



## CARNE BOVINA CONGELADA EM PEÇAS INDIVIDUAIS

MAR 71000/576E

08/ 02/ 2021

Especificação

### 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 (MIOLO);
- 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:

<b>Lei 1.283/1950 PR</b>	Dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicada no D.O.U. de 19/12/1950.
<b>Decreto – Lei 52.916/1963 PR</b>	Indicação das Quantidades de Mercadorias Acondicionadas, publicado no D.O.U. de 23/11/1963.
<b>Decreto – Lei</b>	Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/576D/2016

Palavra-chave: Carne Bovina Congelada em Peças Individuais

Propriedade da Marinha do Brasil

11 páginas

<b>986/1969 JM</b>	21/10/1969.
<b>Portaria 05/1988 MAPA</b>	Aprova a Padronização dos Cortes de Carne Bovina, proposta pela Divisão de Padronização e Classificação de Produtos de Origem Animal (DI-PAC), publicada no D.O.U. de 18/11/1988.
<b>Lei 8.078/1990 PR</b>	Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
<b>Portaria 368/1997 MAPA</b>	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.
<b>IN 42/1999 MAA</b>	Plano Nacional de Controle de Resíduos em Produtos de Origem Animal e Programa de Controle de Resíduos em Carne, publicada no D.O.U. de 22/12/1999.
<b>RDC 12/2001 ANVISA</b>	Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.
<b>RDC 360/2003 ANVISA</b>	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional, publicada no D.O.U. de 26/12/2003.
<b>IN 09/2004 MAPA</b>	Aprova o Sistema Brasileiro de Classificação de Carcaças de Bovinos, publicada no D.O.U. de 05/05/2004.
<b>IN 22/2005 MAPA</b>	Aprova o Regulamento Técnico Para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado, publicada no D.O.U. de 25/11/2005.
<b>Instituto Adolfo Lutz - IAL</b>	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição, 1ª edição digital, São Paulo, 2008.
<b>IN 51/2018 MAPA</b>	Institui o Sistema Brasileiro de Identificação Individual de Bovinos e Búfalos – SISBOV, publicada no D.O.U. de 08/10/2018.
<b>Decreto 9.069/2017</b>	Dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, publicado em D.O.U. 01/06/2017.
<b>RDC 331/2019 ANVISA</b>	Dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, publicada em D.O.U. 26/12/2019.



**IN 60/2019**  
**ANVISA**

Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos, publicada em D.O.U. 26/12/2019.

## **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 e armazenados 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).

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).

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

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

5.5 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.

5.6 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.

5.7 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, com 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.

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

5.9 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 he-



morrágicos. 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 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.

5.11 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).

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

5.13 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);
- f) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) sob nº \_\_\_;
- g) conteúdo especificando a quantidade de peças que contém na caixa e o tipo de carne bovina congelada em peças individuais, como por exemplo: peça de acém, peça de picanha e assim por diante;
- h) identificação do frigorífico responsável pelo abate.

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

5.15 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.





c) Aeróbios mesófilos..... máximo de  $10^5$  UFC/g.

### 6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

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

### 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 no item 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 às exigências, ou rejeitado em caso contrário.



---

**Anexo**

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

**ACÉM (MIOLO)**

- 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 09/2004 MAPA), mínimo de área de olho de lombo de 80 cm<sup>2</sup>
- Peso entre 4 a 6 Kg.

## FILÉ 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, fâscias 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).





## ARROZ PARBOILIZADO

MAR 71000/666C

### Especificação

03/05/2023

## 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 tipos, como disposto a seguir:

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

3.2 Para efeito desta Especificação consideram-se:

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

---

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/666B/2022

---

Palavra-chave: Arroz parboilizado

---

Propriedade da Marinha do Brasil

6 páginas

#### 4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

<b>Decreto Lei 986/1969</b>	Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
<b>Lei 8.078/1990</b>	Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
<b>Portaria 326/1997 SVS/MS</b>	Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Portaria da Secretaria de Vigilância Sanitária, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.
<b>RDC 275/2002 ANVISA</b>	Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.
<b>RDC 359/2003 ANVISA/MS</b>	Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para fins de Rotulagem Nutricional. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 26/12/2003.
<b>RDC 360/2003 ANVISA/MS</b>	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.
<b>RDC 123/2004 ANVISA/MS</b>	Altera a Resolução RDC/ANVISA nº 259/02 Rotulagem de alimentos embalados – Uso da palavra “tipo”. Resolução da Diretoria Colegiada publicada no D.O.U. de 14/05/2004.
<b>Portaria 248/2008 INMETRO/MDIC</b>	Aprova o Regulamento Técnico Metrológico que estabelece os critérios para verificação do conteúdo líquido de produtos pré-medidos com conteúdo nominal igual, comercializado nas grandezas de massa e volume. Portaria INEMTRO, publicada no D.O.U. de 22/07/2008.
<b>Instituto Adolfo Lutz – IAL - 2008</b>	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição, 1ª edição digital, São Paulo, 2008.
<b>IN 06/2009 MAPA</b>	Aprova o Regulamento Técnico do Arroz, definindo o seu Padrão Oficial de Classificação, com os Requisitos de Identidade e Qualidade, a Amostragem, o Modo de Apresentação e a Marcação ou Rotulagem. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 17/02/2009.
<b>IN 02/2012 MAPA</b>	Altera a Instrução Normativa MAPA nº 6 de fevereiro de 2009. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 07/02/2012.



<b>Portaria 350/2012 INMETRO</b>	Altera a Portaria 248 de 17 de julho de 2008. Portaria INMETRO, publicada no D.O.U. de 10/07/2012.
<b>Portaria 251/2021 INMETRO</b>	Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado sobre conteúdos líquidos de mercadorias pré-embaladas. Portaria INMETRO, publicada no D.O.U. de 14/06/2021.
<b>RDC 623/2022 ANVISA</b>	Dispõe sobre Matérias Estranhas e Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas, seus Limites de Tolerância e dá outras Providências. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 16/03/2022.
<b>RDC 727/2022 ANVISA/MS</b>	Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.

## 5 CONDIÇÕES GERAIS

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

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

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

5.4 O arroz parboilizado deverá apresentar dois tipos de embalagens:

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

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

- número do lote;
- subgrupo, classe, tipo;
- prazo ou data de validade;
- identificação de origem (razão social, endereço completo e CNPJ);
- peso líquido do produto; e



f) denominação de venda do produto.

5.4.2 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

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

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

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

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

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

5.7 A empresa licitante deverá apresentar os respectivos certificados e laudos técnicos das análises previstas no item 6 desta Especificação.

## 6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Característica físico-química:

Umidade..... máx. 14%.

Fonte: Instituto Adolf Lutz-IAL (2008).

6.2 Teste de cocção:

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

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

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

Fonte: RDC ANVISA/MS nº623/2022 e IN MAPA nº2/2012

## 7 INSPEÇÃO

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

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



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

## **8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO**

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



## ANEXO

## 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.

CLASSIFICAÇÃO DO ARROZ

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

Tipo	Matérias estranhas e impurezas	Mofados e ardidos	Picados ou manchados	Gessados e verdes	Rajados	Amarelos	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 grão não parboilizado é de 0,30% (zero vírgula trinta por cento) para todos os tipos. Acima desse limite o produto será considerado como Fora de Tipo.
2. O limite máximo de tolerância admitido para marinheiro é de 5 (cinco) grãos em 1000 g (um mil gramas) para todos os tipos. Acima desse limite o produto será considerado como Fora de Tipo.







## ARROZ INTEGRAL

MAR 71000/725B

Especificação

03/05/2023

### 1 OBJETIVO

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

### 2 DEFINIÇÃO

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

### 3 CLASSIFICAÇÃO

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

- a) grupo: beneficiado;
- b) subgrupo: integral;
- c) classe: longo fino; e
- d) tipo: 1.

3.2 Para efeito desta Especificação consideram-se:

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

---

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha  
Departamento Técnico  
Divisão de Subsistência  
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/725A/2022

---

Palavra-chave: Arroz integral

Propriedade da Marinha do Brasil

6 páginas

**4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS**

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

<b>Decreto Lei 986/1969</b>	Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
<b>Lei 8.078/1990</b>	Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
<b>Portaria 326/1997 SVS/MS</b>	Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Portaria da Secretaria de Vigilância Sanitária, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.
<b>RDC 275/2002 ANVISA</b>	Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.
<b>RDC 359/2003 ANVISA/MS</b>	Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para fins de Rotulagem Nutricional. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 26/12/2003.
<b>RDC 360/2003 ANVISA/MS</b>	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.
<b>RDC 123/2004 ANVISA/MS</b>	Altera a Resolução RDC/ANVISA nº 259/02 Rotulagem de alimentos embalados – Uso da palavra “tipo”. Resolução da Diretoria Colegiada publicada no D.O.U. de 14/05/2004.
<b>Portaria 248/2008 INMETRO/MDIC</b>	Aprova o Regulamento Técnico Metrológico que estabelece os critérios para verificação do conteúdo líquido de produtos pré-medidos com conteúdo nominal igual, comercializado nas grandezas de massa e volume. Portaria INMETRO, publicada no D.O.U. de 22/07/2008.
<b>Instituto Adolfo Lutz – IAL - 2008</b>	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição, 1ª edição digital, São Paulo, 2008.
<b>IN 06/2009 MAPA</b>	Aprova o Regulamento Técnico do Arroz, definindo o seu Padrão Oficial de Classificação, com os Requisitos de Identidade e Qualidade, a Amostragem, o Modo de Apresentação e a Marcação ou Rotulagem. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 17/02/2009.
<b>IN 02/2012 MAPA</b>	Altera a Instrução Normativa MAPA nº 6 de fevereiro de 2009. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 07/02/2012.



