

	CORTES DE FRANGO CONGELADOS Especificação	MAR 71000/088G 30/NOV/2022
---	--	--

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento dos Cortes de Frango Congelados para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por cortes de frango a parte muscular comestível das aves abatidas do gênero *Gallus*, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária oficial, conforme legislação vigente, antes e depois do abate, congelado por processo rápido.

3 CLASSIFICAÇÃO

Os cortes de frango, para fornecimento na Marinha, serão dos tipos abaixo relacionados:

- a) tipo I..... coxa com sobrecoxa de frango;
- b) tipo II..... filé de peito de frango (meio peito sem osso, sem pele e sem Sassami); e
- c) tipo III..... filezinho de peito de frango (Sassami).

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma, é necessário consultar:

Lei 1.283/1950	Dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Lei publicada no D.O.U. de 19/12/1950.
Decreto Lei 986/1969	Institui Normas Básicas sobre Alimentos. Decreto publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
Lei 8.078/1990	Código de Defesa do Consumidor. Lei publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
Portaria 210/1998 MAA	Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico Sanitária de Carne de Aves. Portaria do Ministério da Agricultura e

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/88F/2021

Palavra-chave: Cortes de frango

Propriedade da Marinha do Brasil

6 páginas

	Abastecimento publicada no D.O.U. de 26/11/1998 e republicada em 05/03/1999.
RDC 13/2001 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico para Instruções de Uso, Preparo e Conservação na Rotulagem de Carne de Aves e seus miúdos crus, Resfriados ou Congelados. Resolução da Diretoria Colegiada publicada no D.O.U. de 10/01/2001.
Medida Provisória 2.190.34/2001	Altera dispositivos das Leis nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, que define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária; e nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, que configura infrações à legislação sanitária federal e estabelece as sanções respectivas; e dá outras providências. Medida Provisória publicada no D.O.U em 23/08/2011.
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.
Instituto Adolfo Lutz – IAL – 2008	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição, 1ª edição digital, São Paulo, 2008.
Decreto 9.013/2017	Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Decreto publicado no D.O.U. de 01/06/2017.
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 nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e pela Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989. Decreto publicado no D.O.U. de 01/06/2017.
IN 30/2018 MAPA	Estabelece como oficiais os métodos constantes do Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. Instrução Normativa publicada no D.O.U. de 13/07/2018.
Portaria 557/2022 SDA/MAPA	Estabelece os parâmetros para avaliação do Teor Total de Água Contida nos Cortes de Frangos, resfriados e congelados. Portaria da Secretaria de Defesa Agropecuária publicada no D.O.U. de 31/03/2022.
RDC 623/2022 ANVISA	Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.



Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 16/03/2022.

RDC 724/2022
ANVISA

Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.

IN 161/2022
ANVISA

Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 A ave deverá ser abatida e processada em estabelecimentos com boas condições higiênico-sanitárias e sob Inspeção Federal permanente.

5.2 Discriminação dos tipos:

a) tipo I - coxa com sobrecoxa de frango: considera-se, para efeito desta Especificação, como sendo "coxa com sobrecoxa de frango", a parte da ave (frango) formada pela tíbia, fíbula, fêmur e osso coxal, envolvido o conjunto pelos tecidos musculares correspondentes;

b) tipo II - filé de peito de frango (meio peito sem osso, sem pele e sem sassami): considera-se, para efeito desta Especificação, como sendo "filé de peito de frango", as partes do peito do frango sem osso, sem cartilagem, sem pele, sem coágulos sanguíneos e sem sassami; e

c) tipo III - filezinho de peito de frango (Músculo supracoracoideus ou Pectoralis minor, mais conhecido como sassami): considera-se, para efeito desta Especificação, como sendo "filezinho de peito de frango - sassami", as partes do peito do frango sem osso, sem cartilagem, sem pele, e sem coágulos sanguíneos, cortadas em bifos pequenos variando entre 30 e 60g cada unidade.

