

Lei 8.078/1990 PR	Lei que estabelece o Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
Portaria 146/1996 MAPA	Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos, publicada no D.O.U. de 11/03/1996.
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, publicada 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.
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.
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.
IN 22/2005 MAPA	Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal, publicada no D.O.U. de 25/11/2005.
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, publicada no D.O.U. de 31/03/2014.

5 CONDIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

5.7 O leite em pó instantâneo deverá estar embalado das seguintes formas:

- a) em sacos de poliéster metalizado, com peso líquido de 200g a 1Kg e acondicionados em caixas de papelão ondulado; ou
- b) latas de folha de flandres hermeticamente fechadas com peso líquido de 300 a 400g e acondicionadas em caixas de papelão ondulado.

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

5.9 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.

5.10 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 em português:

- 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);
- d) conteúdo líquido do produto;
- e) composição do produto; e
- f) modo de preparo.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

	Integral	Semidesnatado	Desnatado
a) umidade	máx. 3,5% p/p	máx. 4,0% p/p	máx. 4,0% p/p
b) gordura	≥ 26,0% p/p	12 a 14% p/p	< 1,5 % p/p
c) proteína (N x 6,38).....	mín. 25g/100g	-	-



	Integral	Semidesnatado	Desnatado
d) acidez titulável (em mL de NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos).....	máx. 18 mL	máx. 18 mL	máx. 18 mL
e) índice de solubilidade.....	máx. 1 mL	máx. 1 mL	máx. 1 mL
f) umectibilidade.....	máx. 60 s	máx. 60 s	máx. 60 s
g) dispersibilidade.....	85% p/p	90% p/p	90% p/p

6.2 Características microbiológicas:

- a) salmonella sp/25g ausente;
 b) coliformes à 45°C/g máx. 10 NMP;
 c) bacillus cereus máx. 5 x 10³ UFC/g; e
 d) estaf. coag. Positiva/g máx. 5 x 10² UFC/g.

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

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

6.4 Características sensoriais:

- a) aspecto pó uniforme sem grumos.
 b) cor branco amarelado; e
 c) sabor e odor agradável não rançoso, semelhante ao leite fluido.

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 O leite em pó instantâneo será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos no itens 5 e 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do leite em pó instantâneo licitado 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 71000/298

06/SET/2007



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. em 21/10/1969.
Lei 8.078/90	Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. em 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. em 03/11/1995.
Decreto 2.244/97 MAPA	Aprova o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, publicado no D.O.U. em 05/06/1997.
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. em 08/09/1997.
Portaria 371/97 MAPA	Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, publicada no D.O.U. em 08/09/1997.

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

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. em 14/12/1998.
Instrução Normativa 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, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, publicada no D.O.U. em 03/08/2000.
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 Estabelecimento 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 23/12/2003.
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 Adolf Lutz–IAL	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – Vol1.

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 3 (três) meses em câmaras frigoríficas com temperatura entre 0° a 4°C.

5.2.1 O presunto cozido deverá ser transportado em carro refrigerado.

5.2.2 O presunto cozido deverá estar embalado em sacos de polietileno transparente hermeticamente vedado e atóxico, com peso de 3kg, acondicionados em caixas de papelão com peso líquido total de 10 a 20kg cada.





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 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) relação umidade/proteína máx. 5,35;
- b) proteína mín. 14,0%; e
- c) carboidratos máx. 2,0%.

6.2 Características microbiológicas:

- a) Salmonella sp ausência em 25g;
- b) Estafilococos coag. pos. máx. 3×10^3 ufc/g;
- c) C. sulfito redutor máx. 5×10^2 ufc/g; e
- d) Coliformes a 45°C máx. 10^3 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 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 presunto cozido 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 presunto cozido licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.





QUEIJO MUSSARELA

Especificação

Fls. 558
MAR 71000/542B

29/MAR/2016
Rubrica
e/MNa

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 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.

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:

- 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, em forma que seja visível, legível e indelével.

5.6 A marcação do envoltório plástico 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/DIPOA) 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.

5.7 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:

- umidade máx. 60,0 g/100 g; e
- 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.





MANTEIGA
Especificação

MAR 71000/547B

22/FEV/2016
e/MNA



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 n°/ __ ou Registro no SISBI/POA sob n°/ __; 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.





CARNE BOVINA PORCIONADA “IN NATURA” CONGELADA POR TECNOLOGIA DE IQF

MAR 71000/575E

06/ABR/2016

Especificação



1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento da carne bovina porcionada “in natura” congelada por tecnologia de IQF para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

2.1 Entende-se por carne bovina porcionada “in natura” congelada por tecnologia de IQF, para efeito desta Especificação, a carne bovina, sadia, abatida e beneficiada, ou seja, a carne que passa por um procedimento de desossa, submetida a um processo de fatiamento que dá origem a diversos formatos. Sendo o congelamento realizado através da tecnologia de IQF (*Individual Quick Frozen*), a fim de evitar a aglomeração do produto, obtendo o congelamento individual da porção e armazenada em embalagens que possuem etiquetas de certificação do produto.

2.1.1 A carne bovina deverá sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento pelo processo da tecnologia IQF (*Individual Quick Frozen*), por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono). A faixa de temperatura de congelamento mínima deve ser de -25 °C, a fim de evitar a aglomeração do produto, obtendo o congelamento individual da porção.

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 Para efeito desta Especificação a carne bovina porcionada “in natura” congelada por tecnologia de IQF será classificada em:

3.1.1 Contra-filé em bifes – Os bifes deverão ser provenientes de peças de contra-filé (porção do filé de lombo), obtidos a partir do fatiamento da carne em formato de bifes, sendo em seguida congelados;

3.1.2 Alcatra em bifes – Os bifes deverão ser provenientes do coração da alcatra, obtidos a partir do fatiamento da carne em formato de bifes, sendo em seguida congelados;

3.1.3 Coxão mole em tiras/iscas – As tiras ou iscas deverão ser provenientes de peças de coxão mole, obtidas a partir de cortes de carne em formato de tiras/iscas, sendo em seguida congeladas; e

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/575D/2014

Palavra-chave: Carne Bovina Porcionada “In Natura” Congelada por Tecnologia IQF

Propriedade da Marinha do Brasil

8 páginas

3.1.4 Coxão mole em cubos – Os cubos deverão ser provenientes de peças de coxão mole, obtidos a partir de cortes de carne em formato de cubos, sendo em seguida congelados.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Lei 1.283/1950 PR	Dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicada no D.O.U. de 18/12/1950.
Decreto 30.691/1952 PR	Aprova o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, publicado no D.O.U. de 07/07/1952.
Decreto-Lei 52.916/1963 PR	Indicação das Quantidades de Mercadorias Acondicionadas, publicado no D.O.U. de 23/11/1963.
Decreto-Lei 986/1969 JM	Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
Portaria 1/1981 SNAD	Aprova os Métodos Analíticos para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes, Constituindo-se em Métodos Microbiológicos e Métodos Físicos e Químicos, publicada no D.O.U. de 13/10/1981.
Portaria 05/1988 MAPA	Aprova a Padronização dos Cortes de Carne Bovina, proposta pela Divisão de Padronização e Classificação de Produtos de Origem Animal (DIPAC), que será divulgada através de ofício circular da SIPA, publicada no D.O.U. de 18/11/1988.
Lei 8.078/1990 PR	Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. 12/09/1990.
Decreto 1.236/1994 PR	Dá nova redação ao artigo 507 do Decreto 30.691/1952, publicado no D.O.U. de 02/09/1994.
Decreto 1.812/1996 PR	Altera dispositivos do Decreto 30.691/1952, publicado no D.O.U. de 08/02/1996.
Decreto 2.244/1997 MAPA	Altera dispositivos do Decreto nº 30691, de 29/03/1952, que aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado no D.O.U. de 05/06/1997.





