

	CARNE BOVINA CONGELADA Especificação	MAR 71000/093 JANEIRO/99
---	--	--

SUMÁRIO:

- 1 Objetivo
- 2 Normas e/ou documentos complementares
- 3 Condições gerais
- 4 Condições específicas
- 5 Inspeção
- 6 Aceitação e rejeição

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento da carne bovina congelada para consumo nos navios e estabelecimentos da Marinha do Brasil.

1.1 Classificação:

A carne bovina congelada para fornecimento deverá ser de primeira e segunda categorias, sem osso, oriunda de quartos traseiros e dianteiros, preparada especialmente para o corte, com perfeito desenvolvimento. O gado para abate deverá ter peso acima de 16 arrobas.

2 NORMAS E/OU DOCUMENTOS COMPLEMENTARES

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

- | | |
|----------|--|
| 1283/50 | Lei que dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal |
| 30691/52 | Decreto que regulamenta a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal |
| 1255/62 | Decreto que promove alterações no Decreto 30691/52 |
| 52916/63 | Decreto sobre a indicação das quantidades de mercadorias acondicionadas |
| 986/69 | Decreto que estabelece normas básicas sobre alimentos |
| 86/79 | Portaria do Ministério da Agricultura - Programa Nacional de Controle de Resíduos Biológicos em Carnes |
| 09/97 | Portaria da Secretaria de Vigilância Sanitária de Alimentos do Ministério da Saúde - |

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Superintendência Técnica
Departamento do Material
Esta Norma cancela e substitui a MAR 004/093

Palavra-chave: Carne bovina congelada

8078/90	Padrões Microbiológicos para Alimentos Lei que estabelece o Código de Defesa do Consumidor
101/93	Portaria do Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária - Métodos Analíticos para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes - Métodos Microbiológicos - publicada no D.O.U. de 17/08/93 Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists

3 CONDIÇÕES GERAIS

3.1 Cabe ao fornecedor inteira liberdade de escolha da origem do gado, desde que as características de qualidade satisfaçam integralmente às exigências da presente Especificação, e que o gado provenha de estabelecimento sob inspeção veterinária federal.

3.2 A quantidade de gordura na carne sem osso não poderá ultrapassar 10% sobre a quantidade requisitada. A carne desossada deverá ser proveniente, obrigatoriamente, de quartos resfriados (mais ou menos +10 °C). Em hipótese alguma, será admitida a operação de descongelamento de carne e posterior congelamento.

3.2.1 Os quartos a serem desossados deverão ter uma temperatura não superior à +4 °C no interior das massas musculares profundas.

3.2.2 O local destinado para descarnar, desossar e retalhar as carnes, deverá ser previamente preparado para esse trabalho, dentro dos padrões federais de inspeção sanitária estabelecidos por lei. O citado local deve possuir temperatura controlada não superior à +15 °C. Essas operações, efetuadas nas condições estipuladas, serão cercadas de cuidados especiais de higiene.

3.3 A carne deverá ser congelada por processo rápido, com temperatura entre -35 °C e -40 °C, e mantida estocada em temperatura não superior à -18 °C na profundidade dos tecidos, tolerando-se uma elevação de até 4-°C (-14 °C) na ocasião da entrega.

3.4 O quarto dianteiro deverá ser constituído de quatro partes: paleta, acém, peito e músculo.

3.4.1 O quarto traseiro deverá ser constituído de nove partes: contra-filé, alcatra, chã-de-dentro, chã-de-fora, lagarto, patinho, fraldinha, músculo e capa de filé.

3.5 O matadouro-frigorífico deverá manter boas condições higiênico-sanitárias.

3.5.1 Serão consideradas impróprias para consumo e, conseqüentemente não aceitas as carnes que se apresentarem com qualquer alteração que leve a suspeitar de processo de putrefação, em más condições de higiene, infestadas de parasitas ou contaminadas por germes patogênicos ou, ainda, que contenham substâncias que possam alterá-las ou encobrir qualquer alteração.

3.6 A carne bovina, tecnicamente processada, congelada pelo processo de frio rápido, conservar-se-á em boas condições para consumo, durante o período de 12 meses, em temperatura de -20 °C.

3.7 A carne bovina congelada deverá ser envolvida, peça por peça, em laminado plástico de polietileno e acondicionada em caixas de papelão ondulado, tipo duplex, com 6 mm de espessura (+/- 1 mm), gramatura de 800 gr/m² (+/- 10%), parafinado (internamente), atadas com fitas plásticas de 10 mm de largura e 0,4 mm de espessura (no mínimo), envolvendo as caixas em três posições cruzadas, devendo ser presas com grampos metálicos. Como orientação, abaixo encontram-se especificadas as dimensões das caixas:

- a) para traseiro (bife/assar): 562 mm x 270 mm x 155 mm; e
- b) para dianteiro: 553 mm x 381 mm x 178 mm.

3.7.1 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

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

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

3.7.3 A marcação da embalagem deverá trazer, nas duas menores faces laterais opostas, as seguintes informações:

- a) número do lote;
- b) data de embalagem e prazo ou data de validade;
- c) identificação do responsável pelo produto e que pertence à Marinha do Brasil;
- d) número de registro nos órgãos competentes;
- e) peso bruto e líquido do produto;
- f) conteúdo - especificando o tipo de carne: se do quarto dianteiro, se do quarto traseiro, para bife ou para assar; e
- g) quantidade - discriminando a quantidade de peças que contém a caixa. Exemplo: um chã-de-dentro; um contra-filé; uma alcatra; etc..

