



OVO DE CODORNA

Especificação

MAR 71000/656A

17/AGOSTO/2010

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por ovo de codorna, para efeito desta Especificação, os ovos provenientes da espécie *Coturnix coturnix japonica*.

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 O ovo de codorna será classificado como ovo de codorna em conserva.

3.2 Entende-se por ovo de codorna em conserva o produto resultante do tratamento do ovo sem casca, salgado e pasteurizado, devidamente aprovado pela Secretaria de Inspeção de Produto Animal (SIPA).

4 DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Os documentos abaixo listados são partes integrantes desta Norma:

Decreto Lei 986/1969 Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.

Portaria 01/1990 MAPA Aprova as Normas Gerais de Inspeção de Ovos e Derivados, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, publicada no D.O.U. de 06/03/1990.

Lei 8.078/1990 Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.

Portaria 326/1997 SVS/MS Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, da Secretaria de Vigilância Sanitária – SVS, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/656/08

Palavra-chave: Ovo de codorna

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

Resolução RDC 12/2001 Anvisa/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.
Resolução RDC 275/2002 Anvisa/MS	Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.
Resolução RDC 175/2003 Anvisa/MS	Aprova o Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados, publicada no D.O.U. de 09/07/2003.
Resolução 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.
Instrução Normativa 22/2005 MAPA	Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal embalada, Publicado no D.O.U. de 25/11/2005.
Instituto Adolfo Lutz – IAL	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – vol 1.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O ovo de codorna deverá ser obtido a partir de matéria-prima em bom estado sanitário, isento de substâncias estranhas à sua composição, e de componentes indicativos de alteração do produto ou de tecnologia de fabricação inadequada.

5.2 O ovo de codorna, quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberta deve conservar-se por no mínimo 01 (um) mês sob temperatura ambiente (25-35°C).

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

5.3 O ovo de codorna deverá estar em embalagem plástica transparente e atóxica, com peso drenado de 1,0 a 3,0 Kg.

5.3.1 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 acondicionamento.



5.3.2 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada com as indicações do subitem 5.3.3, em lugar de destaque e de fácil visualização.

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

- a) número do lote;
- b) data de fabricação e prazo ou data de validade;
- c) peso líquido e drenado do produto;
- d) identificação da origem (razão social, endereço completo e CNPJ);
- e) carimbo oficial de Inspeção Federal;
- f) número de registro ou código de identificação do estabelecimento do fabricante junto ao órgão oficial competente;
- g) ingredientes;
- h) conservação do produto; e
- i) código de barras para identificação do produto e outros dados de produção.

5.3.4 O produto, entregue ao final do processo licitatório, deverá ser idêntico as amostras dos itens apresentados na divisão Técnica do Depósito de Subsistência da Marinha do Rio de Janeiro na fase de análise, tanto em tamanho quanto em conteúdo e tipo de embalagem.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

pH 6,0 – 7,0.

6.2 Características microbiológicas:

- a) Coliformes a 45°C..... máx. 1 ufc/g;
- b) *Estafilococcus coagulase positiva* máx. 10² ufc/g; e
- c) *Salmonella sp/25g* ausência.

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) cor característica; e
- c) sabor característico.

7 INSPEÇÃO

7.1 A Marinha do Brasil reserva-se o direito 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 O ovo de codorna será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 especificados nesta Norma.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do ovo de codorna licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito, caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado, em caso contrário.