- Portaria 68/1997**
MAPA Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 08/09/1997.
- IN 20/1999**
SDA Oficializa os Métodos Analíticos Físico-Químicos, para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura, em conformidade ao Anexo desta Instrução Normativa, determinando que sejam utilizados no Sistema de Laboratório Animal do Departamento de Defesa Animal - LANARA, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 09/09/1999.
- IN 42/1999**
MAPA Plano Nacional de Controle de Resíduos em Produtos de Origem Animal e Programa de Controle de Resíduos em Carne, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 22/12/1999.
- 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.
- Resolução 01/2003**
MAPA Aprova a Uniformização da Nomenclatura de Produtos Cárneos não formulados em uso para aves e coelhos, suídeos, caprinos, ovinos, bubalinos, equídeos, ovos e outras espécies de animais, publicada no D.O.U. de 10/01/2003.
- IN 09/2004**
MAPA Aprova o Sistema Brasileiro de Classificação de Carcaças de Bovinos, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 05/05/2004.
- 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 65/2009**
MAPA Trata de estabelecer a Norma Operacional do Sistema de Identificação e Certificação de Bovinos e Bubalinos, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 17/12/2009.
- 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, na forma desta 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 A carne bovina porcionada “in natura” congelada por tecnologia de IQF deverá ser selecionada, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatida, processada, acondicionada, armazenada, conforme as “Condições Higiênico-Sanitárias, estabelecidas no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”, em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal (SIF) ou sob o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), que possibilita a equivalência do serviço de Inspeção Federal.

5.1.1 Cabe ao fornecedor a escolha da origem do gado, desde que as características de qualidade satisfaçam integralmente às exigências da presente Especificação e que o gado provenha de estabelecimento sob inspeção veterinária federal ou sob o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA).

5.2 O produto deve ser proveniente dos tecidos musculares, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura, (classificação nº 3 no tocante ao acabamento de carcaça, IN nº 09/2004 - MAPA).

5.3 O produto deverá ser congelado por processo rápido, com temperatura entre -35 °C e -40 °C e mantido estocado em temperatura não superior a -18 °C na profundidade dos tecidos.

5.4 A tecnologia de congelamento empregada deve garantir o preparo imediato do produto após a retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). Além disso, no caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem, ainda congelado, e em sua embalagem original, o produto poderá ser utilizado dentro de prazo determinado pelo fabricante, sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica.

5.5 Para efeito desta Especificação a carne bovina porcionada “in natura” congelada por tecnologia de IQF deverá apresentar peso/dimensões e embalagens conforme descritos abaixo:

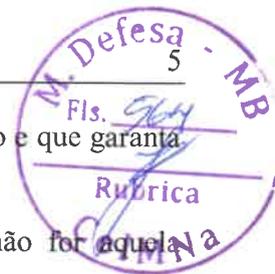
5.5.1 Contra-filé e alcatra em bifes – Os bifes deverão apresentar pesos entre 100 e 130 g, congelados individualmente, embalados em sacos plásticos de polietileno com peso de 2 a 5 Kg +/- 10 %, totalizando 5 a 25 Kg , acondicionados em caixa de papelão.

5.5.2 Coxão mole em tiras/iscas – As tiras ou iscas deverão apresentar dimensões de 70 mm \pm 10 % de comprimento e peso de 10 g \pm 10 %, congeladas individualmente, embaladas em sacos plásticos de polietileno com peso de 2 a 5 Kg \pm 10 %, totalizando 10 a 20 Kg, acondicionadas em caixas de papelão; e

5.5.3 Coxão mole em cubos – Os cubos deverão apresentar tamanho entre 2,5 - 3,5 cm, congelados individualmente, embalados em sacos plásticos de polietileno com peso de 2 a 5 Kg \pm 10 %, totalizando 10 a 20 Kg, acondicionados em caixas de papelão.

5.6 A carne bovina porcionada “in natura” congelada por tecnologia de IQF deverá ter seu conjunto acondicionado em caixa de papelão reforçada, de boa qualidade, cintada, resistente à água, ao congelamento e à movimentação, e que permita o empilhamento adequado.





5.6.1 A caixa deverá ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

5.6.2 Não será aceita a carne bovina porcinada “in natura” congelada que não for aquela especificada na caixa.

5.7 O preparo da carne bovina congelada em bifês, iscas ou em cubos deverá ser certificado por profissional médico veterinário, comprovando que o tipo de carne porcionada foi aquela solicitada pela Marinha do Brasil.

5.8 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.

5.9 As empresas licitantes são obrigadas a declarar que toda a carne a ser fornecida não será oriunda de gado criado em áreas onde tenha ocorrido desmatamento irregular, inclusive aquelas já embargadas pelos órgãos ambientais, nem de terras indígenas invadidas, e não conterà, em sua cadeia produtiva, desde a origem, a utilização de trabalho infantil e/ou escravo, conforme a Declaração abaixo:

Eu, _____ RG: _____
legalmente nomeado representante da empresa _____
CNPJ: _____ e participante do processo licitatório, na modalidade de _____, n° _____ / _____, processo n° _____, declaro, sob as penas da lei, que a carne bovina “in natura” a ser fornecida não será oriunda de gado criado em áreas onde tenha ocorrido desmatamento irregular, inclusive aquelas já embargadas pelos órgãos ambientais, nem de terras indígenas invadidas, e não conterà em sua cadeia produtiva, desde a origem, a utilização de trabalho infantil e/ou escravo.

5.10 A carne bovina porcionada “in natura” congelada por tecnologia de IQF deverá apresentar aspecto uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, pelos e couro, sem manchas escuras ou claras, ausência de limo na superfície; aparência marmórea e brilhante. A gordura não deve apresentar pontos hemorrágicos. À exceção da gordura de cobertura, o produto deve estar despojado das demais gorduras, de aponeuroses, de vasos sanguíneos, de gânglios, de aparas e de pelancas. O produto não deve apresentar acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo em sua superfície, sendo esses indicativos de descongelamento e recongelamento, respectivamente.

5.10.1 Em hipótese alguma será admitida a operação de descongelamento da carne e posterior congelamento.

5.11 Serão consideradas impróprias para consumo e, conseqüentemente não aceitas, as carnes bovinas que se apresentarem com qualquer alteração que leve a suspeitar de processo de putrefação e em más condições de higiene. Como também, a presença de glândulas, veias, coágulos sanguíneos, ossos, pele, tinta de carimbo, gordura mineral, hematomas, infestadas de parasitos ou contaminadas por germes patogênicos ou, ainda, que contenham substâncias que possam alterá-las ou encobrir qualquer alteração do peso, como: água, soro ou colágeno.



5.12 A carne bovina porcionada “in natura” congelada por tecnologia de IQF, quando tecnicamente processada, deverá conservar-se em boas condições para consumo durante o período de 12 meses, em temperatura de -18 °C.

5.13 A carne bovina porcionada congelada por tecnologia de IQF deverá ter no mínimo 90 % da sua vida útil na data da entrega.

5.14 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.

