |
| Lei 8.078/1990 PR | Lei que Estabelece o Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990. |
| Decreto 2.244/1997 MAPA | Aprova o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado no D.O.U. de 05/06/1997. |
| Portaria 326/1997 SVS/MS | Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 01/08/1997. |

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão de Subsistência
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/125/1998

Palavra-chave: Gelatina em pó

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

- Resolução 388/1999 ANVISA/MS** Aprova o Regulamento Técnico que Aprova o Uso de Aditivos Alimentares, Estabelecendo suas Funções e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 19 – Sobremesas, publicado no D.O.U. de 09/08/1999.
- RDC 12/2001 ANVISA/MS** Aprova o Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.
- RDC 169/2002 ANVISA** Altera a Tabela Constante no Anexo do “Regulamento Técnico que Aprova o Uso de Aditivos Alimentares, Estabelecendo suas Funções e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 19 – Sobremesas, publicada no D.O.U. de 11/06/2002.
- RDC 259/2002 ANVISA/MS** Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, publicada no D.O.U. de 23/08/2002.
- RDC 275/2002 ANVISA/MS** Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.
- RDC 360/2003 ANVISA** Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, Tornando Obrigatória a Rotulagem Nutricional, publicada no D.O.U. em 26/12/2003.
- RDC 14/2014 ANVISA** Aprova o Regulamento Técnico que Estabelece os Requisitos Mínimos para Avaliação de Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas e seus Limites de Tolerância, publicada no D.O.U. de 31/03/2014.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 A gelatina em pó deverá ter sido fabricada com matérias-primas de primeira qualidade, isentas de parasitos, fungos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pó para sobremesa de gelatina que apresentar sujidades e manipulação defeituosa. Deverá apresentar-se sem aglomerados, com coloração uniforme, aroma, sabor e consistência próprios, antes e após o preparo.

5.2 A gelatina em pó deve ser obtida, processada, embalada, armazenada, transportada e conservada em condições que não produza, desenvolva e/ou agregue substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.



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

5.4 A gelatina em pó deverá estar embalada em sacos de polietileno, fechados por processo térmico, com peso líquido de até 1,0 kg, acondicionados em caixas de papelão ondulado.

5.5 A gelatina em pó, quando tecnicamente processada em sua embalagem original não aberta, deverá conservar-se por, no mínimo, 6 (seis) meses.

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

5.7 A gelatina em pó, entregue ao final do processo licitatório, deverá ser idêntica às amostras dos itens apresentados na fase de análise, tanto em tamanho, quanto em conteúdo, tipo de embalagem e qualidade.

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

5.9 Obrigatoriamente as embalagens deverão apresentar:

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

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

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

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:

Coliformes a 45 °C..... máx. 1 NMP/g.

6.2 Características sensoriais:

- a) aspecto..... pó homogêneo;
- b) cor característica e uniforme;
- c) odor característico; e
- d) sabor característico.



6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

6.3.1 Matérias estranhas:

- a) indicativas de riscos à saúde humana ausente; e
- b) indicativas de falhas das Boas Práticas ausente (exceto para areia – máximo de 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido e ácaros mortos – máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias, conforme RDC nº 14/2014 da ANVISA).

7 INSPEÇÃO

7.1 À Marinha reserva-se o direito de proceder à inspeção do estabelecimento produtor ou no local do beneficiamento durante a fase de qualificação do produto para licitação.

7.2 À Marinha reserva-se, ainda, o direito de proceder às inspeções durante as fases de preparo, produção e expedição do produto, ao longo da vigência do contrato de fornecimento.

7.3 A gelatina em pó será submetida a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Norma.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do pó para sobremesa de gelatina licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito, caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado em caso contrário.





VINAGRE DE VINHO

MAR 71000/134B

Especificação

09 /MARÇO/2012

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por vinagre de vinho o produto obtido pela fermentação acética do vinho (100%).

3 CLASSIFICAÇÃO

O vinagre, para fornecimento na Marinha, deverá ser do tipo tinto.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar :

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

Lei 7678/1988 MAPA Dispõe sobre a Produção, Circulação e Comercialização do Vinho e Derivados da Uva e do Vinho, e dá outras providências, publicada no D.O.U. de 09/11/1988.

Lei 8.078/1990 Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.

Decreto 99.066/1990 MAPA Regulamenta da Lei 7.678/1988, que dispõe sobre a Produção, Circulação e Comercialização e Comercialização do Vinho e Derivados do Vinho e da Uva, publicado no D.O.U. de 09/03/1990.

Portaria 326/1997 SVS/MS Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, da Secretaria de Vigilância Sanitária, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão de Subsistência
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000 / 134A / 1999

Palavra-chave: Vinagre de Vinho

Propriedade da Marinha do Brasil

3 páginas

| | |
|---|--|
| RDC 12/2001 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 10/01/2001. |
| RDC 259/2002 ANVISA/MS | Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. 23/09/2002. |
| RDC 275/2002 ANVISA/MS | Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002. |
| Norma no NIE-DIMEL-026 | Determinação do Conteúdo Efetivo de Produtos Pré-Medidos Comercializados em Unidade de Volume e Conteúdo Nominal Igual. Aprovada em dezembro de 2007. |

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O vinagre de vinho deverá ter sido preparado de mosto limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na regulamentação do Ministério da Agricultura. Não será tolerada a presença de corantes e conservadores, e não deverá conter ácidos orgânicos estranhos, nem ácidos minerais livres.

5.2 O vinagre de vinho, quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberta, deverá conservar-se por, no mínimo, 12 (doze) meses.

5.2.1 Os lotes deverão ter no mínimo 90% da sua vida útil na data da entrega.

5.3 O vinagre de vinho para fornecimento, a critério da Marinha do Brasil, na ocasião de cada aquisição, deverá estar embalado, conforme a unidade de fornecimento estabelecida no Edital:

- a) em frasco plástico, fechado hermeticamente por tampa plástica com pressão, contendo 500 a 750 mL do produto e acondicionado em caixa de papelão ondulado; ou
- b) em sachê de 8 mL e acondicionado em caixa de papelão ondulado.

5.4 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.

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



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

- a) número do lote;
- b) prazo ou data de validade;
- c) identificação da origem (razão social e o endereço do fabricante, CNPJ, e o número de registro do estabelecimento junto à autoridade competente);
- d) conteúdo líquido do produto;
- e) ingredientes; e
- f) conservação do produto.

5.7 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.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

- a) Acidez volátil em ácido acético em g/100ml..... min. 4,0 p/v; e
- b) Álcool em % vol. a 20°C..... máx. 1,0 GL.

6.2 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização.

6.3 Características sensoriais:

- a) aspecto límpido e sem depósitos;
- b) cor de acordo com a matéria prima que lhe deu origem;
- c) odor característico; e
- d) sabor ácido.

7 INSPEÇÃO

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


7.2 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.

7.3 O vinagre de vinho será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 especificados nesta Norma.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do vinagre de vinho licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito, caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado, em caso contrário.



| | | |
|---|--|----------------|
|  | CAFÉ TORRADO E MOÍDO Especificação | MAR 71000/137N |
|---|--|----------------|

1. OBJETIVO

Esta Norma 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

2.1. 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 as categorias descritas abaixo por estilo de bebida:

a) Café tradicional: O perfil de sabor é de café de amargor variando de moderado a intenso. A classificação de torra, variando de média a média clara (nº disco Agtron entre 55 e 65) e o seguinte estilo de bebida:

- Doçura: baixa a muito baixa (2,0 a 4,0);

- Intensidade da acidez: baixa a moderadamente baixa (2,5 a 4,0);

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão Técnica de Suprimentos de Intendência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/137M2025

Palavras-chave: café; torrado; moído.

Propriedade da Marinha do Brasil

9 páginas

- Características de acidez: pouco a moderadamente característica (2,5 a 4,0);
- Amargor: de moderado a alto (4,5 a 6,0); e
- Adstringência: de moderado a alto (4,5 a 6,0).

Notas descritivas: Podendo ainda ser qualificado com aromas moderados a forte de tostado, especiarias, chocolate, madeira e herbal. Ausência dos descritores: aromas fortes ou muito fortes de terra/mofo, queimado, químico e verde.

b) 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: animálico/curral, borracha, iodofórmio/químico (Riozona/Rio), terroso/mofo.

c) Café gourmet: O perfil de sabor é de cafés mais suaves e com doçura e acidez marcante e aromas como caramelo, amêndoas e chocolate de intensidade perceptível. A classificação de torra, variando de média a média clara (nº disco Agtron entre 55 e 65) e o seguinte estilo de bebida:

- Doçura: de moderada a alta (4,5 a 6,0);
- Intensidade da acidez: de moderada a alta (4,5 a 6,0);
- Características de acidez: moderada a muito característica (4,5 a 6,0);
- Amargor: de baixo a moderadamente baixo (2,0 a 4,0); e
- Adstringência: de baixa a moderadamente baixa (2,0 a 4,0).

Notas descritivas: Podendo ainda apresentar aromas leves de florais, frutados, aromas mais intensos de caramelo, mel e amêndoas, mas que depende da espécie, terroir ou *blend* e não necessariamente todos os aromas em conjunto, mas de intensidade alta e perceptível. Ausência dos descritores: animálico/curral, borracha, iodofórmio/químico, terroso/mofo, azedo.

d) Café especial: O perfil de sabor é de elevada qualidade sensorial, resultado do uso de grãos cuidadosamente selecionados, com rastreabilidade de origem, processamento controlado e torra precisa para realçar os atributos naturais do café. A classificação de torra, variando de média a média clara (nº disco Agtron entre 55 e 65) e o seguinte estilo de bebida:

- Doçura: de alta a muito alta (5,0 a 7,5);
- Intensidade da acidez: de moderada a alta (4,5 a 6,5);
- Características de acidez: moderada a muito característica (5,0 a 7,0);
- Amargor: de baixo a muito baixo (1,5 a 3,5); e
- Adstringência: muito baixa a baixa (2,5 a 3,5).

Notas descritivas: Podendo ainda apresentar aromas leves de florais, frutados, aromas mais intensos de caramelo, mel e amêndoas, mas que depende da espécie, terroir ou *blend* e não



necessariamente todos os aromas em conjunto, mas de intensidade alta e perceptível. Ausência dos descritores: animálico/curral, borracha, iodofórmio/químico, terroso/mofo, azedo.

4. NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar os documentos e legislações descritos abaixo, bem como as suas versões vigentes e atualizadas:

- Decreto-Lei 986/1969** Institui Normas Básicas sobre Alimentos. Decreto, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
- NBR 5426/1985**
ABNT Planos de Amostragem e Procedimentos por Atributos, publicada em 1985.
- Lei 8.078/1990** Código de Defesa do Consumidor. Lei, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
- Portaria 1.428/1993**
MS Aprova o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, as Diretrizes para Boas Práticas de Produção, o Regulamento Técnico para estabelecimento de Padrões de Identidade e Qualidade para alimentos. Portaria do Ministério da Saúde, publicada no D.O.U. de 02/12/1993.
- Portaria 326/1997**
SVS/MS Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Portaria da Secretaria de Vigilância Sanitária, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.
- Portaria CVS-1-**
DITEP/1998
Anvisa Informa sobre o Responsável Técnico nos estabelecimentos de gêneros alimentícios. Portaria do Centro de Vigilância sanitária, publicada no D.O.U. de 13/01/1998.
- RDC 275/2002**
Anvisa Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.
- IN 8/2003**
MAPA Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para a Classificação do Café Beneficiado Grão Cru. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 13/06/2003.
- Portaria 248/2008**
INMETRO/MDIC Aprova o Regulamento Técnico Metrológico que estabelece os critérios para verificação do conteúdo líquido de produtos pré-medidos com conteúdo nominal igual, comercializado nas grandezas



| | |
|---|--|
| | de massa e volume. Portaria INMETRO, publicada no D.O.U. de 22/07/2008. |
| Instituto Adolfo Lutz – IAL - 2008 | Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição, 1ª edição digital, São Paulo, 2008. |
| RDC 27/2010 Anvisa | Dispõe Sobre as Categorias de Alimentos e Embalagens ISENTOS e com Obrigatoriedade de Registro Sanitário. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 09/08/2010, retificada no D.O.U. em 06/06/2013. |
| Portaria 350/2012 INMETRO | Altera a Portaria 248 de 17 de julho de 2008. Portaria INMETRO, publicada no D.O.U. de 10/07/2012. |
| Coleção SENAR 192/2017 | SENAR - Serviço Nacional de Aprendizagem Rural, Coleção SENAR – Café: classificação e degustação, Brasília, 2017. |
| RDC 429/2020 Anvisa | Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 09/10/2020. |
| IN 75/2020 Anvisa | Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 08/10/2020. |
| RDC 487/2021 Anvisa | Dispõe sobre Limites Máximos Tolerados (LMT) de contaminantes em Alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 31/03/2021. |
| IN 88/2021 Anvisa | Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 26/03/2021. |
| Portaria 251/2021 INMETRO | Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado sobre conteúdos líquidos de mercadorias pré-embaladas. Portaria INMETRO, publicada no D.O.U. de 14/06/2021. |
| RDC 623/2022 Anvisa | Dispõe sobre Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas, seus Limites de Tolerância e dá outras Providências. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 16/03/2022. |
| Portaria 570/2022 MAPA/SDA | Estabelece o padrão oficial de classificação do café torrado. Portaria MAPA/ SDA, publicada no D.O.U. de 11/05/2022. |
| RDC 716/2022 Anvisa | Aprova o Regulamento Técnico para Café, cevada, chás, erva-mate, especiarias, temperos e molhos – requisitos sanitários. Resolução da |



Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.

RDC 724/2022
Anvisa

Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.

IN 161/2022
Anvisa

Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.

RDC 727/2022
Anvisa

Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.

Portaria Codeagro
Nº SQSP 020/2025

Norma Técnica para fixação de identidade e qualidade de café torrado em grão e café torrado moído, como base para Certificação de Produtos pelo Sistema de Qualidade de Produtos Agrícolas, Pecuários e Agroindustriais do Estado de São Paulo. Portaria, publicada no D.O. SP de 25/11/2025.

5. CONDIÇÕES GERAIS

5.1. Na ocasião do processo licitatório, a empresa licitante deverá apresentar, na fase inicial, os respectivos certificados e laudos técnicos das análises previstas no item 6 desta Especificação, devendo obedecer aos seguintes requisitos:

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

b) Os certificados/laudos e ensaios deverão ser expedido por especialista em laboratórios comprovadamente capacitados tecnicamente para as avaliações exigidas.

5.2. 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.

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

5.3. 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.

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

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

5.5. 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.

5.6. 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.

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

5.7. 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.

6. CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1. 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 n°161/2022 Anvisa.

6.2. 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 n° 623/2022 Anvisa.

6.3. 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 n° 570/2022 MAPA e Portaria Codeagron° SQSP 020/2025.

6.4. 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. |



| Atributos | Tipo Único | Fora de Tipo |
|------------------|--|---|
| 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 n° 570/2022 MAPA – Anexo III.

6.4.1. 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 n° SQSP 020/2025.

6.5. Características de Torrefação do Café

| Ponto de torra | Nº Disco Agrtron | 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 |

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

Fonte: Portaria n° 570/2022 MAPA – Anexo IV.

6.6. 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 μ m | 1651 | 1168 | 833 | 589 | 495 | 417 | 351 | 295 | 246 |

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

7. INSPEÇÃO

7.1. 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.


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

7.3. O café torrado e moído poderá ser submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

8. ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A MB confrontará os resultados obtidos na inspeção do café torrado e moído com as exigências desta Norma. Reserva-se à MB o direito de definir as análises a serem realizadas pelo laboratório, contidas nesta Norma, conforme julgar necessário. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam às exigências e rejeitado em caso contrário.

Rio de Janeiro, RJ, na data da assinatura.

Documento assinado digitalmente
 ROMULO CESAR DUARTE DE OLIVEIRA
 Data: 21/05/2026 14:48:29-0300
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

RÔMULO CÉSAR DUARTE DE OLIVEIRA
 Capitão de Mar e Guerra (IM)
 Vice-Diretor

ASSINADO DIGITALMENTE





TABLETE DE CEREAIS

Especificação

MAR 71000/238B

09/ABR/2014

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do tablete de cereais para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil e para a composição das Rações Alternativas de Combate e de Emergência.

2 DEFINIÇÃO

É o produto obtido da compactação de cereais, ou seja, formado por cereais processados e aglomerados, frutas desidratadas, açúcar, gordura vegetal e outros ingredientes, desde que não descaracterizem o produto. Pode apresentar cobertura, formato e textura diversos.

3 CLASSIFICAÇÃO

O tablete de cereais, para fornecimento na Marinha, para compor a sobremesa da Ração Alternativa e para consumo nas organizações militares, deverá ser dos seguintes sabores:

- a) Castanhas (Castanha-do-Pará ou de Cajú); ou
- b) Frutas (Banana;Coco; Maçã, Morango, etc).

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

| | |
|------------------------------|---|
| Decreto-Lei 986/1969 | Decreto que estabelece normas básicas sobre alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969. |
| Lei 8.078/1990 | Lei que estabelece o Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990. |
| RDC 12/2001 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos, publicada no D.O.U. de 10/01/2001. |

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/238A/1998

Palavra-chave: Tablete de cereais

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

| | |
|---|---|
| RDC 275/2002 ANVISA/MS | Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/11/2002. |
| RDC 263/2005 ANVISA | Dispõe sobre o Regulamento Técnico de produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos, publicada no D.O.U. de 23/09/2005. |
| RDC 60/2007 ANVISA | Aprova o regulamento Técnico sobre “Cereais e Alimentos de ou a Base de Cereais (Categoria 6) – Atribuição de aditivos e seus limites máximos”, publicada no D.O.U. de 11/09/2007. |
| Portaria 1.416/2008 MD | Aprova a Ração Operacional de Combate, Portaria Normativa de 16 de outubro de 2008, publicada no D.O.U. de 21/10/2008. |
| Portaria 1.417/2008 MD | Aprova a Ração Operacional de Emergência, Portaria Normativa de 16 de outubro de 2008, publicada no D.O.U. de 21/10/2008. |

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O tablete de cereais deverá ter sido fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentas de parasitas, fungos e em perfeito estado de conservação, não podendo apresentar sujidades e manipulação defeituosa. Devem apresentar-se com aroma e sabor próprios.

5.2 O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado 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 a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

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

5.4 Os tabletes de cereais devem estar embalados individualmente, com peso líquido entre 20 e 30g.

5.5 Os lotes dos tabletes de cereais, na ocasião da entrega, deverão ter no mínimo 90% (noventa por cento) da sua vida útil.



5.6 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.

5.7 Toda embalagem deve, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada com caracteres legíveis em lugar de destaque e de fácil visualização e na embalagem individual devem estar impressos no mínimo o número do lote e a validade do produto de forma legível.

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

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

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

Umidade máx. 15 % p/p.

6.2 Características microbiológicas:

- a) Salmonelas sp ausência em 25g;
- b) Bacillus cereus máx. 5×10^2 /g; e
- c) Coliformes à 45°C máx. 5×10 NMP/g.

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter aromas, impurezas ou materiais estranhos ao processo de industrialização e, ainda, deverá apresentar ausência de sujidades, parasitas e larvas.

7 INSPEÇÃO

7.1 À Marinha reserva-se o direito de proceder à inspeção do estabelecimento produtor ou no local do beneficiamento durante a fase de qualificação do produto para licitação.

7.2 À Marinha reserva-se, ainda, o direito de proceder às inspeções durante as fases de preparo, produção e expedição do produto, ao longo da vigência do contrato de fornecimento.

7.3 O tablete de cereais será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.



8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos nas inspeções do tablete de cereais com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito, caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado em caso contrário.





PRESUNTO COZIDO

Especificação

MAR 71000/298A

09 /02 /2022

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por presunto cozido, para efeito desta especificação, o produto cárneo industrializado obtido exclusivamente com o pernil de suínos, desossado, adicionado de ingredientes e submetido a um processo de cozimento adequado.

3 CLASSIFICAÇÃO

O Presunto cozido, para fornecimento na Marinha, deverá tratar-se de um produto cozido com ou sem capa de gordura.

4 DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Os documentos abaixo listados são partes integrantes desta Norma:

Decreto-Lei 986/69 Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.

Lei 8.078/90 Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.

**Portaria 711/95
MAPA** Aprova as Normas Técnicas de Instalações e Equipamentos para Abate e Industrialização de Suínos, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, publicada no D.O.U. de 03/11/1995, alterada pela Portaria 1.304/2018, publicada no D.O.U. de 07/08/2018.

**Portaria 368/97
MAPA** Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores /Industrializadores de Alimentos, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, publicada no D.O.U. de 08/09/1997.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão de Subsistência
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/298/2007

Palavra-chave: Presunto Cozido

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

| | |
|-------------------------------------|--|
| Portaria 1002/98 MS | Lista os Produtos, Comercializados no País, Enquadrando-os nas Sub-Categorias que Fazem Parte da Categoria 8 – Carnes e Produtos Cárneos, do Ministério da Saúde – MS, publicada no D.O.U. de 14/12/1998. |
| IN 20/2000 MAPA | Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Almôndega, de Apresuntado, de Fiambre, de Hambúrguer, de Kibe, de Presunto Cozido e de Presunto. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 03/08/2000. |
| RDC 275/2002 ANVISA/MS | Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimento Produtores/Industrializadores de Alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002. |
| RDC 359/2003 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/12/2003. |
| RDC 360/2003 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, Tornando Obrigatória a Rotulagem Nutricional. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 26/12/2003. |
| IN 22/2005 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem animal embalado. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 24/11/2005. |
| Instituto Adolf Lutz–IAL | Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição, 1ª edição digital, São Paulo, 2008. |
| RDC 14/2014 ANVISA/MS | Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 31/03/2014. |
| Decreto 9.013/2017 | Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, publicado no D.O.U. de 30/03/2017. |
| Decreto 9.069/2017 | Este Decreto dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituídas pela Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e pela Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, publicado no D.O.U. de 01/06/2017 |
| RDC 272/2019 ANVISA/MS | Estabelece os aditivos alimentares autorizados para uso em carnes e produtos cárneos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 18/03/2019. |
| RDC 331/2019 ANVISA/MS | Dispõe sobre os Padrões Microbiológicos de Alimentos e sua aplicação. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 26/12/2019. |



| | |
|---|--|
| IN 60/2019 ANVISA/MS | Estabelece as Listas de Padrões Microbiológicos para Alimentos. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 26/12/2019. |
| Decreto nº 10.468/2020 | Altera o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem animal, publicado no D.O.U. de 18/08/2020. |

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O presunto cozido deverá ter cor, odor, textura e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas.

5.2 O presunto cozido, quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberta, deve conservar-se, por pelo menos 75 dias em câmaras frigoríficas com temperatura entre 0° a 4°C.

5.2.1 O presunto cozido deverá ser manipulado, armazenado e transportado em local próprio, de forma que não fique exposto à contaminação ou sofra adição de qualquer substância nociva para o consumo humano.

5.2.2 O presunto cozido deverá estar embalado em sacos de polietileno transparente hermeticamente vedado e atóxico, com peso de 2 a 4kg, acondicionados em caixas de papelão com peso líquido total de 10 a 20kg cada.

5.3 Os lotes deverão ter, no mínimo, 90% da sua vida útil na data da entrega.

5.4 O produto, entregue ao final do processo licitatório, deverá ser idêntico às amostras apresentadas no Laboratório do Depósito de Suprimentos de Intendência da Marinha no Rio de Janeiro na fase de análise, tanto em tamanho quanto em conteúdo e tipo de embalagem.

5.5 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; e
- e) as caixas de papelão deverão estar livres de umidade externa.

5.5.1 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada com as indicações do subitem 5.5.2, em lugar de destaque e de fácil visualização.

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

- a) prazo ou data de validade;
- b) identificação do lote;
- c) carimbo oficial do Serviço Inspeção Federal (SIF);



- d) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº ___ ;
- e) identificação de origem (nome ou razão social, CNPJ e endereço);
- f) peso líquido do produto; e
- g) instruções de conservação.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

- a) relação umidade/proteína máximo de 5,35;
- b) proteína mínimo de 14,0%; e
- c) carboidratos máximo de 2,0%.

Fonte: IN 20/2000.

6.2 Características microbiológicas:

- a) *Salmonella spp*..... ausência em 25g;
- b) *Escherichia coli*..... menor que 10^2 UFC /g;
- c) Estafilococos coagulase positiva..... máximo de 10^2 UFC/g; e
- d) *Clostridium perfringens*..... máximo de 10^2 UFC/g.

Fonte: IN 60/2019.

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.

6.4 Características sensoriais:

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

Fonte: Instituto Adolf Lutz-IAL (2008).

7 INSPEÇÃO

7.1 Reserva-se o direito à Marinha do Brasil de proceder à inspeção no estabelecimento produtor ou no local de beneficiamento durante a fase de qualificação do produto para licitação.

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

7.3 O presunto cozido será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do Presunto cozido licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam às exigências, ou rejeitado caso contrário.





QUEIJO MUSSARELA

Especificação

MAR 71000/542B

29/MAR/2016

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por queijo mussarela, o queijo obtido por filtragem de uma massa acidificada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas.

