

	BLANQUET DE PERU Especificação	MAR 71000/768 09/02/2022
---	---	--

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por *Blanquet* de Peru, para efeito desta especificação, o produto cárneo industrializado, obtido de uma emulsão das carnes provenientes do peito do peru sadio, abatido sob inspeção veterinária, manipulado sob rígidas condições de higiene, adicionado de ingredientes e submetido ao processo térmico adequado.

3 CLASSIFICAÇÃO

O *Blanquet* de Peru, para fornecimento na Marinha, deverá tratar-se de um produto cozido, embutido na forma arredondada e faculta-se a adição de amido.

4 DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Os documentos abaixo listados são partes integrantes desta Norma:

Lei 1.283/1950	Dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicada no D.O.U. de 19/12/1950.
Decreto 30.691/1952	Aprova o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, publicado no D.O.U. de 07/07/1952.
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 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 Agri-

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

Palavra-chave: *Blanquet* de Peru

Propriedade da Marinha do Brasil

5 páginas

cultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, publicada no D.O.U. de 08/09/1997.

**Portaria 210/1998
MAA**

Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico Sanitária de Carne de Aves, publicada no D.O.U. de 26/11/1998 e republicada em 05/03/1999.

**Medida Provisória
2.190.34/2001**

Altera dispositivos das Leis nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, que define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária; e nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, que configura infrações à legislação sanitária federal e estabelece as sanções respectivas; e dá outras providências, publicada no D.O.U de 23/08/2011.

**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. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.

**RDC 359/2003
ANVISA/MS**

Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. Alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/12/2003.

**RDC 360/2003
ANVISA/MS**

Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U de 26/12/2003.

**IN 22/2005
ANVISA/MS**

Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem animal embalado. Instrução Normativa, 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. Alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U de 31/03/2014.

Decreto 9.013/2017

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 a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, publicado no D.O.U. de 30/03/2017.



Decreto 9.069/2017	Este Decreto dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituídas pela Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e pela Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, publicado no D.O.U. de 01/06/2017
RDC 272/2019 ANVISA/MS	Estabelece os aditivos alimentares autorizados para uso em carnes e produtos cárneos. Alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U de 18/03/2019.
RDC 331/2019 ANVISA/MS	Dispõe sobre os Padrões Microbiológicos de Alimentos e sua aplicação. Alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 26/12/2019.
IN 60/2019 ANVISA/MS	Estabelece as Listas de Padrões Microbiológicos para Alimentos. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 26/12/2019.
Decreto nº 10.468/2020	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 *Blanquet* de Peru deverá apresentar-se sem manchas esverdeadas e parasitas.

5.2 O *Blanquet* de Peru deverá ser manipulado, armazenado e transportado em local próprio, de forma que não fique exposto à contaminação ou sofra adição de qualquer substância nociva para o consumo humano.

5.3 Quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberta, pode conservar-se por 50 dias, em câmaras frigoríficas com temperatura entre +4°C e +8°C.

5.3.1 O *Blanquet* de Peru deverá estar embalado em sacos de polietileno atóxico, transparente e hermeticamente vedado, com peso de 1 a 6kg, acondicionados em caixas de papelão com peso líquido total de até 12kg cada.

5.4 Os lotes deverão ter, no mínimo, 90% da sua vida útil na data da entrega.

5.5 O produto, entregue ao final do processo licitatório, deverá ser idêntico às amostras apresentadas no Laboratório do Depósito de Suprimentos de Intendência da Marinha no Rio de Janeiro na fase de análise, tanto em tamanho quanto em conteúdo e tipo de embalagem.



5.6 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

- a) limpeza;
- b) resistência;
- c) bom estado de conservação e higiene; e
- d) características que atendam às especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

5.6.1 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada com as indicações do subitem 5.6.2, em lugar de destaque e de fácil visualização.

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

- a) 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 à 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 10^2 UFC/g;
- c) *Estafilococos* coag. positiva..... máximo de 10^2 UFC/g; e
- d) *Clostridium perfringens* máximo de 10^2 UFC/g.

Fonte: IN 60/2019.

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, os quais deverão apresentar ausência de sujidades, parasitos, larvas e pelos humanos.

6.4 Características sensoriais:

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

Fonte: Instituto Adolf Lutz-IAL (2008).



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 *Blanquet* de Peru será submetido 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 do *Blanquet* de Peru licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam às exigências, ou rejeitado caso contrário.