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

- a) número do lote;
- b) prazo de validade;
- c) identificação do responsável e número de registro no respectivo Conselho;
- d) pesos bruto e líquido do produto;
- e) carimbo oficial do Serviço Inspeção Federal (SIF) ou do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA);
- f) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº__ ou Registro no SISBI/POA sob nº/__;
- g) conteúdo especificando o tipo de carne bovina porcionada congelada: bifes (contra-filé ou alcatra), tiras/iscas ou cubos (coxão mole); e
- h) identificação do frigorífico responsável pelo abate.

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

5.16.1 Os dados necessários à marcação da embalagem ou à identificação da carne bovina porcionada “in natura” congelada por tecnologia de IQF deverão ser retirados do Certificado de Classificação ou da Nota Fiscal que acompanha o produto.

5.17 O transporte da carne deverá ser feito em veículos isotérmicos, dotados de geradores de frio, de modo que a entrega se processe em condições que preservem as características do alimento congelado, a qualidade do mesmo quanto as características especificadas e as condições higiênico-técnico-sanitárias perfeitas.

5.17.1 Por ocasião do fornecimento, os veículos deverão estar lacrados e o número do mesmo constar na nota fiscal de venda. Deverão, ainda, estar acompanhados dos respectivos romaneios, onde constará o peso de cada caixa.

5.18 A carne bovina porcionada “in natura” congelada por tecnologia de IQF deverá ser fornecida paletizada, sendo que cada *pallet* poderá conter apenas um único lote. Dentro de um mesmo lote, todas as embalagens devem ser do mesmo material e ter idêntica capacidade de acondicionamento.





6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:

Salmonella sp aus. em 25 g.

6.2 Características físico-químicas:

pH (levemente ácido) 5,8 a 6,2 boa para consumo;
 6,3 a 6,4 consumo imediato; e
 acima de 6,4 início de decomposição.

6.2.1 As carnes serão submetidas, ainda, aos seguintes testes:

- a) prova de filtração: 5 minutos fresca e sã - boa para consumo;
 6 a 10 minutos média conservação;
 acima de 10 minutos suspeita;
- b) umidade máx. 75 %;
- c) prova de Éber negativa;
- d) prova de cocção aprovada;
- e) prova de nitrito ausência; e
- f) prova de nitrato ausência.

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

Deverão ser verificadas após o descongelamento das carnes, as quais deverão apresentar ausência de sujidades, parasitos e larvas.

6.4 Características sensoriais:

- a) aspecto uniforme, firme - não deve ser amolecida e nem pegajosa;
- b) coloração uniforme, sem manchas escuras ou zonas claras, variando do vermelho rosado ao vermelho pardo;
- c) consistência firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida. Isenta de acúmulo anormal de líquido gelatinoso e sanguinolento entre as fibras musculares; e
- d) odor suave, agradável e característico.

7 INSPEÇÃO

7.1 Reserva-se o direito à Marinha de proceder a 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 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 porcionada “in natura” congelada por tecnologia de IQF 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 porcionada “in natura” congelada por tecnologia de IQF licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado em caso contrário.





CARNE BOVINA CONGELADA EM PEÇAS INDIVIDUAIS

Especificação

MAR 71000/576D

26/SET/2016



1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento da carne bovina congelada em peças individuais nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por peças individuais de carne bovina, para efeito desta Especificação, a carne de primeira categoria, sem osso, proveniente de quarto traseiro e dianteiro.

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 Para efeito desta Especificação, a carne bovina congelada em peças individuais será classificada em:

- I. ACÉM;
- II. CONTRAFILÉ;
- III. CORAÇÃO DA ALCATRA;
- IV. COXÃO MOLE;
- V. FILÉ MIGNON;
- VI. LAGARTO;
- VII. PATINHO; e
- VIII. PICANHA.

3.2 A descrição dos cortes consta na Portaria nº 5/1988 - MAPA, conforme limites anatômicos, bases ósseas e componentes musculares constantes no Anexo desta Especificação.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Lei 1.283/1950 PR	Dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicada no D.O.U. de 19/12/1950.
Decreto 30.691/1952 PR	Aprova o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, publicado no D.O.U. de 07/07/1952.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão de Subsistência
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/576C/2013

Palavra-chave: Carne Bovina Congelada em Peças Individuais

Decreto – Lei 52.916/1963 PR	Indicação das Quantidades de Mercadorias Acondicionadas, publicado no D.O.U. de 23/11/1963.
Decreto - Lei 986/1969 JM	Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
Portaria 05/1988 MAPA	Aprova a Padronização dos Cortes de Carne Bovina, proposta pela Divisão de Padronização e Classificação de Produtos de Origem Animal (DIPAC), publicada no D.O.U. de 18/11/1988.
Lei 8.078/1990 PR	Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
Decreto 1.236/1994 PR	Dá nova redação ao artigo 507 do Decreto 30.691/52, publicado no D.O.U. de 02/09/1994.
Decreto 1.812/1996 PR	Altera dispositivos do Decreto 30.691/52, publicado no D.O.U. de 08/02/1996.
Decreto 2.244/1997 PR	Altera dispositivos do Decreto nº 30691, de 29/03/1952, que aprovou 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 Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 08/09/1997.
Portaria 1004/1998 SVS/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, republicada no D.O.U. de 22/03/1999.
IN 42/1999	Plano Nacional de Controle de Resíduos em Produtos de Origem Animal e Programa de Controle de Resíduos em Carne, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 22/12/1999.
RDC 12/2001	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, Resolução da Diretoria Colegiada, tornando obrigatória a rotulagem nutricional, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 26/12/2003.
IN 09/2004 MAPA	Aprova o Sistema Brasileiro de Classificação de Carcaças de Bovinos, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 05/05/2004.



- 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 65/2009**
MAPA Trata de estabelecer a Norma Operacional do Sistema de Identificação e Certificação de Bovinos e Bubalinos, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 17/12/2009.
- 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** Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz.
- IAL

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 A carne bovina congelada em peças individuais deverá ser proveniente dos tecidos musculares, adiposo e conjuntivo, que sofreram as transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação nº 3 no tocante ao acabamento de carcaça, IN nº 09/2004 - MAPA), selecionados, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatidos, processados, acondicionados, armazenado, conforme as “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos”, em matadouro-frigorífico sob o Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou sob o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), que possibilita a equivalência do serviço de Inspeção Federal.

5.2 Toda matéria-prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou sob o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA). Cabe ao fornecedor a escolha da origem do gado, desde que as características de qualidade satisfaçam integralmente às exigências da presente Especificação.

5.3 Em hipótese alguma será admitida a operação de descongelamento da carne e posterior congelamento.

5.4 Não serão aceitas peças de carne cortadas, exceto contrafilé, que poderá ser cortado ao meio para melhor acondicionamento na caixa.

5.5 Não é autorizado o uso de aditivos em carnes frescas e congeladas, conforme previsto na Portaria nº 1004/1998 - SVS/MS.

5.6 O produto deverá ser congelado por processo rápido, com temperatura em torno de -35 °C, e mantido estocado em temperatura não superior a -18 °C.



5.7 A carne bovina congelada em peças individuais, quando tecnicamente processada pelo frio rápido, pode conservar-se em boas condições para consumo durante o período de 12 meses, em temperatura de -18 °C.