3 CLASSIFICAÇÃO

O queijo mussarela para fornecimento na Marinha deverá ser classificado como queijo de média, alta ou muito alta umidade e de extrato gordo a semigordo, de acordo com a classificação estabelecida no Regulamento Técnico Geral de Identidade de Queijos.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

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

Lei 8.078/1990 Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
PR

Portaria 146/1996 Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Produtos Lácteos,
MAARA publicada no D.O.U. de 11/03/1996.

Decreto 2.244/1997 Aprova o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos
MAPA de Origem Animal, publicado no D.O.U. de 05/06/1997.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/542A/2014

Palavra-chave: Queijo Mussarela

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

| | |
|--|---|
| Portaria 364/1997 MAA | Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijo Mussarela, publicada no D.O.U. de 08/09/1997. |
| RDC 12/2001 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 10/01/2001. |
| RDC 175/2003 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 09/07/2003. |
| IN 22/2005 MAPA | Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 25/11/2005. |
| IN 68/2006 SDA/MAPA | Oficializa os Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos, em conformidade com o anexo desta Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 14/12/2006. |
| IN 36/2011 MAPA | Estabelece os requisitos para adesão dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, individualmente ou por meio de consórcios, ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, integrado pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 26/07/2011. |
| Instituto Adolfo Lutz – IAL | Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. |

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O queijo mussarela deverá ser fabricado com leite de vaca de boa qualidade, não prensado, de consistência semidura/rígida, textura compacta, odor suave e sabor salgado.

5.2 A forma do queijo mussarela deverá ser retangular e possuir peso mínimo de 2 Kg.

5.3 O queijo mussarela deverá estar embalado em envoltório plástico, atóxico, próprio para o produto. Acondicionado em caixa de papelão adequada.

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

5.4 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

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



5.5 Todos os envoltórios plásticos deverão, necessariamente, ser gravados ou marcados, rotulados ou etiquetados com caracteres legíveis em lugar de destaque e de fácil visualização.

5.5.1 A gravação ou marcação deverá permitir identificar o lote a que pertence o produto, de forma que seja visível, legível e indelével.

5.6 A marcação do envoltório plástico 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 do Serviço de Inspeção Federal (SIF/DIPOA) ou do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA);
- g) conservação do produto;
- h) data de fabricação e prazo 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/___; e
- k) composição do produto.

5.7 O queijo mussarela deverá ser conservado, até e durante a sua expedição, a uma temperatura não superior a 12 °C, no caso de conteúdo de umidade compreendidos entre 55 e 60 % m/m, a mesma não excederá aos 8° C.

5.8 O produto, entregue no final do processo licitatório, deverá ser idêntico às amostras dos itens apresentados na fase de análise, tanto em tamanho, conteúdo, tipo de embalagem e qualidade.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:

| Análises | MÉDIA UMIDADE 36 % < umid < 46 % | ALTA UMIDADE 46 % < umid < 55 % | MUITO ALTA UMIDADE umid > 55 % |
|---------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|
| a) Coliformes a 45 °C | máx. 10 ³ /g; | máx. 5x10 ³ /g; | máx. 5x10 ² /g; |
| b) Estaf. coag. Positiva | máx. 10 ³ /g; | máx. 10 ³ /g; | máx. 5x10 ² /g; |
| c) Salmonella sp | aus. em 25 g; e | aus. em 25 g; e | aus. em 25 g; e |
| d) Listéria monocytogenes | aus. em 25 g. | aus. em 25 g. | aus. em 25 g. |

6.2 Características macroscópicas:

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

6.3 Características físico-químicas:

- a) umidade máx. 60,0 g/100 g; e
- b) matéria gorda no extrato seco mín. 35,0 g/100 g.



6.4 Características sensoriais:

- a) consistência semidura e semisuave, suave, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação;
- b) textura fibrosa, elástica e fechada;
- c) cor branco a amarelado, uniforme, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação;
- d) sabor láctico, pouco desenvolvido a ligeiramente picante, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação;
- e) odor láctico, pouco perceptível;
- f) crosta não possui; e
- g) olhadura não possui. Eventualmente poderá apresentar aberturas irregulares (olhos mecânicos).

7 INSPEÇÃO

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

7.2 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.

7.3 O queijo mussarela será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do queijo mussarela licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado em caso contrário.





QUEIJO PRATO

MAR 71000/543B

Especificação

22/FEV/2016

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por queijo prato, o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementadas ou não pela ação de bactérias lácticas específicas.

3 CLASSIFICAÇÃO

O queijo prato para fornecimento na Marinha deverá ser classificado como queijo gordo e de média umidade, de acordo com a classificação estabelecida no Regulamento Técnico Geral de Identidade de Queijos.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

| | |
|--|--|
| Decreto-Lei 986/1969 JM | Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969. |
| Lei 8.078/1990 PR | Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990. |
| Portaria 146/1996 MAARA | Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Produtos Lácteos, publicada no D.O.U. de 11/03/1996. |
| Decreto 2.244/1997 MAPA | Aprova o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado no D.O.U. de 05/06/1997. |
| Portaria 358/1997 MA | Aprova o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Queijo Prato, publicada no D.O.U. de 08/09/1997. |

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/543A/2014

Palavra-chave: Queijo Prato

| | |
|--|---|
| RDC 12/2001 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 10/01/2001. |
| RDC 175/2003 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 09/07/2003. |
| IN 22/2005 MAPA | Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 25/11/2005. |
| IN 68/2006 SDA/MAPA | Oficializa os Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos, em conformidade com o anexo desta, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 14/12/2006. |
| IN 36/2011 MAPA | Estabelece os requisitos para adesão dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, individualmente ou por meio de consórcios, ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, integrado pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 26/07/2011. |
| Instituto Adolfo Lutz – IAL | Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. |

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O queijo prato deverá ser fabricado com leite de vaca, massa semicozida, lavada e maturado por no mínimo 25 dias.

5.2 A forma do queijo deverá ser a de um paralelepípedo de seção transversal retangular e seu peso mínimo deverá ser de 2 Kg.

5.3 O queijo prato deverá estar embalado em envoltório plástico, atóxico, próprio para o produto.

5.3.1 O queijo prato deverá ser acondicionado em caixa de papelão.

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

5.4 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.

5.5 Todos os envoltórios plásticos deverão, necessariamente, ser marcados, rotulados ou etiquetados com caracteres legíveis em lugar de destaque e de fácil visualização.



5.5.1 A gravação ou marcação deverá permitir identificar o lote a que pertence o produto, de forma que seja visível, legível e indelével.

5.6 A marcação do envoltório plástico 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 do Serviço de Inspeção Federal (SIF/DIPOA) ou do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA);
- g) conservação do produto;
- h) data de fabricação e prazo 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/___; e
- k) composição do produto.

5.7 O queijo prato deverá ser conservado, até e durante a sua expedição, a uma temperatura não superior a 12 °C.

5.8 O produto, entregue no final do processo licitatório, deverá ser idêntico às amostras dos itens apresentados na fase de análise, tanto em tamanho, conteúdo, tipo de embalagem e qualidade.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:

- a) Estaf. coag. Positiva máx. 10^3 /g;
- b) Salmonella sp aus. em 25 g;
- c) Coliformes a 45 °C máx. 10^3 /g; e
- d) Listéria monocytogenes aus. em 25 g.

6.2 Características macroscópicas:

Ausência de impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

6.3 Características físico-químicas:

- a) umidade de 36,0 a 45,9 g/100 g; e
- b) matéria gorda no extrato seco de 45,0 a 59,9 g/100 g.

6.4 Características sensoriais:

- a) consistência semidura e elástica;
- b) textura compacta, lisa, fechada, com alguns olhos pequenos arredondados e/ou algumas olhaduras mecânicas;
- c) cor amarelado ou amarelo-palha;
- d) sabor característico;
- e) odor característico;
- f) crosta não possui, ou com crosta fina, lisa, sem trincas; e
- g) olhadura olhaduras pequenas, bem distribuídas, ou sem olhaduras.



7 INSPEÇÃO

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

7.2 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.

7.3 O queijo prato será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do queijo prato licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado em caso contrário.





REQUEIJÃO

Especificação

MAR 71000/544B

06/ABR/2016

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

2.1 Requeijão cremoso – é aquele obtido por fusão de uma massa coalhada dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite, com adição de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite e/ou *butter oil*.

3 CLASSIFICAÇÃO

O requeijão para fornecimento na Marinha, a seu critério na ocasião da aquisição, é classificado em dois tipos:

I) Requeijão cremoso (tradicional / integral / convencional); e

II) Requeijão cremoso light – deverá apresentar redução de no mínimo 25 % no conteúdo de gorduras.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

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

Resolução 10/1984 Dispõe sobre Prazo de Validade de Alimentos Perecíveis, publicada no
CISA D.O.U. de 01/08/1984.

Lei 8.078/1990 Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
PR

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/544A/2014

Palavra-chave: Requeijão

Propriedade da Marinha do Brasil

5 páginas

| | |
|--|---|
| Decreto 2.244/1997 MAPA | Aprova o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado no D.O.U. de 05/06/1997. |
| Portaria 359/1997 MAA | Aprova o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade do Requeijão, publicada no D.O.U. de 04/09/1997. |
| Portaria 29/1998 SVS/MS | Aprova o regulamento técnico referente a Alimentos para Fins Especiais, publicada no D.O.U. de 15/01/1998. |
| RDC 12/2001 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 10/01/2001. |
| RDC 360/2003 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 26/12/2003. |
| IN 22/2005 MAPA | Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 25/11/2005. |
| IN 68/2006 SDA/MAPA | Oficializa os Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos, em conformidade com o anexo desta Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 14/12/2006. |
| IN 36/2011 MAPA | Estabelece os requisitos para adesão dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, individualmente ou por meio de consórcios, ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, integrado pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 26/07/2011. |
| RDC 54/2012 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar, que regulamenta as condições para o uso dos termos light, low, free, zero, fonte, rico, entre outros, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 13/11/2012. |
| RDC 14/2014 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas e seus limites de tolerância, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 31/03/2014. |
| Instituto Adolfo Lutz - IAL | Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. |



5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O requeijão deverá ser fabricado com leite de vaca, adicionado de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite, não podendo conter gordura e/ou proteína de origem não láctea, bem como espessantes e estabilizantes.

5.2 O requeijão deverá ser envasado em copo de vidro ou de plástico hermeticamente fechado, contendo de 180 a 250 g.

5.2.1 Os copos deverão ser acondicionados em caixa de papelão.

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

5.3 O produto, entregue no final do processo licitatório, deverá ser idêntico às amostras dos itens apresentados na fase de análise, tanto em tamanho, conteúdo e tipo de embalagem.

5.4 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.

5.5 Todos os copos deverão, necessariamente, ser gravados ou marcados, rotulados ou etiquetados com caracteres legíveis em lugar de destaque e de fácil visualização.

5.5.1 A gravação ou marcação deverá permitir identificar o lote a que pertence o produto, de forma que seja visível, legível e indelével.

5.6 A marcação do rótulo deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

- 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 da Inspeção Federal ou do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA);
- g) conservação do produto;
- h) marca comercial do produto;
- i) identificação do lote;
- j) data de fabricação e prazo de validade;
- k) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº/___ ou Registro no SISBI/POA sob nº/___; e
- l) composição do produto (composição nutricional).



5.7 O requeijão deverá ser conservado em temperatura inferior a 10 °C, inclusive durante o transporte.

5.8 O requeijão light deverá conter nos rótulos a Informação Nutricional Complementar (INC) prevista na legislação.

5.8.1. Informação Nutricional Complementar (Declarações de Propriedades Nutricionais): é qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um alimento possui propriedades nutricionais particulares, especialmente, mas não somente, em relação ao seu valor energético e/ou ao seu conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos e fibra alimentar, assim como ao seu conteúdo de vitaminas e minerais.

5.8.1.1 As declarações de propriedades nutricionais compreendem:

I) Declarações de propriedades relativas ao conteúdo de nutrientes (Conteúdo absoluto): é a INC que descreve o nível e/ou a quantidade de um ou mais nutrientes e/ou valor energético contido no alimento.

II) Declarações de propriedades comparativas (Conteúdo comparativo): é a INC que compara os níveis do(s) mesmo(s) nutriente(s) e ou valor energético do alimento objeto da alegação com o alimento de referência.

5.9 A INC deverá ser atendida tanto no conteúdo da embalagem individual quanto na porção de referência do alimento correspondente.

5.10 A identidade do(s) alimento(s) que se compara(m) deve ser definida. Os alimentos com INC comparativa devem indicar no rótulo/publicidade que o alimento foi comparado com uma média dos alimentos de referência do mercado ou com o alimento de referência do mesmo fabricante, conforme o caso.

5.11 Os tamanhos das porções comparadas devem ser iguais considerando o alimento pronto para o consumo.

5.12 A diferença no atributo objeto da comparação (valor energético e/ou conteúdo de nutrientes) deve ser expressa quantitativamente no rótulo em porcentagem, fração ou quantidade absoluta. Essa diferença deve ser declarada junto à INC, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50 % do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:

- a) Estaf. coag. positiva máx. 10^3 /g.; e
- b) Coliformes a 45 °C máx. 10/g.



6.2 Características físico-químicas:

6.2.1 Requeijão cremoso:

- a) umidade máx. 65,0 g/100 g;
- b) matéria gorda no extrato seco mín. 55,0 g/100 g; e
- c) amido ausente.

6.2.2 Requeijão cremoso light:

Conteúdo de gorduras redução mínima de 25 % (em relação ao produto de referência).

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza.

6.4 Características sensoriais:

- a) consistência untável;
- b) textura cremosa, fina e lisa;
- c) cor característica;
- d) sabor levemente ácido, característico; e
- e) odor característico.

7 INSPEÇÃO

7.1 Reserva-se o direito à Marinha do Brasil de proceder a inspeção no estabelecimento produtor ou no local do beneficiamento durante a fase de qualificação do produto para licitação.

7.2 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.

7.3 O requeijão será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do requeijão licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.





LEITE GELIFICADO

Especificação

MAR 71000/546B

22/FEV/2016

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por leite gelificado, o produto lácteo obtido a partir do leite por ação de agentes espessantes e/ou gelificantes, mantendo-se o leite como ingrediente principal.

3 CLASSIFICAÇÃO

O leite gelificado para fornecimento na Marinha deverá ser de consistência semi-sólida, obtido do leite através de espessantes e/ou gelificantes, ao qual se poderá adicionar edulcorantes, aromas e outros ingredientes permitidos em alimentos, necessários a sua tecnologia.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

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

Lei 8.078/1990 Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
PR

Decreto 2.244/1997 Aprova o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado no D.O.U. de 05/06/1997.
MAPA

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/546A/2014

Palavra-chave: Leite Gelificado

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

| | |
|---|---|
| RDC 12/2001 ANVISA/ MS | Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 10/01/2001. |
| IN 22/2005 MAPA | Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 25/11/2005. |
| IN 68/2006 SDA/MAPA | Oficializa os Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos, em conformidade com o anexo desta Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 14/12/2006. |
| IN 36/2011 MAPA | Estabelece os requisitos para adesão dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, individualmente ou por meio de consórcios, ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, integrado pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 26/07/2011. |
| RDC 14/2014 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico que Estabelece os Requisitos Mínimos para Avaliação de Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas e seus Limites de Tolerância, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 31/03/2014. |
| Instituto Adolfo Lutz – IAL | Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. |

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O leite gelificado deverá ser elaborado com leite integral e/ou reconstituído.

5.2 O leite gelificado deverá ser envasado em potes plásticos hermeticamente fechados, contendo de 100 a 200 ml. Os potes deverão ser rotulados e acondicionados em caixa de papelão.

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

5.3 O produto, entregue no final do processo licitatório, deverá ser idêntico às amostras dos itens apresentados na fase de análise, tanto em tamanho, conteúdo, tipo de embalagem e qualidade.

5.4 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

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



5.4.1 A marcação dos potes deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

- 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 do Serviço de Inspeção Federal (SIF/DIPOA) ou do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA);
- g) conservação do produto;
- h) marca comercial do produto;
- i) identificação do lote;
- j) data de fabricação e prazo de validade;
- k) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº/___ ou Registro no SISBI/POA sob nº/___; e
- l) composição do produto (composição nutricional).

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

5.4.2.1 A gravação ou marcação deverá permitir identificar o lote a que pertence o produto, de forma que seja visível, legível e indelével.

5.5 O leite gelificado deverá ser conservado em temperatura inferior a 10 °C, inclusive durante o transporte.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:

- a) Coliformes a 45 °C máx. 5 NMP/g ;
- b) Estafilococos coagulase positiva máx. 5×10^2 UFC/g; e
- c) Salmonella sp ausência em 25 g.

6.2 Características físico-químicas:

Corante artificial ausente.

6.3 Características macroscópicas:

Ausência de sujidades e elementos estranhos ao produto.

6.4 Características sensoriais:

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



7 INSPEÇÃO

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

7.2 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.

7.3 O leite gelificado será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do leite gelificado licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado em caso contrário.





MANTEIGA

Especificação

MAR 71000/547B

22/FEV/2016

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por manteiga o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processo tecnologicamente adequado. A manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea.

3 CLASSIFICAÇÃO

A manteiga, para fornecimento na Marinha, deverá ser a manteiga com sal, extra ou de primeira qualidade, obtida do creme pasteurizado oriundo do leite da vaca adicionada de cloreto de sódio.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

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

Lei 8.078/1990 Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
PR

Portaria 146/1996 Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos, publicada no D.O.U. de 11/03/1996.
MAARA

Decreto 2.244/1997 Aprova o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado no D.O.U. de 05/06/1997.
MAPA

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/547A/2014

Palavra-chave: Manteiga

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

| | |
|--|---|
| RDC 12/2001 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 10/01/2001. |
| IN 22/2005 MAPA | Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 25/11/2005. |
| IN 68/2006 SDA/MAPA | Oficializa os Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos, em conformidade com o anexo desta Instrução Normativa, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 14/12/2006. |
| Portaria 153/2008 INMETRO | Determina a padronização do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos, publicada no D.O.U. de 21/05/2008. |
| IN 36/2011 MAPA | Estabelece os requisitos para adesão dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, individualmente ou por meio de consórcios, ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, integrado pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 26/07/2011. |
| RDC 14/2014 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico que Estabelece os Requisitos Mínimos para Avaliação de Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas e seus Limites de Tolerância, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 31/03/2014. |
| Instituto Adolfo Lutz – IAL | Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. |

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 A manteiga deverá ser embalada em potes plásticos próprios, hermeticamente fechados e rotulados, com peso de 200 a 500 g.

5.1.1 A manteiga deverá ser acondicionada em caixa de papelão adequada.

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

5.2 O produto, entregue no final do processo licitatório, deverá ser idêntico às amostras dos itens apresentados na fase de análise, tanto em tamanho, conteúdo, tipo de embalagem e qualidade.

5.3 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.



5.4 A marcação dos potes deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

- 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 do Serviço de Inspeção Federal (SIF/DIPOA) ou do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA);
- g) conservação do produto;
- h) marca comercial do produto;
- i) identificação do lote;
- j) data de fabricação e prazo de validade;
- k) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº/___ ou Registro no SISBI/POA sob nº/___; e
- l) composição do produto (composição nutricional).

5.4.1 Todos os potes deverão, necessariamente, ser gravados ou marcados, rotulados ou etiquetados com caracteres legíveis em lugar de destaque e de fácil visualização.

5.4.2 A gravação ou marcação deverá permitir identificar o lote a que pertence o produto, de forma que seja visível, legível e indelével.

5.5 A manteiga deverá ser conservada em temperatura inferior a 10 °C, inclusive durante o transporte.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:

- a) Salmonella sp/25 g..... ausência;
- b) Estafilococos coagulase positiva..... máx. 10² UFC/g; e
- c) Coliformes a 45 °C máx. 10 NMP/g.

6.2 Características físico-químicas:

- a) matéria gorda mín. 80 g/100 g;
- b) umidade máx. 16 g/100 g;
- c) extrato seco desengordurado máx. 2 g/100 g;
- d) acidez na gordura máx. 3 milimoles/100 g de matéria gorda;
- e) índice de peróxido máx. 1 (meq. de peróxido/Kg matéria gorda); e
- f) cloreto de sódio máx. 2 g/100 g.

6.3 Características macroscópicas:

Ausência de sujidades e elementos estranhos ao produto.



6.4 Características sensoriais:

- a) aspectos consistência sólida, pastosa à temperatura de 20 °C;
- b) textura..... lisa uniforme, untosa, com distribuição uniforme de água (umidade);
- c) coloração branca amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração;
- d) odor aroma delicado, sem odor estranho; e
- e) sabor suave, característico, sem sabor estranho.

7 INSPEÇÃO

7.1 Reserva-se o direito à Marinha do Brasil de proceder a inspeção no estabelecimento produtor ou no local do beneficiamento durante a fase de qualificação do produto para licitação.

7.2 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.

7.3 A manteiga será submetida a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

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





QUEIJO MINAS FRESCAL

Especificação

MAR 71000/548B

29/MAR/2016

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Queijo minas frescal é o queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas.

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 O queijo minas frescal para fornecimento na Marinha deverá ser classificado como queijo semigordo, de muito alta umidade, devendo ser consumido fresco.

3.1.1 Entende-se como semigordo a avaliação do conteúdo de matéria gorda no extrato seco em percentagem.

3.1.2 Entende-se como de muita alta umidade a avaliação do conteúdo de umidade em percentagem.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

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

Lei 8.078/1990 Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
PR

Portaria 146/1996 Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Produtos Lácteos, publicada no D.O.U. de 11/03/1996.
MAARA

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/548A/2014

Palavra-chave: Queijo minas frescal

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

| | |
|--|---|
| Decreto 2.244/1997 MAPA | Aprova o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado no D.O.U. de 05/06/1997. |
| Portaria 352/1997 MAA | Aprova o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Queijo Minas Frescal, publicada no D.O.U. de 08/09/1997. |
| RDC 12/2001 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 10/01/2001. |
| RDC 175/2003 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 09/07/2003. |
| IN 04/2004 MAPA | Correção do teor de umidade no queijo minas frescal, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 05/03/2004. |
| IN 22/2005 MAPA | Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 25/11/2005. |
| IN 68/2006 SDA/MAPA | Oficializa os Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos, em conformidade com o anexo desta Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 14/12/2006. |
| IN 36/2011 MAPA | Estabelece os requisitos para adesão dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, individualmente ou por meio de consórcios, ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, integrado pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 26/07/2011. |
| Instituto Adolfo Lutz – IAL | Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. |

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O queijo minas frescal deverá ser fabricado com leite de vaca de boa qualidade, com massa dessorada não prensada, não maturada e salgada.

5.2 A forma do queijo minas frescal deverá ser cilíndrica, com peso na faixa de 0,5 a 2 Kg.

5.3 O queijo minas frescal deverá estar embalado em envoltório plástico, atóxico e próprio para o produto.

5.3.1 O queijo minas frescal deverá ser acondicionado em caixa de papelão adequada.



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

5.4 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.

5.5 Todos os envoltórios plásticos deverão, necessariamente, ser gravados ou marcados, rotulados ou etiquetados com caracteres legíveis em lugar de destaque e de fácil visualização.

5.5.1 A gravação ou marcação deverá permitir identificar o lote a que pertence o produto, de forma que seja visível, legível e indelével.

5.6 A marcação do envoltório plástico 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 do Serviço de Inspeção Federal (SIF/DIPOA) ou do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA);
- g) conservação do produto;
- h) data de fabricação e prazo 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/_; e
- k) composição do produto.

5.7 O queijo minas frescal deverá ser conservado em temperatura não superior a 8 °C, inclusive durante o transporte.

5.8 O produto, entregue no final do processo licitatório, deverá ser idêntico às amostras dos itens apresentados na fase de análise, tanto em tamanho, conteúdo, tipo de embalagem e qualidade.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:

- a) Estaf. coag. Positiva..... máx. 5×10^2 /g;
- b) Salmonella sp aus. em 25 g;
- c) Coliformes a 45 °C máx. 5×10^2 /g; e
- d) Listéria monocytogenes aus. em 25 g.

6.2 Características macroscópicas:

Ausência de impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.



6.3 Características físico-químicas:

- a) umidade..... mín. 55,0 g/100 g; e
- b) matéria gorda no extrato seco de 25,00 a 44,90 g/100 g.

6.4 Características sensoriais:

- a) consistência branda, mole;
- b) textura lisa;
- c) cor esbranquiçada;
- d) sabor suave ou levemente ácido;
- e) odor suave, característico;
- f) crosta não possui ou crosta fina; e
- g) olhadura eventualmente algumas olhaduras mecânica.

7 INSPEÇÃO

7.1 Reserva-se o direito à Marinha do Brasil de proceder a inspeção no estabelecimento produtor ou no local do beneficiamento durante a fase de qualificação do produto para licitação.

7.2 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.

7.3 O queijo minas frescal será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do queijo minas frescal licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado em caso contrário.





QUEIJO PARMESÃO

Especificação

MAR 71000/549B

06/ABR/2016

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

2.1 Queijo parmesão é o queijo maturado por, no mínimo, seis meses, obtido por coagulação do leite por ação do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas.

