

	CARNE BOVINA SALGADA CURADA DESSECADA Especificação	MAR 71000/075B 06/ABR/2016
---	--	--

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento da carne bovina salgada curada dessecada nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por carne bovina salgada curada dessecada ou jerked beef, o produto cárneo industrializado, obtido de carne bovina, adicionado de cloreto de sódio e sais de cura, submetido a um processo de maturação e dessecação.

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 A carne bovina salgada curada dessecada, para fornecimento na Marinha, será proveniente do quarto traseiro, corte coxão duro.

3.2 Entende-se por coxão duro, a pequena parte logo abaixo do lagarto, constituída de músculo com fibras mais longas e rígidas, de textura grosseira e gordura concentrada na parte externa.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto-Lei 986/1969 JM	Decreto que Estabelece Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
Lei 8.078/1990 PR	Lei que Estabelece o Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
Decreto 2.244/1997 MAPA	Aprova o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado no D.O.U. de 05/06/1997.
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, 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 7100/075A/2014

Palavra-chave: Carne Bovina Salgada Curada Dessecada

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

Portaria 1002/98 SVS/MS	Lista os Produtos, Comercializados no País, Enquadrando-os nas Sub-Categorias que Fazem Parte da Categoria 8 – Carnes e Produtos Cárneos, publicada no D.O.U. de 14/12/1998.
Portaria 1004/98 SVS/MS	Aprova o Regulamento Técnico para Atribuição de Função de Aditivos e Seus Limites Máximos de Uso para a Categoria 8 – Carnes e Produtos Cárneos, publicada no D.O.U. de 14/12/1998.
IN 22/2000 MAPA	Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Copa, de Jerked Beef, de Presunto tipo Parma, de Presunto Cru, de Salame, de Salaminho, de Salame tipo Alemão, de Salame tipo Calabrês, de Salame tipo Friolano, de Salame tipo Napolitano, de Salame tipo Hamburguês, de Salame tipo Italiano, de Salame tipo Milano, de Linguiça Colonial e Pepperoni, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 03/08/2000.
RDC 12/2001 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.
IN 6/2001 MAPA	Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Paleta Cozida, Produtos Cárneos Salgados, Empanados, Presunto tipo Serrano e Prato Elaborado Pronto ou Semi-Pronto Contendo Produtos de Origem Animal, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 19/02/2001.
RDC 275/2002 ANVISA/MS	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.
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.
IN 36/2011 MAPA	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 (SISBI/POA), Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 26/07/2011.
RDC 14/2014 ANVISA	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.



5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 A carne bovina salgada curada dessecada deverá apresentar-se sem manchas esverdeadas e sem parasitas.

5.2 A carne bovina salgada curada dessecada deverá ser obtida, manipulada, embalada, armazenada e transportada, de forma que não fique exposta à contaminação ou sofra adição de qualquer substância nociva para o consumo humano.

5.3 A carne bovina salgada curada dessecada deverá estar acondicionada em embalagens plásticas a vácuo, com peso líquido variando entre 5 e 30 Kg, de forma que lhe confiram uma proteção adequada.

5.4 A carne bovina salgada curada dessecada, quando tecnicamente processada em sua embalagem original não aberta, deverá conservar-se por, no mínimo, 90 (noventa) dias, em local seco e ventilado.

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

5.6 O produto, entregue no final do processo licitatório, deverá ser de qualidade idêntica às amostras apresentadas no Laboratório do Depósito de Suprimentos da Marinha no Rio de Janeiro na fase de análise.

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

5.8 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 as especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

5.9 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 (razão social, endereço completo e CNPJ);
- d) carimbo oficial do Serviço Inspeção Federal (SIF) ou do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA);
- e) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº__ ou Registro no SISBI/POA sob nº/__;
- f) peso líquido do produto; e
- g) composição do produto.



6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

- a) atividade de água (A_w) máx. 0,78;
- b) umidade máx. 55 % p/p; e
- c) resíduo mineral fixo máx. 18,3 % p/p.

6.2 Características microbiológicas:

- a) Coliformes a 45 °C máx. 10^3 NMP/g;
- b) Estaf. coag. positiva máx. 5×10^3 UFC/g; e
- c) Salmonella sp aus. em 25 g.

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter sujidades, parasitas e larvas, aromas, impurezas ou materiais estranhos ao processo de industrialização.

6.4 Características sensoriais:

- a) aspecto não deve apresentar-se seboso, amolecido, úmido ou pegajoso;
- b) cor uniforme e característica;
- c) odor característico; e
- d) sabor característico.

7 INSPEÇÃO

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

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

7.3 A carne bovina salgada curada dessecada será submetida 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 da carne bovina salgada curada dessecada licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.