5.8 Serão consideradas impróprias para consumo e, conseqüentemente não aceitas, as carnes bovinas que se apresentarem com qualquer alteração que leve a suspeitar de processo de putrefação e em más condições de higiene, como também, a presença de glândulas, veias, coágulos sanguíneos, ossos, pele, tinta de carimbo, gordura mineral, hematomas, infestações de parasitos ou contaminadas por germes patogênicos, ou ainda, que contenham substâncias que possam alterá-las ou encobrir qualquer alteração do peso, como água, soro ou colágeno.

5.9 O produto, entregue no final do processo licitatório, deverá ter características e qualidade idêntica ou superior às amostras apresentadas no Laboratório do Depósito de Suprimentos da Marinha no Rio de Janeiro na fase de análise.

5.10 A carne bovina congelada em peças individuais deverá apresentar aspecto uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, pelos e couro, sem manchas escuras ou claras, ausência de limo na superfície; aparência marmórea e brilhante. A gordura não deve apresentar pontos hemorrágicos. À exceção da gordura de cobertura, o produto deve estar despojado das demais gorduras, de aponeuroses, de vasos sanguíneos, de gânglios, de aparas e de pelancas. O produto não deve apresentar acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo em sua superfície, sendo esses indicativos de descongelamento e recongelamento, respectivamente.

5.11 A carne bovina congelada deverá estar embalada, peça por peça, em laminado plástico de polietileno, atóxico, transparente e resistente, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 360/2003 - ANVISA). O conjunto deverá estar acondicionado em caixa de papelão reforçada, de boa qualidade, resistente à água e ao congelamento, cintada ou lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade e que permita o empilhamento recomendado de forma adequada. O peso líquido do conjunto deverá ser de 20 a 30 Kg.

5.12 Poderá ser admitida embalagem primária por envoltório plástico a vácuo ou outro tipo de material de acondicionamento, desde que especificado e aprovado pelo Órgão de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura (SIF) ou pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA).

5.13 As caixas devem estar lacradas e receber uma etiqueta com informações de data de validade, produção, peso líquido e bruto, dados da unidade produtora e etc. 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.





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

- a) identificação do lote;
- b) data de fabricação e prazo ou data de validade;
- c) identificação do responsável e número de registro no respectivo Conselho;
- d) pesos bruto e líquido do produto;
- e) carimbo oficial do Serviço Inspeção Federal (SIF) ou do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA);
- f) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº__ ou Registro no SISBI/POA sob nº/__;
- g) conteúdo especificando a quantidade de peças que contém na caixa e o tipo de carne bovina congelada em peças individuais: peça de (acém, contrafilé, coração da alcatra, coxão mole, filé mignon, lagarto, patinho ou picanha); e
- h) identificação do frigorífico responsável pelo abate.

5.15 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada em lugar de destaque e de fácil visualização.

5.16 A carne bovina congelada em peças individuais deverá ser fornecida paletizada, sendo que cada *pallet* poderá conter apenas um único lote. Dentro de um mesmo lote, todas as embalagens devem ser do mesmo material e terem idêntica capacidade de acondicionamento.

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

5.18 O transporte da carne deverá ser feito em veículos frigorificados, dotados de geradores de frio, de modo que a entrega se processe em condições higiênico-técnico-sanitárias perfeitas.

5.19 Por ocasião do fornecimento, os veículos deverão estar lacrados e o número do respectivo laque deverá constar na nota fiscal de venda. Deverão, ainda, estar acompanhados dos respectivos romaneios, nos quais constará o peso de cada caixa.

5.20 A temperatura máxima de recebimento será de até -12 °C com tolerância de ± 2 °C no interior da massa muscular e sem sinais de descongelamento. Essa temperatura deverá ser mantida durante todo o deslocamento do caminhão até seu destino final. O caminhão deverá ser provido de equipamento que monitore a temperatura durante o transporte.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

- a) pH (levemente ácido) 5,8 a 6,2 boa para consumo;
6,3 a 6,4 consumo imediato;
acima de 6,4 início de decomposição; e
- b) gordura de cobertura na carne de acordo com o corte (conforme o anexo).

6.1.1 As peças de carne serão submetidas, ainda, aos seguintes testes:

a) prova de filtração:

- | | |
|---------------------------|-------------------------------|
| 5 minutos | fresca e sã - boa p/ consumo, |
| 6 a 10 minutos | média conservação, e |
| acima de 10 minutos | suspeita; |



- b) umidade máx. 75 %;
- c) prova de Éber negativa;
- d) prova de cocção aprovada;
- e) prova de nitrito ausência; e
- f) prova de nitrato ausência.

6.2 Características microbiológicas:

Salmonella sp ausência em 25 g.

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

Deverão ser verificadas após o descongelamento das carnes, as quais deverão apresentar ausência de sujidades, parasitos e larvas.

6.4 Características sensoriais:

- a) aspecto uniforme, firme - não deve ser amolecida e nem pegajosa;
- b) coloração uniforme, sem manchas escuras ou zonas claras, variando do vermelho rosado ao vermelho pardo;
- c) consistência firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida. Isenta de acúmulo anormal de líquido gelatinoso e sanguinolento entre as fibras musculares; e
- d) odor suave, agradável e 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 A carne bovina congelada em peças individuais 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 congelada em peças individuais licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito, caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado em caso contrário.

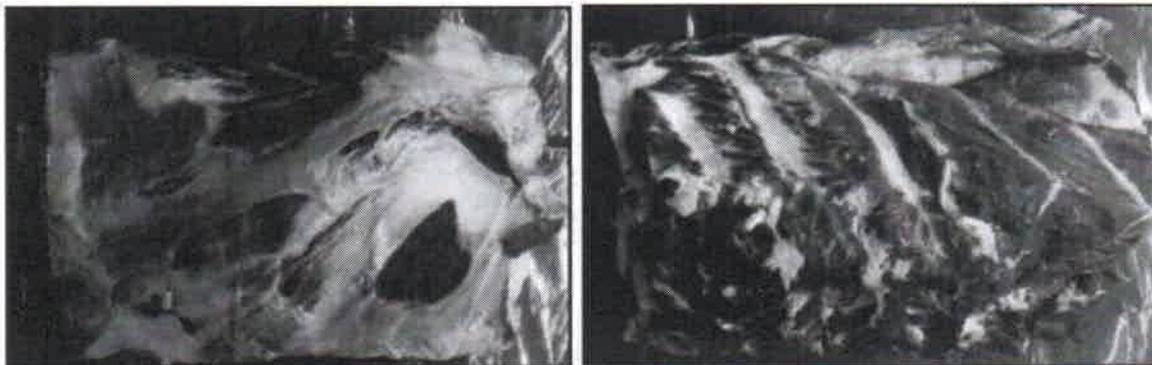




Anexo

Características a serem observadas nos cortes de carne bovina desossada congelada.

ACÉM



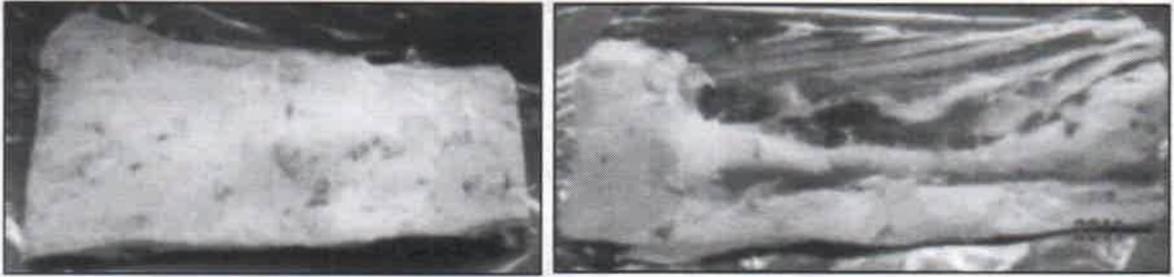
- Capa: presença
- Nervo cervical (ventral): ausência
- Chicotinho: ausência
- Ossos e cartilagens: ausência
- Costelinha: ausência
- Hematomas e coágulos: ausência
- Gordura: máximo 10 %
- Peso da peça: 8 a 12 Kg
- Não apresentar: parte queimada pelo frio, sebo, artérias e veias, coágulos sanguíneos, ossos, sangria, nódulos linfáticos e pontas de nervo.