2.2 Entende-se por queijo maturado o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo.

3 CLASSIFICAÇÃO

O queijo parmesão para fornecimento na Marinha, deverá ser classificado como queijo de baixa umidade, semigordo e maturado.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

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

Lei 8.078/1990 Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
PR

Portaria 146/1996 Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Produtos Lácteos, publicada no D.O.U. de 11/03/1996.
MAARA

Decreto 2.244/1997 Aprova o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado no D.O.U. de 05/06/1997.
MAPA

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/549A/2014

Palavra-chave: Queijo Parmesão

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

| | |
|--|---|
| Portaria 353/1997 MAA | Aprova o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Queijo Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito e Sbrinz, publicada no D.O.U. de 08/09/1997. |
| RDC 12/2001 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 10/01/2001. |
| RDC 360/2003 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 26/12/2003. |
| IN 22/2005 MAPA | Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 25/11/2005. |
| IN 68/2006 SDA/MAPA | Oficializa os Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos, em conformidade com o anexo desta Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 14/12/2006. |
| IN 36/2011 MAPA | Estabelece os requisitos para adesão dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, individualmente ou por meio de consórcios, ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, integrado pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 26/07/2011. |
| RDC 14/2014 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico que Estabelece os Requisitos Mínimos para Avaliação de Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas e seus Limites de Tolerância, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 31/03/2014. |
| Instituto Adolfo Lutz – IAL | Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. |

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O queijo parmesão deverá ser fabricado com leite de vaca, com massa cozida prensada e maturado por, no mínimo, seis meses, de consistência dura, maciça, seca, própria para ralar, textura compacta com odor e sabor picante e forte, crosta firme e lisa.

5.2 A forma do queijo parmesão deverá ser cilíndrica, faces planas, perfil ligeiramente convexo e com peso mínimo de 2 Kg.

5.3 O queijo parmesão deverá estar embalado em envoltório plástico, atóxico e próprio para o produto.



5.3.1 O queijo parmesão deverá ser acondicionado em caixa de papelão adequada.

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

5.4 O produto, entregue no final do processo licitatório, deverá ser idêntico às amostras dos itens apresentados na fase de análise, tanto em tamanho, conteúdo, tipo de embalagem e qualidade.

5.5 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.

5.6 Todos os envoltórios plásticos deverão, necessariamente, ser gravados ou marcados, rotulados ou etiquetados com caracteres legíveis em lugar de destaque e de fácil visualização.

5.6.1 A gravação ou marcação deverá permitir identificar o lote a que pertence o produto, de forma que seja visível, legível e indelével.

5.7 A marcação do envoltório plástico deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

- 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 do Sistema de Inspeção Federal (SIF/DIPOA) ou do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA);
- g) conservação do produto;
- h) marca comercial do produto;
- i) identificação do lote;
- j) data de fabricação e prazo de validade;
- k) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº/____ ou Registro no SISBI/POA sob nº/____; e
- l) composição do produto (composição nutricional).

5.8 O queijo parmesão deverá ser conservado a uma temperatura não superior a 25 °C, inclusive no transporte.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:

- a) Estafilococos coagulase positiva máx. 10^3 /g;
- b) Salmonella sp aus. em 25 g; e
- c) Coliformes a 45 °C máx. 10^2 /g.



6.2 Características físico-químicas:

- a) umidade..... máx. 35,9 g/100 g; e
- b) matéria gorda no extrato seco mín. 32 g/100 g.

6.3 Características macroscópicas:

Ausência de impurezas e substâncias estranhas de quaisquer natureza.

6.4 Características sensoriais:

- a) consistência..... dura;
- b) textura..... compacta, quebradiça e granulosa;
- c) cor branca amarelada e ligeiramente amarelada;
- d) sabor salgado, levemente picante;
- e) odor característico;
- f) crosta lisa, consistente, bem formada, recoberta com revestimentos apropriados, aderidos ou não; e
- g) olhadura não possui olhos. Eventualmente poderá apresentar alguns olhos pequenos e algumas olhaduras mecânicas.

7 INSPEÇÃO

7.1 Reserva-se o direito à Marinha do Brasil de proceder a inspeção no estabelecimento produtor ou no local do beneficiamento durante a fase de qualificação do produto para licitação.

7.2 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.

7.3 O queijo parmesão será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do queijo parmesão licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado em caso contrário.





MILHO EM CONSERVA

Especificação

MAR 71000/594

06/ABR/2005

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento de milho em conserva para o consumo nos navios e estabelecimentos da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por milho em conserva, o produto envasado praticamente cru, reidratado ou pré-cozido, imerso ou não em líquido de cobertura apropriado, submetido a processamento tecnológico antes ou depois do fechamento hermético nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração.

3 CLASSIFICAÇÃO

O milho em conserva, para fornecimento na Marinha, deverá ser preparado com sementes inteiras e sadias.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto Lei 986/69 Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no DOU em 21/10/69.

Resolução RDC 352/2002 Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva, publicada no DOU em 08/01/2003.

Portaria 326/97 SVS/MS Aprova o Regulamento Técnico sobre "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos", publicada no DOU em 01/08/97.

Resolução RDC 175/2003 Aprova o Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados, publicada no DOU em 09/07/2003.

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

Palavra-chave: milho em conserva.

Propriedade da Marinha do Brasil

3 páginas

| | |
|-----------------------------------|--|
| Resolução RDC 12/2001 | Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, de 02/02/01. |
| Resolução RDC 275/2002 | Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, publicada no DOU em 23/10/2003. |
| Lei 8078/90 | Código de Defesa do Consumidor, publicada no DOU em 12/09/90. |
| IAL- Instituto Adolfo Lutz | Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. |

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O produto deverá ser preparado com sementes sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. Os grãos deverão estar íntegros.

5.2 A solução que conserva o produto deverá apresentar-se límpida.

5.3 O milho em conserva, quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberta, pode conservar-se aproximadamente por 12 (doze) meses, em local seco e ventilado, com a temperatura oscilando entre +30 e +40°C.

5.4 O milho em conserva deverá estar embalado em latas de folha de flandres hermeticamente fechadas, acondicionadas em caixa de papelão ondulado.

5.5 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

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

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

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

- a) número do lote;
- b) data de fabricação e prazo ou data de validade;



- c) identificação do responsável pelo produto;
- d) número de registro nos órgãos competentes; e
- e) peso líquido do produto.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

- a) pH..... máx. 6,0.

A conserva deverá estar isenta de fermentações e sem turvação.

6.2 Características microbiológicas:

- a) Salmonelas sp ausência em 25 g;
- b) Coliformes a 45° C máx. 10²/g; e
- c) Estaf. coag. pos. máx 10³/g.

6.3 Características macroscópicas:

Ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas.

6.4 Características sensoriais:

- a) aspecto característico;
- b) cor amarelo;
- c) odor característico; e
- d) sabor característico.

7 INSPEÇÃO

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

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

7.3 O milho será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos no item 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

8.1 A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do milho em conserva licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado em caso contrário.







BATATA PALHA

Especificação

MAR 71000/625

30/OUT/2006

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por batata palha, para efeito desta Especificação, a preparação culinária de batatas inglesa (*solanum tuberosum*) cortadas previamente em tiras, palitos finíssimos e, posteriormente, fritas em óleo vegetal.

3 CLASSIFICAÇÃO

A batata palha, para o fornecimento na Marinha, deverá estar pronta para o consumo, não necessitando da adição de outros ingredientes.

4 DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Os documentos abaixo listados são partes integrantes desta Norma:

Decreto-Lei 986/69 Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. em 21/10/1969.

Lei 8.078/90 Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. em 12/09/1990.

Portaria 326/97 SVS/MS Aprova o Regulamento Técnico sobre Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos, da Secretaria de Vigilância Sanitária - SVS, publicada no D.O.U. em 01/08/1997.

Resolução RDC 12/2001 Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 12/2001, publicada no D.O.U. em 10/01/2001.

Resolução RDC 275/2002 Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 275/2002, publicada no D.O.U. em 23/10/2003.

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

Palavra-chave: Batata palha

Propriedade da Marinha do Brasil

3 páginas

| | |
|---------------------------------------|---|
| Resolução RDC 175/2003 | Aprova Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 175/2003, publicada no D.O.U. em 09/07/2003. |
| Resolução RDC 273/2005 | Aprova o Regulamento Técnico para Misturas para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos para o Consumo, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 273/2005, publicada no D.O.U. em 23/07/2005. |
| Instituto Adolfo Lutz -IAL | Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – Vol1. |

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 A batata palha será obtida a partir de batatas inglesa integras, descascadas, cortadas finamente, e fritas em óleos vegetais de qualidade.

5.2 A batata palha, quando tecnicamente processada em sua embalagem original, não aberta, conserva-se, por pelo menos 90 (noventa) dias, em local seco e ventilado, protegido da ação direta de raios solares, produtos contaminantes, insetos e roedores.

5.3 A batata palha deverá estar embalada em sacos de polipropileno biorientado (PPBO) atóxico, com peso de 0,5 a 1 kg cada, acondicionados em caixas de papelão com peso líquido total de 10 a 20 kg por caixa.

5.3.1 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

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

5.3.2 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada com as indicações do subitem 5.3.3, em lugar de destaque e de fácil visualização.

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

- número do lote;
- data de embalagem e prazo ou data de validade;
- número de registro no Órgão competente do Ministério da Saúde;
- identificação do responsável pelo produto e que pertence à Marinha do Brasil;
- número de registro do responsável no respectivo Conselho de classe;
- peso líquido do produto; e
- código de barras para identificação do produto e de outros dados de produção.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

Ranço negativo.



6.2 Características microbiológicas:

- a) Salmonella sp ausência em 25g;
- b) Coliformes a 45°C máx. 10² /g;
- c) Estaf. Coag. positiva máx. 10³ /g; e
- d) B. cereus máx. 5x10³ /g.

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização.

6.4 Características sensoriais:

- a) textura crocante;
- b) cor amarelada;
- c) odor característico; e
- d) sabor característico.

7 INSPEÇÃO

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

7.2 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.

7.3 A batata palha será submetida a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos no item 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção da batata palha licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado em caso contrário.





BATATA EM FLOCOS

Especificação

MAR 71000/626

14/NOV/2006

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento da batata em flocos nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende por batata em flocos, para efeitos desta Especificação, os flocos constituídos de batatas inglesa (*Solanum tuberosum*) cozidas, desidratadas e na forma de grânulos finos. Estes flocos são obtidos pela desidratação de batatas cozidas em secadores de tambor.

3 CLASSIFICAÇÃO

A batata em flocos, para fornecimento na Marinha, deverá ser classificada como substituto da batata *in natura*, para grandes volumes de pratos à base de batata, para preparos de purê, nhoque, pães, croquetes, sopas e cozidos.

4 DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Os documentos abaixo listados são partes integrantes desta Norma:

Decreto-lei 986/69 Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. em 21/10/1969.

**Resolução 12/78
CNNPA** Aprova Normas Técnicas Especiais, do Estado de São Paulo, revista pela Comissão Nacional de Normas e Padrões de Alimentos – CNNPA, relativo a alimentos e bebidas, para efeito em todo território brasileiro, publicada no D.O.U. em 24/07/1978.

Lei 8.078/90 Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. em 12/09/1990.

**Portaria 326/97
SVS/MS** Aprova o Regulamento Técnico sobre Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, da Secretaria de Vigilância Sanitária - SVS, publicada no D.O.U. em 01/08/1997.

**Resolução RDC
12/2001** Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada - RDC 12/2001, publicada no D.O.U. em 10/01/2001.

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

Palavra-chave: Batata em flocos

Propriedade da Marinha do Brasil

3 páginas

- Resolução RDC 275/2002** Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 275/2002, publicada no D.O.U. em 23/10/2003.
- Resolução RDC 175/2003** Aprova Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 175/2003, publicada no D.O.U. em 09/07/2003.
- Resolução RDC 360/2003** Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 360/2003, publicada no D.O.U. em 26/12/2003.
- Resolução RDC 273/2005** Aprova o Regulamento Técnico para misturas para o preparo de alimentos prontos para o consumo, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 273/2005, publicada no D.O.U. em 23/07/2005.
- Instituto Adolfo Lutz – IAL** Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – Vol1.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 A batata em flocos será obtida a partir de batatas integras, cozidas, desidratadas e na forma de grânulos finos.

5.2 A batata em flocos, quando tecnicamente processada em sua embalagem original, não aberto, deve conservar-se, por pelo menos 13 (treze) meses, em local seco e ventilado, protegido da ação direta de raios solares, produtos contaminantes, insetos e roedores.

5.3 A batata em flocos deverá estar embalada em sacos de polietileno e atóxico, com peso de 1kg cada, acondicionadas em caixas de papelão com peso líquido total de 6kg por caixa.

5.3.1 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

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

5.3.2 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada com as indicações do subitem 5.3.3, em lugar de destaque e de fácil visualização.

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

- número do lote;
- data de embalagem e prazo ou data de validade;
- número de registro no Órgão competente do Ministério da Saúde;



- d) identificação do responsável pelo produto e que pertence à Marinha do Brasil;
- e) número de registro do responsável no respectivo Conselho de classe;
- f) peso líquido do produto; e
- g) código de barras para identificação do produto e de outros dados de produção.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

Corante negativo.

6.2 Características microbiológicas:

- a) Salmonella sp ausência em 25g;
- b) Coliformes a 45°C máx. 10^2 /g; e
- c) B.cereus máx. 3×10^3 /g.

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização.

6.4 Características sensoriais:

- a) aspecto flocos;
- b) cor amarelo pálido;
- c) odor purê de batata;
- d) sabor (do produto pronto)..... sabor de purê de batata; e
- e) textura (do produto pronto)..... textura de purê de batata.

7 INSPEÇÃO

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

7.2 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.

7.3 A batata em flocos será submetida a exame de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos no item 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção da batata em flocos, licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.





MOLHO INGLÊS

Especificação

MAR 71000/628

17NOV/2006

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por molho inglês, para efeito desta Especificação, o produto obtido pela simples mistura de condimentos naturais ou elaborados, com adição de outras substâncias alimentícias aprovadas e apresentadas sob a forma de pós, pastas, molhos, em emulsão ou suspensão.

3 CLASSIFICAÇÃO

O molho inglês, para fornecimento da Marinha, deverá ser classificado como um produto elaborado à base de extrato de carne, molho de soja, açúcar mascavo, vinagre e outros condimentos.

4 DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Os documentos abaixo listados são partes integrantes desta Norma:

Decreto-Lei 986/69 Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. em 21/10/1969.

Resolução 12/78 CNNPA Aprova as Normas Técnicas Especiais, do Estado de São Paulo, revistas pela CNNPA, relativas a alimentos (e bebidas), para efeito em todo território brasileiro, da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, publicada no D.O.U. em 24/07/1978.

Lei 8.078/90 Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. em 12/09/1990.

Portaria 326/97 SVS/MS Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, da Secretaria de Vigilância Sanitária – SVS, publicada no D.O.U. em 01/08/1997.

Resolução RDC 12/2001 Aprova o Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 12/2001, publicada no D.O.U. em 10/01/2001.

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

Palavra-chave: molho inglês

Propriedade da Marinha do Brasil

3 páginas

| | |
|--|--|
| Resolução RDC 275/2002 | Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 275/2002, publicada no D.O.U. em 23/10/2003. |
| Resolução RDC 175/2003 | Aprova o Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 175/2003, publicada no D.O.U. em 09/07/2003. |
| Resolução RDC 360/2003 | Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 360/2003, publicada no D.O.U. em 26/12/2003. |
| Instituto Adolfo Lutz – IAL | Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz - Vol1. |

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O molho inglês é um produto líquido obtido da mistura de condimentos.

5.2 O molho inglês, quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberta, deve conserva-se por 2 (dois) anos, em local seco e ventilado, protegido da ação direta de raios solares, produtos contaminantes, insetos e roedores.

5.3 O molho inglês deverá estar embalado em frascos de vidro e/ou polietileno (PET), hermeticamente fechados, contendo 150 ml cada e acondicionados em caixas de papelão ondulado contendo 12 ou 24 unidades por caixa.

5.3.1 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

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

5.3.2 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada com as indicações do subitem 5.3.3, em lugar de destaque e de fácil visualização.

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

- número do lote;
- data de embalagem e prazo ou data de validade;
- número de registro no Órgão competente do Ministério da Saúde;
- identificação do responsável pelo produto e que pertence à Marinha do Brasil;
- número de registro do responsável no respectivo Conselho de Classe;
- peso líquido do produto; e
- código de barras para identificação do produto e de outros dados de produção.



6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

Corante artificial ausência.

6.2 Características microbiológicas:

- a) Coliformes a 45°C máx. 5x10/g;
b) Estaf. Coag. positiva máx. 10²/g; e
c) Salmonella sp ausência em 25g.

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

6.4 Características sensoriais:

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

7 INSPEÇÃO

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

7.2 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.

7.3 O molho inglês será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos no item 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do molho inglês, licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado em caso contrário.





PÓ PARA PUDIM COM LEITE

Especificação

MAR 71000/629B

01/NOV/2016

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do pó para pudim com leite para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por pó para pudim com leite o produto constituído de açúcar refinado, amidos ou féculas pré-gelatinizadas, espessantes, leite e outras substâncias aprovadas. Os pós de preparo instantâneo podem ser adicionados de sais de cálcio e fosfato tamponantes.

3 CLASSIFICAÇÃO

O pó para pudim com leite, para o fornecimento na Marinha, poderá ser dos seguintes sabores:

- a) morango;
- b) chocolate;
- c) coco;
- d) baunilha; ou
- e) caramelo.

4 DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Os documentos abaixo listados são partes integrantes desta Norma:

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

Lei 8.078/1990 PR Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.

Portaria 326/1997 SVS/MS Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtos/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/629A/2014

Palavra-chave: Pó para Pudim com Leite

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

| | |
|--|--|
| RDC 12/2001 ANVISA/MS | Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 10/01/2001. |
| RDC 259/2002 ANVISA /MS | Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/09/2002. |
| RDC 360/2003 ANVISA /MS | Aprova o Regulamento Técnico Sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 26/12/2003. |
| IN 22/2003 MAPA /MS | Métodos Analíticos Físico-Químicos para Controle de Leite e Produtos Lácteos, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 02/05/2003. |
| RDC 273/2005 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico Para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para o Consumo, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/09/2005. |
| RDC 14/2014 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas e seus limites de tolerância, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 31/03/2014. |
| Instituto Adolfo Lutz – IAL | Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. |

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O pó para preparo de pudim com leite deve ser produzido com ingredientes são, limpos e de primeira qualidade.

5.2 O pó para preparo de pudim com leite, quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberta deverá conservar-se por no mínimo 6 (seis) meses, em local seco, ventilado e protegido da ação direta de raios solares, produtos contaminantes e pragas.

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

5.3 O produto, entregue no final do processo licitatório, deverá ser idêntico às amostras dos itens apresentados na fase de análise, tanto em tamanho, conteúdo, tipo de embalagem e qualidade.

5.4 O pó para preparo de pudim com leite deverá estar embalado em sacos atóxicos de poliéster com polietileno e aluminizado, com peso de 1 Kg cada, acondicionados em caixas de papelão com peso líquido total de 10 a 20 Kg por caixa.



5.5 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.

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

5.6.1 A gravação ou marcação deverá permitir identificar o lote a que pertence o produto, de forma que seja visível, legível e indelével.

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

- a) denominação de venda do alimento;
- b) lista de ingredientes;
- c) conteúdo líquido;
- d) identificação de origem (nome ou razão social, CNPJ e endereço);
- e) identificação do lote; e
- f) prazo de validade.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:

- a) *Bacillus cereus* máx. 10^3 UFC/g;
- b) Coliformes a 45 °C máx. 5×10 NMP/g;
- c) *Salmonella* sp ausência em 25 g; e

6.2 Características macroscópicas:

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

6.3 Características sensoriais:

- a) aspecto pó fino ou granulado;
- b) cor de acordo com os componentes;
- c) odor próprio, de acordo com os componentes; e
- d) sabor próprio, de acordo com os componentes.

6.3.1 Após o preparo, o pudim será também avaliado quanto às características sensoriais.

7 INSPEÇÃO

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




7.2 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.

7.3 O pó para pudim com leite será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do pó para pudim com leite licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.



| | | |
|---|--|------------------------------------|
|  | BACON DEFUMADO Especificação | MAR 71000/640A 08/ 02/ 2021 |
|---|--|------------------------------------|

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por Bacon, para efeito desta Especificação, o produto cárneo industrializado, obtido do corte da parede torácico-abdominal dos suínos, que vai do esterno ao púbis, sem costela, com ou sem pele, adicionado de ingredientes e submetido ao processo térmico adequado de defumação.

3 CLASSIFICAÇÃO

O Bacon, para fornecimento na Marinha, deverá tratar-se de um produto defumado, nos cortes em fatias ou cubos.

4 DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Os documentos abaixo listados são partes integrantes desta Norma:

| | |
|-----------------------------|--|
| Decreto-Lei 986/69 | Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969. |
| Lei 8.078/90 PR | Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990. |
| Portaria 711/95 MAPA | Aprova as Normas Técnicas de Instalações e Equipamentos para Abate e Industrialização de Suínos, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, publicada no D.O.U. de 03/11/1995. |
| Portaria 368/97 MAPA | Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores /Industrializadores de Alimentos, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, publicada no D.O.U. de 08/09/1997. |

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/640/2007

Palavra-chave: Bacon

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

| | |
|---|---|
| IN 21/2000 MAPA | Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Patê, Bacon ou Barriga Defumada e de Lombo Suíno, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, publicada no D.O.U de 03/08/2000. |
| RDC 275/2002 ANVISA/MS | Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 23/10/2002. |
| RDC 360/2003 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional, publicada no D.O.U de 26/12/2003. |
| RDC 359/2003 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional, publicada no D.O.U. de 23/12/2003. |
| IN 22/2005 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem animal embalado, publicada no D.O.U. de 24/11/2005. |
| Instituto Adolf Lutz–IAL | Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição, 1ª edição digital, São Paulo, 2008. |
| RDC 14/2014 ANVISA/MS | Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências, publicada no D.O.U de 31/03/2014. |
| RDC 272/2019 ANVISA/MS | Estabelece os aditivos alimentares autorizados para uso em carnes e produtos cárneos, publicada no D.O.U de 18/03/2019. |
| RDC 331/2019 ANVISA/MS | Dispõe sobre os Padrões Microbiológicos de Alimentos e sua aplicação, publicada no D.O.U. de 26/12/2019. |
| IN 60/2019 ANVISA/MS | Estabelece as Listas de Padrões Microbiológicos para Alimentos, publicada no D.O.U. de 26/12/2019. |
| Decreto 10.468/2020 | nº Altera o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem animal, publicado no D.O.U. de 18/08/2020. |



5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O Bacon defumado deverá apresentar-se sem manchas esverdeadas e parasitas.

5.2 O Bacon, em fatias ou cubos, deverão ser manipulados, armazenados e transportados em local próprio, de forma que não fiquem expostos à contaminação ou sofram adição de qualquer substância nociva para o consumo humano.

5.3 O Bacon, quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberta, pode conservar-se por 60 dias, em câmaras frigoríficas com temperatura entre +4°C e +8°C.

5.3.1 O bacon deverá estar embalado em sacos de polietileno atóxico, transparente e hermeticamente vedado, com peso de 1 a 5kg, acondicionados em caixas de papelão com peso líquido total de 10kg cada.

5.4 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.

5.4.1 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada com as indicações do subitem 5.4.2, em lugar de destaque e de fácil visualização.

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

- a) data de embalagem e prazo ou data de validade;
- b) identificação do lote;
- c) carimbo oficial do Serviço Inspeção Federal (SIF);
- d) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº ___ ;
- e) identificação de origem (nome ou razão social, CNPJ e endereço);
- f) peso líquido do produto; e
- g) instruções de conservação.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

Devido a natureza anatômica da matéria-prima, os parâmetros físico-químicos do produto são dispensáveis pela sua alta variabilidade, exceto os previstos na Legislação de Aditivos Intencionais.

6.2 Características microbiológicas:

- a) *Salmonella* sp ausência em 25g;
- b) *Escherichia coli* Menor que 10 NMP/mL; e
- c) Estafilococos coag. positiva..... Máx. 5 X10² UFC/g.

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização.



6.4 Características sensoriais:

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

7 INSPEÇÃO

7.1 Reserva-se o direito à Marinha do Brasil de proceder à inspeção no estabelecimento produtor ou no local de beneficiamento durante a fase de qualificação do produto para licitação.

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

7.3 O Bacon defumado será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos no item 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do bacon defumado licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam às exigências, ou rejeitado em caso contrário.





DOCE DE LEITE EM PASTA

MAR 71000/641
04/MAIO/2007

Especificação

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento de doce de leite em pasta para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por doce de leite, o produto resultante da cocção de leite com açúcar, podendo ser adicionado de outras substâncias alimentícias permitidas, até concentração conveniente e parcial caramelização.

O produto é designado "doce de leite" ou "doce de leite" seguido da substância adicionada que o caracteriza. Ex: "doce de leite com chocolate".

