



LF

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO Nº 05/2018-SGLS/D Abst

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DE PREPARADO/CONCENTRADO LÍQUIDO PARA
REFRESCO DE FRUTA ADOÇADO**

1. FINALIDADE

Definir como artigo do quantitativo de subsistência (QS) o artigo preparado/concentrado líquido para refresco de fruta adoçado e estabelecer às especificações técnicas a serem utilizadas nas aquisições e no controle de qualidade efetuado pelo Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia(LIAB), em conformidade com a legislação estabelecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

2. REFERÊNCIAS

a. Portaria nº 40 – COLOG, de 10 de abril de 2017 (CEAS).

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Para fins de controle de qualidade o artigo será classificado no item 3.6 BEBIDAS DE FRUTA do Catálogo de Especificações dos Artigos de Subsistência (CEAS) com a denominação de **PREPARADO/CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA ADOÇADO.**

3.1 CARACTERÍSTICAS GERAIS

Produto que contém suco, polpa ou extrato vegetal de sua origem e açúcar, ácido cítrico e aroma natural da fruta, adicionado de água potável para seu consumo. Envasado asépticamente em embalagem hermética através de processo tecnológico adequado, que não permita a passagem de luz e ar, garantindo sua apresentação e conservação até momento do consumo, sem a necessidade de refrigeração. Poderá ser adicionado de vitaminas e minerais. Processado, acondicionado e conservado conforme as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação.”

3.2 ESPECIFICAÇÕES

3.2.1 Concentração

Diluição	1 (um) litro do produto concentrado acrescentado a 6(seis) litros de água potável (constante na rotulagem) totalizando 7(sete) litros de refresco pronto para consumo para os sabores caju, maracujá e laranja.
	1 (um) litro do produto concentrado acrescentado a 5(cinco) litros de água potável (constante na rotulagem) totalizando 6(seis) litros de refresco pronto para consumo para o sabo uva.

3.2.2 Características organolépticas

Cor, odor e sabor	característico da fruta
Aspecto	líquido turvo

3.2.3 Análise de matérias estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

3.2.4 Análise físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES			
	Maracujá	Laranja	Uva	Caju
SABORES				
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C (1)	60° ± 0,5	65° ± 0,5	65° ± 0,5	60° ± 0,5
pH (1)	2,90 a 3,40	3,00 a 4,00	2,80 a 3,50	2,90 a 3,40

(1) Determinação realizada diretamente no produto sem diluição.

3.2.5 Análise microbiológica

MICROORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
<i>Salmonella</i> sp/25g	AUS	5	0	-	AUS
Coliformes a 35°C/50ml	AUS	5	0	-	AUS

3.3 EMBALAGEM

O produto será recebido **OBRIGATORIAMENTE** em embalagem tipo BAG IN BOX na seguinte apresentação:

a) Primária: produto envasado hermeticamente em embalagem tipo bolsa(bag) flexível multicamada, resistente, com capacidade líquida para 5 litros, que permite a conservação do produto à temperatura ambiente. O filme será composto por duas camadas: camada interna em PEBD (polietileno de baixa densidade) e camada externa em PET metalizado, atóxico, próprio para contato com alimento, resistente à temperatura de pasteurização e eficaz na barreira ao oxigênio. A bolsa deve conter uma válvula de extração em polietileno de alta densidade, inviolável, capaz de impedir a entrada de ar na embalagem durante a dosagem.

b) Secundária: caixa de papelão(box) ondulado reforçado, resistente ao empilhamento recomendado, com capacidade para armazenar uma bolsa flexível(bag) de 5 litros, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, com abertura circular para válvula de extração na parte inferior, resistente à danos durante o transporte e condições de estocagem, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

c) Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1) denominação de venda e a marca;
- 2) identificação da origem;
- 3) lista de ingredientes;
- 4) conteúdo líquido;
- 5) informação nutricional;
- 6) forma de diluição destinada ao consumo como bebida pronta para consumo;



- 7) prazo de validade;
- 8) identificação do lote;
- 9) condições de armazenagem; e
- 10) número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.



BAG



BAG IN BOX



VÁLVULA DE EXTRAÇÃO

3.4 OBSERVAÇÕES

- a) As expressões concentrado líquido e preparado líquido são equivalentes, porém mutuamente excludentes;
- b) No ato do recebimento o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem;
- c) Deverão constar na embalagem secundária informações de empilhamento máximo, conforme recomendação do fabricante;
- d) Não serão aceitos produtos com adição de conservantes, aromas e corantes artificiais;
- e) Após abertura o produto deve se conservar próprio para o consumo por, no mínimo, 5 (cinco) dias em temperatura de refrigeração (2 a 8°C); e
- f) Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA);

3.5 LEGISLAÇÃO

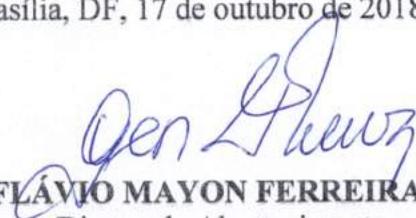
- a) Lei nº 8.078, de 11/09/90;
- b) Lei nº 8.918, de 14/07/94;
- c) Port MAA nº 368, de 04/09/97;
- d) Port SVS/MS nº 326, de 30/07/97;
- e) RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;
- f) Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;
- g) RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;
- h) RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;
- i) RDC ANVISA nº 123, de 13/05/04;
- j) RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;
- k) Decreto nº 6.871, de 04/06/09;
- l) IN MAPA nº 18, de 19/06/13;
- m) RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14;

4. PRESCRIÇÕES DIVERSAS

a. Caso a RM/Gpt Log/OP venha adquirir o produto como opção de bebida do QS, deverá adotar obrigatoriamente as especificações técnicas contidas neste Boletim Técnico. Os padrões de identidade e qualidade do produto estão diretamente relacionados à tecnologia adotada na produção, portanto a flexibilização na aceitação de outros tipos de embalagem impactam na formulação do produto com adição de conservantes, aromas e corantes artificiais.

b. O LIAB deverá aplicar os requisitos de qualidade estabelecidos neste Boletim Técnico para expedição de parecer técnico nos laudos fiscais.

Brasília, DF, 17 de outubro de 2018.


Gen Bda FLÁVIO MAYON FERREIRA NEIVA
Diretor de Abastecimento