COXÃO MOLE

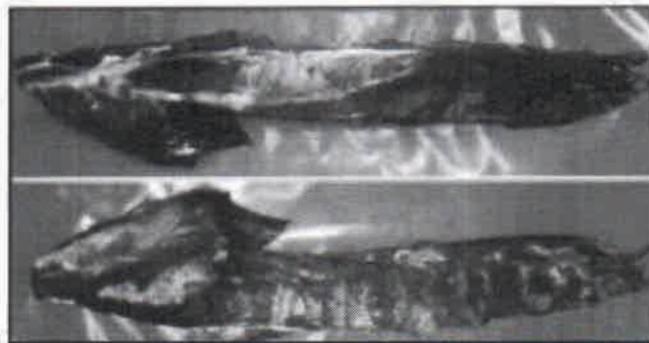


- Capa: presença
- Veia da capa: presença
- Ossos e cartilagens: ausência
- Veia central: presença
- Hematomas e coágulos: ausência
- Gordura: máximo 10 %
- A peça de coxão mole deverá ter o peso entre 6 e 8 Kg.



CONTRAFILÉ

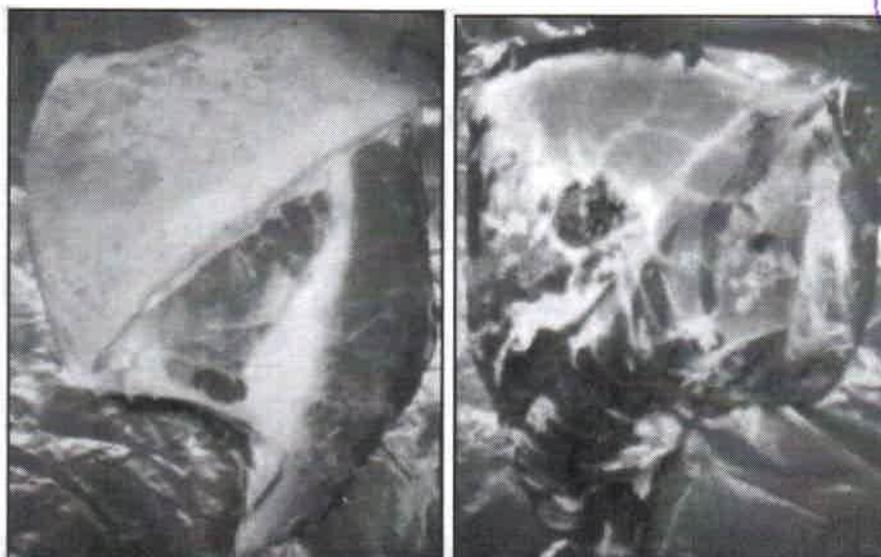
- Capa de filé: ausência
- Trança: presença
- Nervo lateral da alcatra: presença
- Ossos e cartilagens: ausência
- Aba e ponta: presença
- Hematomas e coágulos: ausência
- Peças cortadas ao meio: 100 % das peças ou todas as peças inteiras, sem corte, dobradas
- Gordura: máximo 1,5 cm
- Corte constituído das massas musculares compreendidas entre o acém e a alcatra, após a retirada do filé-mignon e capa de filé
- Gordura de cobertura completa (uniforme) entre 6 e 10 mm de espessura (IN MAPA no 09, de 04 de maio de 2004), mínimo de área de olho de lombo de 80 cm²
- Peso entre 4 a 6 Kg.

FILE MIGNON

- Cordão: ausência
- Membrana prateada: presença
- Ossos e cartilagens: ausência
- Músculo menor da cabeça: presença
- Hematomas e coágulos: ausência
- Gordura: máximo 5 %
- Não apresentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, fâcias e aponeuroses grossas, gânglios linfáticos e sebo.
- A peça de filé mignon deverá ser do tipo sem cordão, com peso entre 1,8 a 3 Kg.



CORAÇÃO DA ALCATRA



- Rolha: presença
- Membrana da rolha: presença
- Membrana transparente: presença
- Ossos e cartilagens: ausência
- Bico do miolo: presença
- Hematomas e coágulos: ausência
- Gordura: máximo 10 %
- Não apresentar: parte queimada pelo frio, sebo, artérias e veias, coágulos sanguíneos e nódulos linfáticos.
- Peso entre 4 a 6 Kg.

LAGARTO

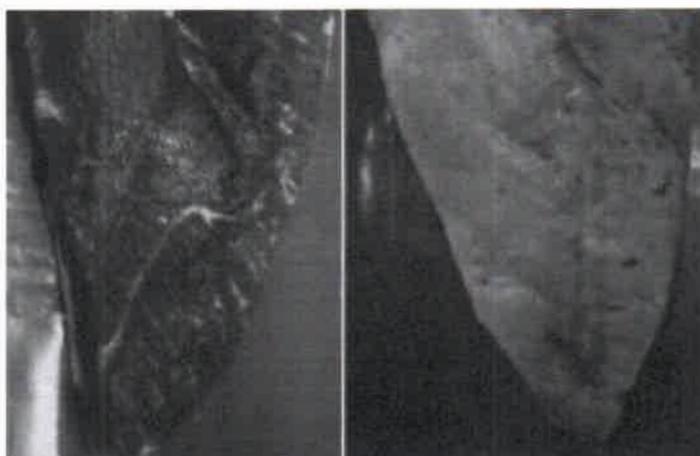


- Membrana transparente: presença
- Ossos e cartilagens: ausência
- Hematomas e coágulos: ausência
- Gordura: máximo 10 %
- Não apresentar: parte queimada pelo frio, sebo, nervo cervical ventral, coágulos sanguíneos, hematomas e nódulos linfáticos.
- A peça de lagarto deverá ter o peso entre 2 a 3 Kg.



PATINHO

- Ponta da rolha da alcatra: ausência
- Membrana: presença
- Ossos e cartilagens: ausência
- Pontas de nervo: ausência
- Hematomas e coágulos: ausência
- Gordura: máximo 5 %
- Não apresentar: parte queimada pelo frio, pontas de nervo, cartilagem aderida ventralmente, coágulos sanguíneos, hematomas e osso da patela.
- A peça de patinho deverá ter o peso entre 4 a 6 Kg.

PICANHA

- Membrana prateada: ausência
- Membrana transparente: ausência
- Ossos e cartilagens: ausência
- Hematomas e coágulos: ausência
- A peça de picanha deverá ter o peso entre 800 e 1.300 g.
- Gordura de cobertura: entre 6 e 10 mm de espessura
- Aparas de sebo de todo o contorno lateral da peça de modo a proporcionar acabamento adequado ao produto;
- Não apresentar: parte queimada pelo frio, nervo, coágulos sanguíneos, sebo, ossos e nódulos linfáticos.
- Gordura de cobertura entre 6 e 10 mm de espessura (IN nº 09/2004 - MAPA).