3 CLASSIFICAÇÃO

O doce de leite em pasta, para fornecimento na Marinha, deverá ser de consistência cremosa ou pastosa.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

| | |
|-----------------------------------|--|
| Decreto Lei 986/69 | Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. em 21/10/69. |
| Resolução CNNPA 12/78 | Normas Técnicas de Alimentos, Comissão Nacional de Normas e Padrões de Alimentos, da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA 12/78, publicada no D.O.U. em 24/07/78. |
| Lei 8.078/90 | Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. em 12/09/90. |
| Portaria 326/97 SVS/MS | Aprova o Regulamento Técnico sobre "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos", da Secretaria de Vigilância Sanitária, publicada no D.O.U. em 01/08/97. |

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

Palavra-chave: doce de leite em pasta

Propriedade da Marinha do Brasil

3 páginas

| | |
|------------------------------------|---|
| Resolução - RDC 12/2001 | Aprova o Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada - Resolução da Diretoria Colegiada - RDC 12/2001, publicada no D.O.U. em 10/01/2001. |
| Resolução - RDC 175/2003 | Aprova o Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada - RDC 175/2003, publicada no D.O.U. em 09/07/2003. |
| Instituto Adolfo Lutz – IAL | Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. |

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O doce de leite em pasta deverá estar embalado em latas de folhas de flandres, hermeticamente fechados, com peso líquido de 1 Kg e 10 Kg, acondicionados em caixa de papelão.

5.2 O doce de leite em pasta, quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberta, pode conservar-se por 12 (doze) meses, em local seco e ventilado, com temperatura oscilando entre +30 e + 40 °C.

5.3 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.

5.3.1 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada com as indicações do subitem 5.3.2, em lugar de destaque e de fácil visualização.

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

- a) número do lote;
- b) data de embalagem e prazo ou data de validade;
- c) número de registro no Órgão competente do Ministério da Saúde;
- d) identificação do responsável pelo produto;
- e) número de registro do responsável no respectivo Conselho de Classe;
- f) peso líquido do produto; e
- g) código de barras para identificação do produto e de outros dados de produção.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:



- a) glicídios não redutores, em amido..... máx. 2,0% p/p;
- b) glicídios não redutores, em sacarose..... máx. 60% p/p;
- c) lipídios..... mín. 2,0% p/p;
- d) protídios..... mín. 6,0% p/p;
- e) resíduo mineral fixo..... máx. 2,0%p/p;
- f) acidez..... máx. 5% v/p; e
- g) umidade..... máx. 30% p/p.

6.2 Características microbiológicas:

- a) Coliformes a 45 °C máx. 5x10/g ;
- b) Estaf. Coag. Positiva máx. 10²/g ; e
- c) Salmonella ausência em 25/g .

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização.

6.4 Características sensoriais:

- a) textura pastosa;
- b) aspecto próprio;
- c) cor amarelo-pardacenta;
- d) odor próprio; e
- e) sabor doce característico.

7 INSPEÇÃO

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

7.2 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.

7.3 O doce de leite em pasta será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos no item 6 especificados nesta Norma.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do doce de leite em pasta licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.





LINGUIÇA TOSCANA

Especificação

MAR 71000/646A

26/ABR/2016

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por linguiça toscana, para efeito desta Especificação, o produto cru e curado obtido exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína e ingredientes.

3 CLASSIFICAÇÃO

A linguiça toscana, para fornecimento na Marinha, deverá ser em gomos e embalado a granel ou a vácuo.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

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

Lei 8.078/1990 PR Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.

Portaria 368/1997 MAPA Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênic-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 08/09/1997.

Decreto 2.244/1997 MAPA Aprova o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado no D.O.U. de 05/06/1997.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão de Subsistência
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/646/2007

Palavra-chave: Linguiça Toscana

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

- Portaria 1002/1998**
SVS/MS Lista os Produtos, Comercializados no País, Enquadrando-os nas Sub-Categorias que Fazem Parte da Categoria 8 – Carnes e Produtos Cárneos, publicada no D.O.U. de 14/12/1998.
- Portaria 1004/1998**
SVA/MS Aprova o Regulamento Técnico: "Atribuição de Função de Aditivos, Aditivos e seus Limites Máximos de uso para a Categoria 8 - Carne e Produtos Cárneos", publicada no D.O.U. de 14/12/1998.
- IN 04/2000**
MAPA Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada de Mortadela, de Linguiça e de Salsicha, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 05/04/2000.
- RDC 12/2001**
ANVISA Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.
- RDC 275/2002**
ANVISA Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimento Produtores/Industrializadores de Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.
- RDC 175/2003**
ANVISA Aprova o Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 09/07/2003.
- RDC 359/2003**
ANVISA Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/12/2003.
- RDC 360/2003**
ANVISA Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, Tornando Obrigatória a Rotulagem Nutricional, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 26/12/2003.
- IN 22/2005**
MAPA Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 25/11/2005.
- IN 36/2011**
MAPA Estabelece os requisitos para adesão dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, individualmente ou por meio de consórcios, ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, integrado pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 26/07/2011.
- IN 44/2011**
SDA/MAPA Altera o subitem 4.1.2 do Anexo III da Instrução Normativa nº 4 de 31 de março de 2000, Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Linguiça, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 08/12/2011.



5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 A linguiça toscana deverá estar embalada em sacos de polietileno atóxico, transparente hermeticamente vedado (à vácuo) ou a granel, com peso de 1 a 5 Kg, acondicionados em caixas de papelão com peso líquido total de 10 a 20 Kg cada.

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

5.2 O produto, entregue no final do processo licitatório, deverá ser idêntico às amostras dos itens apresentados na fase de análise, tanto em tamanho, conteúdo, tipo de embalagem e qualidade.

5.3. Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

- a) limpeza;
- b) resistência;
- c) bom estado de conservação e higiene;
- d) características que atendam as especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento; e
- e) as caixas de papelão deverão estar livres de umidade externa.

5.3.1 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 do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA);
- g) conservação do produto;
- h) data de fabricação e prazo de validade;
- i) identificação do lote;
- j) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n°/___ ou Registro no SISBI/POA sob n°/___; e
- k) composição do produto.

5.3.2 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser gravada ou marcada, rotulada ou etiquetada com as indicações do subitem 5.3.1, em lugar de destaque e de fácil visualização.

5.3.2.1 A gravação ou marcação deverá permitir identificar o lote a que pertence o produto, de forma que seja visível, legível e indelével.

5.4 A linguiça toscana já elaborada deverá ser manipulada, armazenada e transportada em local próprio de forma que esteja protegida da contaminação e deteriorização.

5.4.1 A linguiça toscana deverá ser transportada em caminhão frigorífico adequado a este fim, dotado de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade própria de refrigeração.



5.5 A linguiça toscana deverá ser conservada, até e durante a sua expedição, a uma temperatura máxima de 12 °C.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:

- a) Salmonella sp ausência em 25 g;
- b) Estafilococos coag. pos. máx. 5×10^3 UFC/g;
- c) Coliformes a 45 °C 5×10^3 NMP/g; e
- d) C. sulfito redutor a 46 °C máx. 3×10^3 UFC/g.

6.2 Condições físico-químicas:

- a) umidade máx. 70 %;
- b) gordura máx. 30 %;
- c) proteína mín. 12 %; e
- d) teor de cálcio em base seca 0,1 %.

6.3 Características macroscópicas:

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização.

6.4 Características sensoriais:

- a) textura característica;
- b) coloração característica, não deverá possuir manchas esverdeadas
- c) odor característico; e
- d) sabor característico.

7 INSPEÇÃO

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

7.2 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.

7.3 A linguiça toscana será submetida a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção da linguiça toscana licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.





LINGUIÇA PAIO

Especificação

MAR 71000/647A

26/ABR/2016

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

2.1 Entende-se por linguiça o produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado.

2.2 Entende-se por linguiça paio, para efeito desta especificação, o produto obtido de carne suína e bovina, embutido em tripa natural ou artificial comestível, curado, adicionado de ingredientes, submetido a ação do calor com defumação, sendo o processo de fabricação (tecnológico), o de cozimento; e adicionada de Carne Mecanicamente Separada (CMS)

2.2.1 Entende-se por CMS a carne obtida por processo mecânico de moagem e separação de ossos de animais de açougue, destinada a elaboração de produtos cárneos específicos.

3 CLASSIFICAÇÃO

A linguiça paio, para fornecimento na Marinha, deverá ser cozida e defumada.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

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

Lei 8.078/1990 PR Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.

Decreto 2.24419/97 MAPA Aprova o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado no D.O.U. de 05/06/1997.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão de Subsistência
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/647/2007

Palavra-chave: Linguiça Paio

Propriedade da Marinha do Brasil

5 páginas

- Portaria 368/1997**
MAPA Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênic-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 08/09/1997.
- Portaria 1002/1998**
MS Lista os Produtos, Comercializados no País, Enquadrando-os nas Sub-Categorias que Fazem Parte da Categoria 8 – Carnes e Produtos Cárneos, publicada no D.O.U. de 14/12/1998.
- Portaria 1004/1998**
SVA/MS Aprova o Regulamento Técnico: "Atribuição de Função de Aditivos, Aditivos e seus Limites Máximos de uso para a Categoria 8 - Carne e Produtos Cárneos", publicada no D.O.U. de 14/12/1998.
- IN 04/2000**
MAPA Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada de Mortadela, de Linguiça e de Sal-sicha, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 05/04/2000.
- RDC 12/2001**
ANVISA Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.
- RDC 275/2002**
ANVISA Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimento Produtores/Industrializadores de Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.
- RDC 175/2003**
ANVISA Aprova o Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 09/07/2003.
- RDC 359/2003**
ANVISA Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/12/2003.
- RDC 360/2003**
ANVISA Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, Tornando Obrigatória a Rotulagem Nutricional, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 26/12/2003.
- IN 22/2005**
MAPA Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 25/11/2005.
- IN 44/2011**
SDA/MAPA Altera o subitem 4.1.2 do Anexo III da Instrução Normativa nº 4 de 31 de março de 2000, Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Linguiça, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 08/12/2011.



| | |
|-------------------------------------|---|
| IN 36/2011 MAPA | Estabelece os requisitos para adesão dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, individualmente ou por meio de consórcios, ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, integrado pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 26/07/2011. |
| Instituto Adolf Lutz-IAL | Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. |

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1. Na linguiça paio será permitida a utilização de até 20 % de Carne Mecanicamente Separada (CMS).

5.2 A linguiça paio deverá estar embalada em sacos de polietileno, transparente, hermeticamente vedado (à vácuo) e atóxico, com peso de 1 a 5 Kg, acondicionados em caixas de papelão adequada, com peso líquido total de 10 Kg cada.

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

5.3 O produto, entregue no final do processo licitatório, deverá ser idêntico às amostras dos itens apresentados na fase de análise, tanto em tamanho, conteúdo, tipo de embalagem e qualidade.

5.4 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

- limpeza;
- resistência;
- bom estado de conservação e higiene;
- características que atendam as especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento; e
- as caixas de papelão deverão estar livres de umidade externa.

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

- denominação (nome) de venda do produto;
- marca comercial do produto;
- identificação de origem (nome ou razão social, endereço e CNPJ);
- lista de ingredientes;
- conteúdos líquidos;
- carimbo oficial do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA);
- conservação do produto;
- data de fabricação e prazo de validade;
- identificação do lote;
- indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº/___ ou Registro no SISBI/POA sob nº/___; e
- composição do produto.



5.4.2 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser gravada ou marcada, rotulada ou etiquetada com as indicações do subitem 5.4.1, em lugar de destaque e de fácil visualização.

5.4.2.1 A gravação ou marcação deverá permitir identificar o lote a que pertence o produto, de forma que seja visível, legível e indelével.

5.4.2.2 Carne Mecanicamente Separada, deverá ser declarado no rótulo de forma clara a expressão "carne mecanicamente separada de ..." (espécie animal), além da obrigatoriedade de constar na relação de ingredientes a expressão "contém ..." ou "com CMS (espécie animal)".

5.5 A linguiça paio já elaborada deverá ser manipulada, armazenada e transportada em local próprio de forma que esteja protegida da contaminação e deteriorização.

5.5.1 A linguiça paio deverá ser transportada em caminhão frigorífico adequado a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade própria de refrigeração.

5.6 A linguiça paio deverá ser conservada, até e durante a sua expedição, sob uma temperatura máxima de 22 °C.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:

- a) Salmonella sp/25 g..... ausência;
- b) Estafilococos coagulase positiva .. máx. 5×10^3 UFC/g; e
- c) Coliformes a 45 °C máx. 10^3 UFC/g

6.2 Condições físico-químicas:

- a) umidade máx. 60 %;
- b) gordura máx. 35 %;
- c) proteína min. 14 %; e
- d) teor de cálcio em base seca máx. 0,3 %.

6.3 Características macroscópicas:

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização.

6.4 Características sensoriais:

- a) textura característica;
- b) coloração característica, não deverá possuir manchas esverdeadas.
- c) odor característico; e
- d) sabor característico.

7 INSPEÇÃO

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



7.2 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.

7.3 A linguiça paio será submetida a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção da linguiça paio licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.



| | |
|--|--|
| Decreto 2.244/1997 MAPA | Aprova o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado no D.O.U. de 05/06/1997. |
| Portaria 368/1997 MAPA | Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênic-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 08/09/1997. |
| Portaria 1002/1998 SVS/MS | Lista os Produtos, Comercializados no País, Enquadrando-os nas Sub-Categorias que Fazem Parte da Categoria 8 – Carnes e Produtos Cárneos, publicada no D.O.U. de 14/12/1998. |
| Portaria 1004/1998 SVA/MS | Aprova o Regulamento Técnico: "Atribuição de Função de Aditivos, Aditivos e seus Limites Máximos de uso para a Categoria 8 - Carne e Produtos Cárneos", publicada no D.O.U. de 14/12/1998. |
| IN 04/2000 MAPA | Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada de Mortadela, de Linguiça e de Sal-sicha, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 05/04/2000. |
| RDC 12/2001 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 10/01/2001. |
| RDC 275/2002 ANVISA | Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimento Produtores/Industrializadores de Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002. |
| RDC 175/2003 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 09/07/2003. |
| RDC 359/2003 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/12/2003. |
| RDC 360/2003 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, Tornando Obrigatória a Rotulagem Nutricional, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 26/12/2003. |



| | |
|--------------------------------------|---|
| IN 22/2005 MAPA | Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 25/11/2005. |
| IN 44/2011 SDA/MAPA | Altera o subitem 4.1.2 do Anexo III da Instrução Normativa nº 4 de 31 de março de 2000, Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Linguiça, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 08/12/2011. |
| IN 36/2011 MAPA | Estabelece os requisitos para adesão dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, individualmente ou por meio de consórcios, ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, integrado pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 26/07/2011. |
| Instituto Adolf Lutz-IAL | Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. |

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1. Na linguiça tipo calabresa será permitida a utilização de até 20 % de Carne Mecanicamente Separada (CMS).

5.2 A linguiça tipo calabresa deverá estar embalada em sacos de polietileno transparente, hermeticamente vedado (à vácuo) e atóxico, com peso de 1 a 5 Kg, acondicionados em caixas de papelão adequada, com peso líquido total de 10 Kg cada.

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

5.3 O produto, entregue no final do processo licitatório, deverá ser idêntico às amostras dos itens apresentados na fase de análise, tanto em tamanho, conteúdo, tipo de embalagem e qualidade.

5.4 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

- limpeza;
- resistência;
- bom estado de conservação e higiene;
- características que atendam as especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento; e
- as caixas de papelão deverão estar livres de umidade externa.

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

- denominação (nome) de venda do produto;
- marca comercial do produto;
- identificação de origem (nome ou razão social, endereço e CNPJ);



- d) lista de ingredientes;
- e) conteúdos líquidos;
- f) carimbo oficial do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA);
- g) conservação do produto;
- h) data de fabricação e prazo de validade;
- i) identificação do lote;
- j) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n°/___ ou Registro no SISBI/POA sob n°/___; e
- k) composição do produto.

5.4.2 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser gravada ou marcada, rotulada ou etiquetada com as indicações do subitem 5.4.1, em lugar de destaque e de fácil visualização.

5.4.2.1 A gravação ou marcação deverá permitir identificar o lote a que pertence o produto, de forma que seja visível, legível e indelével.

5.4.2.2 Carne Mecanicamente Separada, deverá ser declarado no rótulo de forma clara a expressão "carne mecanicamente separada de" (espécie animal), além da obrigatoriedade de constar na relação de ingredientes a expressão "contém ..." ou "com CMS (espécie animal)".

5.5 A linguiça tipo calabresa já elaborada deverá ser manipulada, armazenada e transportada em local próprio de forma que esteja protegida da contaminação e deteriorização.

5.5.1 A linguiça tipo calabresa deverá ser transportada em caminhão frigorífico adequado a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade própria de refrigeração.

5.6 A linguiça tipo calabresa deverá ser conservada, até e durante a sua expedição, a uma temperatura entre 2 e 8 °C.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:

- a) Salmonella sp/25 g..... ausência;
- b) Estafilococos coagulase positiva máx. 5×10^3 UFC/g; e
- c) Coliformes a 45 °C 10^3 NMP/g.

6.2 Condições físico-químicas:

- a) umidade máx. 60 %;
- b) gordura máx. 35 %;
- c) proteína mín. 14 %; e
- d) teor de cálcio em base seca máx 0,3 %.

6.3 Características macroscópicas:

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização.



6.4 Características sensoriais:

- a) textura característica;
- b) coloração característica, não deverá possuir manchas esverdeadas;
- c) odor característico; e
- d) sabor característico.

7 INSPEÇÃO

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

7.2 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.

7.3 A linguiça tipo calabresa será submetida a exames de laboratório, para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção da linguiça tipo calabresa licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.





ÁGUA MINERAL

Especificação

MAR 71000/650A

02/JULHO/2012

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por água mineral, para efeito desta Especificação, a água obtida diretamente de fontes naturais ou artificialmente captada, de origem subterrânea, caracterizada pelo conteúdo definido e constante de sais minerais e pela presença de oligoelementos e outros constituintes.

3 CLASSIFICAÇÃO

A água mineral, para fornecimento na Marinha, será classificada em:

3.1 Água mineral natural é aquela onde não há adição de dióxido de carbono.

3.2 Água mineral com gás é aquela onde há adição de dióxido de carbono.

4 DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Os documentos abaixo listados são partes integrantes desta Norma:

| | |
|-------------------------------------|---|
| Decreto-Lei 7841/1945 | Código de Águas Minerais, publicado no D.O.U. de 20/08/1945. |
| Decreto-Lei 986/1969 | Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969. |
| Lei 8.078/1990 | Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990. |
| RDC 105/1999 ANVISA / MS | Aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em Contato com Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 20/05/1999. |
| RDC 259/2002 ANVISA / MS | Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/09/2002. |

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão de Subsistência
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/650/2007

Palavra-chave: Água mineral

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

| | |
|---|---|
| RDC 274/2005 ANVISA / MS | Aprova o Regulamento Técnico para Águas Envasadas e Gelo, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/09/2005. |
| RDC 275/2005 ANVISA / MS | Aprova o Regulamento Técnico de Características Microbiológicas para Água Mineral Natural e Água Natural, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/09/2005. |
| RDC 173/2006 ANVISA / MS | Dispõe sobre o Regulamento Técnico e Lista de Verificação das Boas Práticas para Industrialização e Comercialização de Água Mineral Natural e de Água Natural, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 15/09/2006. |
| Portaria 358/2009 DNPM | Dispõe sobre o uso de embalagens plástico – garrafão retornável, Departamento Nacional de Produção Mineral – DNPM 358/2009, publicada no D.O.U. de 22/09/2009. |
| Instituto Adolf Lutz–IAL | Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – Vol1. |

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 A água mineral deverá ser inodora, incolor e insípida.

5.2. A água mineral natural deverá estar embalada em garrafas pet de 500 mL a 2,0 litros e/ou garrações PP (polipropileno) de 20 litros, enquanto que a água mineral com gás, em garrafas pet de 500 mL a 2,0 litros.

5.2.1 A água mineral natural embalada em garrafas pet (500 mL a 2,0 L), quando tecnicamente processada em sua embalagem original, não aberta, deverá conservar-se por, no mínimo, 12 (doze) meses.

5.2.2 A água mineral com gás embalada em garrafas pet (500 mL a 2,0 L), quando tecnicamente processada em sua embalagem original, não aberta, deverá conservar-se por, no mínimo, 4 (quatro) meses.

5.2.3 A água mineral natural embalada em garrações PP (polipropileno) de 20L, quando tecnicamente processada em sua embalagem original, não aberta, deverá conservar-se por, no mínimo, 2 (dois) meses.

5.2.4 Os garrações PP (polipropileno) retornáveis devem apresentar em suas embalagens a data limite de 03 (três) anos de validade impressas em alto ou baixo relevo, e a validade do seu conteúdo pintado na tampa ou próprio recipiente.

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



5.3 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.

5.3.1 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada com as indicações do subitem 5.3.2, em lugar de destaque e de fácil visualização.

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

- a) número do lote;
- b) data de embalagem e/ou prazo ou data de validade;
- c) identificação da origem (razão social, endereço do fabricante, CNPJ e o número de registro do estabelecimento junto à autoridade competente); e
- d) conteúdo do produto.

5.4 O produto entregue ao 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.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Condições físico-químicas:

- a) turbidez..... máx. 3 UT;
- b) cor aparente..... máx. 5 UH; e
- c) pH..... de 6,0 a 9,5.

6.2 Características microbiológicas:

- Coliformes à 35°C ausência em 100 mL; e
Coliformes à 45°C ausência em 100 mL.

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização

6.4 Características sensoriais:

- a) coloração incolor;
- b) odor inodora; e
- c) sabor insípida.

7 INSPEÇÃO

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

7.2 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.



7.3 A água mineral será submetida a exames de laboratório, para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 especificados nesta Norma.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção da água mineral licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.





SALSICHA

Especificação

MAR 71000/652A

29/MAR/2016

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por salsicha, para efeito desta especificação, o produto cárneo industrializado obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionados de ingredientes, embutido em envoltório natural, ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado.

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 A salsicha, para fornecimento na Marinha, deverá ser a do tipo Viena.

3.2 Entende-se por salsicha tipo Viena, a salsicha constituída de carnes bovina e/ou suína e Carne Mecanicamente Separada (CMS), miúdos comestíveis de bovino e/ou suíno (estômago, coração, língua, rins, miolos, fígado), tendões, pele e gorduras.

3.2.1 Entende-se por CMS a carne obtida por processo mecânico de moagem e separação de ossos de animais de açougue, destinada a elaboração de produtos cárneos específicos.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

| | |
|--|--|
| Decreto-Lei 986/1969 JM | Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969. |
| Lei 8.078/1990 PR | Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990. |
| Decreto 2.244/1997 MAPA | Aprova o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado no D.O.U. de 05/06/1997. |

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/652/SET/2007

Palavra-chave: Salsicha

Propriedade da Marinha do Brasil

5 páginas

| | |
|--|--|
| Portaria 368/1997 MAPA | Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 08/09/1997. |
| Portaria 1002/1998 SVS/MS | Lista os Produtos, Comercializados no País, Enquadrando-os nas Sub-Categorias que Fazem Parte da Categoria 8 – Carnes e Produtos Cárneos, publicada no D.O.U. de 14/12/1998. |
| Portaria 1004/1998 SVA/MS | Aprovar o Regulamento Técnico: "Atribuição de Função de Aditivos, Aditivos e seus Limites Máximos de uso para a Categoria 8 - Carne e Produtos Cárneos", publicada no D.O.U. de 14/12/1998. |
| IN 04/2000 MAPA | Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada de Mortadela, de Linguiça e de Salsicha, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 05/04/2000. |
| RDC 12/2001 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 10/01/2001. |
| RDC 275/2002 ANVISA | Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimento Produtores / Industrializadores de Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002. |
| RDC 175/2003 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 09/07/2003. |
| RDC 359/2003 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/12/2003. |
| RDC 360/2003 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, Tornando Obrigatória a Rotulagem Nutricional, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 26/12/2003. |
| IN 22/2005 MAPA | Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 25/11/2005. |



| | |
|-------------------------------------|---|
| IN 36/2011 SDA/MAPA | Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidades e Qualidades de Mortadela e Salsicha, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 14/10/2011. |
| IN 36/2011 MAPA | Estabelece os requisitos para adesão dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, individualmente ou por meio de consórcios, ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, integrado pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 26/07/2011. |
| Instituto Adolf Lutz–IAL | Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz . |

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 Na salsicha tipo Viena será permitida a utilização de até 40 % de Carne Mecanicamente Separada (CMS).

5.2 A salsicha deverá estar embalada em sacos de polietileno transparente hermeticamente vedado (a vácuo) e atóxico, com peso de 1 a 5 Kg, acondicionados em caixas de papelão com peso líquido total de 10 a 20 Kg cada.

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

5.3 O produto, entregue no final do processo licitatório, deverá ser idêntico às amostras dos itens apresentados na fase de análise, tanto em tamanho, conteúdo, tipo de embalagem e qualidade.

5.4 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

- a) limpeza;
- b) resistência;
- c) bom estado de conservação e higiene;
- d) características que atendam as especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento; e
- e) as caixas de papelão deverão estar livres de umidade externa.