5.3 Os cortes de frango congelados devem estar íntegros, sem ferimentos, sem corpos estranhos de qualquer natureza, apresentando coloração natural, característica, aspecto uniforme, sem manchas, ausência de viscosidade, sem sinais de perfuração na superfície ou na intimidade muscular, sem placas de gelo aderidas entre as peças; e a gordura não deve apresentar pontos hemorrágicos.

5.4 Os cortes de frango deverão conservar suas propriedades sensoriais e nutritivas por no mínimo 12 (doze) meses, mantidos em câmara frigorífica à -18°C (menos 18 graus Celsius) ou em temperaturas mais baixas.

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



5.5 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.

5.5.1 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 - termorregistrador) que monitore a temperatura durante o transporte.

5.6 Os cortes de frango congelados deverão ser fornecidos das seguintes formas:

5.6.1 Embalagem a granel: em camadas interfoliadas por laminados plásticos ou envoltos em sacos plásticos.

5.6.2 Embalagem individual: em bandejas com envoltório plástico ou somente sacos plásticos de até 2Kg cada.

5.6.3 Ambos conjuntos de embalagens devem ser acondicionados em caixas de papelão de boa qualidade e resistente a água e ao congelamento, cintadas, contendo de 10 a 20Kg líquidos do produto e que permita o empilhamento adequado.

5.7 A empresa licitante deverá apresentar, os respectivos certificados e laudos técnicos das análises previstas no item 6 desta Especificação.

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

5.9 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

- a) limpas e secas;
- b) resistência que possibilitem o manuseio das mesmas sem se romperem;
- c) bom estado de conservação e higiene; e
- d) características que atendam às especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

5.10 A marcação da embalagem (primária ou secundária) deverá trazer impresso, no mínimo, as seguintes indicações:

- a) tipo de corte;
- b) identificação de origem (nome ou razão social, CNPJ e endereço);
- c) data de embalagem e prazo ou data de validade;
- d) número do lote;
- e) carimbo oficial do Serviço Inspeção Federal (SIF);
- f) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal/Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIF/DIPOA) sob nº___;
- g) conteúdo líquido do produto;
- h) identificação do frigorífico responsável pelo abate; e
- i) instruções de uso, preparo e conservação.



6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:

- a) *Salmonella* sp/25g ausente;
 b) *Escherichia coli*/g..... máx. 5×10^2 UFC/g; e
 c) Aeróbios mesófilos..... máx. 10^5 UFC/g.

Fonte: RDC ANVISA nº161/2022.

Da expressão e interpretação dos resultados:

Quando os resultados forem obtidos por UFC (Unidade Formadora de Colônia), esses devem ser expressos em UFC por grama ou mililitro do alimento (UFC/g ou UFC/mL); e

Quando os resultados forem obtidos por NMP (Número Mais Provável), esses devem ser expressos em NMP por grama ou mililitro do alimento (NMP/g ou NMP/mL).

Fonte: RDC ANVISA nº724/2022.

6.2 Características físico-químicas:

- a) pH..... 5,3 a 6,4;
 b) Teste de cocção ausência de odores e sabores estranhos;
 c) H_2S negativo;
 d) Polifostado..... negativo; e
 e) teor total de água:

Corte	Umidade/Proteína
Coxa com sobrecoxa	4,72
Filé de peito de frango	4,02
Filezinho de peito de frango (Sassami)	4,02

Fonte: Portaria SDA/MAPA nº557/2022.

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, os quais deverão apresentar ausência de sujidades, parasitos, larvas, pelos humanos, penas, penugens, resíduos de alimentos e vísceras; sem excesso de gordura.

Fonte: RDC ANVISA/MS nº623/2022.

6.4 Características sensoriais:

- a) aspecto:..... característico;
 b) cor: característica, amarelo-rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas;
 c) aroma:..... suave, característico e sem rancificação;
 d) sabor:..... característico; e
 e) textura:..... firme e consistente.



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 Os cortes de frango serão submetidos 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 dos cortes de frango licitados com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam às exigências, ou rejeitado caso contrário.