ÁGUA MINERAL

Especificação



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 – Voll.

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
Fls. 593
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 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
- 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 nº/ ___ ou Registro no SISBI/POA sob nº/ ___; 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.





ARROZ PARBOILIZADO

Especificação

MAR 71000/666A

12/DEZ/2012



1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

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

3 CLASSIFICAÇÃO

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

- a) grupo: beneficiado;
- b) subgrupo: parboilizado polido;
- c) classe: longo fino; e
- d) tipos: 1 ou 2, de acordo com o edital.

3.2 Para efeito desta Especificação consideram-se:

- a) beneficiado - é o produto maduro que foi submetido a algum processo de beneficiamento e se encontra desprovido, no mínimo, da sua casca;
- b) parboilizado polido - é o produto parboilizado, que, ao ser beneficiado, se retiram o germe, o pericarpo e a maior parte da camada interna (aleurona);
- c) longo fino - é o produto que contém, no mínimo, 80% (oitenta por cento) do peso dos grãos inteiros medindo 6,00mm (seis milímetros) ou mais no comprimento, a espessura menor ou igual 1,90mm (um vírgula noventa milímetros) e a relação comprimento/ largura maior ou igual a 2,75 (dois vírgula setenta e cinco), após polimento dos grãos; e
- d) tipo - de acordo com a sua qualidade, definida pelos limites máximos de tolerância, conforme o item 5.4 desta Especificação.

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.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/666/2010

Palavra-chave: Arroz Parboilizado

Propriedade da Marinha do Brasil

5 páginas

Lei 8.078/1990	Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
Portaria 10/1996 MAPA	Aprova os Critérios Complementares em anexo para a classificação do arroz, publicada no D.O.U. de 15/04/1996.
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 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.
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, publicada no D.O.U. de 22/07/2008.
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, publicada no D.O.U. de 17/02/2009.
IN 02/2012 MAPA	Altera a Instrução Normativa MAPA nº 6 de fevereiro de 2009, publicada no D.O.U. de 07/02/2012.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O arroz parboilizado deverá apresentar-se fisiologicamente desenvolvido, são, limpo, seco e sem alterações de qualquer natureza que modifique sua qualidade.

5.2 Características macroscópicas:

Ausência de parasitos e larvas.

5.3 Características microbiológicas:

Ausência de micro-organismos patogênicos e causadores de decomposição do produto.

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

5.5 O arroz parboilizado não poderá apresentar sementes tratadas, sementes tóxicas, insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados.

5.6 O arroz parboilizado deverá estar em perfeito estado de conservação, sem quaisquer indícios de fermentação, mofo, presença de insetos e de substâncias estranhas ou nocivas à saúde.





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

5.8 O arroz parboilizado deverá apresentar dois tipos de embalagens:

- a) Embalagem primária: composta por saco plástico (material sintético), atóxico 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.

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

- a) número do lote;
- b) subgrupo, classe, tipo;
- c) prazo de validade;
- d) identificação de origem (razão social, endereço completo e CNPJ);
- e) peso líquido do produto; e
- f) denominação de venda do produto.

5.8.2 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.

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

5.8.4 Os dados necessários à marcação da embalagem ou à identificação do arroz deverão ser retirados do Certificado de Classificação ou da Nota Fiscal que acompanha o produto.

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

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

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

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

5.11 O produto, entregue no final do processo licitatório, deverá ser idêntico às amostras apresentadas no laboratório da Divisão Técnica do Depósito de Subsistência da Marinha na fase de análise, tanto em tamanho quanto em conteúdo e tipo de embalagem.



5.12 Os dados necessários à marcação da embalagem ou à identificação do arroz parboilizado deverão ser retirados do Certificado de Classificação ou da Nota Fiscal que acompanha o produto.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas

Umidade máx. 14%.

6.2 Teste de cocção:

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

7 INSPEÇÃO

7.1 A Marinha reserva-se ao direito de proceder a inspeção no estabelecimento produtor ou no local de 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 arroz parboilizado 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 arroz parboilizado licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito, caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado em caso contrário





ANÁLISE DE ARROZ LONGO TIPOS 1 e 2

TESTE DE COCÇÃO

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

LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA PARA A CLASSIFICAÇÃO DO ARROZ

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

OBS.

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





CARNE BOVINA PORCIONADA “IN NATURA” CONGELADA

Especificação



1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento da carne bovina porcionada “in natura” congelada para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por carne bovina porcionada “in natura” congelada, para efeito desta Especificação, a carne beneficiada submetida a um processo de fatiamento em bifes, em tiras/iscas ou fracionada em cubos.

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 Para efeito desta Especificação a carne bovina porcionada “in natura” congelada será classificada em:

3.1.1 Contra-filé em bifes – Os bifes deverão ser provenientes de peças de contra-filé (porção do filé de lombo), obtidos a partir do fatiamento da carne em formato de bifes, sendo em seguida congelados;

3.1.2 Alcatra em bifes – Os bifes deverão ser provenientes do coração da alcatra, obtidos a partir do fatiamento da carne em formato de bifes, sendo em seguida congelados;

3.1.3 Coxão mole em tiras/iscas – As tiras ou iscas deverão ser provenientes de peças de coxão mole, obtidas a partir de cortes de carne em formato de tiras/iscas, sendo em seguida congeladas; e

3.1.4 Coxão mole em cubos – Os cubos deverão ser provenientes de peças de coxão mole, obtidos a partir de cortes de carne em formato de cubos, sendo em seguida congelados.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Lei 1.283/1950
PR

Dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicada no D.O.U. de 18/12/1950.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/711/2014

Palavra-chave: Carne Bovina Porcionada “In Natura” Congelada

Propriedade da Marinha do Brasil

7 páginas

Decreto 30.691/1952 PR	Aprova o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, publicado no D.O.U. de 07/07/1952.
Decreto-Lei 52.916/1963 PR	Indicação das Quantidades de Mercadorias Acondicionadas, publicado no D.O.U. de 23/11/1963.
Decreto-Lei 986/1969 JM	Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
Portaria 1/1981 SNAD	Aprova os Métodos Analíticos para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes, Constituindo-se em Métodos Microbiológicos e Métodos Físicos e Químicos, publicada no D.O.U. de 13/10/1981.
Portaria 05/1988 MAPA	Aprova a Padronização dos Cortes de Carne Bovina, proposta pela Divisão de Padronização e Classificação de Produtos de Origem Animal (DIPAC), que será divulgada através de ofício circular da SIPA, publicada no D.O.U. de 18/11/1988.
Lei 8.078/1990 PR	Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
Decreto 1.236/1994 PR	Dá nova redação ao artigo 507 do Decreto 30.691/1952, publicado no D.O.U. de 02/09/1994.
Decreto 1.812/1996 PR	Altera dispositivos do Decreto 30.691/1952, publicado no D.O.U. de 08/02/1996.
Decreto 2.244/1997 MAPA	Altera dispositivos do Decreto nº 30691, de 29/03/1952, que aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado no D.O.U. de 05/06/1997.
Portaria 68/1997 MAPA	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.
IN 20/1999 SDA	Oficializar os Métodos Analíticos Físico-Químicos, para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura, em conformidade ao Anexo desta Instrução Normativa, determinando que sejam utilizados no Sistema de Laboratório Animal do Departamento de Defesa Animal, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 09/09/1999.
IN 42/1999 MAPA	Plano Nacional de Controle de Resíduos em Produtos de Origem Animal e Programa de Controle de Resíduos em Carne, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 22/12/1999.