5.4.1 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 prazo de validade;
- i) identificação do lote;
- j) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n°/___ ou Registro no SISBI/POA sob n°/___; e
- k) composição do produto.

5.4.2 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser gravada ou marcada, rotulada ou etiquetada com as indicações do subitem 5.4.1, em lugar de destaque e de fácil visualização.

5.4.2.1 A gravação ou marcação deverá permitir identificar o lote a que pertence o produto, de forma que seja visível, legível e indelével.

5.5 A salsicha já elaborada deverá ser manipulada, armazenada e transportada em local próprio de forma que não fique exposta à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano.

5.5.1 A salsicha deverá ser transportada em caminhão frigorífico adequado a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade própria de refrigeração.

5.6 A salsicha deverá ser conservada, até e durante a sua expedição, sob uma temperatura máxima de 12 °C.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:

- a) Salmonella sp ausência;
- b) Estafilococos coagulase positiva máx. 3×10^3 UFC/g;
- c) Clostridium sulfito redutor a 46 °C máx. 5×10^2 UFC/g; e
- d) Coliformes a 45 °C 10^3 NMP/g.

6.2 Condições físico-químicas:

- a) amido máx. 2,0 %¹;
- b) carboidratos totais..... máx 7,0 %¹;
- c) umidade máx 65 %;
- d) gordura máx 30 %;
- e) proteína mín 12 % e
- f) teor de cálcio em base seca 0,6 %.

(1) O somatório dos açúcares totais (carboidratos totais incluindo os de origem do amido ou da fécula) não deverá ultrapassar o teor de 7 % (sete por cento), sendo que o teor máximo de amido se limita a 2 % (dois por cento)

6.3 Características macroscópicas:

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização.

6.4 Características sensoriais:

- a) textura característica;
- b) coloração característica, sem manchas esverdeadas;



- c) odor característico; e
d) sabor característico.

7 INSPEÇÃO

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

7.2 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.

7.3 A salsicha será submetida a exames de laboratório, para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção da salsicha licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.





OVO DE CODORNA

Especificação

MAR 71000/656A

17/AGOSTO/2010

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por ovo de codorna, para efeito desta Especificação, os ovos provenientes da espécie *Coturnix coturnix japonica*.

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 O ovo de codorna será classificado como ovo de codorna em conserva.

3.2 Entende-se por ovo de codorna em conserva o produto resultante do tratamento do ovo sem casca, salgado e pasteurizado, devidamente aprovado pela Secretaria de Inspeção de Produto Animal (SIPA).

4 DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Os documentos abaixo listados são partes integrantes desta Norma:

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

Portaria 01/1990 MAPA Aprova as Normas Gerais de Inspeção de Ovos e Derivados, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, publicada no D.O.U. de 06/03/1990.

Lei 8.078/1990 Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.

Portaria 326/1997 SVS/MS Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, da Secretaria de Vigilância Sanitária – SVS, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão de Subsistência
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/656/08

Palavra-chave: Ovo de codorna

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

| | |
|---|--|
| Resolução RDC 12/2001 Anvisa/MS | Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, publicada no D.O.U. de 10/01/2001. |
| Resolução RDC 275/2002 Anvisa/MS | Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 23/10/2002. |
| Resolução RDC 175/2003 Anvisa/MS | Aprova o Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados, publicada no D.O.U. de 09/07/2003. |
| Resolução RDC 360/2003 Anvisa/MS | Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, Tornando Obrigatória a Rotulagem Nutricional, publicada no D.O.U. de 26/12/2003. |
| Instrução Normativa 22/2005 MAPA | Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal embalada, Publicado no D.O.U. de 25/11/2005. |
| Instituto Adolfo Lutz – IAL | Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – vol 1. |

5 CONDIÇÕES GERAIS

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

5.2 O ovo de codorna, quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberta deve conservar-se por no mínimo 01 (um) mês sob temperatura ambiente (25-35°C).

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

5.3 O ovo de codorna deverá estar em embalagem plástica transparente e atóxica, com peso drenado de 1,0 a 3,0 Kg.

5.3.1 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

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



5.3.2 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada com as indicações do subitem 5.3.3, em lugar de destaque e de fácil visualização.

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

- a) número do lote;
- b) data de fabricação e prazo ou data de validade;
- c) peso líquido e drenado do produto;
- d) identificação da origem (razão social, endereço completo e CNPJ);
- e) carimbo oficial de Inspeção Federal;
- f) número de registro ou código de identificação do estabelecimento do fabricante junto ao órgão oficial competente;
- g) ingredientes;
- h) conservação do produto; e
- i) código de barras para identificação do produto e outros dados de produção.

5.3.4 O produto, entregue ao final do processo licitatório, deverá ser idêntico as amostras dos itens apresentados na divisão Técnica do Depósito de Subsistência da Marinha do Rio de Janeiro na fase de análise, tanto em tamanho quanto em conteúdo e tipo de embalagem.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

pH 6,0 – 7,0.

6.2 Características microbiológicas:

- a) Coliformes a 45°C..... máx. 1 ufc/g;
- b) Estafilococcus coagulase positiva máx. 10² ufc/g; e
- c) Salmonella sp/25g ausência.

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização.

6.4 Características sensoriais:

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

7 INSPEÇÃO

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

7.2 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.



7.3 O ovo de codorna será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 especificados nesta Norma.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do ovo de codorna licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito, caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado, em caso contrário.





ÁGUA-DE-COCO

MAR 71000/657

Especificação

18/MARÇO/2008

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento da água-de-coco nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por água-de-coco, para efeito desta Especificação, o produto obtido da parte líquida do fruto do coqueiro (*Cocus nucifera L.*) por meio do processo tecnológico adequado, não diluído e não fermentado.

3 CLASSIFICAÇÃO

A água-de-coco, para fornecimento na Marinha, deverá ser classificada em:

- a) congelada; e
- b) esterilizada.

4 DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Os documentos abaixo listados são partes integrantes desta Norma:

| | |
|-------------------------------|---|
| Decreto Lei 986/69 | Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. em 21/10/1969. |
| Resolução CNNPA 12/78 | Aprova Normas Técnicas Especiais, do Estado de São Paulo, revista pela Comissão Nacional de Normas e Padrões de Alimentos – CNNPA, relativa a alimentos e bebidas, para efeito em todo território brasileiro, publicada no D.O.U. em 24/07/1978. |
| Lei 8.078/90 | Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. em 12/09/1990. |
| Portaria 326/97 SVS/MS | Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, da Secretaria de Vigilância Sanitária – SVS, publicada no D.O.U. em 01/08/1997. |
| Resolução RDC 12/2001 | Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 12/2001, publicada no D.O.U. em 10/01/2001. |

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

Palavra-chave: Água-de-coco

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

| | |
|---|--|
| Instrução Normativa nº39/2002 - MAPA | Aprova o Regulamento Técnico para Fixação da Identidade e Qualidade da Água-de-Coco, Instrução Normativa do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA – 39/2002, publicada no D.O.U. 28/04/2002. |
| Resolução RDC 259/2002 | Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 259/2002, publicada no D.O.U. 23/09/2002. |
| Resolução RDC 275/2002 | Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 275/2002, publicada no D.O.U. em 23/10/2002. |
| Resolução RDC 175/2003 | Aprova o Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 175/2003, publicada no D.O.U. em 09/07/2003. |
| Resolução RDC 359/2003 | Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para fins de Rotulagem Nutricional, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 359/2003, publicada no D.O.U. em 26/12/2003. |
| Resolução RDC 360/2003 | Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, Tornando Obrigatória a Rotulagem Nutricional, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 360/2003, publicada no D.O.U. em 26/12/2003. |
| Instituto Adolfo Lutz – IAL | Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – vol 1. |

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 A água-de-coco deverá ser obtida a partir de matéria-prima em bom estado sanitário, isento de substâncias estranhas à sua composição, e de componentes indicativos de alteração do produto ou de tecnologia de fabricação inadequada.

5.2 A água-de-coco, quando tecnicamente processada em sua embalagem original, não aberta, deve conservar-se por pelo menos 06 (seis) meses sob temperatura de -18°C quando congelada e sob temperatura ambiente (25-35°C) quando esterilizada.

5.3 A água-de-coco congelada deverá ser transportada em caminhão frigorífico adequado a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade própria de refrigeração sob temperatura de -10°C e a água-de-coco esterilizada não necessita de transporte em caminhão frigorificado.



5.4 A água-de-coco deverá estar embalada em garrafas plásticas atóxica, com conteúdo líquido de 300 mL, 500 mL e 1 L, quando congelada e embalada em embalagem estável a temperatura ambiente com conteúdo líquido de 200 mL e 1L.

5.4.1 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 acondicionamento.

5.4.2 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada com as indicações do subitem 5.3.3, em lugar de destaque e de fácil visualização.

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

- a) número do lote;
- b) data de embalagem e prazo ou data de validade;
- c) número de registro no Órgão competente do Ministério da Saúde;
- d) identificação do responsável pelo produto;
- e) número de registro do responsável no respectivo Conselho de Classe;
- f) peso líquido do produto; e
- g) código de barras para identificação do produto e de outros dados de produção.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

- a) Acidez fixa em ácido cítrico 0,03-0,18 g/100mL;
- b) pH 4,3; e
- c) Brix a 20°C 7,0.

6.2 Características microbiológicas:

- a) Coliformes a 45°C..... máx. 10 ufc/g; e
- b) Salmonella sp/25g ausência.

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização.

6.4 Características sensoriais:

- a) textura característica;
- b) cor característica; e
- c) sabor levemente adocicado.

7 INSPEÇÃO

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



7.2 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.

7.3 A água-de-coco será submetida a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos no item 6 especificados nesta Norma.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção da água-de-coco licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.





**CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO
SABOR GOIABA**

MAR 71000/662B

09/ NOV/ 2017

Especificação

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do concentrado líquido para refresco sabor goiaba para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

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

3 CLASSIFICAÇÃO

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

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

| | |
|--|---|
| Decreto Lei 986/1969 | Institui normas básicas sobre alimentos, publicado no DOU de 21/10/1969 |
| Lei 8.078/1990 | Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990. |
| Lei 8.918/1994 | Padronização, Classificação, Registro, Inspeção, Produção e Fiscalização de Bebidas, publicada no D.O.U. de 15/07/1994. |
| Instrução Normativa 1/2000 MAPA | Aprova o Regulamento Técnico Geral para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade da Polpa de Fruta, Instrução Normativa do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, publicada no D.O.U. de 07/01/2000. |

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão de Subsistência
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/662A/2011

Palavra-chave: Concentrado Líquido para Refresco Sabor Goiaba

| | |
|---|--|
| RDC 12/2001 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 12/01/2001. |
| RDC 275/2002 ANVISA/MS | Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002. |
| RDC 359/2003 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para fins de Rotulagem Nutricional. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 26/12/2003. |
| RDC 123/2004 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 14/05/2004. |
| RDC 163/2006 ANVISA/MS | Aprovar o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções-RDC nº 359 e RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003). Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 21/08/2006. |
| RDC 05/2007 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico sobre Atribuição de Aditivos e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos: Bebidas Não Alcoólicas, Subcategoria: Bebidas Não Alcoólicas Gaseificadas e Não Gaseificadas. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 21/08/2006. |
| Decreto 6.871/2009 | Regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. |
| RDC 45/2010 ANVISA/MS | Dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF). Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 05/11/2010. |
| Instrução Normativa 18/2013 MAPA | Estabelece em todo o território nacional a complementação dos padrões de identidade e qualidade para as seguintes bebidas: xarope, preparado líquido para refresco, preparado sólido para refrigerante, preparado líquido para bebida composta e preparado líquido para chá. |
| Instrução Normativa 19/2013 MAPA | Estabelece em todo o território nacional a complementação dos padrões de identidade e qualidade para as seguintes bebidas: refresco, refrigerante, bebida composta, chá pronto para consumo e soda. |



| | |
|--|--|
| RDC 14/2014 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas e seus limites de tolerância, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 31/03/2014. |
| Decreto Lei 13.305/2016 | Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 05/07/2016. |
| RDC 149/2017 ANVISA/MS | Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos e dá outras disposições, Resolução da Diretoria Colegiada publicada no D.O.U. de 30/03/2017. |
| IAL - Instituto Adolfo Lutz | Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. |

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O Concentrado Líquido para Refresco sabor goiaba 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, agrupados em fardos de filme plástico.

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

5.3 O Concentrado Líquido para Refresco sabor goiaba, 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.

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

5.5 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).

5.6 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.

5.7 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

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

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



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

- a) número do lote;
- b) data da embalagem e/ou prazo de validade;
- c) identificação da origem (razão social, endereço do fabricante, CNPJ e o número de registro do estabelecimento junto à autoridade competente);
- d) conteúdo líquido do produto;
- e) ingredientes;
- f) modo de preparo (deverá estar impresso no rótulo a indicação, pelo fabricante, do índice de diluição para elaboração do refresco pronto para o consumo);
- g) conservação do produto; e
- h) rotulagem nutricional obrigatória.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

- a) sólidos solúveis a 20°C mín. 5,5° Brix;
- b) pH máx. 4,0;
- c) acidez total expressa em ácido cítrico mín. 0,50g/100g;

6.2 Características macroscópicas e microscópicas:

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

6.3 Características microbiológicas:

Coliformes a 35 °C/50 mL.....ausência.

6.4 Características sensoriais:

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

7 INSPEÇÃO

7.1 A Marinha reserva-se o direito de proceder a inspeção no estabelecimento produtor 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 para seus Depósitos, ao longo da vigência do contrato de fornecimento.

7.3 O Concentrado Líquido para Refresco sabor goiaba será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.



8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do concentrado líquido para refresco sabor goiaba licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado em caso contrário.





CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR MANGA

MAR 71000/663B

09/ NOV/ 2017

Especificação

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do concentrado líquido para refresco sabor manga para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Concentrado Líquido para Refresco sabor goiaba é o produto que contiver suco, polpa ou extrato da parte comestível da manga (*Mangifera indica, L.*), adicionado de água potável para o seu consumo.

3 CLASSIFICAÇÃO

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

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

| | |
|--|---|
| Decreto Lei 986/1969 | Institui normas básicas sobre alimentos, publicado no DOU de 21/10/1969 |
| Lei 8.078/1990 | Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990. |
| Lei 8.918/1994 | Padronização, Classificação, Registro, Inspeção, Produção e Fiscalização de Bebidas, publicada no D.O.U. de 15/07/1994. |
| Instrução Normativa 1/2000 MAPA | Aprova o Regulamento Técnico Geral para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade da Polpa de Fruta, Instrução Normativa do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, publicada no D.O.U. de 07/01/2000. |

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão de Subsistência
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/663A/2011

Palavra-chave: Concentrado Líquido para Refresco Sabor Manga

| | |
|---|--|
| RDC 12/2001 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 12/01/2001. |
| RDC 275/2002 ANVISA/MS | Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002. |
| RDC 359/2003 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para fins de Rotulagem Nutricional, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 26/12/2003. |
| RDC 123/2004 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 14/05/2004. |
| RDC 163/2006 ANVISA/MS | Aprovar o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções-RDC nº 359 e RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003). Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 21/08/2006. |
| RDC 05/2007 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico sobre Atribuição de Aditivos e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos: Bebidas Não Alcoólicas, Subcategoria: Bebidas Não Alcoólicas Gaseificadas e Não Gaseificadas. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 21/08/2006. |
| Decreto 6.871/2009 | Regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. |
| RDC 45/2010 ANVISA/MS | Dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF). Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 05/11/2010. |
| Instrução Normativa 18/2013 MAPA | Estabelece em todo o território nacional a complementação dos padrões de identidade e qualidade para as seguintes bebidas: xarope, preparado líquido para refresco, preparado sólido para refrigerante, preparado líquido para bebida composta e preparado líquido para chá. |
| Instrução Normativa 19/2013 MAPA | Estabelece em todo o território nacional a complementação dos padrões de identidade e qualidade para as seguintes bebidas: refresco, refrigerante, bebida composta, chá pronto para consumo e soda. |



| | |
|--|--|
| RDC 14/2014 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas e seus limites de tolerância, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 31/03/2014. |
| Decreto Lei 13.305/2016 | Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 05/07/2016. |
| RDC 149/2017 ANVISA/MS | Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos e dá outras disposições, Resolução da Diretoria Colegiada publicada no D.O.U. de 30/03/2017. |
| IAL - Instituto Adolfo Lutz | Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. |

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O Concentrado Líquido para Refresco sabor manga 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.

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

5.3 O Concentrado Líquido para Refresco sabor manga, 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.

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

5.5 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).

5.6 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.

5.7 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.

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



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

- a) número do lote;
- b) data da embalagem e/ou prazo de validade;
- c) identificação da origem (razão social, endereço do fabricante, CNPJ e o número de registro do estabelecimento junto à autoridade competente);
- d) conteúdo líquido do produto;
- e) ingredientes;
- f) modo de preparo (deverá estar impresso no rótulo a indicação, pelo fabricante, do índice de diluição para elaboração do refresco pronto para o consumo);
- g) conservação do produto; e
- h) rotulagem nutricional obrigatória.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

- a) sólidos solúveis a 20°C mín. 8,5° Brix;
- b) pH máx. 4,0;
- c) acidez total expressa em ácido cítrico mín. 0,50g/100g;

6.2 Características macroscópicas e microscópicas:

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

6.3 Características microbiológicas:

Coliformes a 35 °C/50 mL.....ausência.

6.4 Características sensoriais:

- a) cor amarelo;
- b) sabor doce, levemente ácido, próprio; e
- c) aroma próprio.

7 INSPEÇÃO

7.1 Reserva-se o direito à Marinha de proceder a inspeção no estabelecimento produtor 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 para seus Depósitos, ao longo da vigência do contrato de fornecimento.

7.3 O Concentrado Líquido para Refresco sabor manga será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.



8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do concentrado líquido para refresco sabor manga licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado em caso contrário.





ARROZ INTEGRAL

MAR 71000/725B

Especificação

03/05/2023

1 OBJETIVO

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

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 Marinha, será classificado em grupo, subgrupo, classe e tipo como o disposto a seguir:

- a) grupo: beneficiado;
- b) subgrupo: 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) integral - o produto do qual somente a casca foi retirada;
- c) 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
- d) tipo - de acordo com a sua qualidade, definida pelos limites máximos de tolerância, conforme tabela prevista no anexo IV da Instrução Normativa 06/2009 MAPA, disposta nesta Especificação.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão de Subsistência
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/725A/2022

Palavra-chave: Arroz integral

Propriedade da Marinha do Brasil

6 páginas

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

| | |
|---|--|
| Decreto Lei 986/1969 | Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969. |
| Lei 8.078/1990 | Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990. |
| Portaria 326/1997 SVS/MS | Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Portaria da Secretaria de Vigilância Sanitária, publicada no D.O.U. de 01/08/1997. |
| RDC 275/2002 ANVISA | Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002. |
| RDC 359/2003 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para fins de Rotulagem Nutricional. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 26/12/2003. |
| RDC 360/2003 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a Rotulagem Nutricional. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 26/12/2003. |
| RDC 123/2004 ANVISA/MS | Altera a Resolução RDC/ANVISA nº 259/02 Rotulagem de alimentos embalados – Uso da palavra “tipo”. Resolução da Diretoria Colegiada publicada no D.O.U. de 14/05/2004. |
| Portaria 248/2008 INMETRO/MDIC | Aprova o Regulamento Técnico Metrológico que estabelece os critérios para verificação do conteúdo líquido de produtos pré-medidos com conteúdo nominal igual, comercializado nas grandezas de massa e volume. Portaria INMETRO, publicada no D.O.U. de 22/07/2008. |
| Instituto Adolfo Lutz – IAL - 2008 | Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição, 1ª edição digital, São Paulo, 2008. |
| IN 06/2009 MAPA | Aprova o Regulamento Técnico do Arroz, definindo o seu Padrão Oficial de Classificação, com os Requisitos de Identidade e Qualidade, a Amostragem, o Modo de Apresentação e a Marcação ou Rotulagem. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 17/02/2009. |
| IN 02/2012 MAPA | Altera a Instrução Normativa MAPA nº 6 de fevereiro de 2009. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 07/02/2012. |



| | |
|--------------------------------------|--|
| Portaria 350/2012 INMETRO | Altera a Portaria 248 de 17 de julho de 2008. Portaria INMETRO, publicada no D.O.U. de 10/07/2012. |
| RDC 493/2021 ANVISA/MS | Dispõe sobre os requisitos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de ingredientes integrais. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 22/04/2021. |
| Portaria 251/2021 INMETRO | Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado sobre conteúdos líquidos de mercadorias pré-embaladas. Portaria INMETRO, publicada no D.O.U. de 14/06/2021. |
| RDC 623/2022 ANVISA | Dispõe sobre Matérias e Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas, seus Limites de Tolerância e dá outras Providências. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 16/03/2022. |
| IN 160/2022 ANVISA | Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 06/07/2022. |
| RDC 711/2022 ANVISA | Dispõe sobre Requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022. |
| RDC 727/2022 ANVISA/MS | Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022. |

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O arroz integral 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.

5.2 Para a classificação do arroz integral serão considerados os limites máximos de tolerância expressos em %/peso especificados na tabela prevista no anexo IV da Instrução Normativa 06/2009 MAPA.

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

5.4 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: 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 permitido a existência de espaços vazios entre as embalagens e os limites da embalagem secundária.

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

- a) número do lote;
- b) subgrupo, classe, tipo;
- c) prazo ou data de validade;
- d) identificação de origem (razão social, endereço completo e CNPJ);
- e) peso líquido do produto; e
- f) denominação de venda do produto.

5.4.2 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.

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

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

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

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

5.7 A empresa licitante deverá apresentar, os respectivos certificados e laudos técnicos das análises previstas no item 6 desta Especificação.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

Umidade..... máx. 14%.

Fonte: Instituto Adolf Lutz–IAL (2008).

6.2 Teste de cocção:

O produto deverá apresentar um bom cozimento.

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

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 e IN MAPA nº2/2012.

7 INSPEÇÃO

7.1 Reserva-se o direito à Marinha do Brasil de proceder à inspeção no estabelecimento produtor ou no local de beneficiamento durante a fase de qualificação do produto para licitação.

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

7.3 O arroz integral poderá ser submetido a verificações e exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do arroz integral licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam às exigências, ou rejeitado caso contrário.



LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA PARA A CLASSIFICAÇÃO DO ARROZ

| 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 | 2,00 | 1,00 | 0,50 | 4,00 |

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





MISTURA PARA PÃO FRANCÊS

Especificação

MAR 71000/726

06/04/2016

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento da mistura para pão francês para o consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por mistura para pão francês, a mistura em pó de vários ingredientes com a adição de outro(s) ingrediente(s) mencionado(s) nas instruções do fabricante, seguido de aquecimento, destinadas ao preparo de pão francês.

3 CLASSIFICAÇÃO

A mistura para pão francês, para fornecimento na Marinha, de acordo com o edital, será a de curta fermentação, que consiste num processo de fermentação em tempo reduzido com duração de, no máximo, 4 horas.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto-Lei 986/1969 JM Decreto que estabelece normas básicas sobre alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.

Lei 8.078/1990 PR Lei que estabelece o Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.

Portaria 326/1997 SVS/MS Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.

RDC 23/2000 ANVISA/MS Dispõe sobre O Manual de Procedimentos Básicos para Registro e dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos, publicada no D.O.U. de 16/03/2000.

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

Palavra-chave: Mistura para Pão Francês

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

| | |
|-----------------------------------|---|
| RDC 12/2001 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos, publicada no D.O.U. de 10/01/2001. |
| Lei 10.273/2001 PR | Proíbe o uso de bromato de potássio na farinha e nos produtos de panificação, publicada no D.O.U. de 06/09/2001. |
| RDC 259/2002 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, publicada no D.O.U. de 23/09/2002. |
| RDC 275/2002 ANVISA/MS | Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 23/10/2002. |
| RDC 344/2002 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico sobre a Fortificação das Farinhas de Trigo e das Farinhas de Milho com Ferro e Ácido Fólico, publicada no D.O.U. de 18/12/2002. |
| RDC 360/2003 ANVISA/MS | Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, publicada no D.O.U. de 26/12/2003. |
| RDC 123/2004 ANVISA/MS | Altera a Resolução RDC/ANVISA nº259/02, publicada no D.O.U. de 14/05/2004. |
| RDC 263/2005 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico para Produtos de Cereais, Amidos, Farinhas e Farelos, publicada no D.O.U. de 23/09/2005. |
| RDC 273/2005 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico Para Misturas para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos para o Consumo, publicada no D.O.U. de 23/09/2005. |
| RDC 60/2007 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico sobre Atribuição de Aditivos e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 6: Cereais e Produtos de ou a base de Cereais, publicada no D.O.U. de 11/09/2007. |
| RDC 27/2010 ANVISA | Dispões sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário, publicada no D.O.U. de 09/08/2010. |
| RDC 14/2014 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas e seus limites de tolerância, publicada no D.O.U. de 31/03/2014. |



5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 A mistura para pão francês deverá ser fabricada com matérias-primas de primeira qualidade, isenta de parasitos, fungos e em perfeito estado de conservação, não podendo apresentar sujidades e manipulação defeituosa. Deve apresentar-se sem aglomerados e com coloração uniforme, aroma e sabor próprios, antes e após o preparo.