<b>Portaria 350/2012 INMETRO</b>	Altera a Portaria 248 de 17 de julho de 2008. Portaria INMETRO, publicada no D.O.U. de 10/07/2012.
<b>RDC 493/2021 ANVISA/MS</b>	Dispõe sobre os requisitos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de ingredientes integrais. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 22/04/2021.
<b>Portaria 251/2021 INMETRO</b>	Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado sobre conteúdos líquidos de mercadorias pré-embaladas. Portaria INMETRO, publicada no D.O.U. de 14/06/2021.
<b>RDC 623/2022 ANVISA</b>	Dispõe sobre Matérias e Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas, seus Limites de Tolerância e dá outras Providências. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 16/03/2022.
<b>IN 160/2022 ANVISA</b>	Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.
<b>RDC 711/2022 ANVISA</b>	Dispõe sobre Requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.
<b>RDC 727/2022 ANVISA/MS</b>	Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.

## 5 CONDIÇÕES GERAIS

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

5.2 Para a classificação do arroz integral serão considerados os limites máximos de tolerância expressos em %/peso especificados na tabela prevista no anexo IV da Instrução Normativa 06/2009 MAPA.

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

5.4 O arroz integral deverá apresentar dois tipos de embalagens:

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



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

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

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

5.4.2 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

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

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

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

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

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

5.7 A empresa licitante deverá apresentar, os respectivos certificados e laudos técnicos das análises previstas no item 6 desta Especificação.

## 6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

Umidade..... máx. 14%.

Fonte: Instituto Adolf Lutz–IAL (2008).

6.2 Teste de cocção:

O produto deverá apresentar um bom cozimento.

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto deverá seguir a recomendação da legislação própria relacionada a presença de



materiais estranhos ao processo de industrialização, os quais deverão apresentar quantidade limitada de sujidades, parasitos, larvas e pelos humanos.

Fonte: RDC ANVISA/MS nº623/2022 e IN MAPA nº2/2012.

## **7 INSPEÇÃO**

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

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

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

## **8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO**

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



LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA PARA A CLASSIFICAÇÃO DO ARROZ

Matérias estranhas e impurezas	Mofados e ardidos	Picados ou manchados	Gessados e verdes	Vermelhos e pretos	Amarelos	Total de quebrados e quirera
0,1	0,15	1,75	2,00	1,00	0,50	4,00

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





## CREME DE LEITE

Especificação

MAR 71000/78F

21/06/2024

### 1. OBJETIVO

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

### 2. DEFINIÇÃO

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

### 3. CLASSIFICAÇÃO

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

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

### 4. DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

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

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

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

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

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

Palavra-chave: Creme de Leite

Propriedade da Marinha do Brasil

5 páginas

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





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

## **5. CONDIÇÕES GERAIS**

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

**5.2.** O creme de leite deverá estar embalado em:

- a) latas de folha de flandres hermeticamente fechadas contendo de 250 (duzentos e cinquenta) gramas a 400 (quatrocentos) gramas, acondicionadas em caixas de papelão ondulado ou agrupadas em fardos com base de papelão resistente e revestidas por filme plástico; ou
- b) caixas multicartonadas assépticas contendo de 150 (cento e cinquenta) gramas a 300 (trezentos) gramas, acondicionadas em fardos com base de papelão resistente envoltas em filme plástico.

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

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

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

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

**5.5.** Obrigatoriamente, as embalagens devem apresentar:

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

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

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



forma que seja visível, legível e indelével.

**5.7.** A marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações, em português:

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

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

## 6. CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

### 6.1. Características microbiológicas:

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

Fonte: PORTARIA MAARA 146/1996.

#### 6.1.1. Critérios para a aceitabilidade:

a) critério de aceitação: O alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição; e

b) critério de rejeição: Quando houver alteração, o resultado deve ser interpretado como insatisfatório com Qualidade Inaceitável.

Fonte: IN n°161/2022 Anvisa/MS.

### 6.2. Características físico-químicas:

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

Fonte: PORTARIA MAARA 146/1996.

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

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

Fonte: IN n°75/2020 Anvisa/MS.

### 6.3. Características macroscópicas e microscópicas:

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



temperatura ambiente, sem apresentar sinais de deterioração microbiológica, tais como, estufamento, vazamento, perda de vácuo ou deformação da embalagem, assim como qualquer modificação na aparência, odor ou alteração significativa de pH.

Fonte: RDC Anvisa/MS nº623/2022.

#### 6.4. Características sensoriais:

- a) cor ..... branca ou levemente amarelada; e
- b) sabor e odor ..... característicos, suaves, não rançosos, não ácidos e sem presença de sabores ou odores estranhos.

Fonte: PORTARIA MAARA 146/1996.

### 7. INSPEÇÃO

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

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

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

### 8. ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

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





**ARROZ**  
**Especificação**

MAR 71000/85G  
03/05/2023

## **1 OBJETIVO**

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

## **2 DEFINIÇÃO**

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

## **3 CLASSIFICAÇÃO**

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

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

3.2 Para efeito desta Especificação consideram-se:

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

---

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/85F/2022

---

Palavra-chave: Arroz

---

Propriedade da Marinha do Brasil

6 páginas

**4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS**

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

<b>Decreto Lei 986/1969</b>	Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
<b>Lei 8.078/1990</b>	Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
<b>Portaria 326/1997 SVS/MS</b>	Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Portaria da Secretaria de Vigilância Sanitária, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.
<b>RDC 275/2002 ANVISA</b>	Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.
<b>RDC 359/2003 ANVISA/MS</b>	Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para fins de Rotulagem Nutricional. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 26/12/2003.
<b>RDC 360/2003 ANVISA/MS</b>	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.
<b>RDC 123/2004 ANVISA/MS</b>	Altera a Resolução RDC/ANVISA nº 259/02 Rotulagem de alimentos embalados – Uso da palavra “tipo”. Resolução da Diretoria Colegiada publicada no D.O.U. de 14/05/2004.
<b>Portaria 248/2008 INMETRO/MDIC</b>	Aprova o Regulamento Técnico Metrológico que estabelece os critérios para verificação do conteúdo líquido de produtos pré-medidos com conteúdo nominal igual, comercializado nas grandezas de massa e volume. Portaria INMETRO, publicada no D.O.U. de 22/07/2008.
<b>Instituto Adolfo Lutz – IAL - 2008</b>	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição, 1ª edição digital, São Paulo, 2008.
<b>IN 06/2009 MAPA</b>	Aprova o Regulamento Técnico do Arroz, definindo o seu Padrão Oficial de Classificação, com os Requisitos de Identidade e Qualidade, a Amostragem, o Modo de Apresentação e a Marcação ou Rotulagem. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 17/02/2009.
<b>IN 02/2012 MAPA</b>	Altera a Instrução Normativa MAPA nº 6 de fevereiro de 2009. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 07/02/2012.



<b>Portaria 350/2012 INMETRO</b>	Altera a Portaria 248 de 17 de julho de 2008. Portaria INMETRO, publicada no D.O.U. de 10/07/2012.
<b>Portaria 251/2021 INMETRO</b>	Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado sobre conteúdos líquidos de mercadorias pré-embaladas. Portaria INMETRO, publicada no D.O.U. de 14/06/2021.
<b>RDC 623/2022 ANVISA</b>	Dispõe sobre Matérias e Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas, seus Limites de Tolerância e dá outras Providências. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 16/03/2022.
<b>IN 160/2022 ANVISA</b>	Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.
<b>RDC 711/2022 ANVISA</b>	Dispõe sobre Requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.
<b>RDC 727/2022 ANVISA/MS</b>	Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.

## 5 CONDIÇÕES GERAIS

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

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

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

5.4 O arroz deverá apresentar dois tipos de embalagens:

- a) embalagem primária: composta por saco plástico (material sintético), atóxico, incolor e transparente contendo 1Kg ou 5Kg de peso líquido do produto; e
- b) embalagem secundária: composta por saco plástico (material sintético) reforçado, atóxico e transparente, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, contendo 30Kg de peso líquido. Não será permitida a existência de espaços vazios entre as



embalagens e os limites da embalagem secundária.

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

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

5.4.2 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

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

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

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

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

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

5.7 A empresa licitante deverá apresentar, os respectivos certificados e laudos técnicos das análises previstas no item 6 desta Especificação.

## **6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS**

6.1 Características físico-químicas:

Umidade..... máx. 14%.

Fonte: Instituto Adolf Lutz-IAL (2008).

6.2 Teste de cocção:

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

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

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

Fonte: RDC ANVISA/MS n°623/2022 e IN MAPA n°2/2012



## **7 INSPEÇÃO**

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

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

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

## **8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO**

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

CLASSIFICAÇÃO DO ARROZ

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

Tipo	Matérias estranhas e impurezas	Mofados e ardidos	Picados ou manchados	Gessados e verdes	Rajados	Amarelos	Total de quebrados e quirera	Quirera (máx.)
1	0,1	0,15	1,75	2,00	1,00	0,50	7,50	0,50
2	0,2	0,30	3,00	4,00	1,50	1,00	15,00	1,00

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





## CORTES DE FRANGO CONGELADOS

MAR 71000/088G

Especificação

30/NOV/2022

### 1 OBJETIVO

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

### 2 DEFINIÇÃO

Entende-se por cortes de frango a parte muscular comestível das aves abatidas do gênero *Gallus*, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária oficial, conforme legislação vigente, antes e depois do abate, congelado por processo rápido.