3.8 A embalagem para a carne do quarto traseiro deverá ser feita em duas caixas separadas: uma contendo carne para bife e a outra, carne para assar.

3.8.1 A caixa de carne para bife deverá pesar, aproximadamente, 22,9 kg ($\pm$ 2,0 kg) líquidos e deverá conter um contra-filé, uma alcatra e um chã-de-dentro, correspondendo aos percentuais em peso de 33,7; 28,8%; e 37,5% respectivamente.

3.8.2 A caixa de carne para assar deverá pesar, aproximadamente, 19,5 kg ($\pm$ 2,0 kg) líquidos e deverá conter um lagarto, um chã-de-fora, um patinho, um músculo, uma fraldinha e uma capa de filé, correspondendo aos percentuais em peso de 9,2%; 26,7%; 26,7%, 22,0%; 7,2%; e 8,2% respectivamente.

3.9 As carnes de quartos dianteiros deverão estar acondicionadas em caixas contendo quatro peças (paleta, acém, peito e músculo), com aproximadamente 28,6 kg ($\pm$ 2,0 kg) líquidos, correspondendo aos percentuais em peso de 37,1%; 28,7%; 24,1%; e 10,1% respectivamente.

3.10 Quando a carne bovina congelada for fornecida casada, deverá conter aproximadamente 59,7% em peso de carne de traseiro e 40,3% em peso de carne de dianteiro.

3.10.1 A carne casada fornecida à Marinha do Brasil deverá ter, aproximadamente, os seguintes percentuais em peso:

- a) contra-filé: 10,79%;
- b) alcatra: 9,30%;
- c) chã-de-dentro: 12,24%;
- d) chã-de-fora: 7,35%;
- e) lagarto: 2,51%;
- f) fraldinha: 1,91%;
- g) patinho: 7,34%;
- h) capa de filé: 2,27%;
- i) músculo: 6,09%;
- j) paleta: 14,90%;
- k) acém: 11,49%;
- l) peito: 9,77%; e
- m) músculo: 4,14%.

3.11 Não serão aceitas peças de carne cortadas. As peças de carne deverão estar inteiras contendo, dentro do envoltório plástico, uma etiqueta discriminando o seu tipo. Exemplo: alcatra; contra-filé; paleta; acém; etc..

3.12 O transporte da carne deverá ser feito em viaturas frigorificadas, de modo que a entrega se processe em condições higiênico- técnico-sanitárias perfeitas.

3.13 O número de amostras para inspeção dos itens 3.8.1; 3.8.2; 3.9; e 3.10, bem como o critério de aceitação e rejeição de cada lote, deve ser conforme o estabelecido na tabela 1.

4 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

4.1 Características físico-químicas:

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

- b) gordura de cobertura máx. 10%.

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

- a) prova de filtração 5 minutos - fresca e sã - boa p/ consumo;
6 à 10 minutos - carne de média conservação;
acima de 10 minutos - carne suspeita;
- b) prova de cocção;
- c) prova de Eber (negativa);
- d) prova de nitrito;
- e) prova de nitrato;
- f) umidade máx. 75,0%; e
- g) rancidez (teste de kreiss) negativa.

4.2 Características microbiológicas:
salmonellas aus. em 25g.

Além disso, deverá ser observada a inexistência de outros microorganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário da carne congelada ou quando ocorrerem intoxicações alimentares devido a sua ingestão.

4.3 As características microscópicas devem ser verificadas após o descongelamento das carnes, as quais devem apresentar ausência de sujidades, parasitos e larvas.

4.4 Características organolépticas:

- a) aspecto não deve ser amolecida, nem pegajosa;
- b) cor não deve ser rosa muito pálida, nem vermelho muito escuro e, também, não deve conter manchas esverdeadas;
- c) cheiro deve ser de carne fresca e não desagradável;
- d) sabor próprio; e
- e) consistência firme e elástica.

5 INSPEÇÃO

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

5.2 Reserva-se, ainda, ao direito de proceder à inspeção, durante as fases de preparo, produção e expedição do produto para seus depósitos, ao longo do período de fornecimento.

5.3 Ensaio:

A carne bovina congelada será submetida a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos no item 4 desta Especificação.

6 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

Para que o produto seja aceito é necessário que satisfaça a todos os requisitos dos itens 3 e 4, cujo não atendimento motivará a rejeição do produto.

Tabela I - Critérios de seleção de amostra

Quantidade do lote (caixas)	Número de amostras	Ac - Re
2 a 8	2	0 – 1
9 a 15	2	0 – 1
16 a 25	3	0 – 1
26 a 50	3	0 – 1
51 a 90	5	0 – 1
91 a 150	5	0 – 1
151 a 280	8	1 – 2

281 a 500	8	1 – 2
501 a 1200	13	1 – 2
1201 a 3200	13	1 – 2
3201 a 10000	20	2 – 3
10001 a 35000	20	2 – 3
35001 a 150000	32	3 – 4
150001 a 500000	32	3 – 4
500001 a mais	50	5 - 6

Ac - aceitação

Re - rejeição

Exemplo: De um lote com 281 caixas, serão retiradas 08 caixas para inspeção. Se uma caixa for reprovada o lote será aceito, mas se duas caixas forem reprovadas, o lote não será aceito.
