

	BACON DEFUMADO Especificação	MAR 71000/640A 08/ 02/ 2021
---	---	---

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por Bacon, para efeito desta Especificação, o produto cárneo industrializado, obtido do corte da parede torácico-abdominal dos suínos, que vai do esterno ao púbis, sem costela, com ou sem pele, adicionado de ingredientes e submetido ao processo térmico adequado de defumação.

3 CLASSIFICAÇÃO

O Bacon, para fornecimento na Marinha, deverá tratar-se de um produto defumado, nos cortes em fatias ou cubos.

4 DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Os documentos abaixo listados são partes integrantes desta Norma:

Decreto-Lei 986/69	Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
Lei 8.078/90 PR	Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
Portaria 711/95 MAPA	Aprova as Normas Técnicas de Instalações e Equipamentos para Abate e Industrialização de Suínos, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, publicada no D.O.U. de 03/11/1995.
Portaria 368/97 MAPA	Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores /Industrializadores de Alimentos, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, publicada no D.O.U. de 08/09/1997.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/640/2007

Palavra-chave: Bacon

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

IN 21/2000 MAPA	Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Patê, Bacon ou Barriga Defumada e de Lombo Suíno, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, publicada no D.O.U de 03/08/2000.
RDC 275/2002 ANVISA/MS	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 Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.
RDC 360/2003 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional, publicada no D.O.U de 26/12/2003.
RDC 359/2003 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional, publicada no D.O.U. de 23/12/2003.
IN 22/2005 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem animal embalado, publicada no D.O.U. de 24/11/2005.
Instituto Adolf Lutz–IAL	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição, 1ª edição digital, São Paulo, 2008.
RDC 14/2014 ANVISA/MS	Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências, publicada no D.O.U de 31/03/2014.
RDC 272/2019 ANVISA/MS	Estabelece os aditivos alimentares autorizados para uso em carnes e produtos cárneos, publicada no D.O.U de 18/03/2019.
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.
Decreto 10.468/2020	nº Altera o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que 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 o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem animal, publicado no D.O.U. de 18/08/2020.



5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O Bacon defumado deverá apresentar-se sem manchas esverdeadas e parasitas.

5.2 O Bacon, em fatias ou cubos, deverão ser manipulados, armazenados e transportados em local próprio, de forma que não fiquem expostos à contaminação ou sofram adição de qualquer substância nociva para o consumo humano.

5.3 O Bacon, quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberta, pode conservar-se por 60 dias, em câmaras frigoríficas com temperatura entre +4°C e +8°C.

5.3.1 O bacon deverá estar embalado em sacos de polietileno atóxico, transparente e hermeticamente vedado, com peso de 1 a 5kg, acondicionados em caixas de papelão com peso líquido total de 10kg cada.

5.4 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.

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

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

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

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

Devido a natureza anatômica da matéria-prima, os parâmetros físico-químicos do produto são dispensáveis pela sua alta variabilidade, exceto os previstos na Legislação de Aditivos Intencionais.

6.2 Características microbiológicas:

- a) *Salmonella* sp ausência em 25g;
- b) *Escherichia coli* Menor que 10 NMP/mL; e
- c) Estafilococos coag. positiva..... Máx. 5 X10² UFC/g.

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

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



6.4 Características sensoriais:

- a) textura característica;
- b) coloração característica;
- c) odor característico; e
- d) sabor característico.

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 O Bacon defumado será submetido 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 do bacon defumado licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam às exigências, ou rejeitado em caso contrário.

