

	SALSICHA Especificação	MAR 71000/244A 22/JANEIRO/98
---	--	--

SUMÁRIO

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

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento da *salsicha em embalagem flexível* para a composição da Ração Alternativa.

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
- 986/69 Decreto que estabelece normas básicas sobre alimentos

Normas Técnicas Especiais sobre Alimentos do Estado de São Paulo, aprovadas pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos do Ministério da Saúde, publicadas no D.O.U. de 24/07/78

- 86/79 Portaria do Ministério da Agricultura - Programa Nacional de Controle de Resíduos Biológicos em Carnes
- 01/87 Portaria da Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Alimentos do Ministério da Saúde - Padrões Microbiológicos para Alimentos

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha - DAbM 30

Esta Norma substitui a MAR 71000/244/96

Palavra-chave: salsicha

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

- 8078/90 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
- 5287/95 Portaria do Estado Maior das Forças Armadas - Especificações da Ração Operacional Alternativa

Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz

Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists

3 CONDIÇÕES GERAIS

3.1 A *salsicha em embalagem flexível* deve apresentar-se com suas dimensões uniformes, tanto em relação ao comprimento quanto em relação ao diâmetro. A massa deve estar perfeitamente homogeneizada.

3.2 As *salsichas em embalagem flexível* quando tecnicamente processadas, em sua embalagem original, não aberta, devem conservar-se em boas condições para consumo por um período mínimo de 12 meses, a contar da data da entrega, quando armazenadas em local seco e ventilado, com temperatura oscilando entre +25 e +30°C.

3.3 As *salsichas* acondicionadas individualmente em embalagens flexíveis, devem pesar aproximadamente 100g.

4 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

4.1 Características físico-químicas:

- a) ausência de rancidez; e
- b) pH entre 5,0 e 6,0

4.2 Características organolépticas

4.2.1 As *salsichas* acondicionadas em embalagem flexível, devem manter as características organolépticas do produto durante a validade do mesmo.

4.3 Características microbiológicas

- a) Teste de esterilidade comercial: ausência de esporulados, anaeróbios, mesófilos e termófilos.
- b) Teste de acordo com o método do British Standard 4285-1986: ausência de esporulados

4.4 Obrigatoriamente as embalagens devem apresentar:

- a) limpeza:

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

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

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

- a) número do lote;
- b) data de embalagem e prazo ou data de validade;
- c) identificação do responsável pelo produto;
- d) número de registro nos órgãos competentes;
- e) peso líquido do produto; e
- f) ingredientes.

4.7 As embalagens utilizadas, para as *salsichas*, devem ser flexíveis, esterilizáveis, de filme no mínimo triplice de poliéster (PET), alumínio(Al) e polipropileno (PP) com a espessura mínima de PET (μ) 12 microns; Al (μ) 7 microns e PP (μ) 50 microns

4.7.1 O formato da embalagem deve ser plano, com quatro termossoldagens, com largura mínima de 6mm, e cantos arredondados. A largura mínima da termossoldagem na área do picote para fácil abertura quando este estiver presente deverá ser de 4mm.

4.8 O filme deve apresentar barreira de oxigênio, vapor d'água, aromas e gorduras; deve prevenir de contaminações exteriores que se infiltram nos alimentos esterilizáveis.

4.8.1 O filme deve atender as normas internacionais aceitas, quanto aos resíduos nocivos

4.9 As embalagens flexíveis devem atender aos seguintes testes:

- a) taxa de permeabilidade de oxigênio máx. 0,05 cm³ O₂ /m² /dia a 25°C, a seco
- b) resistência ao processo térmico..... sem evidência de descolamento
- c) hermeticidade do lacre das bolsas..... livre de vincos, livre de materiais de obstrução e de evidência de óleo ou umidade
- d) resistência à pressão interna..... 20lbf/pol² /30s
- e) defeito nas bolsas isento de rasgos, cortes e furos
- f) volume de ar residual..... máximo de 5%

4.10 As embalagens flexíveis deverão ser protegidas por cartucho de cartolina que quando presente, não deve apresentar falhas de fechamento. A embalagem flexível deve ser posicionada no interior do cartucho sem dobras no corpo e deve ter dimensões compatíveis com a embalagem flexível.

5 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

5.1 A *salsicha* para fornecimento à Marinha deverá possuir registro no Ministério da Agricultura

5.2 A Marinha do Brasil confronta os resultados obtidos na inspeção das *salsichas* licitadas com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado em caso contrário.
