

	CARNE SUÍNA CONGELADA Especificação	MAR 71000/098D 08/ 02/ 2021
---	--	---

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento de Carne Suína Congelada para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por carne suína a carne de primeira qualidade proveniente de suínos selecionados, preparados especialmente para o corte, com gordura intersticial branca distribuída regularmente entre os feixes de fibras musculares.

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 A carne suína congelada, para fornecimento na Marinha, será dos seguintes tipos:

- a) Pernil sem osso;
- b) Lombo inteiro; e
- c) Bisteca (carré).

3.2 Para efeito desta Especificação, consideram-se:

I) Pernil: é obtido da parte posterior da carcaça suína, formado pelos músculos e ossos da região sacrococcígea, pélvica e membro posterior sem o pé. Possui coloração rósea, mas pode haver outras tonalidades. Possui gordura intermuscular.

II) Lombo: é constituído pelos músculos que formam o dorso da meia carcaça, incluindo a parte anterior do pescoço e parte posterior ao pernil, de forma cilíndrica e equivale ao contrafilé. As partes torácicas têm coloração mais escura e gordura intermuscular. Já as porções lombares têm coloração rosa clara, sem gordura.

III) Bisteca (carré): é obtida a partir das massas musculares aderidas às bases ósseas do lombo, com serragem transversal de aproximadamente 5 cm do comprimento das costelas das vértebras torácicas correspondentes. A bisteca (carré) deverá estar fatiada, possuindo cada fatia cerca de 1,0 a 1,5 cm de espessura e com 250g cada aproximadamente.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/098C/2015

Palavra-chave: Carne suína congelada

Propriedade da Marinha do Brasil

5 páginas

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 22/11/1963.
Decreto-Lei 986/1969 JM	Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
Lei 8.078/1990 PR	Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
Decreto 1.812/1996 PR	Altera dispositivos do Decreto 30.691/52, publicado no D.O.U. de 08/02/1996.
Portaria 1004/1998 SVS/MS	Aprova o Regulamento Técnico: "Atribuição de Função de Aditivos, Aditivos e seus Limites Máximos de uso para a Categoria 8 - Carne e Produtos Cárneos", publicada no D.O.U. de 14/12/1998.
IN 42/1999	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.
MP 2.190.34/2001 PR	Altera o Decreto Lei 986/1969, publicada no D.O.U. de 29/06/2001.
RDC 12/2001 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.
Resolução 01/2003 DIPOA/SDA/MAPA	Aprova a uniformização da nomenclatura de produtos cárneos não formulados em uso para aves e coelhos, suídeos, caprinos, ovinos, bubalinos, eqüídeos, ovos e outras espécies de animais, publicada no D.O.U. de 09/01/2003.
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.
IAL Instituto Adolfo Lutz	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição, 1ª edição digital, São Paulo, 2008.
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, na forma desta



Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 26/07/2011.

**Decreto
9.069/2017**

Este Decreto 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, instituídas pela Lei nº1.283, de 18 de dezembro de 1950, e pela Lei nº7.889, de 23 de novembro de 1989, publicado no D.O.U. de 01/06/2017.

**RDC 331/2019
ANVISA/MS**

Dispõe sobre os Padrões Microbiológicos de Alimentos e sua aplicação, publicada no D.O.U. de 26/12/2019.

**IN 60/2019
ANVISA/MS**

Estabelece as Listas de Padrões Microbiológicos para Alimentos, publicada no D.O.U. de 26/12/2019.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O produto deverá ser proveniente de suínos selecionados, abatidos segundo as “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”, em matadouro-frigorificado sob Inspeção Federal (SIF).

5.1.1 A carne suína deverá ser de primeira qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, uniforme, sem manchas e ausência de limo na superfície. A peça embalada não deverá apresentar sinais de rachadura na superfície, perfurações, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo no interior da embalagem.

5.1.2 A carne suína deverá apresentar ausência de micro-organismos patogênicos ou não-patogênicos ou flora microbiana capaz de alterá-la. Deverá, ainda, ser congelada por processo rápido, em torno de -35° C (menos trinta e cinco graus Celsius) e mantida estocada à temperatura não superior a -18° C (menos dezoito graus Celsius) na profundidade dos tecidos, não devendo apresentar sinais de descongelamento. Nessas condições deverá ter validade mínima de 12 meses.

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

5.3 A temperatura máxima de recebimento será de -12°C (menos doze graus Celsius) com tolerância de 2°C (dois graus Celsius) no interior da massa muscular e sem sinais de descongelamento.

5.3.1 A temperatura deverá ser mantida e monitorada durante todo o deslocamento do caminhão até seu destino final. O caminhão deverá ser provido de equipamento (termógrafo - termorregistor) que monitore a temperatura durante o transporte.

5.4 As peças de carne suína sem osso congeladas - pernil e lombo - deverão estar embaladas separadamente em envoltório plástico e o conjunto acondicionado em caixa de papelão reforçada, de boa qualidade e resistente à água e ao congelamento, cintada, com peso líquido de 20 Kg e 30 Kg e que permita o empilhamento adequado.



5.5 Os cortes de carne suína com osso congeladas – bisteca (carré) – deverão estar embalados em camadas interfolhadas, acondicionadas em caixa de papelão reforçada, de boa qualidade e resistente à água e ao congelamento, cintada, com peso líquido de 10 a 30 Kg e que permita o empilhamento adequado.

5.6 O produto, entregue ao final do processo licitatório, deverá ser de qualidade idêntica às amostras apresentadas no laboratório da Divisão Técnica do Depósito de Suprimentos de Intendência da Marinha no Rio de Janeiro na fase de análise, tanto em tamanho quanto em conteúdo e tipo de embalagem.

5.7 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.

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

5.9 A marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

- a) identificação de origem (nome ou razão social, CNPJ e endereço);
- b) denominação (nome) de venda do produto de origem animal;
- c) número do lote;
- d) data de embalagem e prazo ou data de validade;
- e) carimbo oficial do Serviço Inspeção Federal (SIF);
- f) conservação do produto;
- g) conteúdo líquido do produto; e
- h) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) sob nº ____.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:

6.1.1 De acordo com as características microbiológicas, temos a seguinte interpretação:

- a) *Salmonella ssp.*:..... ausência em 25g;
- b) *Escherichia coli*:..... máximo de 10^2 NMP/mL; e
- c) Aeróbios mesófilos..... máximo de 10^5 UFC/g.

6.2 Características físico-químicas:

- a) pH..... levemente ácido (5,3 a 6,4);
- b) prova de resistência das fibras..... positiva;
- c) prova de filtração..... acima de 10 minutos a carne é suspeita;



- d) rancidez de gordura..... negativa;
- e) reação de amônia..... negativa; e
- f) prova de cocção..... após cozimento, não deverá apresentar sabor ou desprendimento de cheiro estranho ou desagradável.

6.2.1 É permitida a realização de cocção para o auxílio na avaliação das características sensoriais estabelecidas.

6.3 Características macroscópicas:

Ausência de sujidades, parasitos, larvas e pelos.

6.4 Características sensoriais:

- a) aspecto uniforme, sem manchas e ausência de limo na superfície, que deverá ser marmórea, sem flacidez e não exsudar suco;
- b) cor..... variável do vermelho-claro ao roxo-pálido, uniforme, sem manchas;
- c) odor..... agradável, característico “*sui generis*”;
- d) sabor..... característico; e
- e) consistência..... firme e compacta, própria do produto.

7 INSPEÇÃO

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

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

A Carne suína congelada 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 suína congelada licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam às exigências, ou rejeitado em caso contrário.

