

|                                                                                   |                                                                                          |                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>LINGUIÇA TIPO CALABRESA</b></p> <p align="center">Especificação</p> | <p align="center">MAR 71000/648A</p> <p align="center">26/ABR/2016</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|

## 1 OBJETIVO

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

## 2 DEFINIÇÃO

2.1 Entende-se por linguiça o produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado.

2.2 Entende-se por linguiça tipo calabresa, o produto cárneo industrializado elaborado a partir de carne exclusivamente suína, curado, adicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa, submetidas ou não ao processo de estufagem similar para desidratação (seco, curado) e ou cozimento. Sendo o processo de defumação opcional e o processo de fabricação (tecnológico), o de cozimento; e adição de Carne Mecanicamente Separada (CMS).

2.2.1 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.

## 3 CLASSIFICAÇÃO

A linguiça tipo calabresa, para fornecimento na Marinha, deverá ser cozida e defumada.

## 4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

|                                    |                                                                             |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Decreto-Lei 986/1969<br/>JM</b> | Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969. |
| <b>Lei 8.078/1990<br/>PR</b>       | Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.          |

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha  
Departamento Técnico  
Divisão de Subsistência  
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/648/2007

Palavra-chave: Linguiça tipo calabresa

Propriedade da Marinha do Brasil

5 páginas

|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Decreto 2.244/1997<br/>MAPA</b>   | Aprova o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado no D.O.U. de 05/06/1997.                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Portaria 368/1997<br/>MAPA</b>    | 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.                                                                                                                                         |
| <b>Portaria 1002/1998<br/>SVS/MS</b> | 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.                                                                                                                                                                         |
| <b>Portaria 1004/1998<br/>SVA/MS</b> | 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.                                                                                                                                                           |
| <b>IN 04/2000<br/>MAPA</b>           | Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada de Mortadela, de Linguiça e de Sal-sicha, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 05/04/2000.                                                                                                                                                          |
| <b>RDC 12/2001<br/>ANVISA</b>        | Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.                                                                                                                                                                                                   |
| <b>RDC 275/2002<br/>ANVISA</b>       | 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. |
| <b>RDC 175/2003<br/>ANVISA</b>       | 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.                                                                                                                                         |
| <b>RDC 359/2003<br/>ANVISA</b>       | 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.                                                                                                                                                                              |
| <b>RDC 360/2003<br/>ANVISA</b>       | 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.                                                                                                                                                  |



|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>IN 22/2005<br/>MAPA</b>          | Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 25/11/2005.                                                                                                                                                                                                   |
| <b>IN 44/2011<br/>SDA/MAPA</b>      | 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.                                                                                                                                  |
| <b>IN 36/2011<br/>MAPA</b>          | 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. |
| <b>Instituto Adolf<br/>Lutz–IAL</b> | Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

## 5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1. Na linguiça tipo calabresa será permitida a utilização de até 20 % de Carne Mecanicamente Separada (CMS).

5.2 A linguiça tipo calabresa deverá estar embalada em sacos de polietileno transparente, hermeticamente vedado (à vácuo) e atóxico, com peso de 1 a 5 Kg, acondicionados em caixas de papelão adequada, com peso líquido total de 10 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 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.

5.4.2 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.

5.4.2.2 Carne Mecanicamente Separada, deverá ser declarado no rótulo de forma clara a expressão "carne mecanicamente separada de ...." (espécie animal), além da obrigatoriedade de constar na relação de ingredientes a expressão "contém ..." ou "com CMS (espécie animal)".

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

5.5.1 A linguiça tipo calabresa 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 linguiça tipo calabresa deverá ser conservada, até e durante a sua expedição, a uma temperatura entre 2 e 8 °C.

## 6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:

- a) Salmonella sp/25 g..... ausência;
- b) Estafilococos coagulase positiva ..... máx.  $5 \times 10^3$  UFC/g; e
- c) Coliformes a 45 °C .....  $10^3$  NMP/g.

6.2 Condições físico-químicas:

- a) umidade ..... máx. 60 %;
- b) gordura ..... máx. 35 %;
- c) proteína ..... mín. 14 %; e
- d) teor de cálcio em base seca ..... máx 0,3 %.

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