### 3 CLASSIFICAÇÃO

Os cortes de frango, para fornecimento na Marinha, serão dos tipos abaixo relacionados:

- a) tipo I..... coxa com sobrecoxa de frango;
- b) tipo II..... filé de peito de frango (meio peito sem osso, sem pele e sem Sassami); e
- c) tipo III..... filezinho de peito de frango (Sassami).

### 4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma, é necessário consultar:

<b>Lei 1.283/1950</b>	Dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Lei publicada no D.O.U. de 19/12/1950.
<b>Decreto Lei 986/1969</b>	Institui Normas Básicas sobre Alimentos. Decreto publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
<b>Lei 8.078/1990</b>	Código de Defesa do Consumidor. Lei publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
<b>Portaria 210/1998 MAA</b>	Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico Sanitária de Carne de Aves. Portaria do Ministério da Agricultura e

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/88F/2021

Palavra-chave: Cortes de frango

Propriedade da Marinha do Brasil

6 páginas

- Abastecimento publicada no D.O.U. de 26/11/1998 e republicada em 05/03/1999.
- RDC 13/2001**  
**ANVISA/MS**
- Aprova o Regulamento Técnico para Instruções de Uso, Preparo e Conservação na Rotulagem de Carne de Aves e seus miúdos crus, Resfriados ou Congelados. Resolução da Diretoria Colegiada publicada no D.O.U. de 10/01/2001.
- Medida Provisória**  
**2.190.34/2001**
- Altera dispositivos das Leis nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, que define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária; e nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, que configura infrações à legislação sanitária federal e estabelece as sanções respectivas; e dá outras providências. Medida Provisória publicada no D.O.U em 23/08/2011.
- 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.
- Instituto**  
**Adolfo Lutz – IAL –**  
**2008**
- Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição, 1ª edição digital, São Paulo, 2008.
- Decreto 9.013/2017**
- Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Decreto publicado no D.O.U. de 01/06/2017.
- Decreto 9.069/2017**
- Este Decreto dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituídas pela Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e pela Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989. Decreto publicado no D.O.U. de 01/06/2017.
- IN 30/2018**  
**MAPA**
- Estabelece como oficiais os métodos constantes do Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. Instrução Normativa publicada no D.O.U. de 13/07/2018.
- Portaria 557/2022**  
**SDA/MAPA**
- Estabelece os parâmetros para avaliação do Teor Total de Água Contida nos Cortes de Frangos, resfriados e congelados. Portaria da Secretaria de Defesa Agropecuária publicada no D.O.U. de 31/03/2022.
- RDC 623/2022**  
**ANVISA**
- Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.



Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 16/03/2022.

**RDC 724/2022****ANVISA**

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

**IN 161/2022****ANVISA**

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

## 5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 A ave deverá ser abatida e processada em estabelecimentos com boas condições higiênico-sanitárias e sob Inspeção Federal permanente.

5.2 Discriminação dos tipos:

a) tipo I - coxa com sobrecoxa de frango: considera-se, para efeito desta Especificação, como sendo "coxa com sobrecoxa de frango", a parte da ave (frango) formada pela tíbia, fíbula, fêmur e osso coxal, envolvido o conjunto pelos tecidos musculares correspondentes;

b) tipo II - filé de peito de frango (meio peito sem osso, sem pele e sem sassami): considera-se, para efeito desta Especificação, como sendo "filé de peito de frango", as partes do peito do frango sem osso, sem cartilagem, sem pele, sem coágulos sanguíneos e sem sassami; e

c) tipo III - filezinho de peito de frango (Músculo supracoracoideus ou Pectoralis minor, mais conhecido como sassami): considera-se, para efeito desta Especificação, como sendo "filezinho de peito de frango - sassami", as partes do peito do frango sem osso, sem cartilagem, sem pele, e sem coágulos sanguíneos, cortadas em bifos pequenos variando entre 30 e 60g cada unidade.

5.3 Os cortes de frango congelados devem estar íntegros, sem ferimentos, sem corpos estranhos de qualquer natureza, apresentando coloração natural, característica, aspecto uniforme, sem manchas, ausência de viscosidade, sem sinais de perfuração na superfície ou na intimidade muscular, sem placas de gelo aderidas entre as peças; e a gordura não deve apresentar pontos hemorrágicos.

5.4 Os cortes de frango deverão conservar suas propriedades sensoriais e nutritivas por no mínimo 12 (doze) meses, mantidos em câmara frigorífica à -18°C (menos 18 graus Celsius) ou em temperaturas mais baixas.

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



5.5 A temperatura máxima de recebimento será de  $-12^{\circ}\text{C}$  (menos doze graus Celsius) com tolerância de  $2^{\circ}\text{C}$  (dois graus Celsius) no interior da massa muscular e sem sinais de descongelamento.

5.5.1 A temperatura deverá ser mantida e monitorada durante todo o deslocamento do caminhão até seu destino final. O caminhão deverá ser provido de equipamento (termógrafo - termorregistrador) que monitore a temperatura durante o transporte.

5.6 Os cortes de frango congelados deverão ser fornecidos das seguintes formas:

5.6.1 Embalagem a granel: em camadas interfoliadas por laminados plásticos ou envoltos em sacos plásticos.

5.6.2 Embalagem individual: em bandejas com envoltório plástico ou somente sacos plásticos de até 2Kg cada.

5.6.3 Ambos conjuntos de embalagens devem ser acondicionados em caixas de papelão de boa qualidade e resistente a água e ao congelamento, cintadas, contendo de 10 a 20Kg líquidos do produto e que permita o empilhamento adequado.

5.7 A empresa licitante deverá apresentar, os respectivos certificados e laudos técnicos das análises previstas no item 6 desta Especificação.

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

5.9 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

- a) limpas e secas;
- b) resistência que possibilitem o manuseio das mesmas sem se romperem;
- c) bom estado de conservação e higiene; e
- d) características que atendam às especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

5.10 A marcação da embalagem (primária ou secundária) deverá trazer impresso, no mínimo, as seguintes indicações:

- a) tipo de corte;
- b) identificação de origem (nome ou razão social, CNPJ e endereço);
- c) data de embalagem e prazo ou data de validade;
- d) número do lote;
- e) carimbo oficial do Serviço Inspeção Federal (SIF);
- f) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal/Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIF/DIPOA) sob nº\_\_;
- g) conteúdo líquido do produto;
- h) identificação do frigorífico responsável pelo abate; e
- i) instruções de uso, preparo e conservação.



## 6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

### 6.1 Características microbiológicas:

- a) *Salmonella sp*/25g ..... ausente;  
 b) *Escherichia coli*/g..... máx.  $5 \times 10^2$  UFC/g; e  
 c) Aeróbios mesófilos..... máx.  $10^5$  UFC/g.

Fonte: RDC ANVISA nº161/2022.

Da expressão e interpretação dos resultados:

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

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

Fonte: RDC ANVISA nº724/2022.

### 6.2 Características físico-químicas:

- a) pH..... 5,3 a 6,4;  
 b) Teste de cocção ..... ausência de odores e sabores estranhos;  
 c) H<sub>2</sub>S..... negativo;  
 d) Polifostado..... negativo; e  
 e) teor total de água:

Corte	Umidade/Proteína
Coxa com sobrecoxa	4,72
Filé de peito de frango	4,02
Filezinho de peito de frango (Sassami)	4,02

Fonte: Portaria SDA/MAPA nº557/2022.

### 6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, os quais deverão apresentar ausência de sujidades, parasitos, larvas, pelos humanos, penas, penugens, resíduos de alimentos e vísceras; sem excesso de gordura.

Fonte: RDC ANVISA/MS nº623/2022.

### 6.4 Características sensoriais:

- a) aspecto:..... característico;  
 b) cor: ..... característica, amarelo-rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas;  
 c) aroma:..... suave, característico e sem rancificação;  
 d) sabor:..... característico; e  
 e) textura:..... firme e consistente.



## **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 Os cortes de frango serão submetidos 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 dos cortes de frango licitados com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam às exigências, ou rejeitado caso contrário.

---





## CARNE SUÍNA CONGELADA

MAR 71000/098D

Especificação

08/ 02/ 2021

### 1 OBJETIVO

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

### 2 DEFINIÇÃO

Entende-se por carne suína a carne de primeira qualidade proveniente de suínos selecionados, preparados especialmente para o corte, com gordura intersticial branca distribuída regularmente entre os feixes de fibras musculares.

### 3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 A carne suína congelada, para fornecimento na Marinha, será dos seguintes tipos:

- a) Pernil sem osso;
- b) Lombo inteiro; e
- c) Bisteca (carré).

3.2 Para efeito desta Especificação, consideram-se:

I) Pernil: é obtido da parte posterior da carcaça suína, formado pelos músculos e ossos da região sacrococcígea, pélvica e membro posterior sem o pé. Possui coloração rósea, mas pode haver outras tonalidades. Possui gordura intermuscular.

II) Lombo: é constituído pelos músculos que formam o dorso da meia carcaça, incluindo a parte anterior do pescoço e parte posterior ao pernil, de forma cilíndrica e equivale ao contrafilé. As partes torácicas têm coloração mais escura e gordura intermuscular. Já as porções lombares têm coloração rosa clara, sem gordura.

III) Bisteca (carré): é obtida a partir das massas musculares aderidas às bases ósseas do lombo, com serragem transversal de aproximadamente 5 cm do comprimento das costelas das vértebras torácicas correspondentes. A bisteca (carré) deverá estar fatiada, possuindo cada fatia cerca de 1,0 a 1,5 cm de espessura e com 250g cada aproximadamente.

