

	LINGUIÇA TOSCANA Especificação	MAR 71000/646A 26/ABR/2016
---	---	--

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por linguiça toscana, para efeito desta Especificação, o produto cru e curado obtido exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína e ingredientes.

3 CLASSIFICAÇÃO

A linguiça toscana, para fornecimento na Marinha, deverá ser em gomos e embalado a granel ou a vácuo.

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.
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.
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 71000/646/2007

Palavra-chave: Linguiça Toscana

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

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	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 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 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.
IN 44/2011 SDA/MAPA	Altera o subitem 4.1.2 do Anexo III da Instrução Normativa nº 4 de 31 de março de 2000, Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Linguiça, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 08/12/2011.



5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 A linguiça toscana deverá estar embalada em sacos de polietileno atóxico, transparente hermeticamente vedado (à vácuo) ou a granel, com peso de 1 a 5 Kg, acondicionados em caixas de papelão com peso líquido total de 10 a 20 Kg cada.

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

5.2 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.

5.3. 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.

5.3.1 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 do Serviço de Inspeção Federal (SIF) 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.

5.3.2 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser gravada ou marcada, rotulada ou etiquetada com as indicações do subitem 5.3.1, em lugar de destaque e de fácil visualização.

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

5.4 A linguiça toscana já elaborada deverá ser manipulada, armazenada e transportada em local próprio de forma que esteja protegida da contaminação e deteriorização.

5.4.1 A linguiça toscana deverá ser transportada em caminhão frigorífico adequado a este fim, dotado de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade própria de refrigeração.



5.5 A linguiça toscana deverá ser conservada, até e durante a sua expedição, a uma temperatura máxima de 12 °C.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:

- a) Salmonella sp ausência em 25 g;
- b) Estafilococos coag. pos. máx. 5×10^3 UFC/g;
- c) Coliformes a 45 °C 5×10^3 NMP/g; e
- d) C. sulfito redutor a 46 °C máx. 3×10^3 UFC/g.

6.2 Condições físico-químicas:

- a) umidade máx. 70 %;
- b) gordura máx. 30 %;
- c) proteína mín. 12 %; e
- d) teor de cálcio em base seca 0,1 %.

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, não deverá possuir 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 linguiça toscana 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 linguiça toscana licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.