5.2 A mistura para pão francês deverá ser obtida, processada, embalada, armazenada, transportada e conservada 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.

5.3 A mistura para pão francês deverá atender aos Regulamentos Técnicos Específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes.

5.4 É proibido o emprego de bromato de potássio, em qualquer quantidade, em mistura para pão francês.

5.5 A mistura para pão francês deverá ser acondicionada em saco de rafia ou composto sintético de polipropileno, com peso líquido de 25 Kg.

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

5.7 O produto, entregue ao final do processo licitatório, deverá ser de qualidade idêntica à amostra apresentada no Laboratório do Depósito de Suprimentos da Marinha no Rio de Janeiro na fase de análise.

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

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

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

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



- e) composição do produto; e
- f) modo de preparo.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Característica físico-química:

Umidade.....máx. 15 % p/p.

Observação: Valor referente à farinha de trigo, matéria-prima da mistura.

6.2 Características microbiológicas:

a) Coliformes a 45 °C.....máx. 10² NPM/g; e

b) Salmonella spausência em 25 g.

6.3 Características microscópicas e macroscópicas:

O produto não deverá conter aromas, impurezas ou materiais estranhos ao processo de industrialização e, ainda, deverá estar ausente de sujidades, parasitos e larvas.

6.4 Características sensoriais:

a) aspecto pó fino homogêneo;

b) cor característica;

c) cheiro característico; e

d) sabor característico.

7 INSPEÇÃO

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

7.2 A Marinha 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.

7.3 A mistura para pão francês será submetida a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 especificados nesta Norma.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção da mistura para pão francês licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.



| | | |
|--|--|-------------------------------|
| | FUBÁ DE MILHO ESPECIFICAÇÃO | MAR 004/111 NOVEMBRO /1993 |
|--|--|-------------------------------|

Sumário

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

1 OBJETIVO

Esta norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do fubá de milho para consumo nos navios e estabelecimentos da Marinha do Brasil.

1.1 Classificação

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

2 NORMAS E / OU DOCUMENTOS COMPLEMENTARES

Na aplicação desta norma é necessário consultar:

- 52916/63** - Decreto sobre a indicação das quantidades de mercadorias acondicionadas
- 986/69** - Decreto que estabelece normas básicas sobre alimentos

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

- 01/86** - Portaria da DINAL (Ministério da Saúde)
- 01/87** - Portaria da Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Alimentos do Ministério da Saúde - Padrões Microbiológicos para Alimentos
- 8078/90** - Lei que estabelece o Código de Defesa do Consumidor

Origem: Depósito de Subsistência da Marinha no Rio de Janeiro
DAbM30
COMIKE - Comissão Técnica para Material SJB MIKE
Esta norma cancela e substitui a MAR-F-10112A/88

Palavra-chave: fubá de milho

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

3 CONDIÇÕES GERAIS

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

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

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

3.3 Obrigatoriamente as embalagens deverão apresentar:

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

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

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

- a) Número do lote;
- b) Data de fabricação e prazo ou data de validade;
- c) Identificação do responsável pelo produto;
- d) Número do registro nos órgãos competentes; e
- e) Peso líquido do Produto.

4 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

4.1 Características físico-químicas:

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

4.2 Características microscópicas:

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

4.3 Características microbiológicas:

- a) salmonellas.....aus.em 25g de amostra;
- b) coliforme fecal (NMP).....máx. 10/g;
- c) bolores e leveduras.....máx. 10⁴/g;
- d) staphylococcus aureus (NMP ou contagem direta).....máx. 5 x 10²/g; e
- e) bacillus cereus.....máx. 10³/g.

4.4 Características organolépticas:

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

5 INSPEÇÃO

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

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

5.3 Ensaio:

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

6 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

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



AZEITONA MADURA

Especificação

MAR 71000/091

OUTUBRO/1998

SUMÁRIO:

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

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento da azeitona madura em conserva para consumo nos navios e estabelecimentos da Marinha do Brasil.

1.1 Classificação:

A azeitona madura em conserva será classificada da seguinte forma:

- a) quanto ao tamanho, será do tipo padrão contendo em 500 g entre 140 à 154 frutos; e
- b) quanto a cor, poderá apresentar-se com coloração preta, roxa ou marrom.

2 DOCUMENTOS APLICÁVEIS

52916/63 Decreto sobre a indicação das quantidades de mercadorias acondicionadas

986/69 Decreto que estabelece normas básicas sobre alimentos

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

09/97 Portaria da Secretaria de Vigilância Sanitária de Alimentos do Ministério da Saúde - Padrões Microbiológicos para Alimentos

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

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Superintendência Técnica

Departamento do Material

Esta norma cancela e substitui a MAR 004/091/93

Palavra-chave: Azeitona madura

Propriedade da Marinha do Brasil

3 páginas

Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz

Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists

3 CONDIÇÕES GERAIS

3.1 Os frutos deverão apresentar-se perfeitamente desenvolvidos, textura rígida, de coloração e tamanho uniformes, ausência de danos físicos e mecânicos, além de sabor e aroma próprios. A salmoura deverá apresentar-se límpida sem turvação.

3.2 A azeitona madura em conserva, quando tecnicamente processada em sua embalagem original, não aberta, pode conservar-se aproximadamente por 12 (doze) meses, em local seco e ventilado, com a temperatura oscilando entre +30 e +40°C.

3.2.1 A azeitona madura em conserva deverá estar embalada em latas de folha de flandres ou em vidros hermeticamente fechados, com peso líquido de 500 g por embalagem, acondicionadas em caixa de papelão ondulado.

A azeitona madura em conserva, quando em embalagem “Institucional”, com peso líquido entre 2 a 10 kg deverá estar embalada em latas de folha de flandres, vidros hermeticamente fechados ou em recipientes de material plástico (bombonas, potes ou baldes), acondicionados em caixa de papelão ondulado.

3.3 Obrigatoriamente, as embalagens devem 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.

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

3.5 A Marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações, em português:

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

4 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

4.1 Características físico-químicas:

- a) pH máx. 4,0.

b) concentração da salmoura... entre 6,0 a 7,0%.

4.2 Características microbiológicas:

Após 10 (dez) dias de incubação à 35°C, não deverão existir sinais de alteração da embalagem nem quaisquer modificações físicas, químicas e organolépticas do produto, que evidenciem deterioração. Quando necessário, será verificada a esterilidade comercial conforme metodologia específica.

5 INSPEÇÃO

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

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

5.3 Ensaio:

A azeitona madura em conserva será submetida a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos no item 4 desta Especificação.

6 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

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



MARGARINA

Especificação

MAR 71000/126A

25/SET/2014

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por Margarina o produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico.

3 CLASSIFICAÇÃO

A margarina para fornecimento na Marinha, a seu critério na ocasião da aquisição, é classificada em dois tipos:

- I) Margarina - deverá ter no mínimo 80 % de lipídios totais e conter sal; e
- II) Margarina Light – deverá apresentar redução de no mínimo de 25 % no conteúdo de lipídios (gorduras) e conter sal.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

| | |
|--------------------------------|--|
| Decreto-Lei 986/1969 JM | Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969. |
| Lei 8.078/1990 PR | Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990. |
| Decreto 2.244/1997 MAPA | Aprova o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado no D.O.U. de 05/06/1997. |

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/126/OUT/1998

Palavra-chave: Margarina

Propriedade da Marinha do Brasil

5 páginas

| | |
|--|--|
| Portaria 372/1997 MAPA | Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Margarina, publicada no D.O.U. de 08/09/1997. |
| Portaria 29/1998 SVS/MS | Aprova o Regulamento Técnico referente a Alimentos para Fins Especiais, publicada no D.O.U. de 15/01/1998. |
| RDC 12/2001 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, publicada no D.O.U. de 10/01/2001. |
| RDC 259/2002 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, publicada no D.O.U. de 23/09/2002. |
| RDC 360/2003 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, Tornando Obrigatória a Rotulagem Nutricional, publicada no D.O.U. de 26/12/2003. |
| IN 68/2006 SDA/MAPA | Oficializa os Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos, publicada no D.O.U. de 14/12/2006. |
| Portaria 153/2008 INMETRO | Determina a Padronização do Conteúdo Líquido dos Produtos Pré-Medidos, publicada no D.O.U. de 21/05/2008. |
| RDC 54/2012 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar, que regulamenta as condições para o uso dos termos light, low, free, zero, fonte, rico, entre outros, publicada no D.O.U. de 13/11/2012. |
| RDC 14/2014 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico que Estabelece os Requisitos Mínimos para Avaliação de Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas e seus Limites de Tolerância, publicada no D.O.U. de 31/03/2014. |
| Instituto Adolfo Lutz – IAL | Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. |

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 A gordura láctea presente na margarina não deverá exceder a 3 % m/m do teor de lipídios totais.

5.2 A margarina com sal deverá ser embalada em potes plásticos próprios, hermeticamente fechados e rotulados, com peso de 250 ou 500 g.

5.2.1 A margarina deverá ser acondicionada em caixa de papelão adequada.

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



5.3 O produto, entregue no final do processo licitatório, deverá ser idêntico às amostras dos itens apresentados na fase de análise, tanto em tamanho, conteúdo, tipo de embalagem e qualidade.

5.4 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.

5.5 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) conservação do produto;
- g) data de fabricação e prazo de validade;
- h) identificação do lote; e
- i) composição do produto (composição nutricional).

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

5.5.1.1 A gravação ou marcação deverá permitir identificar o lote a que pertence o produto, de forma que seja visível, legível e indelével.

5.6 O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa.

5.7 A margarina quando tecnicamente processada em sua embalagem, deve conservar-se em boas condições para consumo durante um período mínimo de 3 (três) meses e deverá ser conservada em temperatura inferior a 16 °C, inclusive durante o transporte.

5.8 A margarina light deverá conter nos rótulos a Informação Nutricional Complementar (INC) prevista na legislação.

5.8.1. A INC (Declarações de Propriedades Nutricionais): é qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um alimento possui propriedades nutricionais particulares, especialmente, mas não somente, em relação ao seu valor energético e/ou ao seu conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos e fibra alimentar, assim como ao seu conteúdo de vitaminas e minerais.

5.8.1.1 As declarações de propriedades nutricionais compreendem:

I) Declarações de propriedades relativas ao conteúdo de nutrientes (conteúdo absoluto): é a INC que descreve o nível e/ou a quantidade de um ou mais nutrientes e/ou valor energético contido no alimento.



II) Declarações de propriedades comparativas (conteúdo comparativo): é a INC que compara os níveis do(s) mesmo(s) nutriente(s) e ou valor energético do alimento objeto da alegação com o alimento de referência.

5.9 A INC deverá ser atendida tanto no conteúdo da embalagem individual quanto na porção de referência do alimento correspondente.

5.10 A identidade do(s) alimento(s) que se compara(m) deve ser definida. Os alimentos com INC comparativa devem indicar no rótulo/publicidade que o alimento foi comparado com uma média dos alimentos de referência do mercado ou com o alimento de referência do mesmo fabricante, conforme o caso.

5.11 Os tamanhos das porções comparadas devem ser iguais considerando o alimento pronto para o consumo.

5.12 A diferença no atributo objeto da comparação (valor energético e/ou conteúdo de nutrientes) deve ser expressa quantitativamente no rótulo em porcentagem, fração ou quantidade absoluta. Essa diferença deve ser declarada junto à INC, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50 % do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:

Coliformes a 45 °C máx. 1 NMP/g.

6.2 Características físico-químicas

6.2.1 Margarina:

- a) lipídios totais mín. 80 g/100 g e máx 95 g/100 g; e
 b) umidade..... de acordo com o teor de lipídios e outros ingredientes.

6.2.2 Margarina light:

- a) conteúdo de gorduras redução mínima 25 % (em relação ao produto de referência); e
 b) umidade..... de acordo com o teor de lipídios e outros ingredientes.

6.3 Características macroscópicas:

Ausência de sujidades e elementos estranhos ao produto.

6.4 Características sensoriais:

- a) aspecto emulsão plástica ou fluída, homogênea, uniforme;
 b) coloração amarela ou branca amarelada, homogênea normal;
 c) odor característico; e
 d) sabor característico, sem sabor estranho.



7 INSPEÇÃO

7.1 À Marinha reserva-se o direito de proceder a inspeção no estabelecimento produtor ou no local do beneficiamento durante a fase de qualificação do produto para licitação.

7.2 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.

7.3 A margarina será submetida a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Norma.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

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





QUEIJO PROCESSADO UHT

Especificação

MAR 71000/723A

01/NOV/2016

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento de queijo processado UHT pasteurizado para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por queijo processado UHT (tratamento térmico com uma combinação de tempo/temperatura adequada), o produto obtido a partir da mistura de queijos especiais e submetido a tratamento térmico.

3 CLASSIFICAÇÃO

O queijo processado UHT pasteurizado, para fornecimento na Marinha, será do tipo tradicional e embalado individualmente.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS COMPLEMENTARES

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto-Lei 986/1969 Decreto que estabelece normas básicas sobre alimentos, publicado no **JM** D.O.U. de 21/10/1969.

Lei 8.078/1990 Lei que estabelece o Código de Defesa do Consumidor, publicada no **PR** D.O.U. de 12/09/1990.

Decreto 2.244/1997 Altera dispositivos do Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, que aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, alterado pelos Decretos nº 1.255, de 25 de junho de 1962, nº 1.236, de 2 de setembro de 1994, e nº 1.812, de 8 de fevereiro de 1996, publicado no D.O.U. de 04/06/1997.

Portaria 326/1997 Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/723/2015

Palavra-chave: Queijo Processado UHT

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

| | |
|--|---|
| Portaria 356/1997 MAPA | Aprova o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Queijo Processado ou Fundido, Processado Pasteurizado e Processado ou Fundido UHT (UAT), publicada no D.O.U. de 08/09/1997. |
| RDC 12/2001 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 10/01/2001. |
| RDC 259/2002 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/08/2002. |
| RDC 275/2002 ANVISA/MS | Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002. |
| IN 36/2011 MAPA | Estabelece os requisitos para adesão dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, individualmente ou por meio de consórcios, ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, integrado pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 26/07/2011. |
| RDC 14/2014 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas e seus limites de tolerância, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 31/03/2014. |
| Instituto Adolfo Lutz – IAL | Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. |

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 Os queijos utilizados na elaboração dos queijos processados UHT deverão ser previamente tratados para adequá-los higienicamente ao processo de fusão.

5.2 Os queijos processados UHT devem 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 a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

5.3 Os queijos processados UHT devem atender aos Regulamentos Técnicos Específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes.



5.4 Os queijos processados UHT deverão estar embalados individualmente em papel metalizado, com porções de peso líquido variando entre 15 e 20 g, acondicionados em caixa de papelão.

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

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

5.7 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.

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

- a) número do lote;
- b) data de embalagem e prazo ou data de validade;
- c) identificação do responsável pelo produto (razão social, endereço completo e CNPJ);
- d) carimbo oficial do Sistema de Inspeção Federal (SIF/DIPOA) ou do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA);
- e) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n°/___ ou Registro no SISBI/POA sob n°/___;
- f) peso líquido do produto; e
- g) composição do produto.

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

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

- a) umidade máx. 70 % p/p; e
- b) matéria gorda no extrato seco mín. 35 % p/p.

6.2 Características microbiológicas:

- a) Coliformes a 45 °C máx. 10/g; e
- b) Estaf. coag. positiva/g máx. 10³/g .

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter substâncias estranhas macro ou microscópicas de qualquer natureza.



6.4 Características sensoriais:

- a) consistência firme, macia ou cremosa;
- b) textura compacta, fechada e fina;
- c) formato embalagem individual (tablete quadrado);
- d) cor, odor e sabor similar ao queijo ou mistura de queijos utilizados, ou de acordo com os corantes, saborizantes, aromatizantes e/ou outras substâncias alimentícias utilizadas em sua elaboração.

7 INSPEÇÃO

7.1 Reserva-se o direito à Marinha do Brasil de proceder à inspeção do estabelecimento produtor ou no local do beneficiamento durante a fase de qualificação do produto para licitação.

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

7.3 O queijo processado UHT pasteurizado será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção de queijo processado UHT licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.





COALHADA

Especificação

MAR 71000/644B

06/ABR/2016

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por coalhada, para efeito desta Especificação, o produto resultante da ação de fermentos lácticos mesofílicos, individuais ou mistos, produtores de ácido láctico sobre o leite pasteurizado ou esterilizado.

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 A coalhada para fornecimento na Marinha, a seu critério na ocasião da aquisição, será classificada em 2 (dois) tipos:

I) Coalhada integral com açúcar: é aquela cuja base láctea tenha um conteúdo de matéria gorda mínima de 3,0 % (p/p); e

II) Coalhada desnatada sem açúcar: é aquela cuja base láctea tenha um conteúdo de matéria gorda máxima de 0,5 % (p/p). Podendo conter edulcorantes naturais ou artificiais.

4 DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Os documentos abaixo listados são partes integrantes desta Norma:

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

Lei 8.078/1990 PR Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão de Subsistência
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/644A/2014

Palavra-chave: Coalhada

Propriedade da Marinha do Brasil

5 páginas

| | |
|--|---|
| Portaria 368/1997 MAA | Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 08/09/1997. |
| Portaria 29/1998 SVS/MS | Aprova o Regulamento Técnico referente a Alimentos para Fins Especiais, publicada no D.O.U. de 15/01/1998. |
| Resolução 05/2000 DIPOA/MAA | Oficializa os Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) de Leites Fermentados, publicada no D.O.U. de 27/11/2000. |
| RDC 12/2001 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 10/01/2001. |
| RDC 259/2002 ANVISA | Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/09/2002. |
| RDC 275/2002 ANVISA | Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002. |
| RDC 359/2003 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 26/12/2003. |
| RDC 360/2003 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, Tornando Obrigatória a Rotulagem Nutricional, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 26/12/2003. |
| IN 22/2005 MAPA | Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 25/11/2005. |
| IN 46/2007 MAPA | Ementa: Adota o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leites Fermentados, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 24/10/2007. Comentário: Vide Resolução DIPOA/MAA nº 5/2000. |
| IN 36/2011 MAPA | Estabelece os requisitos para adesão dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, individualmente ou por meio de consórcios, ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, integrado pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 26/07/2011. |



| | |
|---------------------------------------|--|
| RDC 54/2012 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar, que regulamenta as condições para o uso dos termos light, low, free, zero, fonte, rico, entre outros, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 13/11/2012. |
| RDC 14/2014 ANVISA | Aprova o Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas e seus limites de tolerância, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 31/03/2014. |
| Instituto Adolfo Lutz– IAL | Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. |

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 A coalhada deverá ser constituída de fermentos lácticos que devem permanecer ativos e abundantes no produto final durante o seu prazo de validade.

5.2 A coalhada deverá estar embalada em copos plásticos com tampa de alumínio, com peso líquido de 120 a 150 g.

5.2.1 A coalhada deverá ser acondicionada em caixas de papelão adequada, com 12 (doze) unidades.

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

5.3 O produto, entregue no final do processo licitatório, deverá ser idêntico às amostras dos itens apresentados na fase de análise, tanto em tamanho, conteúdo, tipo de embalagem e qualidade.

5.4 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

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

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

5.5.1 A gravação ou marcação deverá permitir identificar o lote a que pertence o produto, de forma que seja visível, legível e indelével.



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

- 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 da Inspeção Federal;
- g) conservação do produto;
- h) marca comercial do produto;
- i) identificação do lote;
- j) data de fabricação e prazo de validade;
- k) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº/___; e
- l) composição do produto (composição nutricional).

5.7 A coalhada quando tecnicamente processada em sua embalagem original, não aberta, deverá conservar-se por 45 (quarenta e cinco) dias, em local refrigerado e com temperatura entre 1 °C e 10 °C, inclusive durante o transporte.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:

- a) Contagem de Bactérias Lácticas Totais mín. 10⁶ UFC/g;
- b) Coliformes a 45 °C 10 NPM/g; e
- c) Bolores e Leveduras 200 UFC/g.

6.2 Características físico-químicas:

| Análises | Coalhada integral com açúcar | Coalhada desnatada sem açúcar |
|----------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| a) proteínas lácteas | mín. 2,9 % g/100 g; | mín. 2,9 % g/100 g; |
| b) acidez | 0,6 a 2,0g de ácido láctico/100g; e | 0,6 a 2,0g de ácido láctico/100g; e |
| c) matéria gorda láctea . | 3,0 a 5,9 g/100 g. | máx. 0,5 g/100 g. |

6.3 Características macroscópicas:

O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza.

6.4 Características sensoriais:

- a) aspecto consistência firme;
- b) cor branca;
- c) odor característico; e
- d) sabor característico.

7 INSPEÇÃO

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



7.2 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.

7.3 A coalhada será submetida a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção da coalhada licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.





IOGURTE

Especificação

MAR 71000/593B

30/ NOV/2022

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÕES

2.1 Entende-se por Leites Fermentados os produtos adicionados ou não de outras substâncias alimentícias, obtidos por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctica mediante ação de cultivos de micro-organismos específicos. Esses micro-organismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade.

2.2 Entende-se por iogurte, *yogur* ou *yoghurt* o produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, cuja fermentação se realiza com cultivos protosimbióticos de *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, aos quais se podem acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final.

3 CLASSIFICAÇÃO

O iogurte para fornecimento na Marinha deverá ser classificado de acordo com o conteúdo de matéria gorda em:

- I- Com creme: aquele cuja base láctea tenha um conteúdo de matéria gorda mínima de 6,0g/100g;
- II- Integral: aquele cuja base láctea tenha um conteúdo de matéria gorda mínimo de 3,0 g/100 g;
- III- Parcialmente desnatado: aquele cuja base láctea tenha um conteúdo de matéria gorda máximo de 2,9 g/100 g;
- IV- Desnatado: aquele cuja base láctea tenha um conteúdo de matéria gorda máxima de 0,5g/100g; e
- V- Light: aquele com redução de, no mínimo, 25% no conteúdo de gorduras totais, respectivamente, em relação ao produto de referência (integral) e sem adição de açúcar.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/593A/2016

Palavra-chave: Iogurte

Propriedade da Marinha do Brasil

6 páginas

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

| | |
|--|---|
| Decreto-Lei 986/1969 JM | Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969. |
| Lei 8.078/1990 PR | Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990. |
| Resolução 05/2000 DIPOA/MAA | Oficializa os Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) de Leites Fermentados, publicada no D.O.U. de 27/11/2000. |
| IN 22/2005 MAPA | Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 25/11/2005. |
| IN 46/2007 MAPA | Dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal, considerando a Resolução MERCOSUL/GMC/RES. Nº 47/97, que aprovou o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leites Fermentados. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 24/10/2007. |
| Instituto Adolfo Lutz – IAL /2008 | Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição, 1ª edição digital, São Paulo, 2008. |
| Decreto 9013/2017 PR | Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal (RIISPOA), publicado no D.O.U. de 30/03/2017. |
| IN 30/2018 MAPA | Estabelece como oficiais os métodos constantes do Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 13/07/2018. |
| IN 17/2020 MAPA | Estabelece os Procedimentos Para Reconhecimento da Equivalência e Adesão Ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Sisbi-Poa), do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA). Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 11/03/2020. |
| RDC 429/2020 ANVISA | Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 09/10/2020. |
| RDC 623/2022 ANVISA | Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 16/03/2022. |
| RDC 715/2022 ANVISA | Dispõe sobre os requisitos sanitários do sal hipossódico, dos alimentos para controle de peso, dos alimentos para dietas com restrição de nutri- |



entes e dos alimentos para dietas de ingestão controlada de açúcares. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.

RDC 724/2022
ANVISA

Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação). Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 19/10/2022.

CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O iogurte deverá ser fabricado com leite e/ou leite reconstituído, padronizado em seu conteúdo de gordura, contendo ou não polpa de frutas.

5.2 O iogurte deverá ser envasado em potes plásticos hermeticamente fechados, contendo de 85 a 100g. Por ocasião do fornecimento será permitida a entrega em bandeja contendo 6 unidades com peso líquido de 510 a 600g. Os potes deverão ser rotulados e acondicionados em caixa de papelão.

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

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

5.5 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.

5.6 A marcação dos potes deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

- 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 do Sistema de Inspeção Federal (SIF/DIPOA) ou do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA);
- g) conservação do produto;
- h) marca comercial do produto;
- i) identificação do lote;
- j) data de fabricação e prazo de validade;
- k) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n°/___ ou Registro no SISBI/POA sob n°___; e
- l) composição do produto (composição nutricional).



5.7 Todos os potes deverão, necessariamente, ser gravados ou marcados, rotulados ou etiquetados com caracteres legíveis em lugar de destaque e de fácil visualização.

5.8 A gravação ou marcação deverá permitir identificar o lote a que pertence o produto, de forma que seja visível, legível e indelével.

5.9 O iogurte deverá ser conservado em temperatura inferior a 10°C, inclusive durante o transporte.

5.10 O iogurte descrito na embalagem como light sem açúcar que não satisfizer os requisitos do iogurte parcialmente desnatado, para fornecimento na Marinha, deverá conter nos rótulos a Informação Nutricional Complementar (INC) prevista na legislação.