---

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/098C/2015

---

Palavra-chave: Carne suína congelada

---

Propriedade da Marinha do Brasil

5 páginas



**4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS**

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

<b>Lei 1.283/1950 PR</b>	Dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicada no D.O.U. de 19/12/1950.
<b>Decreto-Lei 52.916/1963 PR</b>	Indicação das Quantidades de Mercadorias Acondicionadas, publicado no D.O.U. de 22/11/1963.
<b>Decreto-Lei 986/1969 JM</b>	Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
<b>Lei 8.078/1990 PR</b>	Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
<b>Decreto 1.812/1996 PR</b>	Altera dispositivos do Decreto 30.691/52, publicado no D.O.U. de 08/02/1996.
<b>Portaria 1004/1998 SVS/MS</b>	Aprova o Regulamento Técnico: "Atribuição de Função de Aditivos, Aditivos e seus Limites Máximos de uso para a Categoria 8 - Carne e Produtos Cárneos", publicada no D.O.U. de 14/12/1998.
<b>IN 42/1999</b>	Plano Nacional de Controle de Resíduos em Produtos de Origem Animal e Programa de Controle de Resíduos em Carne, publicada no D.O.U. de 22/12/1999.
<b>MP 2.190.34/2001 PR</b>	Altera o Decreto Lei 986/1969, publicada no D.O.U. de 29/06/2001.
<b>RDC 12/2001 ANVISA/MS</b>	Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.
<b>Resolução 01/2003 DIPOA/SDA/MAPA</b>	Aprova a uniformização da nomenclatura de produtos cárneos não formulados em uso para aves e coelhos, suídeos, caprinos, ovinos, bubalinos, eqüídeos, ovos e outras espécies de animais, publicada no D.O.U. de 09/01/2003.
<b>IN 22/2005 MAPA</b>	Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado, publicada no D.O.U. de 25/11/2005.
<b>IAL Instituto Adolfo Lutz</b>	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição, 1ª edição digital, São Paulo, 2008.
<b>IN 36/2011 MAPA</b>	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.

**Decreto  
9.069/2017**

Este Decreto dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituídas pela Lei nº1.283, de 18 de dezembro de 1950, e pela Lei nº7.889, de 23 de novembro de 1989, publicado no D.O.U. de 01/06/2017.

**RDC 331/2019  
ANVISA/MS**

Dispõe sobre os Padrões Microbiológicos de Alimentos e sua aplicação, publicada no D.O.U. de 26/12/2019.

**IN 60/2019  
ANVISA/MS**

Estabelece as Listas de Padrões Microbiológicos para Alimentos, publicada no D.O.U. de 26/12/2019.

## 5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O produto deverá ser proveniente de suínos selecionados, abatidos segundo as “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”, em matadouro-frigorificado sob Inspeção Federal (SIF).

5.1.1 A carne suína deverá ser de primeira qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, uniforme, sem manchas e ausência de limo na superfície. A peça embalada não deverá apresentar sinais de rachadura na superfície, perfurações, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo no interior da embalagem.

5.1.2 A carne suína deverá apresentar ausência de micro-organismos patogênicos ou não-patogênicos ou flora microbiana capaz de alterá-la. Deverá, ainda, ser congelada por processo rápido, em torno de -35° C (menos trinta e cinco graus Celsius) e mantida estocada à temperatura não superior a -18° C (menos dezoito graus Celsius) na profundidade dos tecidos, não devendo apresentar sinais de descongelamento. Nessas condições deverá ter validade mínima de 12 meses.

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

5.3 A temperatura máxima de recebimento será de -12°C (menos doze graus Celsius) com tolerância de 2°C (dois graus Celsius) no interior da massa muscular e sem sinais de descongelamento.

5.3.1 A temperatura deverá ser mantida e monitorada durante todo o deslocamento do caminhão até seu destino final. O caminhão deverá ser provido de equipamento (termógrafo - termorregistor) que monitore a temperatura durante o transporte.

5.4 As peças de carne suína sem osso congeladas - pernil e lombo - deverão estar embaladas separadamente em envoltório plástico e o conjunto acondicionado em caixa de papelão reforçada, de boa qualidade e resistente à água e ao congelamento, cintada, com peso líquido de 20 Kg e 30 Kg e que permita o empilhamento adequado.



5.5 Os cortes de carne suína com osso congeladas – bisteca (carré) – deverão estar embalados em camadas interfolhadas, acondicionadas em caixa de papelão reforçada, de boa qualidade e resistente à água e ao congelamento, cintada, com peso líquido de 10 a 30 Kg e que permita o empilhamento adequado.

5.6 O produto, entregue ao final do processo licitatório, deverá ser de qualidade idêntica às amostras apresentadas no laboratório da Divisão Técnica do Depósito de Suprimentos de Intendência da Marinha no Rio de Janeiro na fase de análise, tanto em tamanho quanto em conteúdo e tipo de embalagem.

5.7 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

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

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

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

- a) identificação de origem (nome ou razão social, CNPJ e endereço);
- b) denominação (nome) de venda do produto de origem animal;
- c) número do lote;
- d) data de embalagem e prazo ou data de validade;
- e) carimbo oficial do Serviço Inspeção Federal (SIF);
- f) conservação do produto;
- g) conteúdo líquido do produto; e
- h) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) sob nº\_\_.

## 6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:

6.1.1 De acordo com as características microbiológicas, temos a seguinte interpretação:

- a) *Salmonella ssp.*:..... ausência em 25g;
- b) *Escherichia coli*:..... máximo de  $10^2$  NMP/mL; e
- c) Aeróbios mesófilos..... máximo de  $10^5$  UFC/g.

6.2 Características físico-químicas:

- a) pH..... levemente ácido (5,3 a 6,4);
- b) prova de resistência das fibras..... positiva;
- c) prova de filtração..... acima de 10 minutos a carne é suspeita;



- d) rancidez de gordura..... negativa;
- e) reação de amônia..... negativa; e
- f) prova de cocção..... após cozimento, não deverá apresentar sabor ou desprendimento de cheiro estranho ou desagradável.

6.2.1 É permitida a realização de cocção para o auxílio na avaliação das características sensoriais estabelecidas.

### 6.3 Características macroscópicas:

Ausência de sujidades, parasitos, larvas e pelos.

### 6.4 Características sensoriais:

- a) aspecto ..... uniforme, sem manchas e ausência de limo na superfície, que deverá ser marmórea, sem flacidez e não exsudar suco;
- b) cor..... variável do vermelho-claro ao roxo-pálido, uniforme, sem manchas;
- c) odor..... agradável, característico “*sui generis*”;
- d) sabor..... característico; e
- e) consistência..... firme e compacta, própria do produto.

## 7 INSPEÇÃO

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.

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.

A Carne suína congelada será submetida a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos no item 6 desta Especificação.

## 8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

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





## FEIJÃO PRETO

MAR 71000/109F

### Especificação

03/05/2023

## 1 OBJETIVO

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

## 2 DEFINIÇÃO

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

## 3 CLASSIFICAÇÃO

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

- a) grupo: I;
- b) classe: preto; e
- c) tipos: 1 e 2, de acordo com o edital.

3.2 Para efeito desta Especificação consideram-se:

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

## 4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS COMPLEMENTARES

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

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

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

---

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha  
Departamento Técnico  
Divisão Subsistência  
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/109E/2012

---

Palavra-chave: Feijão Preto

---

<b>Portaria 326/1997 SVS/MS</b>	Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Portaria da Secretaria de Vigilância Sanitária, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.
<b>RDC 275/2002 Anvisa</b>	Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.
<b>Portaria 248/2008 Inmetro/MDIC</b>	Aprova o Regulamento Técnico Metrológico que estabelece os critérios para verificação do conteúdo líquido de produtos pré-medidos com conteúdo nominal igual, comercializado nas grandezas de massa e volume. Portaria Inmetro, publicada no D.O.U. de 22/07/2008.
<b>Instituto Adolfo Lutz – IAL - 2008</b>	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição, 1ª edição digital, São Paulo, 2008.
<b>IN 12/2008 MAPA</b>	Estabelece o Regulamento Técnico do Feijão, definindo o seu padrão oficial de classificação, com os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 31/03/2008.
<b>IN 56/2009 MAPA</b>	Altera a Instrução Normativa MAPA nº12 de março de 2008. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 25/11/2009.
<b>IN 48/2011 MAPA</b>	Altera a Instrução Normativa MAPA nº12 de março de 2008. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 03/11/2011.
<b>Portaria 350/2012 Inmetro</b>	Altera a Portaria 248 de 17 de julho de 2008. Portaria Inmetro, publicada no D.O.U. de 10/07/2012.
<b>RDC 429/2020 Anvisa</b>	Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 09/10/2020.
<b>Portaria 251/2021 Inmetro</b>	Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado sobre conteúdos líquidos de mercadorias pré-embaladas. Portaria Inmetro, publicada no D.O.U. de 14/06/2021.
<b>RDC 623/2022 Anvisa</b>	Dispõe sobre Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas, seus Limites de Tolerância e dá outras Providências. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 16/03/2022.
<b>IN 160/2022 Anvisa</b>	Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.
<b>RDC 727/2022</b>	Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Resolução da



## 5 CONDIÇÕES GERAIS

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

5.2 Para a definição do tipo e qualidade do feijão preto, serão considerados os limites máximos de tolerâncias de defeitos, obedecidos os seguintes critérios de classificação (vide anexo), previstos na tabela 1 da Instrução Normativa 12/2008 MAPA.

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

5.4 O feijão preto deverá apresentar dois tipos de embalagens:

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

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

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

5.4.2 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

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

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

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

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



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

5.7 A empresa licitante deverá apresentar, os respectivos certificados e laudos técnicos das análises previstas no item 6 desta Especificação.