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.
Resolução 01/2003 MAPA	Aprova a Uniformização da Nomenclatura de Produtos Carneos não formulados em uso para aves e coelhos, suídeos, caprinos, ovinos, bubalinos, equídeos, ovos e outras espécies de animais, publicada no D.O.U. de 10/01/2003.
IN 09/2004 MAPA	Aprova o Sistema Brasileiro de Classificação de Carcaças de Bovinos, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 05/05/2004.
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 65/2009 MAPA	Trata de estabelecer a Norma Operacional do Sistema de Identificação e Certificação de Bovinos e Bubalinos, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 17/12/2009.
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, na forma desta 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 A carne bovina porcionada “in natura” congelada deverá ser selecionada, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatida, processada, acondicionada, armazenada, conforme as “Condições Higiênico-Sanitárias, estabelecidas no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”, em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal (SIF) ou sob o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), que possibilita a equivalência do serviço de Inspeção Federal.

5.1.1 Cabe ao fornecedor a escolha da origem do gado, desde que as características de qualidade satisfaçam integralmente as exigências da presente Especificação e que o gado provenha de estabelecimento sob inspeção veterinária federal sob o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA).

5.2 O produto deve ser proveniente dos tecidos musculares, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura, (classificação nº 3 no tocante ao acabamento de carcaça, IN nº 09/2004 - MAPA).



5.3 O produto deverá ser congelado por processo rápido, com temperatura entre -35 °C e -40 °C e mantido estocado em temperatura não superior a -18 °C na profundidade dos tecidos.

5.4 Para efeito desta Especificação, a carne bovina porcionada “in natura” congelada deverá apresentar peso/dimensões e embalagens conforme descritos abaixo:

5.4.1 Contra-filé e alcatra em bifés – Os bifés deverão apresentar pesos entre 100 e 130 g, estando em camadas interfolhadas por laminados plásticos de polietileno, com peso de 2 a 5 Kg +/- 10 %, totalizando 5 a 25 Kg , acondicionados em caixa de papelão.

5.4.2 Coxão mole em tiras/iscas – As tiras ou iscas deverão apresentar dimensões de 70 mm ± 10 % de comprimento e peso de 10 g ± 10 %, embaladas em sacos plásticos de polietileno com peso de 2 a 5 Kg ± 10 %, totalizando 10 a 20 Kg, acondicionados em caixas de papelão; e

5.4.3 Coxão mole em cubos – Os cubos deverão apresentar tamanho entre 2,5 - 3,5 cm, embalados em sacos plásticos de polietileno com peso de 2 a 5 Kg ± 10 %, totalizando 10 a 20 Kg, acondicionados em caixas de papelão.

5.5 A carne bovina porcionada “in natura” congelada deverá ter seu conjunto acondicionado em caixa de papelão reforçada, de boa qualidade, cintada, resistente à água, ao congelamento e à movimentação, e que permita o empilhamento adequado.

5.5.1 A caixa deverá ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

5.5.2 Não será aceita a carne bovina porcionada “in natura” congelada que não for aquela especificada na caixa.

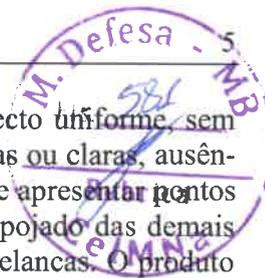
5.6 O preparo da carne bovina congelada em bifés, iscas ou em cubos deverá ser certificado por profissional médico veterinário, comprovando que o tipo de carne porcionada foi aquela solicitada pela Marinha do Brasil.

5.7 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.

5.8 As empresas licitantes são obrigadas a declarar que toda a carne a ser fornecida não será oriunda de gado criado em áreas onde tenha ocorrido desmatamento irregular, inclusive aquelas já embargadas pelos órgãos ambientais, nem de terras indígenas invadidas, e não conterà, em sua cadeia produtiva, desde a origem, a utilização de trabalho infantil e/ou escravo, conforme a Declaração abaixo:

Eu, _____ RG: _____ legalmente nomeado representante da empresa _____ CNPJ: _____ e participante do processo licitatório, na modalidade de _____, n° _____ / _____, processo n° _____, declaro, sob as penas da lei, que a carne bovina “in natura” a ser fornecida não será oriunda de gado criado em áreas onde tenha ocorrido desmatamento irregular, inclusive aquelas já embargadas pelos órgãos ambientais, nem de terras indígenas invadidas, e não conterà em sua cadeia produtiva, desde a origem, a utilização de trabalho infantil e/ou escravo.





5.9 A carne bovina porcionada “in natura” congelada deverá apresentar aspecto uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, pelos e couro, sem manchas escuras ou claras, ausência de limo na superfície; aparência marmórea e brilhante. A gordura não deve apresentar pontos hemorrágicos. À exceção da gordura de cobertura, o produto deve estar despojado das demais gorduras, de aponeuroses, de vasos sanguíneos, de gânglios, de aparas e de pelancas. O produto não deve apresentar acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo em sua superfície, sendo esses indicativos de descongelamento e recongelamento, respectivamente.

5.9.1 Em hipótese alguma será admitida a operação de descongelamento da carne e posterior congelamento.

5.10 Serão consideradas impróprias para consumo e, conseqüentemente não aceitas, as carnes bovinas que se apresentarem com qualquer alteração que leve a suspeitar de processo de putrefação e em más condições de higiene. Como também, a presença de glândulas, veias, coágulos sanguíneos, ossos, pele, tinta de carimbo, gordura mineral, hematomas, infestadas de parasitos ou contaminadas por germes patogênicos ou, ainda, que contenham substâncias que possam alterá-las ou encobrir qualquer alteração do peso, como: água, soro ou colágeno.

5.11 A carne bovina porcionada “in natura” congelada, quando tecnicamente processada, deverá conservar-se em boas condições para consumo durante o período de 12 meses, em temperatura de -18 °C.

5.12 A carne bovina porcionada “in natura” congelada deverá ter no mínimo 90 % da sua vida útil na data da entrega.

5.13 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.

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

- a) número do lote;
- b) prazo de validade;
- c) identificação do responsável e número de registro no respectivo Conselho;
- d) pesos bruto e líquido do produto;
- e) carimbo oficial do Serviço Inspeção Federal (SIF) ou do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA);
- f) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n°__ ou Registro no SISBI/POA sob n°/__;
- g) conteúdo especificando o tipo de carne bovina porcionada congelada: bifes (contra-filé ou alcatra), tiras/iscas ou cubos (coxão mole); e
- h) identificação do frigorífico responsável pelo abate.

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



5.15.1 Os dados necessários à marcação da embalagem ou à identificação da carne bovina porcionada “in natura” congelada deverão ser retirados do Certificado de Classificação ou da Nota Fiscal que acompanha o produto.

5.16 O transporte da carne deverá ser feito em veículos isotérmicos, dotados de geradores de frio, de modo que a entrega se processe em condições que preservem as características do alimento congelado, a qualidade do mesmo quanto às características especificadas e às condições higiênico-técnico-sanitárias perfeitas.

5.16.1 Por ocasião do fornecimento, os veículos deverão estar lacrados e o número do mesmo constar na nota fiscal de venda. Deverão, ainda, estar acompanhados dos respectivos romaneios, onde constará o peso de cada caixa.