5.11 Informação Nutricional Complementar (Declarações de Propriedades Nutricionais): é qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um alimento possui propriedades nutricionais particulares, especialmente, mas não somente, em relação ao seu valor energético e/ou ao seu conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos e fibra alimentar, assim como ao seu conteúdo de vitaminas e minerais.

5.12 As declarações de propriedades nutricionais compreendem:

I) Declarações de propriedades relativas ao conteúdo de nutrientes (conteúdo absoluto): é a INC que descreve o nível e/ou a quantidade de um ou mais nutrientes e/ou valor energético contido no alimento.

II) Declarações de propriedades comparativas (conteúdo comparativo): é a INC que compara os níveis do(s) mesmo(s) nutriente(s) e ou valor energético do alimento objeto da alegação com o alimento de referência.

5.13 A INC deverá ser atendida tanto no conteúdo da embalagem individual quanto na porção de referência do alimento correspondente.

5.14 A identidade do(s) alimento(s) que se compara(m) deve ser definida. Os alimentos com INC comparativa devem indicar no rótulo/publicidade que o alimento foi comparado com uma média dos alimentos de referência do mercado ou com o alimento de referência do mesmo fabricante, conforme o caso.

5.14.1 Os tamanhos das porções comparadas devem ser iguais considerando o alimento pronto para o consumo.

5.15 A diferença no atributo objeto da comparação (valor energético e/ou conteúdo de nutrientes) deve ser expressa quantitativamente no rótulo em porcentagem, fração ou quantidade absoluta. Essa diferença deve ser declarada junto à INC, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50 % do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.

5.16 A empresa licitante deverá apresentar, os respectivos certificados e laudos técnicos das análises previstas no item 6 desta Especificação.



6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:

- a) *Salmonella*/25mL Ausente;
 b) *Escherichia coli*..... máx. 10 UFC/mL; e
 c) Bolores e Leveduras mín. 10³ UFC/mL.

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 724/2022.

6.2 Condições físico-químicas:

| Requisitos | Com Creme | Integral | Parcialmente Desnatado | Desnatado | Light |
|------------------------------|--|-----------------------|------------------------|------------------|--|
| a) matéria gorda láctea..... | Mín. 6,0g/100 g; | de 3,0 a 5,9 g/100 g; | de 0,6 a 2,9 g/100 g; | Máx. 0,5g/100 g; | mín. 25 % de redução (em relação ao produto de referência.); |
| b) acidez | de 0,6 a 1,5 g de ácido láctico/100 g; | | | | |
| c) ácido sórbico | máx. 300 mg/Kg; e | | | | |
| d) proteínas lácteas.... | mín. 2,9 g/100 g. | | | | |

Fonte: IN MAPA 46/2007.

6.3 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 ANVISA/MS 623/2022

6.4 Características sensoriais:

- a) consistência firme, pastosa, semissólida ou líquida;
 b) textura característica;
 c) cor de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou corante(s) adicionado(s);
 d) sabor característico ou de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou substância(s) saborizante(s) adicionada(s); e
 e) odor característico ou de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) aromatizante(s) adicionada(s).

Fonte: RDC ANVISA 724/2022.



7 INSPEÇÃO

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

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

7.3 O iogurte será submetido a exames de laboratório para comprovação das condições exigidas nos itens 5 e 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

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





BOLO INDIVIDUAL

MAR 71000/761

Especificação

17/05/2021

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por Bolo Individual o produto assado, obtido por meio da massa preparada de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovo, água, fermentos, óleo e/ou gordura vegetal, submetidos a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento, podendo dispor ou não recheio. O produto poderá conter leite ou soro de leite e outras substâncias alimentícias que deverão ser citadas e que também estejam dentro das legislações cabíveis.

3 CLASSIFICAÇÃO

O Bolo individual, para fornecimento na Marinha, será classificado com massa e recheio sabor chocolate.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

| | |
|-------------------------------|--|
| Decreto Lei 986/1969 | Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969. |
| Lei 8.078/1990 | Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990. |
| RDC 383/1999 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico que aprova o uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos para a categoria de alimentos, publicada no D.O.U. de 09/08/1999. |
| RDC 40/2002 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem em Alimentos e Bebidas embalados que contenham glúten, publicada no D.O.U de 13/02/2002. |
| RDC 259/2002 ANVISA/MS | Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, de 20/09/2002, publicada no D.O.U de 23/09/2002. |

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

Palavra-chave: Bolo Individual

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

- RDC 275/2002 ANVISA/MS** Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.
- RDC 359/2003 ANVISA/MS** Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para fins de Rotulagem Nutricional, publicada no D.O.U. de 26/12/2003.
- RDC 360/2003 ANVISA/MS** Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, publicada no D.O.U. de 26/12/2003.
- RDC 263/2005 ANVISA/MS** Aprova o Regulamento Técnico sobre os Produtos de Cereais, Amidos, Farinhas e Farelos, publicada no D.O.U. de 22/09/2005.
- Instituto Adolfo Lutz – IAL** Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição, 1ª edição digital, São Paulo, 2008.
- Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO** Tabela Brasileira de Composição de Alimentos, 4ª edição revisada e ampliada NEPA- UNICAMP, Campinas/SP 2011.
- RDC 14/2014 ANVISA** Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências, publicada no D.O.U. em 31/03/2014.
- RDC 138/2017 ANVISA** Dispõe sobre Limites Máximos Tolerados (LMT) para micotoxinas em alimentos, para alterar os LMT da micotoxina deoxinivalenol (DON) em trigo e produtos de trigo prontos para oferta ao consumidor e os prazos para sua aplicação, publicada no D.O.U. em 09/02/2017.
- RDC 285/2019 ANVISA** Aprova o Regulamento Técnico que proíbe o uso de aditivos alimentares contendo alumínio em diversas categorias de alimentos, publicada no D.O.U. em 22/05/2019.
- RDC 331/2019 ANVISA/MS** Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, publicada no D.O.U. de 23/12/2019.
- IN 60/2019 ANVISA** Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos, publicada no D.O.U. em 26/12/2019.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O Bolo Individual deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal-assados, queimados e de caracteres sensoriais anormais.



5.2 O Bolo Individual deve ser obtido processado, embalado, armazenado, transportado e conservado 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.

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

5.4 O aspecto deverá ser de massa cozida característica, textura uniforme, aroma e sabor próprios.

5.5 O Bolo Individual deverá conservar-se em boas condições por, no mínimo, 6 (seis) meses.

5.6 O Bolo Individual deverá estar acondicionado em embalagens (pacotes) individuais de 30g (trinta gramas) até 45g (quarenta e cinco gramas), de material específico de acordo com a legislação, que garantam a qualidade do produto. Os pacotes deverão estar agrupados em caixas de papelão ondulado com peso líquido de até 5,0 kg (cinco quilogramas).

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

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

5.8 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

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

5.9 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.

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

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

- a) número do lote;
- b) data de fabricação e/ou prazo de validade;
- c) identificação de origem (razão social, endereço do fabricante e CNPJ);
- d) ingredientes; e
- e) conteúdo líquido do produto.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

- a) umidade.....min. 20,0% p/p;
- b) acidez em solução normal.....máx. 2,0 ml/100g; e



c) resíduo mineral fixo (deduzido o sal).....máx. 3,0% p/p.

6.2 Características macroscópicas:

Ausência de sujidades, parasitos, pelos humanos e larvas.

6.3 Características microbiológicas:

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

6.4 Características sensoriais:

- a) aspecto.....massa assada, macia ao toque;
- b) sabor.....característico;
- c) aroma.....característico; e
- d) coloração.....característica.

7 INSPEÇÃO

7.1 Reserva-se o direito à Marinha do Brasil de proceder à inspeção no estabelecimento produtor ou no local de beneficiamento durante a fase de qualificação do produto para licitação.

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

7.3 O Bolo individual será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos no item 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do Bolo Individual licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam às exigências, ou rejeitado em caso contrário.





MEL
Especificação

MAR 71000/241A
02/JANEIRO/97

SUMÁRIO

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

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do *mel* para a composição da Ração Alternativa.

1.1 Classificação

O *mel* para compor o café da manhã da Ração Alternativa deve ser do tipo “Mel de mesa”.

2 NORMAS E/OU DOCUMENTOS COMPLEMENTARES

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

- | | |
|---------|---|
| 986/69 | Decreto que estabelece normas básicos sobre alimentos |
| 09/78 | Resolução normativa da Câmara Técnica de Alimentos do Conselho Nacional de Saúde, do Ministério da Saúde, publicada no D.O.U. de 11/12/78 |
| 06/85 | Portaria da Secretaria de Inspeção de Produto Animal do Ministério da Agricultura |
| 01/87 | Portaria da Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Alimentos do Ministério da Saúde - Padrões Microbiológicos para Alimentos |
| 8078/90 | Lei que estabelece o Código de Defesa do Consumidor |
| 5287/95 | Portaria do Estado Maior das Forças Armadas - Especificações da Ração |

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha - DAbM 30

Palavra-chave: mel

Operacional Alternativa

Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz

3 CONDIÇÕES GERAIS

3.1 *Mel* é o produto natural elaborado por abelhas a partir do “néctar” de flores e/ou exsudados sacarínicos de plantas.

3.2 O *mel* não pode conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização nem espuma superficial. É permitido o aquecimento do mel até o máximo de 70°C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores, edulcorantes de qualquer natureza naturais ou sintéticos.

3.3 O *mel* deve ter validade de 12 meses a partir da data de entrega.

3.4 O *mel* deve estar embalado em sachês de polietileno contendo no mínimo 4g (quatro) e no máximo 20 g (vinte) do produto, de acordo com o especificado no cardápio da ração.

4 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

4.1 Características físico-químicas:

- a) umidade a 105°C..... máx. 21 % p/p
- b) acidez em mililitro de sol. N..... máx. 2 % v/p
- c) sacarose..... máx. 10 % p/p
- d) açúcar invertido.....mín. 70 % p/p
- e) resíduo mineral fixo.....máx. 0,2 % p/p
- f) reação de Fiehe.....negativo
- g) reação de Lund.....máx. 3,0 ml
- h) reação de Lugol.....negativo

4.2 Características microbiológicas:

- a) salmonelas ausência em 25 g

4.3 Características macroscópicas:

- a) ausência de parasitas, larvas e substâncias estranhas.

4.4 Características organolépticas:

- a) aspecto: líquido denso, viscoso, translúcido ou parcialmente cristalizado
- b) cor: levemente amarelado a castanho escuro
- c) odor: característico
- d) sabor: característico

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

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

- a) número do lote;
- b) data de embalagem e prazo ou data de validade;
- c) identificação do responsável pelo produto;
- d) número de registro nos órgãos competentes;
- e) peso líquido do produto; e
- f) registro no Ministério da Agricultura

5 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

5.1 O *mel* para fornecimento à Marinha deverá possuir registro no Ministério da Agricultura.

5.2 A Marinha do Brasil confronta os resultados obtidos na inspeção do *mel* licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado caso contrário.



FILÉ DE MERLUZA

MAR 71000/503C

Especificação

31/03/2025

1. OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento de filé de merluza para consumo nas Organizações Militares (OM) da Marinha do Brasil (MB).

2. DEFINIÇÃO

Filé de merluza é o produto obtido a partir de corte único longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral.

3. CLASSIFICAÇÃO

3.1. Porção de peixe retirada da carcaça por corte paralelo ao plano da coluna vertebral, e sem esta.

3.2. O filé de merluza para fornecimento na MB será o produto do tipo congelado, sendo este obtido de matéria-prima fresca, resfriada, descongelada ou congelada, de espécies de peixes oriundas da pesca ou da aquicultura, submetido ao congelamento rápido na sua apresentação final.

3.3. O filé de merluza poderá deverá ser obtido apenas da espécie *Merluccius hubbsi*.

4. NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

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

CODEX STAN 165/1989 Norma da Comissão do Codex Alimentarius – CAC: Standard for Quick Frozen Blocks of Fish Fillet, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh.

Lei 8.078/1990 PR Código de Defesa do Consumidor. Lei, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.

Portaria 326/1997 SVS/MS Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Portaria da Secretaria de Vigilância Sanitária, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão de Suprimentos de Intendência
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/503B/2016

Palavra-chave: Filé de Merluza

Propriedade da Marinha do Brasil

7 páginas

| | |
|---|---|
| Portaria 368/1997 MAPA | Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 08/09/1997. |
| RDC 275/2002 Anvisa | Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002. |
| IN 22/2005 MAPA | Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal embalado. Instrução Normativa publicada no D.O.U. de 25/11/2005. |
| Instituto Adolfo Lutz IAL - 2008 | Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição, 1ª edição digital, São Paulo, 2008. |
| Portaria 248/2008 INMETRO/MDIC | Aprova o Regulamento Técnico Metrológico que estabelece os critérios para verificação do conteúdo líquido de produtos pré-medidos com conteúdo nominal igual, comercializado nas grandezas de massa e volume. Portaria INMETRO, publicada no D.O.U. de 22/07/2008. |
| Portaria 350/2012 INMETRO | Altera a Portaria 248 de 17 de julho de 2008. Portaria INMETRO, publicada no D.O.U. de 10/07/2012. |
| Decreto 9.013/2017 MAPA | Aprova o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, publicado no D.O.U. de 30/03/2017. |
| Decreto 9.069/2017 MAPA | Dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, publicado no D.O.U. de 01/06/2017. |
| IN 21/2017 MAPA | Aprova o Regulamento Técnico que fixa a identidade e as características de qualidade que deve apresentar o peixe congelado, publicada no D.O.U. de 07/06/2017. |
| IN 30/2018 MAPA | Estabelece como oficiais os métodos constantes do Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, disponível no sítio eletrônico do MAPA. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 26/06/2018. |



| | |
|---|---|
| Decreto 10.468/2020 PR | Altera o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Decreto, publicado no D.O.U. de 18/08/2020. |
| RDC 429/2020 Anvisa | Dispõe sobre a Rotulagem Nutricional dos Alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 08/10/2020. |
| IN 75/2020 Anvisa | Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Instrução Normativa publicada no D.O.U. de 06/07/2022. |
| IN 53/2020 MAPA | Define o nome comum e respectivos nomes científicos para as principais espécies de peixes de interesse comercial destinados ao comércio nacional. Instrução Normativa publicada no D.O.U. de 01/09/2020. |
| Portaria 339/2021 INMETRO/MDIC | Regulamento Técnico Metrológico consolidado que estabelece a metodologia para determinação do peso drenado de mercadorias pré-embaladas. Portaria publicada no D.O.U. de 06/08/2021. |
| Portaria 250/2021 INMETRO | Regulamento Técnico Metrológico consolidado que estabelece a metodologia para a determinação de conteúdo efetivo em pescados, moluscos e crustáceos glaciados pré-embalados. Portaria INMETRO, publicada no D.O.U. de 09/06/2021. |
| Portaria 251/2021 INMETRO | Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado sobre conteúdos líquidos de mercadorias pré-embaladas. Portaria INMETRO, publicada no D.O.U. de 14/06/2021. |
| RDC 722/2022 Anvisa | Dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022. |
| IN 160/2022 Anvisa | Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos. Instrução Normativa publicada no D.O.U. de 06/07/2022. |
| Manual de Inspeção DIPOA/SDA | Manual de Procedimento de inspeção e fiscalização de pescado e derivados em estabelecimento sob inspeção federal. 2ª Edição 2022. |
| RDC 623/2022 Anvisa | Dispõe sobre Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas, seus Limites de Tolerância e dá outras Providências. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 16/03/2022. |



| | |
|--------------------------------------|---|
| RDC 727/2022 Anvisa | Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022. |
| RDC 724/2022 Anvisa | Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022. |
| IN 161/2022 Anvisa | Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 06/07/2022. |
| RDC 722/2022 Anvisa | Dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022. |
| IN 160/2022 Anvisa | Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos. Instrução Normativa publicada no D.O.U. de 06/07/2022. |

5. CONDIÇÕES GERAIS

5.1. O filé de merluza deverá ser proveniente de estabelecimentos sob Inspeção Veterinária Federal, limpo, eviscerado, processado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”, tratado por processos adequados de congelamento, em temperatura não superior a -25 °C (menos vinte e cinco graus centígrados) e mantido em câmara frigorífica em temperatura não superior a -15 °C (menos quinze graus centígrados).

5.2. O filé de merluza não deve conter manchas esverdeadas, impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza, bem como ausência de bloco de gelo entre as peças.

5.3. O filé de merluza deverá atender ainda as seguintes características:

- a) superfície limpa, com pigmentação característica da espécie;
 - b) musculatura firme e íntegra característica da espécie, que não se desprenda facilmente das espinhas e coluna vertebral e preserve a conformação dos miômeros e mioseptos;
 - c) ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação;
 - d) exsudação característica da espécie;
 - e) não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa;
- e
- f) ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície.

5.4. A temperatura máxima de recebimento é de -18°C com tolerância de $\pm 2^\circ\text{C}$ no interior da massa muscular e sem sinais de descongelamento.

5.5. O produto deverá se conservar por no mínimo 30 dias, mantido em câmara frigorífica sob temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

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



5.6. O produto deverá estar embalado em plástico transparente, atóxico, rotulado, congelado, acondicionado em caixas de papelão reforçada, de boa qualidade e resistente à água e ao congelamento, cintada, com peso líquido total de 10 a 20 kg e que permitam o empilhamento adequado.

5.6.1. As caixas de papelão deverão estar íntegras, sem umidade externa, lacradas e constar de forma clara as indicações constantes do item 5.9..

5.7. 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.

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

5.9. 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.

6. CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1. Características microbiológicas:

| Micro-organismo/Toxina/Metabólito | n | c | m | M |
|---|---|---|-----------------|-------------------|
| a) <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| b) <i>Estafilococos coagulase positiva</i> /g | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| c) <i>Escherichia coli</i> /g (alimentos cozidos) | 5 | 2 | 50 | 5x10 ² |

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 n°161/2022.

6.2. 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.

6.3. Características físico-químicas:

- a) pHinferior a 7,00;
- b) bases voláteis totais (BVT).....inferior a 30 mg/100g de tecido muscular;
- c) prova de desglaciamento.....máx 12% do peso líquido declarado.; e
- d) relação entre o teor de umidade e de proteína.....inferior a 6,00

Fonte: IAL 2008 / IN n°21/2017 e IN n°160/2022.

6.4. Características sensoriais:

- a) odor.....ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação;
- b) texturafirme e íntegra;
- c) cor.....característica; e
- d) sabor.....característico.

Parágrafo único. É permitida a realização de cocção para o auxílio na avaliação das características sensoriais estabelecidas.

Fonte: IN n°21/2017.

6.5. Características anátomo-morfológicas

6.5.1. Filé de Merluza:

a) Coloração da musculatura: Musculatura clara, variando do acinzentado rosado com faixas amareladas creme.

b) Conformação dos miômeros e dos mioseptos: Conformação ondulada aberta com suave curva convexa antes do septo horizontal com trajeto final dos miômeros e mioseptos quebrado e ângulo agudo. Curva suave antes do septo horizontal geralmente encoberta pelo tecido conectivo subcutâneo.

c) Presença de perimísio: resente e abundante num grau variável. Esbranquiçado ou prateado bem aderido e frequentemente falhado no corte comercial abaixo do septo horizontal; e

d) Distribuição da musculatura branca e vermelha: predominantemente branca.





Figura 1: Foto ilustrativa do filé de Merluza

7. INSPEÇÃO

7.1. A Marinha reserva-se ao direito de proceder a inspeção no estabelecimento produtor ou no local do beneficiamento durante a fase de qualificação do produto para licitação.

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

7.3. O filé de Merluza poderá ser submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos no item 6 desta Especificação.

8. ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do filé de merluza licitado com as exigências desta Norma. Reserva-se à Marinha o direito de definir as análises a serem realizadas pelo laboratório, contidas nesta Norma, conforme julgar necessário. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado em caso contrário.





FILÉ DE TILÁPIA

MAR71000/749A

Especificação

17/07/2025

1. OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento de Filé de tilápia para consumo nas Organizações Militares (OM) da Marinha do Brasil (MB).

2. DEFINIÇÃO

Filé de tilápia é o produto obtido a partir de corte único longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral, sem cabeça, pele, espinhas e vísceras.

3. CLASSIFICAÇÃO

3.1. O filé de tilápia para fornecimento na MB será o produto do tipo congelado, sendo este obtido de matéria-prima fresca, resfriada, descongelada ou congelada, de espécies de peixes oriundas da pesca ou da aquicultura, submetido ao congelamento rápido na sua apresentação final.

3.2. O filé de tilápia deverá ser obtido apenas da espécie *Oreochromis niloticus*.

4. NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

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

Codex Stan 165/1989 Normas para Congelamento rápido de filé de peixe, carne de peixe picada e misturas de filés e carne de peixe picada.

Lei 8.078/1990 Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.

Portaria 326/1997 SVS/MS Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições higiênic-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, publicado no D.O.U. de 01/08/1997.

Portaria 368/1997 MAA Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições higiênic-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, publicado no D.O.U. de 08/09/1997.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão de Suprimentos de Intendência
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/749/2020

Palavra-chave: Filé de Tilápia

Propriedade da Marinha do Brasil

9 páginas

| | |
|---|---|
| RDC 275/2002 Anvisa | Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002. |
| IN 22/2005 MAPA | Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal embalado, publicada no D.O.U. de 25/11/2005. |
| Instituto Adolfo Lutz – IAL | Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição, 1ª edição digital, São Paulo, 2008. |
| Portaria 248/2008 INMETRO/MDIC | Aprova o Regulamento Técnico Metrológico que estabelece os critérios para verificação do conteúdo líquido de produtos pré-medidos com conteúdo nominal igual, comercializado nas grandezas de massa e volume. Portaria INMETRO, publicada no D.O.U. de 22/07/2008. |
| Portaria 350/2012 INMETRO | Altera a Portaria 248 de 17 de julho de 2008. Portaria INMETRO, publicada no D.O.U. de 10/07/2012. |
| IN 21/2017 MAPA | Aprova o Regulamento Técnico que fixa a identidade e as características de qualidade que deve apresentar o peixe congelado, publicada no D.O.U. de 07/06/2017. |
| Decreto 9.013/2017 MAPA | Aprova o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, publicado no D.O.U. de 30/03/2017. |
| Decreto 9.069/2017 MAPA | Dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, publicada no D.O.U. de 01/06/2017. |
| IN 30/2018 MAPA | Estabelece como oficiais os métodos constantes do Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, disponível no sítio eletrônico do MAPA. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 26/06/2018. |
| Decreto 10.468/2020 PR | Altera o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Decreto, publicado no D.O.U. de 18/08/2020. |



| | |
|---|---|
| RDC 429/2020 Anvisa | Dispõe sobre a Rotulagem Nutricional dos Alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 08/10/2020. |
| IN 75/2020 Anvisa | Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Instrução Normativa publicada no D.O.U. de 06/07/2022. |
| IN 53/2020 MAPA | Define o nome comum e respectivos nomes científicos para as principais espécies de peixes de interesse comercial destinados ao comércio nacional. Instrução Normativa publicada no D.O.U. de 01/09/2020. |
| Portaria 339/2021 INMETRO/MDIC | Regulamento Técnico Metrológico consolidado que estabelece a metodologia para determinação do peso drenado de mercadorias pré-embaladas. Portaria publicada no D.O.U. de 06/08/2021. |
| Portaria 250/2021 INMETRO | Regulamento Técnico Metrológico consolidado que estabelece a metodologia para a determinação de conteúdo efetivo em pescados, moluscos e crustáceos glaciados pré-embalados. Portaria INMETRO, publicada no D.O.U. de 09/06/2021. |
| Portaria 251/2021 INMETRO | Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado sobre conteúdos líquidos de mercadorias pré-embaladas. Portaria INMETRO, publicada no D.O.U. de 14/06/2021. |
| RDC 722/2022 Anvisa | Dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022. |
| IN 160/2022 Anvisa | Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos. Instrução Normativa publicada no D.O.U. de 06/07/2022. |
| Manual de Inspeção DIPOA/SDA | Manual de Procedimento de inspeção e fiscalização de pescado e derivados em estabelecimento sob inspeção federal. 2ª Edição 2022. |
| RDC 623/2022 Anvisa | Dispõe sobre Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas, seus Limites de Tolerância e dá outras Providências. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 16/03/2022. |
| RDC 727/2022 Anvisa | Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022. |
| RDC 724/2022 Anvisa | Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022. |



IN 161/2022
Anvisa

Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.

5. CONDIÇÕES GERAIS

5.1. O filé de tilápia deverá ser proveniente de estabelecimentos sob Inspeção Veterinária Federal, apresentar-se limpo, eviscerado, processado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”, tratado por processos adequados de congelamento, em temperatura não superior a -25°C (menos vinte e cinco graus centígrados) e mantido em câmara frigorífica em temperatura não superior a -15°C (menos quinze graus centígrados).

5.2. O filé de tilápia não deve conter manchas esverdeadas, impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza, bem como ausência de bloco de gelo entre as peças.

5.3. O filé de tilápia deverá atender ainda as seguintes características:

- a) superfície limpa, com pigmentação característica da espécie;
- b) musculatura firme e íntegra característica da espécie, que não se desprenda facilmente das espinhas e coluna vertebral e preserve a conformação dos miômeros e mioseptos;
- c) ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação;
- d) exsudação característica da espécie;
- e) não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa;
- e
- f) ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície.