## **6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS**

6.1 Características físico-químicas:

Umidade ..... máx. 14%.

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

6.2 Teste de cocção:

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

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

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

Fonte: RDC Anvisa/MS n°623/2022.

## **7 INSPEÇÃO**

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

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

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

## **8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO**

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





## ANEXO

## ANÁLISE DE FEIJÃO PRETO

TESTE DE COCÇÃO  
(panela de pressão)

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

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

Tipo	Defeitos Graves				Total de defeitos leves <sup>2</sup>
	Matérias estranhas e Impurezas <sup>1</sup>		Total de mofados, ardidos e germinados	Total carunchados por lagartas das vagens	
	Total	Insetos Mortos			
1	De zero a 0,50%	De zero a 0,10%	De zero até 1,50%	De zero até 1,50%	De zero até 2,50%
2	Acima de 0,50% até 1,00%	Acima de 0,10% até 0,20%	Acima de 1,50% até 3,00%	Acima de 1,50% até 3,00%	Acima de 2,50% até 6,50%

## OBS.

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





## FARINHA DE MANDIOCA

MAR 71000/113E

### Especificação

03/05/2023

## 1 OBJETIVO

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

## 2 DEFINIÇÃO

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

## 3 CLASSIFICAÇÃO

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

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

## 4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

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

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

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

---

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/113D/2012

---

Palavra-chave: Farinha de Mandioca

---

Propriedade da Marinha do Brasil

5 páginas

<b>RDC 275/2002</b> <b>Anvisa</b>	Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.
<b>Portaria 248/2008</b> <b>Inmetro/MDIC</b>	Aprova o Regulamento Técnico Metrológico que estabelece os critérios para verificação do conteúdo líquido de produtos pré-medidos com conteúdo nominal igual, comercializado nas grandezas de massa e volume. Portaria, publicada no D.O.U. de 22/07/2008.
<b>Instituto Adolfo Lutz – IAL - 2008</b>	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição, 1ª edição digital, São Paulo, 2008.
<b>IN 052/2011</b> <b>MAPA</b>	Dispõe sobre o Regulamento Técnico da Farinha de Mandioca. Introdução Normativa, publicada no D.O.U. de 08/11/2011.
<b>IN 058/2020</b> <b>MAPA</b>	Altera o anexo I do Regulamento Técnico da Farinha de Mandioca. Introdução Normativa, publicada no D.O.U. de 06/10/2020.
<b>RDC 429/2020</b> <b>Anvisa</b>	Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 09/10/2020.
<b>Portaria 251/2021</b> <b>Inmetro</b>	Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado sobre conteúdos líquidos de mercadorias pré-embaladas. Portaria, publicada no D.O.U. de 14/06/2021.
<b>RDC 623/2022</b> <b>Anvisa</b>	Dispõe sobre Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas, seus Limites de Tolerância e dá outras Providências. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 16/03/2022.
<b>RDC 724/2022</b> <b>Anvisa /MS</b>	Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.
<b>IN 161/2022</b> <b>Anvisa</b>	Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.
<b>RDC 711/2022</b> <b>Anvisa</b>	Dispõe sobre Requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.
<b>RDC 727/2022</b> <b>Anvisa /MS</b>	Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.



## 5 CONDIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

5.3 A empresa licitante deverá apresentar, os respectivos certificados e laudos técnicos das análises previstas no item 6 desta Especificação.

5.4 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

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

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

5.6 A marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo, as indicações abaixo, impressas originalmente quando da confecção da embalagem, não aceitando-se marcação complementar por etiquetas adesivas ou carimbo:

- a) número do lote;
- b) grupo, classe e tipo;
- c) data de embalagem e prazo ou data de validade;
- d) identificação de origem (razão social, endereço completo e CNPJ);
- e) peso líquido do produto; e





7.3 A farinha de mandioca poderá ser submetida a verificações e exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

## **8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO**

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

---





## CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR CAJU

MAR 71000/117D

09/ NOV/2017

### Especificação

## 1 OBJETIVO

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

## 2 DEFINIÇÃO

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

## 3 CLASSIFICAÇÃO

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

## 4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

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

---

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha  
Departamento Técnico  
Divisão de Subsistência  
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/117C/2012

---

Palavra-chave: Concentrado Líquido para Refresco Sabor Caju

---

---

<b>RDC 12/2001</b> <b>ANVISA/MS</b>	Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 12/01/2001.
<b>RDC 275/2002</b> <b>ANVISA/MS</b>	Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.
<b>RDC 359/2003</b> <b>ANVISA/MS</b>	Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para fins de Rotulagem Nutricional. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 26/12/2003.
<b>RDC 123/2004</b> <b>ANVISA/MS</b>	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 14/05/2004.
<b>RDC 163/2006</b> <b>ANVISA/MS</b>	Aprovar o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções-RDC nº 359 e RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003). Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 21/08/2006.
<b>RDC 05/2007</b> <b>ANVISA/MS</b>	Aprova o Regulamento Técnico sobre Atribuição de Aditivos e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos: Bebidas Não Alcoólicas, Subcategoria: Bebidas Não Alcoólicas Gaseificadas e Não Gaseificadas. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 21/08/2006.
<b>Decreto</b> <b>6.871/2009</b>	Regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.
<b>RDC 45/2010</b> <b>ANVISA/MS</b>	Dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF). Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 05/11/2010.
<b>Instrução Normativa</b> <b>18/2013 MAPA</b>	Estabelece em todo o território nacional a complementação dos padrões de identidade e qualidade para as seguintes bebidas: xarope, preparado líquido para refresco, preparado sólido para refrigerante, preparado líquido para bebida composta e preparado líquido para chá.
<b>Instrução Normativa</b> <b>19/2013 MAPA</b>	Estabelece em todo o território nacional a complementação dos padrões de identidade e qualidade para as seguintes bebidas: refresco,





	refrigerante, bebida composta, chá pronto para consumo e soda
<b>RDC 14/2014 ANVISA/MS</b>	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.
<b>Decreto-Lei 13.305/2016</b>	Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 05/07/2016.
<b>RDC 149/2017 ANVISA/MS</b>	Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos e dá outras disposições, Resolução da Diretoria Colegiada publicada no D.O.U. de 30/03/2017
<b>IAL - Instituto Adolfo Lutz</b>	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz.

## 5 CONDIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

5.7 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

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



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

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

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

## 6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

- a) sólidos solúveis a 20°C .....mín. 6° Brix;
- b) pH.....máx. 4,5;
- c) acidez total expressa em ácido cítrico.....mín. 0,70g/100g;

6.2 Características macroscópicas e microscópicas:

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

6.3 Características microbiológicas:

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

6.4 Características sensoriais:

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

## 7 INSPEÇÃO

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

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

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



---

## **8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO**

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

---





## CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR MARACUJÁ

MAR 71000/118D

09/ NOV/ 2017

### Especificação

#### 1 OBJETIVO

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

#### 2 DEFINIÇÃO

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

#### 3 CLASSIFICAÇÃO

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

#### 4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

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

---

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/118C/2012

---

Palavra-chave: Concentrado Líquido para Refresco Sabor Maracujá

---

Propriedade da Marinha do Brasil

5 páginas

<b>RDC 12/2001</b> <b>ANVISA/MS</b>	Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 12/01/2001.
<b>RDC 275/2002</b> <b>ANVISA/MS</b>	Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.
<b>RDC 359/2003</b> <b>ANVISA/MS</b>	Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para fins de Rotulagem Nutricional. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 26/12/2003.
<b>RDC 123/2004</b> <b>ANVISA/MS</b>	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 14/05/2004.
<b>RDC 163/2006</b> <b>ANVISA/MS</b>	Aprovar o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções-RDC nº 359 e RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003). Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 21/08/2006.
<b>RDC 05/2007</b> <b>ANVISA/MS</b>	Aprova o Regulamento Técnico sobre Atribuição de Aditivos e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos: Bebidas Não Alcoólicas, Subcategoria: Bebidas Não Alcoólicas Gaseificadas e Não Gaseificadas. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 21/08/2006.
<b>Decreto</b> <b>6.871/2009</b>	Regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.
<b>RDC 45/2010</b> <b>ANVISA/MS</b>	Dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF). Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 05/11/2010.
<b>Instrução Normativa</b> <b>18/2013 MAPA</b>	Estabelece em todo o território nacional a complementação dos padrões de identidade e qualidade para as seguintes bebidas: xarope, preparado líquido para refresco, preparado sólido para refrigerante, preparado líquido para bebida composta e preparado líquido para chá.
<b>Instrução Normativa</b> <b>19/2013 MAPA</b>	Estabelece em todo o território nacional a complementação dos padrões de identidade e qualidade para as seguintes bebidas: refresco, refrigerante, bebida composta, chá pronto para consumo e soda.



<b>RDC 14/2014 ANVISA/MS</b>	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.
<b>Decreto - Lei 13.305/2016</b>	Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 05/07/2016.
<b>RDC 149/2017 ANVISA/MS</b>	Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos e dá outras disposições, Resolução da Diretoria Colegiada publicada no D.O.U. de 30/03/2017.
<b>IAL - Instituto Adolfo Lutz</b>	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz.

## 5 CONDIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

5.7 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

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

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



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

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

## 6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

- a) sólidos solúveis a 20°C .....mín. 7° Brix;
- b) pH.....máx. 4,0;
- c) acidez total expressa em ácido cítrico.....mín. 3,0g/100g;

6.2 Características macroscópicas e microscópicas:

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

6.3 Características microbiológicas:

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

6.4 Características sensoriais:

- a) cor.....amarelo a alaranjado;
- b) sabor.....ácido; e
- c) aroma.....próprio.