5.17 A carne bovina porcionada “in natura” congelada deverá ser fornecida paletizada, sendo que cada *pallet* poderá conter apenas um único lote. Dentro de um mesmo lote, todas as embalagens devem ser do mesmo material e ter idêntica capacidade de acondicionamento.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:

Salmonella sp aus. em 25 g.

6.2 Características físico-químicas:

pH (levemente ácido) 5,8 a 6,2 boa para consumo;
6,3 a 6,4 consumo imediato; e
acima de 6,4 início de decomposição.

6.2.1 As carnes serão submetidas, ainda, aos seguintes testes:

- a) prova de filtração: 5 minutos fresca e sã - boa para consumo;
6 a 10 minutos média conservação;
acima de 10 minutos suspeita;
- b) umidade máx. 75 %;
- c) prova de Éber negativa;
- d) prova de cocção aprovada;
- e) prova de nitrito ausência; e
- f) prova de nitrato ausência.

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

Deverão ser verificadas após o descongelamento das carnes, as quais deverão apresentar ausência de sujidades, parasitos e larvas.

6.4 Características sensoriais:

- a) aspecto uniforme, firme - não deve ser amolecida e nem pegajosa;
- b) coloração uniforme, sem manchas escuras ou zonas claras, variando do vermelho rosado ao vermelho pardo;



- c) consistência firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida. Isenta de acúmulo anormal de líquido gelatinoso e sanguinolento entre as fibras musculares; e
- d) odor suave, agradável e característico.



7 INSPEÇÃO

7.1 Reserva-se o direito à Marinha de proceder a 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 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 porcionada “in natura” congelada 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 porcionada “in natura” congelada licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado em caso contrário.





ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM NATAL

ANEXO B
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º XXXX/2023
(Processo Administrativo nº 63397.002659/2022-28)

O Centro de Intendência da Marinha em Natal, com sede na Rua Silvio Pélico, s/nº, Alecrim, Natal-RN, CEP:59040-150, Caixa Postal 821, inscrito (a) no CNPJ/MF sob o nº 00.394.502/0397-84, neste ato representado pelo Capitão de Fragata (IM) Flavio Sobral Fernandes, Diretor desta Organização Militar, nomeado pela Portaria nº 257, de 09 de setembro de 2021, do Comandante da Marinha, inscrito sob o CPF nº 074.537.327-51, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 31/2022, publicada no XXX de XXX/XXX/2022, processo administrativo nº 63397.002659/2022-28, RESOLVE registrar os preços da (s) empresa (s) indicada (s) e qualificada (s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela (s) alcançada (s) e na (s) quantidade (s) cotada (s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e em conformidade com as disposições a seguir

1. DO OBJETO

A presente Ata tem por objeto o registro de preços para eventual aquisição de **gêneros alimentícios em atendimento às necessidades das Organizações Militares subordinadas ao Comando do 3º Distrito Naval (Com3DN) sediadas em Natal/RN, além de navios em trânsito e nos portos das cidades de Fortaleza-CE, Cabedelo-PB, Recife-PE e Maceió-AL e órgãos participantes**, especificados no item **01** Termo de Referência, anexo **A** do edital de Pregão nº **31/2022**, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor (es) e as demais condições ofertadas na (s) proposta (s) são as que seguem:

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)						
	Especificação	Marca (se exigida edital)	Modelo (se exigido edital)	Unidade	Quantidade	Valor	Prazo garantia validade
X							

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO (S) GERENCIADOR EPARTICIPANTE (S)

- 3.1. O órgão gerenciador será o **Centro de Intendência da Marinha em Natal**
- 3.2. São órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

Item nº	Órgãos Participante	Unidade	Quantidade

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666, de 1993 e no Decreto nº 7.892, de 2013.

4.1.1. A manifestação do órgão gerenciador de que trata o subitem anterior, salvo para adesões feitas por órgãos ou entidades de outras esferas federativas, fica condicionada à realização de estudo, pelos órgãos e pelas entidades que não participaram do registro de preços, que demonstre o ganho de eficiência, a viabilidade e a economicidade para a administração pública federal da utilização da ata de registro de preços, conforme estabelecido em ato do Secretário de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão

4.2. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

4.3. As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

4.4. As adesões à ata de registro de preços são limitadas, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem.

4.4.1. Tratando-se de item exclusivo para microempresas e empresas de pequeno porte e cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, o órgão gerenciador somente autorizará a adesão caso o valor da contratação pretendida pelo aderente, somado aos valores das contratações já previstas para o órgão gerenciador e participantes ou já destinadas

Anexo B do Edital de nº 63397.002659/2022-28– PE SRP de nº 31/2022, do  CM/Na.

à aderentes anteriores, não ultrapasse o limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) (Acórdão TCU nº 2957/2011 – P).

4.5. Ao órgão não participante que aderir à ata competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

4.6. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

4.6.1. Caberá ao órgão gerenciador autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação do prazo para efetivação da contratação, respeitado o prazo de vigência da ata, desde que solicitada pelo órgão não participante.

5. VALIDADE DA ATA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de **12 meses**, a partir **do ato da sua assinatura**, não podendo ser prorrogada.

6. REVISÃO E CANCELAMENTO

6.1. A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata.

6.2. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao (s)fornecedor (es).

6.3. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o (s)fornecedor (es) para negociar (em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

6.4. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

6.4.1. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

6.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

6.5.1. liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos

motivos e comprovantes apresentados; e

6.5.2. convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

6.6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

6.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:

6.7.1. descumprir as condições da ata de registro de preços;

6.7.2. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

6.7.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

6.7.4. sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão (s) participante (s).

6.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 6.7.1, 6.7.2 e 6.7.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

6.9. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

6.9.1. por razão de interesse público; ou

6.9.2. a pedido do fornecedor.

7. DAS PENALIDADES

7.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.

7.1.1. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente, nos termos do art. 49, §1º do Decreto nº 10.024/19.

7.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 5º, inciso X, do Decreto nº 7.892/2013), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 6º, Parágrafo único, do Decreto nº 7.892/2013).

7.3. O órgão participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no art. 20 do Decreto nº 7.892/2013, dada a necessidade de instauração de



procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

8. CONDIÇÕES GERAIS

8.1. As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

8.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93, nos termos do art. 12, §1º do Decreto nº 7892/13.

8.3. A ata de realização da sessão pública do pregão, contendo a relação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame, compõe anexo a esta Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 11, §4º do Decreto n. 7.892, de 2014.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Natal, RN de de 2023.

FLAVIO SOBRAL FERNANDES

Capitão de Fragata (IM)

Ordenador de despesa

NOME

FUNÇÃO

Representante da CONTRATADA

NOME

Testemunha da Contratante

Cargo/função

NOME

Testemunha da Contratada

Representante da CONTRATADA



**MINISTÉRIO DA DEFESA
MARINHA DO BRASIL**

CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM NATAL

TERMO DE ENCERRAMENTO DE VOLUME

Aos 16 dias do mês de fevereiro do ano de 2023, procedemos ao encerramento deste volume nº 03 do processo nº 62032. 002659/2022-28, contendo _____ folhas. Para constar, eu Primeiro-Sargento (PL) CRISTIANO LIMA DOS SANTOS JÚNIOR, Encarregado da Seção de Acordos Administrativos, subscreve e assino.



CRISTIANO LIMA DOS SANTOS JÚNIOR
Primeiro-Sargento (PL)
Encarregado da Seção de Acordos Administrativos