5.4. A temperatura máxima de recebimento é de -18°C com tolerância de $\pm 2^{\circ}\text{C}$ no interior da massa muscular e sem sinais de descongelamento.

5.5. O produto deverá se conservar por, no mínimo, 30 dias, mantido em câmara frigorífica sob temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

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

5.6. O produto deverá estar embalado em plástico transparente, atóxico, rotulado, congelado, acondicionado em caixas de papelão reforçado, de boa qualidade e resistente à água e ao congelamento, cintadas, com peso líquido total de 10 a 20 kg e que permitam o empilhamento adequado.

5.6.1. As caixas de papelão deverão estar íntegras, sem umidade externa, lacradas e constar de forma clara as indicações constantes do item 5.9.

5.7. 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.



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

5.9. 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 prazo de validade; ou datas de fabricação e de validade; ou apenas data de validade;
- i) identificação do lote;
- j) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n°/___ ou Registro no SISBI/POA sob n°/___;
- k) composição do produto (rotulagem nutricional); e
- l) instruções sobre o preparo e uso do produto de origem animal comestível ou alimento, quando necessário.

6.CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1. Características microbiológicas:

| Micro-organismo/Toxina/Metabólito | n | c | m | M |
|---|---|---|-----------------|-------------------|
| a) <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| b) <i>Estafilococos coagulase</i> positiva/g | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| c) <i>Escherichia coli</i> /g (alimentos cozidos) | 5 | 2 | 50 | 5x10 ² |

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 n°161/2022.

6.2. 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.



6.3. Características físico-químicas:

- a) pHinferior a 7,00;
 b) bases voláteis totais (BVT).....inferior a 30 mg/100g de tecido muscular;
 c) prova de desglaciamento.....máx 12% do peso líquido declarado.; e
 d) relação entre o teor de umidade e de proteína.....inferior a 6,00

Fonte: IAL 2008 / IN n°21/2017 e IN n°160/2022.

6.4. Características sensoriais:

- a) odor.....ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação;
 b) texturafirme e íntegra;
 c) cor.....característica; e
 d) sabor.....característico.

Parágrafo único. É permitida a realização de cocção para o auxílio na avaliação das características sensoriais estabelecidas.

Fonte: IN n°21/2017.

6.5. Características anatomo-morfológicas:**6.5.2. Principais características internas de filés e postas:**

- a) Coloração *in natura*: clara ao rosado, com linhas rosáceas a avermelhadas de diferentes intensidades sobre os miômeros;
 b) Coloração pós-cocção: branca;
 c) Sabor e odor: suave característico. Em alguns casos, pode ser perceptível sabores e odores indesejáveis associados a *off flavor* em decorrência de compostos de Metilisoborneol (MIB) e Geosmina (GEO);
 d) Aspecto: Ausência de acúmulo de gordura subcutânea e no ventre nos filés da maneira como ocorrem nos siluriformes criados em cativeiro;
 e) Conformação morfológica do filé: nem longilínea, nem geométrica, com tendência elipsoidal com pedúnculo reduzido;
 f) Septo Horizontal: visível e bem delimitado;
 g) Linhas Acessórias: ausentes;
 h) Perimísio: geralmente ausente;
 i) Miômeros e Mioseptos: largura entre 0,5 a 0,75cm, com aspecto bem definido;
 j) Porção ½ anterior: ligeiramente curva, quase reta, com suave curva convexa (ou quase imperceptível) antes do septo horizontal e com ângulo terminal agudo (figura 1);
 k) Porção ½ posterior: de conformação ondulada a conformação muito ondulada no sentido ântero-posterior, com curva convexa antes do septo horizontal, um pouco mais demarcada e ângulo terminal de agudo a muito agudo à medida que se aproxima da porção final e pedúnculo (figura 2);
 l) Coloração da musculatura (branca, intermediária e vermelha): predominantemente branca.

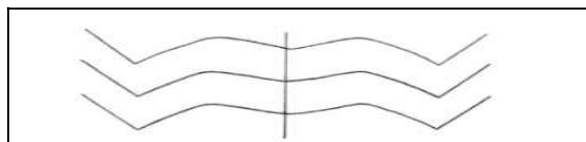


Figura 1: Porção ½ anterior



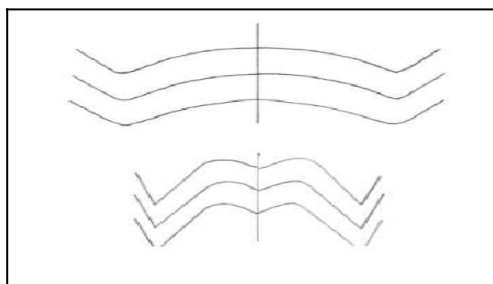


Figura 2: porção ½ anterior

- m) Coloração vermelha discreta e superficial ao longo dos miômeros;
- n) Distribuição da musculatura subcutânea com coloração vermelha;
- o) Musculatura vermelha intensa ao longo da coluna, acentuando-se no terço final do pedúnculo caudal (figuras 3 e 4); e



Figura 3: Filé de Tilápia (*Oreochromis niloticus*), vista lateral com circuito dos miômeros e mioseptos bem definidos.



Figura 4: Filé de Tilápia (*Oreochromis niloticus*), vista medial do filé com coloração clara rosácea.

p) Visualização da mudança de circuito dos miômeros e mioseptos no sentido ântero-posterior com a formação gradual de curva convexa antes do septo horizontal à medida que se aproxima do pedúnculo caudal (figura 5).



Figura 5: Porção mediana e final de filé de Tilápia (*Oreochromis niloticus*).



Figura 6: Filé de Tilápia inteiro (*Oreochromis niloticus*).

7. INSPEÇÃO

7.1. A Marinha reserva-se ao direito de proceder a inspeção no estabelecimento produtor ou no local do beneficiamento durante a fase de qualificação do produto para licitação.


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

7.3. O filé de tilápia poderá ser submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos no item 6 desta Especificação.

8. ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do filé de tilápia licitado com as exigências desta Norma. Reserva-se à Marinha o direito de definir as análises a serem realizadas pelo laboratório, contidas nesta Norma, conforme julgar necessário. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado em caso contrário.



| | | |
|---|---|---------------|
|  | CAFÉ TORRADO EM GRÃOS Especificação | MAR 71000/790 |
|---|---|---------------|

1. OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do café torrado em grãos, para consumo nas Organizações Militares (OM) da Marinha do Brasil (MB).

2. DEFINIÇÃO

2.1. Entende-se por café torrado o endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero *Coffea*, submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra escolhido.

3. CLASSIFICAÇÃO

3.1. A classificação do café torrado em grãos, 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, conforme orientação da Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC).

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 em grãos, para fornecimento na MB, deverá apresentar-se inteiro, sem moagem, categorizado em tipo único, e deverá conter as seguintes definições: ser “100% *Coffea arábica*”, classificado no mínimo como tradicional, com a classificação da torra em média ou média clara, de forma a proporcionar equilíbrio entre acidez, corpo e aroma.

3.4. O café torrado em grãos poderá seguir as categorias descritas abaixo por estilo de bebida:

a) Café tradicional: O perfil de sabor é de café de amargor variando de moderado a intenso. A classificação de torra, variando de média a média clara (nº disco Agtron entre 55 a 65) e o seguinte estilo de bebida:

- Doçura: baixa a muito baixa (2,0 a 4,0);
- Intensidade acidez: baixa a moderadamente baixa (2,5 a 4,0);
- Características de acidez: pouco a moderadamente característica (2,5 a 4,0);

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
 Departamento Técnico
 Divisão Técnica de Suprimentos de Intendência

Palavras-chave: café; torrado; grãos.

Propriedade da Marinha do Brasil

9 páginas

- Amargor: de moderado a alto (4,5 a 6,0); e
- Adstringência: de moderado a alto (4,5 a 6,0).

Nota: É passível de ocorrer uma variação de 0,5 ponto acima ou abaixo das faixas acima.

Notas descritivas: Podendo ainda ser qualificado com aromas moderados a forte de tostado, especiarias, chocolate, madeira e herbal. Ausência dos descritores: aromas fortes ou muito fortes de terra/mofo, queimado, químico e verde.

b) 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 a 65) e o seguinte estilo de bebida:

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

Nota: É passível de ocorrer uma variação de 0,5 ponto acima ou abaixo das faixas acima.

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: animálico/curral, borracha, iodofórmio/químico (Riozona/Rio), terroso/mofo.

c) Café gourmet: O perfil de sabor é de cafés mais suaves e com doçura e acidez marcante e aromas como caramelo, amêndoas e chocolate de intensidade perceptível. A classificação de torra, variando de média a média clara (nº disco Agtron entre 55 a 65) e o seguinte estilo de bebida:

- Doçura: de moderada a alta (4,5 a 6,0);
- Intensidade da acidez: de moderada a alta (4,5 a 6,0);
- Características de acidez: moderada a muito característica (4,5 a 6,0);
- Amargor: de baixo a moderadamente baixo (2,0 a 4,0); e
- Adstringência: de baixa a moderadamente baixa (2,0 a 4,0).

Nota: É passível de ocorrer uma variação de 0,5 ponto acima ou abaixo das faixas acima.

Notas descritivas: Podendo ainda apresentar aromas leves de florais, frutados, aromas mais intensos de caramelo, mel e amêndoas, mas que depende da espécie, terroir ou *blend* e não necessariamente todos os aromas em conjunto, mas de intensidade alta e perceptível. Ausência dos descritores: animálico/curral, borracha, iodofórmio/químico, terroso/mofo, azedo.

d) Café especial: O perfil de sabor é de elevada qualidade sensorial, resultado do uso de grãos cuidadosamente selecionados, com rastreabilidade de origem, processamento controlado e torra precisa para realçar os atributos naturais do café. A classificação de torra, variando de média a média clara (nº disco Agtron entre 55 a 65) e o seguinte estilo de bebida:

- Doçura: de alta a muito alta (5,0 a 7,5);
- Intensidade da acidez: de moderada a alta (4,5 a 6,5);
- Características de acidez: moderada a muito característica (5,0 a 7,0);
- Amargor: de baixo a muito baixo (1,5 a 3,5); e
- Adstringência: muito baixa a baixa (2,5 a 3,5).



Nota: É passível de ocorrer uma variação de 0,5 ponto acima ou abaixo das faixas acima.

Notas descritivas: Podendo ainda apresentar aromas leves de florais, frutados, aromas mais intensos de caramelo, mel e amêndoas, mas que depende da espécie, terroir ou *blend* e não necessariamente todos os aromas em conjunto, mas de intensidade alta e perceptível. Ausência dos descritores: animálico/curral, borracha, iodofórmio/químico, terroso/mofo, azedo.

4. NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar os documentos e legislações descritos abaixo, bem como às suas versões vigentes e atualizadas:

| | |
|--|---|
| Decreto-Lei 986/1969 | Institui Normas Básicas sobre Alimentos. Decreto, publicado no D.O.U. de 21/10/1969. |
| NBR 5426/1985 ABNT | Planos de Amostragem e Procedimentos por Atributos, publicada em 1985. |
| Lei 8.078/1990 | Código de Defesa do Consumidor. Lei, publicada no D.O.U. de 12/09/1990. |
| Portaria 1.428/1993 MS | Aprova o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, as Diretrizes para Boas Práticas de Produção, o Regulamento Técnico para estabelecimento de Padrões de Identidade e Qualidade para alimentos. Portaria do Ministério da Saúde, publicada no D.O.U. de 02/12/1993. |
| Portaria 326/1997 SVS/MS | Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Portaria da Secretaria de Vigilância Sanitária, publicada no D.O.U. de 01/08/1997. |
| Portaria CVS-1- DITEP/1998 Anvisa | Informa sobre o Responsável Técnico nos estabelecimentos de gêneros alimentícios. Portaria do Centro de Vigilância sanitária, publicada no D.O.U. de 13/01/1998. |
| RDC 275/2002 Anvisa | Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002. |
| IN 8/2003 MAPA | Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para a Classificação do Café Beneficiado Grão Cru. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 13/06/2003. |
| Portaria 248/2008 INMETRO/MDIC | Aprova o Regulamento Técnico Metrológico que estabelece os critérios para verificação do conteúdo líquido de produtos pré-medidos com |



| | |
|---|--|
| | conteúdo nominal igual, comercializado nas grandezas de massa e volume. Portaria INMETRO, publicada no D.O.U. de 22/07/2008. |
| Instituto Adolfo Lutz – IAL - 2008 | Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição, 1ª edição digital, São Paulo, 2008. |
| RDC 27/2010 Anvisa | Dispõe Sobre as Categorias de Alimentos e Embalagens Isentos e com Obrigatoriedade de Registro Sanitário. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 09/08/2010, retificada no D.O.U. em 06/06/2013. |
| Portaria 350/2012 INMETRO | Altera a Portaria 248 de 17 de julho de 2008. Portaria INMETRO, publicada no D.O.U. de 10/07/2012. |
| Coleção SENAR 192/2017 | SENAR - Serviço Nacional de Aprendizagem Rural, Coleção SENAR – Café: classificação e degustação, Brasília, 2017. |
| RDC 429/2020 Anvisa | Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 09/10/2020. |
| IN 75/2020 Anvisa | Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 08/10/2020. |
| RDC 487/2021 Anvisa | Dispõe sobre Limites Máximos Tolerados (LMT) de contaminantes em Alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 31/03/2021. |
| IN 88/2021 Anvisa | Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 26/03/2021. |
| Portaria 251/2021 INMETRO | Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado sobre conteúdos líquidos de mercadorias pré-embaladas. Portaria INMETRO, publicada no D.O.U. de 14/06/2021. |
| RDC 623/2022 Anvisa | Dispõe sobre Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas, seus Limites de Tolerância e dá outras Providências. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 16/03/2022. |
| Portaria 570/2022 MAPA/SDA | Estabelece o padrão oficial de classificação do café torrado. Portaria MAPA/ SDA, publicada no D.O.U. de 11/05/2022. |
| RDC 716/2022 Anvisa | Aprova o Regulamento Técnico para Café, cevada, chás, erva-mate, especiarias, temperos e molhos – requisitos sanitários. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022. |



| | |
|---|--|
| RDC 724/2022 Anvisa | Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022. |
| IN 161/2022 Anvisa | Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 06/07/2022. |
| RDC 727/2022 Anvisa | Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022. |
| Portaria Codeagro Nº SQSP 020/2025 | Norma Técnica para fixação de identidade e qualidade de café torrado em grão e café torrado moído, como base para Certificação de Produtos pelo Sistema de Qualidade de Produtos Agrícolas, Pecuários e Agroindustriais do Estado de São Paulo. Portaria, publicada no D.O.SP de 25/11/2025. |

5. CONDIÇÕES GERAIS

5.1. Na ocasião do processo licitatório, a empresa licitante deverá apresentar, na fase inicial, os respectivos certificados e laudos técnicos das análises previstas no item 6 desta Especificação, devendo obedecer os seguintes requisitos:

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

5.2. O café torrado em grãos deverá estar contido em embalagem primária que atenda aos requisitos das legislações vigentes, bem como, ser hermeticamente vedada, íntegra e resistente ao transporte e armazenamento. Deverá apresentar embalagem com característica própria para alimentos, revestido internamente de material metalizado ou aluminizado e contendo válvula unidirecional adequada, com barreira ao oxigênio e umidade, assegurando a qualidade e vida útil do produto.

5.2.1. O produto poderá se apresentar em embalagens de 250g (duzentos e cinquenta gramas) a 2kg (dois quilograma).

5.3. 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.

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

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

5.5. 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.

5.6. 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 em grãos";
- b) tipo: "tipo único", de caráter opcional;
- c) informação da espécie de café com a expressão "100% *Coffea arabica*"; e.
- d) 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.

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

5.7. 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.

6. CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1. 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.

6.2. 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.

6.3. 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 Codeagro SQSP 02/2025.

6.4. 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 |



| Atributos | Tipo Único | Fora de Tipo |
|------------------|--|----------------------|
| 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.

6.4.1. A análise sensorial do café adotará 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 SQSP020/2025.

6.5. 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 |

6.5.1. 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.

7. INSPEÇÃO

7.1. 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.

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

7.3. O café torrado em grãos poderá ser submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

8. ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A MB confrontará os resultados obtidos na inspeção do café torrado em grãos com as exigências desta Norma. Reserva-se à MB o direito de definir as análises a serem realizadas pelo



laboratório, contidas nesta Norma, conforme julgar necessário. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam às exigências e rejeitado em caso contrário.


Rio de Janeiro, RJ, na data da assinatura.

PAULO HENRIQUE DIAS
Assinado de forma digital
por PAULO HENRIQUE
DIAS VEIGA:00856504718
Dados: 2026.03.13
14:25:52 -03'00'

PAULO HENRIQUE DIAS VEIGA
Capitão de Mar e Guerra (IM)
Vice-Diretor

ASSINADO DIGITALMENTE



| | | |
|---|---------------------------------|------------------------------|
|  | SORVETE Especificação | MAR 71000/636B 06/06/2024 |
|---|---------------------------------|------------------------------|

1. OBJETIVO

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

2. DEFINIÇÃO

Entende-se por sorvete (gelados), para efeito desta Especificação, o produto congelado obtido a partir de uma emulsão de gorduras e proteínas ou de mistura de água e açúcares, com ou sem adição de outro(s) ingrediente(s), desde que não descaracterize(m) o produto.

3. CLASSIFICAÇÃO

O sorvete, para fornecimento na Marinha, deverá ser à base de leite e dos seguintes sabores:

- a) creme;
- b) chocolate;
- c) morango; e
- d) flocos.

4. NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

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

Lei 8.078/1990 Código de Defesa do Consumidor. Lei, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.

Portaria 326/1997 SVS/MS Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Portaria da Secretaria de Vigilância Sanitária, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.

RDC 275/2002 Anvisa/MS Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
 Departamento Técnico
 Divisão Técnica de Suprimentos de Intendência
 Esta Norma cancela e substitui a MAR 7100/636A/2015

Palavra-chave: sorvete

| | |
|---|---|
| RDC 267/2003 Anvisa/MS | Aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação e Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Industrializadores de Gelados Comestíveis. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 26/09/2003. |
| IN 22/2005 MAPA | Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 25/11/2005. |
| Portaria 248/2008 Inmetro/MDIC | Aprova o Regulamento Técnico Metrológico que estabelece os critérios para verificação do conteúdo líquido de produtos pré-medidos com conteúdo nominal igual, comercializado nas grandezas de massa e volume. Portaria do Inmetro, publicada no D.O.U. de 22/07/2008. |
| Instituto Adolfo Lutz - IAL - 2008 | Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição, 1ª edição digital, São Paulo, 2008. |
| Portaria 350/2012 Inmetro | Altera a Portaria 248 de 17 de julho de 2008. Portaria do Inmetro, publicada no D.O.U. de 10/07/2012. |
| Decreto nº 9.013/17 | Dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Decreto, publicado no D.O.U. de 01/06/2017. |
| IN 30/2018 MAPA | Estabelece como oficiais os métodos constantes do Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 13/07/2018. |
| RDC 429/2020 Anvisa/MS | Dispõe sobre a Rotulagem Nutricional dos Alimentos embalados. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 09/10/2020. |
| IN 75/2020 Anvisa/MS | Estabelece os Requisitos Técnicos para Declaração da Rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 09/10/2020. |
| RDC 265/2021 Inmetro | Dispõe sobre o tipo de medida (grandezas) da indicação quantitativa do conteúdo nominal de determinadas mercadorias pré-embaladas, de forma compulsória bem como de isenções da obrigatoriedade. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 15/06/2021. |
| Portaria 240/2021 MAPA | Altera o Anexo da Instrução Normativa MAPA nº 22/05. Portaria, publicada, no D.O.U. de 27/07/2021. |
| RDC 623/2022 Anvisa/MS | Dispõe sobre Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas, seus Limites de Tolerância e dá outras Providências. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 16/03/2022. |



| | |
|---|---|
| RDC 713/2022 Anvisa/MS | Dispõe sobre os requisitos sanitários dos gelados comestíveis e dos preparados para gelados comestíveis. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 01/07/2022. |
| RDC 724/2022 Anvisa/MS | Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022. |
| IN 161/2022 Anvisa/MS | Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos. Instrução Normativa. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022. |
| RDC 727/2022 Anvisa/MS | Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022. |
| RDC 778/2023 Anvisa/MS | Dispõe sobre os princípios gerais, as funções tecnológicas e as condições de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 01/03/2023. |
| Artigo | BRAGANTE, AG. Tecnologia da Fabricação de Sorvetes, 2010. Disponível em: < https://abgtecalim.yolasite.com/resources/Tecnologia%20da%20Fabrica%C3%A7%C3%A3o%20de%20Sorvetes.pdf > |

5. CONDIÇÕES GERAIS

5.1. O leite, os constituintes do leite, os produtos lácteos, os ovos e os produtos de ovos devem ser pasteurizados ou submetidos a processamento tecnológico adequado, previsto em legislação específica.

5.2. A água utilizada como ingrediente na fabricação de sorvete deve atender ao padrão de potabilidade. A potabilidade da água deve ser atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados pelo técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada.

5.3. O estabelecimento fabricante deve dispor de procedimentos sobre o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação, de forma a assegurar que as funções e os limites máximos obedeçam ao disposto em legislação específica.

5.4. Os aromatizantes, os corantes, as polpas de frutas e os sucos a serem adicionados à mistura pasteurizada devem estar de acordo com a legislação sanitária. A adição deles deve ser realizada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias para que não ocorra a contaminação da mistura pasteurizada.

5.5. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produza, desenvolva e ou agregue substâncias físicas, químicas ou biológicas



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

5.6. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação, Contaminantes, Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas, Rotulagem de Alimentos Embalados, Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, Informação Nutricional Complementar, quando houver, e outras legislações pertinentes.

5.7. As embalagens primárias, destinadas ao acondicionamento dos produtos, devem ser de materiais apropriados, íntegros e limpos. Devem ser de primeiro uso, não sendo permitida a reutilização delas.

5.8. O sorvete deverá estar embalado em recipiente plástico de polipropileno atóxico, com volume variando entre 100 mL a 250 mL, acondicionado em caixas de papelão; ou em potes plásticos com volume variando entre 1500 mL e 2000 mL, acondicionados em embalagens individuais.

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

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

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

5.12. Na ocasião do processo licitatório, a empresa licitante deverá apresentar, na fase inicial, os respectivos certificados e laudos técnicos das análises previstas no item 6 desta Especificação, obedecendo os seguintes critérios:

- a) Os certificados/laudos e ensaios deverão ser referentes ao mesmo lote/validade que o produto entregue;
- b) Os certificados/laudos de análises e ensaios apresentados não poderão ter data maior que 12 meses; e
- c) Os certificados/laudos e ensaios deverão ser emitidos por órgãos oficiais.

5.13. 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.

5.14. Toda embalagem deverá, necessariamente, ter impressão indelével, com caracteres legíveis, em lugar de destaque e de fácil visualização.



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

- a) denominação de venda, indicando o sabor do sorvete;
- b) número do lote;
- c) data de fabricação e/ou prazo de validade ou data de validade; ou apenas data de validade;
- d) identificação do responsável pelo produto (razão social, endereço completo e CNPJ);
- e) composição do produto;
- f) peso líquido do produto; e
- g) rotulagem nutricional.

5.14.2. A gravação ou marcação deverá permitir identificar o lote a que pertence o produto, de forma que seja visível, legível e indelével.

6. CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1. Características físico-químicas:

Densidade aparente..... mín. 475 g/litro.

Fonte: RDC nº713/2022.

6.2. Características microbiológicas:

| | | | | |
|--|---|---|-----------------------|-------------------------|
| a) <i>Salmonella sp</i> | 5 | 0 | ausência em 25g | - |
| b) <i>Estafilococos coagulase</i> positiva | 5 | 2 | 10 ² UFC/g | 5x10 ² UFC/g |
| c) Enterobacteriaceae | 5 | 1 | 10 ² UFC/g | 10 ³ UFC/g |

Fonte: IN Anvisa 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; e
- Indicação do número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária (c).

Fonte: IN Anvisa 161/2022.

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 724/2022.

6.3. Características macroscópicas e microscópicas:

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

Fonte: RDC Anvisa/MS nº623/2022.



6.4. Características sensoriais:

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

6.5. Comportamento no derretimento:

O comportamento de derretimento para o sorvete deverá apresentar forma de um fluido que se assemelha ao mix do qual ele foi feito. Não deverá apresentar separação do soro (sinerese), a qual se caracteriza pelo aparecimento de um fluido translúcido e pegajoso no fundo do pote.

7 INSPEÇÃO

7.1. Reserva-se o direito à Marinha do Brasil de proceder à inspeção no estabelecimento produtor ou no local de beneficiamento durante a fase de qualificação do produto para licitação.

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

7.3. O sorvete poderá ser submetido a verificações e exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

8. ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do sorvete, com as exigências desta Norma. Reserva-se à Marinha o direito de definir as análises a serem realizadas pelo laboratório, contidas nesta Norma, conforme julgar necessário. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.