## 7 INSPEÇÃO

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

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

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



## 8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

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

---







## MASSA ALIMENTÍCIA

MAR 71000/123E

Especificação

08 / 02/ 2021

### 1 OBJETIVO

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

### 2 DEFINIÇÃO

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

### 3 CLASSIFICAÇÃO

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

3.1.1 Quanto ao formato, deverá ser dos tipos:

- a) espaguete;
- b) talharim;
- c) parafuso;e
- d) lasanha.

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

### 4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

**Decreto-Lei 55.817/1965 PR** Modifica o Decreto 50.040/1961 de 24/01/1961. Refere-se a normas reguladoras do emprego de aditivos para alimentos, alterado pelo Decreto nº 691, de 13 de março de 1962, publicado no D.O.U. de 29/04/1965.

**Decreto-Lei 986/1969 JM** Decreto que estabelece 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 71000/123D/2017

---

Palavra-chave: Massa Alimentícia

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

<b>Lei 8.078/1990 PR</b>	Lei que estabelece o Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
<b>Portaria 326/1997 SVS/MS</b>	Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.
<b>RDC 259/2002 ANVISA/MS</b>	Trata de aprovar o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/09/2002.
<b>RDC 263/2005 ANVISA/MS</b>	Regulamento Técnico para Produtos de cereais, amidos, farinhas e farelo, publicada no D.O.U. de 22/09/2005.
<b>Portaria 153/2008 INMETRO</b>	Determina a Padronização do Conteúdo Líquido dos Produtos, publicada no D.O.U. de 21/05/2008.
<b>Instituto Adolfo Lutz – IAL</b>	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição, 1ª edição digital, São Paulo, 2008.
<b>RDC 331/2019 ANVISA/MS</b>	Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, publicada no D.O.U. de 26/12/2019.
<b>IN 60/2019 ANVISA/MS</b>	Estabelece as Listas de Padrões Microbiológicos para Alimentos, publicada no D.O.U. de 26/12/2019.
<b>Decreto nº 10.468/2020</b>	Altera o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem animal, publicado no D.O.U. de 18/08/2020.

## 5 CONDIÇÕES GERAIS

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

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

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



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

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

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

5.6 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

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

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

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

- a) número do lote;
- b) data de fabricação e/ou prazo ou data de validade;
- c) identificação da origem (razão social, endereço do fabricante e CNPJ);
- d) ingredientes; e
- e) conteúdo líquido do produto.

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

## 6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

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

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

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

6.4 Características microbiológicas:

- a) *Salmonella sp*/25 g..... ausente;
- b) *Escherichia coli*/g..... máx. 5x10 NMP/mL;
- c) *Bacillus cereus* presuntivo/g..... máx. 10<sup>2</sup> UFC/g; e
- d) Estafilococos coagulase positiva/g, somente



nas massas com ovos..... máx  $10^3$  UFC/g.

6.5 Características físico-químicas:

- a) umidade ..... máx. 13,0 % p/p;
- b) acidez em solução normal..... máx. 5 ml v/p; e
- c) resíduo mineral fixo sobre a substância seca..... máx. 1,0 % p/p.

## 7 INSPEÇÃO

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

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

7.3 A massa alimentícia será submetida a exames de laboratórios para comprovação dos requisitos exigidos no item 6 desta Especificação.

## 8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

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





## CAFÉ TORRADO E MOÍDO

Especificação

MAR 71000/137J

01/12/2022

### 1 OBJETIVO

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

### 2 DEFINIÇÃO

2.1 Entende-se por café torrado e moído o endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero *Coffea*, como *Coffea arábica L.*, *Coffea liberica Hiern* e *Coffea canephora Pierre (Coffea robusta Linden)*, submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra escolhido e submetido ao processo de moagem.

2.2 A qualidade do café torrado e moído, para aquisição na Marinha, será determinada conforme a nota de Qualidade Global (QG) que é recomendada pela Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC).

2.2.1 Entende-se por Qualidade Global (QG) a percepção conjunta dos aromas da bebida e de seu grau de intensidade, sendo que quanto mais aromático, melhor a qualidade do café; dos sabores característicos de cada bebida do café; de um amargor típico, mas não o resultante de torra excessiva e carbonização acentuada do pó; da presença não preponderante do gosto de grãos defeituosos; da inexistência do gosto característico de grãos fermentados, podres, pretos e verdes, tudo se traduzindo numa sensação agradável durante e após a degustação. A escala sensorial de 0 a 10 pontos, descrita no item 6.4 desta Especificação, é a avaliação global de características sensoriais do produto que determinará a categoria a qual pertence.

### 3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 O café torrado e moído, para fornecimento na Marinha, será classificado pelas categorias de qualidade descritas abaixo:

3.1.1 **CAFÉ TRADICIONAL:** aquele constituído por grãos de tipo 8 COB ou melhores, com máximo de 20% em peso de grãos com defeitos pretos, verdes e ardidos e ausente de grãos preto-verdes e fermentados. Sua composição/*blend* e bebida deverão estar de acordo com o item 5.4 desta Especificação. Serão considerados aptos para o consumo, para este item, aqueles cujo parecer final indique no mínimo: Qualidade Global (QG) igual ou superior a 4,5 pontos.

---

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/137I/2022

---

Palavra-chave: Café Torrado e Moído

---

Propriedade da Marinha do Brasil

13 páginas

3.1.2 **CAFÉ SUPERIOR**: aquele constituído por grãos de tipo 6 COB ou melhores, com máximo de 10% em peso de grãos com defeitos pretos, verdes e ardidos e ausente de grãos preto-verdes e fermentados. Sua composição/*blend* e bebida deverão estar de acordo com o item 5.4 desta Especificação. Serão considerados aptos para o consumo, para este item, aqueles cujo parecer final indique no mínimo: Qualidade Global (QG) igual ou superior a 6,0 pontos.

3.1.3 **CAFÉ GOURMET**: aquele constituído por grãos 100% de café *arábica* tipo 2 a tipo 4 COB, com ausência de grãos com defeitos pretos, verdes, ardidos e fermentados. Sua composição/*blend* e bebida deverão estar de acordo com o item 5.4 desta Especificação. Serão considerados aptos para o consumo, para este item, aqueles cujo parecer final indique no mínimo: Qualidade Global (QG) igual ou superior a 7,3 pontos.

3.1.3.1 Para comprovação de cafés 100% *arábica*, aplica-se a Identificação Histológica (exame microscópico e identificação) constante no item 6.3.3 desta Especificação.

#### 4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

<b>Decreto Lei 986/1969 JM</b>	Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
<b>NBR 5426/1985 ABNT</b>	Planos de Amostragem e Procedimentos por Atributos, publicada em 1985.
<b>Lei 8.078/1990 PR</b>	Código de Defesa do Consumidor, Art. 31, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
<b>Portaria 1.428/1993 MS</b>	Aprova o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, as Diretrizes para Boas Práticas de Produção, o Regulamento Técnico para estabelecimento de Padrões de Identidade e Qualidade para alimentos. Portaria do Ministério da Saúde, publicada no D.O.U. de 02/12/1993.
<b>Portaria 326/1997 SVS/MS</b>	Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Portaria da Secretaria de Vigilância Sanitária, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.
<b>Portaria CVS-1-DITEP/1998 ANVISA</b>	Informa sobre o Responsável Técnico nos estabelecimentos de gêneros alimentícios. Portaria do Centro de Vigilância sanitária, publicada no D.O.U. de 13/01/1998.
<b>IN 8/2003 MAPA</b>	Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para a Classificação do Café Beneficiado Grão Cru. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 13/06/2003.



- Resolução 28/2007 SAA** Define Norma Técnica para fixação de identidade e qualidade de café torrado em grão e café torrado moído. Resolução da Secretaria de Agricultura e Abastecimento, publicada no D.O.E. de 05/06/2007.
- Portaria 248/2008 INMETRO/MDIC** Aprova o Regulamento Técnico Metrológico que estabelece os critérios para verificação do conteúdo líquido de produtos pré-medidos com conteúdo nominal igual, comercializado nas grandezas de massa e volume. Portaria INMETRO, publicada no D.O.U. de 22/07/2008.
- Instituto Adolfo Lutz – IAL - 2008** Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição, 1ª edição digital, São Paulo, 2008.
- RDC 27/2010 ANVISA** Dispõe Sobre as Categorias de Alimentos e Embalagens Isentos e com Obrigatoriedade de Registro Sanitário. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 09/08/2010, retificada no D.O.U. em 06/06/2013.
- Portaria 350/2012 INMETRO** Altera a Portaria 248 de 17 de julho de 2008. Portaria INMETRO, publicada no D.O.U. de 10/07/2012.
- ABIC/2018** Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos. Programa de Qualidade do Café (PQC) - Associação Brasileira das Indústrias de Café – ABIC. 30ª Revisão. Aprovado em 26/06/2018.
- RDC 487/2021 ANVISA** Dispõe sobre Limites Máximos Tolerados (LMT) de contaminantes em Alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 31/03/2021.
- Portaria 251/2021 INMETRO** Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado sobre conteúdos líquidos de mercadorias pré-embaladas. Portaria INMETRO, publicada no D.O.U. de 14/06/2021.
- ABIC/2021** Recomendação Técnica para Edital, Café tipo Gourmet. Associação Brasileira das Indústrias de Café – ABIC. 1ª Revisão. Aprovada em 08/10/2021.
- RDC 623/2022 ANVISA** Dispõe sobre Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas, seus Limites de Tolerância e dá outras Providências. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 16/03/2022.
- ABIC/2022** Recomendação Técnica para Edital, Café tipo Tradicional. Associação Brasileira das Indústrias de Café – ABIC. 1ª Revisão. Aprovada em 02/05/2022.
- ABIC/2022** Recomendação Técnica para Edital, Café tipo Superior. Associação



Brasileira das Indústrias de Café – ABIC. 1ª Revisão. Aprovada em 02/05/2022.

