

	CARNE BOVINA CONGELADA EM PEÇAS INDIVIDUAIS Especificação	MAR 71000/576E 08/ 02/ 2021
---	--	---

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:

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

986/1969 JM	21/10/1969.
Portaria 05/1988 MAPA	Aprova a Padronização dos Cortes de Carne Bovina, proposta pela Divisão de Padronização e Classificação de Produtos de Origem Animal (DI-PAC), publicada no D.O.U. de 18/11/1988.
Lei 8.078/1990 PR	Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
Portaria 368/1997 MAPA	Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 08/09/1997.
IN 42/1999 MAA	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.
RDC 12/2001 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.
RDC 360/2003 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional, publicada no D.O.U. de 26/12/2003.
IN 09/2004 MAPA	Aprova o Sistema Brasileiro de Classificação de Carcaças de Bovinos, publicada no D.O.U. de 05/05/2004.
IN 22/2005 MAPA	Aprova o Regulamento Técnico Para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado, publicada no D.O.U. de 25/11/2005.
Instituto Adolfo Lutz - IAL	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição, 1ª edição digital, São Paulo, 2008.
IN 51/2018 MAPA	Institui o Sistema Brasileiro de Identificação Individual de Bovinos e Búfalos – SISBOV, publicada no D.O.U. de 08/10/2018.
Decreto 9.069/2017	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.
RDC 331/2019 ANVISA	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, consequentemente 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 cm²
- Peso entre 4 a 6 Kg.

FILE MIGNON

- Cordão: ausência
- Membrana prateada: presença
- Ossos e cartilagens: ausência
- Músculo menor da cabeça: presença
- Hematomas e coágulos: ausência
- Gordura: máximo 5 %
- Não apresentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, 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).

