

	FILÉ DE MERLUZA Especificação	MAR 71000/503B 21/JAN/2016
---	--	--

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Filé de Merluza é o produto obtido a partir da porção de carne do peixe, sem cabeça, pele, espinhas e vísceras, cortada em fatias longitudinais.

3 CLASSIFICAÇÃO

O Filé de Merluza para fornecimento para a Marinha será do tipo congelado, sem pele e poderá ser obtido apenas da espécie *Merluccius hubbsi*.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto 1.255/1962	Altera o Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, que aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado no D.O.U. de 04/07/1962.
CODEX STAN 165/1989	Norma da Comissão do Codex Alimentarius – CAC: Standard for Quick Frozen Blocks of Fish Fillet, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh.
Lei 8.078/1990 PR	Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
Portaria 185/1997 MAA	Regulamento Técnico de identidade e qualidade do peixe fresco (inteiro e eviscerado), publicada no D.O.U. de 19/05/1997.
Decreto 2.244/1997 MAPA	Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado no D.O.U. de 05/06/1997.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/503A/2013

Palavra-chave: Filé de Merluza

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

Portaria 368/1997 MAA	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.
RDC 12/2001 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.
IN 22/2005 MAPA	Regulamento Técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado, publicada no D.O.U. de 25/11/2005.
Portaria 89/2008 INMETRO/MDIC	Regulamento Técnico Metrológico que estabelece a metodologia para determinação do peso drenado de produtos pré-medidos, publicada no D.O.U. de 17/03/2008.
Portaria 153/2008 INMETRO/MDIC	Padronização do conteúdo líquido de produtos pré-medidos, publicada no D.O.U. de 21/05/2008.
Portaria 38/2010 INMETRO/MDIC	Regulamento Técnico Metrológico que define a metodologia a ser utilizada na determinação do peso líquido de pescado, molusco e crustáceos glaciados, publicada no D.O.U. de 17/02/2010.
IN 25/2011 MAPA	Aprovar os Métodos Analíticos Oficiais Físico-químicos para controle de pescado e seus derivados, publicada no D.O.U. de 03/06/2011.
RDC 42/2013 ANVISA	Dispõe sobre o Regulamento Técnico MERCOSUL sobre Limites Máximos de Contaminantes Inorgânicos em Alimentos, publicada no D.O.U. de 30/08/2013.
Instituto Adolfo Lutz – IAL	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O filé de peixe congelado deverá ser proveniente de estabelecimentos sob Inspeção Veterinária Federal, limpo, eviscerado, processado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”, tratado por processos adequados de congelamento, em temperatura não superior a -25 °C (menos vinte e cinco graus centígrados) e mantido em câmara frigorífica em temperatura não superior a -15 °C (menos quinze graus centígrados). Ter cor, odor, textura e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitos. Ausência de bloco de gelo entre as peças.

5.2 A temperatura máxima de recebimento -18 °C (menos dezoito graus centígrados) com tolerância de ± 2 °C no interior da massa muscular e sem sinais de descongelamento.



5.2.1 A temperatura deverá ser mantida durante todo o deslocamento do caminhão até seu destino final. O caminhão deverá ser provido de equipamento que monitore a temperatura durante o transporte.

5.3 O produto deverá se conservar por no mínimo 30 dias, mantido em câmara frigorífica à -18 °C ou em temperaturas mais baixas.

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

5.4 O produto deverá estar embalado em plástico transparente, atóxico, rotulado, congelado, acondicionado em caixas de papelão reforçada, de boa qualidade e resistente à água e ao congelamento, cintada, com peso líquido total de 10 a 20 kg e que permitam o empilhamento adequado. As caixas de papelão deverão estar íntegras, sem umidade externa, lacradas e constar de forma clara as indicações constantes do item 5.8.

5.5 O produto, entregue ao final do processo licitatório, deverá ser idêntico às amostras apresentadas no Laboratório do Depósito de Suprimentos da Marinha no Rio de Janeiro na fase de análise, tanto em tamanho quanto em conteúdo e tipo de embalagem.

5.6 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

- a) limpeza;
- b) resistência;
- c) bom estado de conservação e higiene; e
- d) características que atendam as especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

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

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

- a) denominação de venda e marca;
- b) identificação da origem (nome ou razão social, CNPJ e endereço do produtor);
- c) identificação do lote;
- d) identificação da espécie;
- e) prazo ou data de validade;
- f) carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF);
- g) condições de armazenagem; e
- h) peso líquido.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:

- a) *Estafilococos coagulase positivo* máx. 10^3 /g.; e
- b) *Salmonella sp* aus. em 25 g.

6.2 Características macroscópicas:

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.



6.3 Características físico-químicas:

- a) gás sulfídrico reação negativa;
- b) NH_3 reação negativa;
- c) pH entre 6,5 a 6,8;
- d) bases voláteis totais (BVT)..... menor que 30 mg/100 g de amostra;
- e) teor de mercúrio..... máx. 0,5 ppm;
- f) prova de cocção..... após cozimento, não deverá apresentar sabor ou desprendimento de cheiro estranho ou desagradável;
- g) prova de desglaciamento; e
- h) análise de DNA.

6.4 Características sensoriais:

- a) aspecto.....superfície do corte lisa e uniforme
- b) odor.....fresco a algas marinhas;
- c) textura.....firme, consistência elástica, flexível;
- d) cor.....brilhante, translúcida e uniforme; e
- e) sabor.....agradável, característico.

7 INSPEÇÃO

7.1 A 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.

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 O filé de peixe será submetido 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 do filé de peixe licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado em caso contrário.