**RDC 716/2022**  
**ANVISA**

Aprova o Regulamento Técnico para Café, cevada, chás, erva-mate, especiarias, temperos e molhos – requisitos sanitários. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.

**IN 160/2022**  
**ANVISA**

Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.

**RDC 724/2022**  
**ANVISA/MS**

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

**IN 161/2022**  
**ANVISA**

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

**RDC 727/2022**  
**ANVISA/MS**

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

## 5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 Na ocasião do processo licitatório, a empresa licitante deverá apresentar, na fase inicial, os respectivos certificados e laudos técnicos das análises previstas no item 6 desta Especificação descritas abaixo:

- a) avaliação da Qualidade Global do Café, com a respectiva pontuação e o ponto de torra;
- b) análises físicas - impurezas; e
- c) análise de identificação histológica para o café classificado como *Gourmet* (100% arábica).

5.2 A avaliação Global da Bebida deverá ser feita por especialista em café em laboratórios comprovadamente capacitados tecnicamente para as avaliações exigidas.

5.3 Na ocasião da entrega (recebimento): O café será recebido provisoriamente pela Marinha (Organização Militar responsável pelo recebimento) para efeito de posterior verificação de sua conformidade com esta Especificação.

5.3.1 Para cada entrega (nota fiscal) e para cada lote diferente fornecido serão coletadas amostras para análises técnicas nas quantidades estabelecidas no plano de amostragem desta Especificação (Anexo A), lacradas (com fechamento industrial original) e escolhidas aleatoriamente por representantes da Diretoria de Abastecimento da Marinha (DAbM), em conjunto com o representante da empresa contratada. Caso a empresa não envie representante por ocasião da entrega, a coleta das amostras será realizada somente pela Marinha (DAbM). As amostras escolhidas para análises serão enviadas pela DAbM para um dos laboratórios previstos no Anexo B por meio da ficha de solicitação de análises (Anexo C).





5.3.2 Nos casos de reprovação, todo o carregamento será devolvido, devendo ser repostado num prazo máximo de 10 (dez) dias após a comunicação de irregularidade.

5.3.3 Em nenhuma hipótese a fatura referente ao café recebido será liquidada sem o conhecimento prévio dos resultados das análises técnicas.

5.3.4 Será a critério da Comissão de Licitação, quando for conveniente, a Avaliação Prévia da Qualidade do café torrado e moído que é fornecido às OM por meio da Lista de Preços de Fornecedores de Gêneros (LPFG).

5.4 *Blend*/Composição e a respectiva Bebida para as categorias do café torrado e moído:

<b>Categorias</b>	<b>Blend/composição - predominantemente</b>	<b>Bebida</b>
Café Tradicional	Constituído de café arábica ou blendados com robusta/ <i>conillon</i> , desde que limpos.	Bebida que contempla todos os padrões (Mole, Estritamente Mole, Apenas Mole, Dura, Riado ou Rio) exceto Riozona.
Café Superior	Preferencialmente arábica. Quando utilizado arábica/ <i>conillon</i> deverá apresentar predominantemente o sabor final de café arábica.	Dura para melhor (Dura, Estritamente Mole, Mole ou Apenas Mole). Excluído os gostos Riado, Rio e Riozona).
Café <i>Gourmet</i>	Constituído somente de café arábica. Não será aceita a utilização de café <i>conillon</i> .	Dura para melhor. (Dura, Estritamente Mole, Mole ou Apenas Mole).

Para a comprovação das classificações descritas acima, o café torrado e moído deverá atender aos Requisitos de Qualidade Global da Bebida em função das características sensoriais.

Fonte: Resolução SAA nº28/2007.

5.5 Características Físicas Indicativas: Moagem/Granulometria

<b>Moagem</b>	<b>Percentual de Retenção</b>			<b>Tolerância para o Percentual que passa da Peneira 30</b>	
	Peneiras 12 e 16	Peneiras 20 e 30	Fundo	Mínimo	Máximo
Grossa	33%	55%	12%	9%	15%
Média	07%	73%	20%	16%	24%
Fina	00%	70%	30%	25%	40%

OBS.: Classificação com base na percentagem de retenção em peneiras granulométricas nos 12, 16, 20, 30 e fundo, em equipamento específico com agitação por 10 minutos e reostato na posição 5, ou similar.

Fonte: ABIC/2018 PQC.



5.5.1 O café torrado e moído, para fornecimento na Marinha, deverá apresentar granulometria entre média e fina.

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

5.6.1 As embalagens deverão conter de 250g (duzentos e cinquenta gramas) a 1kg (um quilograma) de café torrado e moído e acondicionados em caixas de papelão ondulado, adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento, e que confirmam ao produto a proteção necessária e a preservação da qualidade. Deverá constar no rótulo dessa embalagem secundária, além da quantidade de pacotes e/ou peso líquido, as demais informações previstas na legislação.

5.6.2 Os lotes do café torrado e moído deverão ter, no mínimo 90%, (noventa) por cento da sua vida útil na data da entrega.

5.7 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

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

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

I – Relativas à classificação do produto:

Conter a expressão “Café Torrado e Moído”.

II - Relativas ao produto e ao seu responsável:

- a) data de fabricação;
- b) identificação do lote e do prazo de validade, que serão de responsabilidade do embalador;
- c) identificação de origem (nome empresarial – razão social; registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ e endereço do torrefador, embalador ou responsável pelo produto);
- d) peso líquido do produto; e
- e) modo de preparo.

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

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

## 6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características Microbiológicas:

Cafés consumidos sem emprego de calor:



- a) *Salmonella* spp..... ausência em 25g;e  
 b) *Escherichia coli*..... máximo de 10<sup>2</sup> UFC/g.  
 Fonte: IN 161/2022.

Da expressão e interpretação dos resultados:

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

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

Fonte: RDC n°724/2022.

## 6.2 Características Físico-Químicas:

- a) umidade ..... máx. 5,0 % p/p;  
 b) resíduo mineral fixo ..... máx. 5,0 % p/p;  
 c) resíduo mineral fixo insolúvel em HCl 10 % v/v. .... máx. 1,0 % p/p;  
 d) extrato aquoso ..... mín. 25 % p/p;  
 e) extrato etéreo ..... mín. 8 % p/p; e  
 f) cafeína ..... mín. 0,7 % p/p.

Fonte: RDC n°716/2022 – Resolução SAA n°28/2007.

## 6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

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

Fonte: RDC ANVISA/MS n°623/2022

### 6.3.2 Impurezas:

Impurezas (cascas e paus) em g/100g. ....	máximo 1%.
OBS.: Isoladamente, o percentual máximo de matérias estranhas permitido no café será de 0,1% (zero vírgula um por cento). A película prateada desprendida durante a torra do café em grão não é considerada impureza.	

Fonte: IN 8/2003.

### 6.3.3 Para o café 100% Arábica (*GOURMET*):

Identificação histológica (exame microscópico e identificação)	deverá conter somente células de café.
Fonte: PEACE, D.Mc.C.& GARDINER, M.(1990), GASSNER, G.(1989), SCHULZE, A.E. (1985), WINTON, AL. & WINTON, K.B.(1939).	

## 6.4 Características Sensoriais e Qualidade Global da Bebida

O Café torrado e moído deverá apresentar conceito de razoavelmente bom a excelente, em uma escala sensorial de 0 a 10 pontos, de acordo com os requisitos de qualidade (características/atributos) avaliados em função das Características Sensoriais e da Qualidade Global da Bebida.



## 6.4.1 Características Sensoriais e respectiva Qualidade Global da Bebida

<b>Características (atributos)</b>	<b>CAFÉ TRADICIONAL</b>	<b>CAFÉ SUPERIOR</b>	<b>CAFÉ GOURMET</b>
Aroma	Fraco a moderado	Moderado	Característico, marcante e intenso
Acidez	Baixa	Baixa a moderada	Baixa a alta
Amargor	Fraco a moderadamente intenso	Moderado	Típico
Sabor	Razoavelmente característico	Característico e equilibrado	Característico, equilibrado e limpo
Sabor estranho	Moderado	Livres de sabor fermentado, mofado e de terra	Livres de sabor estranho
Adstringência	Moderada	Baixa	Nenhuma
Corpo	Pouco encorpado a encorpado	Razoavelmente encorpado	Encorpado, redondo e suave
Qualidade global	Regular a ligeiramente Bom	Razoavelmente bom a bom	Muito bom a excelente
Escala Sensorial (*) de 0 a 10 pontos	Mínimo 4,5	Mínimo 6,0 pontos	Mínimo 7,3
	(*) O conjunto de características/atributos deverá ser avaliado em procedimento tradicional de prova de xícara (aspirar, degustar e descartar) feita com o produto final, isto é, o café torrado e moído.		

Fonte: Resolução SAA nº28/2007.

## 6.5 Características Físicas indicativas: Ponto de Torra

O café torrado e moído deverá apresentar grau de torra de acordo com sua categoria:

<b>Categoria/Tipo</b>	<b>Pontos de torra (Disco Agtron)</b>	<b>Classificação</b>
Café Tradicional	45 a 65	moderadamente escuro a médio claro.
Café Superior	50 a 65	média-moderadamente escura a média clara; e
Café <i>Gourmet</i>	55 a 75	média a moderadamente clara.
OBS.: Classificação pode ser determinada por meio do sistema Agtron/SCAA <i>Roast Classification Color Disk</i> acima ou por instrumento similar de detecção eletrônica de cores, denominados colorímetro, que dê resultado equivalente.		

