



PRODUTOS CÁRNEOS SALGADOS

Especificação

MAR 71000/649A

27/SET/2016

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por produtos cárneos salgados para efeito desta Especificação, os produtos cárneos industrializados obtidos de carnes de animais de açougue desossados ou não, tratados com sal, adicionados ou não de sais de cura, condimentados ou não, cozidos ou não.

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 O produto será classificado de acordo com o corte e/ou carne e/ou miúdo comestível seguido da palavra salgado e a espécie de animal de açougue correspondente.

3.2 Os produtos cárneos salgados incluídos nesta Norma são: pertences para feijoada, costela suína salgada, chispe salgado, lombo suíno salgado, orelha suína salgada e rabinho suíno salgado.

4 DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Os documentos abaixo listados são partes integrantes desta Norma:

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, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 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 71000/649/2007

Palavra-chave: Produtos Cárneos Salgados

Propriedade da Marinha do Brasil

4 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, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, publicada no D.O.U. de 08/09/1997.
Portaria 371/1997 MAPA	Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, publicada no D.O.U. de 08/09/1997.
Portaria 1002/1998 MS	Lista os produtos comercializados no País, enquadrando-os nas subcategorias que fazem parte da Categoria 8 – Carnes e Produtos Cárneos, do Ministério da Saúde, publicada no D.O.U. de 14/12/1998.
IN 20/1999 MAPA	Oficializa os Métodos Analíticos Físico-Químicos, para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes – Sal e Salmoura, em conformidade ao anexo desta Instrução Normativa, determinando que sejam utilizados no Sistema de Laboratório Animal do Departamento de Defesa Animal, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 27/07/1999.
IN 21/2000 MAPA	Aprova Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Patê, de Bacon ou Barriga Defumada e de Lombo Suíno, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 03/08/2000.
RDC 12/2001 ANVISA/MS	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 Estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.
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 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, na forma desta Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 26/07/2011.



**RDC 14/2014
ANVISA**

Aprova o Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas e seus limites de tolerância, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 31/03/2014.

**Instituto Adolf
Lutz – IAL**

Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 Os produtos cárneos salgados deverão apresentar-se sem manchas esverdeadas e parasitas.

5.2 Os produtos cárneos salgados deverão ser manipulados, armazenados e transportados em locais próprios, de forma que não fiquem expostos à contaminação ou sofram adição de qualquer substância nociva para o consumo humano.

5.3 Os produtos cárneos salgados, quando tecnicamente processados em sua embalagem original, não aberta, devem conservar-se por 2 (dois) meses, sob temperatura entre +2 e +5 °C.

5.3.1 Os produtos cárneos salgados deverão estar embalados em sacos de polietileno atóxico, fornecidos em quilograma e acondicionados em caixas de papelão.

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) número do lote;
- b) data de embalagem e prazo ou data de validade;
- c) carimbo oficial do Serviço Inspeção Federal (SIF) ou do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA);
- d) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº__ ou Registro no SISBI/POA sob nº/__;
- e) identificação do responsável pelo produto;
- f) número de registro do responsável no respectivo Conselho de Classe;
- g) peso líquido do produto; e
- h) código de barras para identificação do produto e de outros dados de produção.

5.5 O produto, entregue no final do processo licitatório, deverá ser de qualidade idêntica às amostras apresentadas no Laboratório do Depósito de Suprimentos da Marinha no Rio de Janeiro na fase de análise.



6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

- a) rancidez de gordura negativa; e
- b) reação de amônia negativa.

6.2 Características microbiológicas:

- a) Salmonella sp ausência em 25g; e
- b) Estafilococos coag. pos. máx. 10^3 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, sem manchas pardacentas ou 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 Os produtos cárneos salgados serão submetidos 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 dos produtos cárneos salgados licitados com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.

