

	SALSICHA Especificação	MAR 71000/652A 29/MAR/2016
---	---	--

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por salsicha, para efeito desta especificação, o produto cárneo industrializado obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionados de ingredientes, embutido em envoltório natural, ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado.

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 A salsicha, para fornecimento na Marinha, deverá ser a do tipo Viena.

3.2 Entende-se por salsicha tipo Viena, a salsicha constituída de carnes bovina e/ou suína e Carne Mecanicamente Separada (CMS), miúdos comestíveis de bovino e/ou suíno (estômago, coração, língua, rins, miolos, fígado), tendões, pele e gorduras.

3.2.1 Entende-se por CMS a carne obtida por processo mecânico de moagem e separação de ossos de animais de açougue, destinada a elaboração de produtos cárneos específicos.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto-Lei 986/1969 JM	Institui 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 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.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/652/SET/2007

Palavra-chave: Salsicha

Propriedade da Marinha do Brasil

5 páginas

Portaria 368/1997 MAPA	Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 08/09/1997.
Portaria 1002/1998 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 1004/1998 SVA/MS	Aprovar 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 04/2000 MAPA	Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada de Mortadela, de Linguiça e de Salsicha, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 05/04/2000.
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.
RDC 275/2002 ANVISA	Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimento Produtores / Industrializadores de Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.
RDC 175/2003 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 09/07/2003.
RDC 359/2003 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/12/2003.
RDC 360/2003 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, Tornando Obrigatória a Rotulagem Nutricional, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 26/12/2003.
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 SDA/MAPA	Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidades e Qualidades de Mortadela e Salsicha, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 14/10/2011.
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.
Instituto Adolf Lutz–IAL	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz .

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 Na salsicha tipo Viena será permitida a utilização de até 40 % de Carne Mecanicamente Separada (CMS).

5.2 A salsicha deverá estar embalada em sacos de polietileno transparente hermeticamente vedado (a vácuo) e atóxico, com peso de 1 a 5 Kg, acondicionados em caixas de papelão com peso líquido total de 10 a 20 Kg cada.

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

5.3 O produto, entregue no final do processo licitatório, deverá ser idêntico às amostras dos itens apresentados na fase de análise, tanto em tamanho, conteúdo, tipo de embalagem e qualidade.

5.4 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

- a) limpeza;
- b) resistência;
- c) bom estado de conservação e higiene;
- d) características que atendam as especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento; e
- e) as caixas de papelão deverão estar livres de umidade externa.

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

- a) denominação (nome) de venda do produto;
- b) marca comercial do produto;
- c) identificação de origem (nome ou razão social, endereço e CNPJ);
- d) lista de ingredientes;
- e) conteúdos líquidos;
- f) carimbo oficial da Inspeção Federal ou do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA);
- g) conservação do produto;



- h) data de fabricação e prazo de validade;
- i) identificação do lote;
- j) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº/____ ou Registro no SISBI/POA sob nº/____; e
- k) composição do produto.

5.4.2 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser gravada ou marcada, rotulada ou etiquetada com as indicações do subitem 5.4.1, em lugar de destaque e de fácil visualização.

5.4.2.1 A gravação ou marcação deverá permitir identificar o lote a que pertence o produto, de forma que seja visível, legível e indelével.

5.5 A salsicha já elaborada deverá ser manipulada, armazenada e transportada em local próprio de forma que não fique exposta à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano.

5.5.1 A salsicha deverá ser transportada em caminhão frigorífico adequado a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade própria de refrigeração.

5.6 A salsicha deverá ser conservada, até e durante a sua expedição, sob uma temperatura máxima de 12 °C.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:

- a) Salmonella sp ausência;
- b) Estafilococos coagulase positiva máx. 3×10^3 UFC/g;
- c) Clostridium sulfito redutor a 46 °C máx. 5×10^2 UFC/g; e
- d) Coliformes a 45 °C 10^3 NMP/g.

6.2 Condições físico-químicas:

- a) amido máx. 2,0 %¹;
- b) carboidratos totais..... máx 7,0 %¹;
- c) umidade máx 65 %;
- d) gordura máx 30 %;
- e) proteína mín 12 % e
- f) teor de cálcio em base seca 0,6 %.

(1) O somatório dos açúcares totais (carboidratos totais incluindo os de origem do amido ou da fécula) não deverá ultrapassar o teor de 7 % (sete por cento), sendo que o teor máximo de amido se limita a 2 % (dois por cento)

6.3 Características macroscópicas:

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização.

6.4 Características sensoriais:

- a) textura característica;
- b) coloração característica, sem manchas esverdeadas;



- c) odor característico; e
d) sabor característico.

7 INSPEÇÃO

7.1 Reserva-se o direito à Marinha do Brasil de proceder a inspeção no estabelecimento produtor durante a fase de qualificação do produto para aquisição.

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 salsicha 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 salsicha licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.