Fonte: Resolução SAA nº28/2007.

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



## **7 INSPEÇÃO**

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

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

7.3 O café torrado e moído 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 café torrado moído licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam às exigências, ou rejeitado caso contrário.



**ANEXO A****Plano de Amostragem adotado para os ensaios**

A coleta de amostras para ensaios deve atender às quantidades estabelecidas na Tabela abaixo.

**PLANO DE AMOSTRAGEM I**  
 APLICADO AOS SEGUINTE PRODUTOS GRÃOS, FARINÁCEOS, ENLATADOS E OUTROS.

TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA	AC	RE
2 a 8	2	0	1
9 a 15	2	0	1
16 a 25	2	0	1
26 a 50	2	0	1
51 a 90	3	0	1
91 a 150	3	0	1
151 a 280	3	0	1
281 a 500	3	0	1
501 a 1200	5	0	1
1.201 a 3.200	5	0	1
3.201 a 10.000	5	0	1
10.001 a 35.000	5	0	1
35.001 a 150.000	8	1	2
150.001 a 500.000	8	1	2
500.001 a mais	8	1	2

Tamanho da amostra – número de amostra AC – aceitação

RE –rejeição

OBS: Plano de amostragem: **Simple**s

Regime de inspeção: **Normal**

Nível de inspeção especial: **S1**

Nível de qualidade aceitável: **Tolerável (4,0)**

**Fonte: ABTN - Coletânea de Normas Técnicas, Planos de Amostragem por Atributos Vol. 1 – NBR 5425, 5426 e 5427 – Janeiro de 1985.**



**ANEXO B****SUGESTÃO DE LABORATÓRIOS PARA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE GLOBAL DO CAFÉ TORRADO E MOÍDO E CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS**

GAC – Grupo de Avaliação do Café  
Sindicato da Indústria de Café do Estado de São Paulo – Sindcafé-SP  
Praça Dom José Gaspar, 30 - 22º andar.  
CEP: 01047-010  
São Paulo/SP  
Fone: (11) 3125-3162/3125-3162 - Fax: (11) 3125-3169.  
E-mail: [gac@sindicafesp.com.br](mailto:gac@sindicafesp.com.br) / [sindicafesp@sindicafesp.com.br](mailto:sindicafesp@sindicafesp.com.br)  
[www.sindicafesp.com.br](http://www.sindicafesp.com.br)

LAFISE - ITAL - Instituto de Tecnologia de Alimentos  
Instituto de Tecnologia de Alimentos - Laboratório de Análises Físicas e Sensoriais  
Av. Brasil, 2880, Chapadão  
CEP: 13073-001  
Campinas, SP  
Tel: (19) 3743-1804 / 3743 1700 - Fax: (19) 3743 1799  
E-mail: [alinegarcia@ital.sp.gov.br](mailto:alinegarcia@ital.sp.gov.br) / [ital@ital.sp.gov.br](mailto:ital@ital.sp.gov.br)  
[www.ital.sp.gov.br](http://www.ital.sp.gov.br)

LAB Carvalhaes  
Escritório Carvalhaes Corretores de Café Ltda  
Rua do Comércio, 55 - 8º andar  
CEP: 11010-141  
Santos, SP  
Tel. (13) 2102-5778 - Fax: (13) - 2102-5700  
E-mail: [lab@carvalhaes.com.br](mailto:lab@carvalhaes.com.br) / [cafe@carvalhaes.com.br](mailto:cafe@carvalhaes.com.br)  
<http://www.carvalhaes.com.br>

Laboratório SENAI  
Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – Escola SENAI  
Rua Tagipuru, 242 – Barra Funda  
CEP: 01156-000  
São Paulo, SP  
Tel: (11) 3826-6766 - Fax: (11) 3826-6766  
Contato: Lilian Duarte  
E-mail: [laboratorios105@sp.senai.br](mailto:laboratorios105@sp.senai.br)  
*Obs: laboratório realiza apenas análise histológica de confirmação da composição 100% arábica dos produtos.*

NUGAP  
Núcleo Global de Análise e Pesquisa  
Av. Amazonas, nº 4080, Sala 203 - Bairro Prado  
CEP: 30411-250  
Belo Horizonte/MG



Tel: (31) 3313-1616  
Contato: Sylvio Campos  
E-mail: [nugap@nugap.com.br](mailto:nugap@nugap.com.br)  
<http://nugap.com.br>





**ANEXO C****Marinha do Brasil  
OM****Solicitação de Análises**Rio de Janeiro, RJ.  
Em \_\_\_ de \_\_\_ de \_\_\_.

Ao

Laboratório: \_\_\_\_\_

1 - Encaminhamento em anexo amostras de café torrado e moído para realização das análises marcadas abaixo:

Qualidade Global (QG) e Ponto de Torra	
Microscopia (Impurezas)	
Histologia	
Outras:	

2 - Das amostras:

Marca	Categoria de Qualidade	Qtde Amostras	Nº de lotes

3 - Responsável pelo Recebimento Análises: (envio das análises pelo laboratório)

OM:	
Setor/Departamento:	
Responsável:	
Endereço: _____	
CNPJ:	
Tel.:	Fax:
E-mail:	

4 - Responsável pelo Pagamento das Análises: (envio da cobrança/nota fiscal)

Empresa:	
Setor/Departamento:	
Responsável:	
Endereço: _____	
CNPJ:	
Tel.:	Fax:
E-mail:	

\_\_\_\_\_  
Representante da Empresa Contratada\_\_\_\_\_  
Representante da MB



## LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO

Especificação

MAR 71000/158D

03/05/2023

### 1 OBJETIVO

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

### 2 DEFINIÇÃO

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

### 3 CLASSIFICAÇÃO

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

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

3.2 Leite em pó semidesnatado instantâneo: produto obtido por desidratação do leite de vaca, com teor de gordura entre 1,5 a 25,95%; e

3.3 Leite em pó desnatado instantâneo: produto obtido por desidratação do leite de vaca, com teor de gordura menor que 1,5%.

### 4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

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

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

---

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/158C/2014

---

Palavra-chave: Leite em pó instantâneo

---

Propriedade da Marinha do Brasil

5 páginas

<b>Portaria 326/1997 SVS/MS</b>	Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Portaria da Secretaria de Vigilância Sanitária, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.
<b>RDC 275/2002 Anvisa/MS</b>	Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.
<b>IN 22/2005 MAPA</b>	Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 25/11/2005.
<b>Instituto Adolfo Lutz – IAL - 2008</b>	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição, 1ª edição digital, São Paulo, 2008.
<b>Portaria 248/2008 Inmetro/MDIC</b>	Aprova o Regulamento Técnico Metrológico que estabelece os critérios para verificação do conteúdo líquido de produtos pré-medidos com conteúdo nominal igual, comercializado nas grandezas de massa e volume. Portaria Inmetro, publicada no D.O.U. de 22/07/2008.
<b>Portaria 350/2012 Inmetro</b>	Altera a Portaria 248 de 17 de julho de 2008. Portaria Inmetro, publicada no D.O.U. de 10/07/2012.
<b>Decreto 9.013/2017</b>	Aprova novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado no D.O.U. de 30/03/2017.
<b>IN 53/2018 MAPA</b>	Regulamento Técnico Mercosul de Identidade e Qualidade do Leite em pó. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 16/10/2018.
<b>RDC 429/2020 Anvisa</b>	Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 09/10/2020.
<b>Portaria 240/2021 MAPA</b>	Altera o Anexo da Instrução Normativa MAPA nº 22/05. Portaria, publicada, no D.O.U. de 27/07/2021.
<b>RDC 623/2022 Anvisa</b>	Dispõe sobre Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas, seus Limites de Tolerância e dá outras Providências. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 16/03/2022.



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

## 5 CONDIÇÕES GERAIS

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

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

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

5.6 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.

5.7 A empresa licitante deverá apresentar, os respectivos certificados e laudos técnicos das análises previstas no item 6 desta Especificação.

5.8 Obrigatoriamente, as embalagens devem apresentar:

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



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

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

- número do lote;
- data de embalagem e/ou prazo ou data de validade;
- identificação da origem (razão social, endereço do fabricante, CNPJ e o número de registro do estabelecimento junto à autoridade competente);
- conteúdo líquido do produto;
- composição do produto; e
- modo de preparo.

## 6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

	Integral	Semidesnatado	Desnatado
a) umidade .....	máx. 5%	máx. 5%	máx. 5%
b) gordura .....	≥ 26 % p/p	1,5 a 26 % p/p	< 1,5 % p/p
c) proteína (N x 6,38).....	mín. 34	mín. 34	mín. 34
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.....	mín.85	mín.90	mín.90

(\*). máx. 1,0 para leite de alto tratamento térmico máx. 2,0.

Fonte: IN MAPA 53/2018.

6.2 Características microbiológicas:

- Salmonella sp*/25g ..... ausente;
- Aeróbios mesófilos/g..... máx. 10<sup>5</sup> UFC/g;
- Enterobacteriaceae*/g ..... máx. 10 UFC/g;
- Estafilococos coag. positiva*/g..... máx. 10<sup>2</sup> UFC/g; e
- Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)..... ausente.

Fonte: IN Anvisa 161/2022.

Da expressão e interpretação dos resultados:

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

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

Fonte: RDC Anvisa nº724/2022.

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

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

Fonte: RDC Anvisa/MS nº623/2022.



#### 6.4 Características sensoriais:

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

Fonte: IN MAPA 53/2018.

### **7 INSPEÇÃO**

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

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

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

### **8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO**

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

