



FRANCA
GOVERNO MUNICIPAL

COMPARTILHAR E AVANÇAR

PREFEITURA DE FRANCA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
GABINETE DO SECRETÁRIO

Ofício nº. 298/2017 – GAB/SME

Franca, 29 de setembro de 2017.

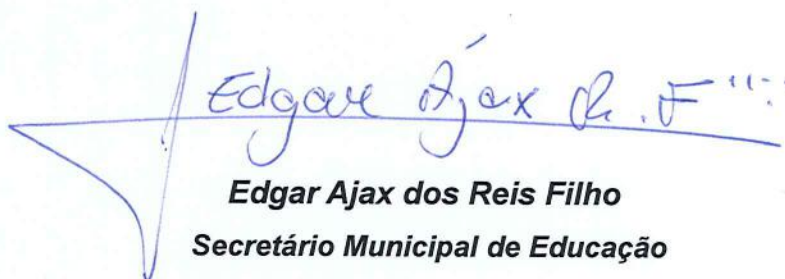
Assunto: Resposta ao Ofício CAE 26/2017

Prezada Senhora,

Em atenção ao Ofício Ofício CAE 26/2017, solicitando documentação referente às reclamações concernentes à Empresa Mult Beef, vimos por meio deste, encaminhar as informações prestadas pela Diretora da Divisão de Alimentação Escolar, Sra. Taciane Tamaki.

Esperando ter prestado as informações solicitadas, nos colocamos sempre à disposição.

Atenciosamente,



Edgar Ajax dos Reis Filho
Secretário Municipal de Educação

Ilma Sra.

Maria Elizabete Berdú Cintra

Presidente do CAE

*Recebi
Bete Berdú
06/10/17*



FRANCA
GOVERNO MUNICIPAL

COMPARTILHAR E AVANÇAR

PREFEITURA DE FRANCA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Divisão de Alimentação Escolar

Ao Sr. Edgar Ajax dos Reis Filho
Secretário Municipal da Educação

Em resposta ao CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CAE

À Antiga Diretoria da Divisão de Alimentação Escolar solicitou à empresa *Mult Beef Comercial Ltda* amostras para análises.

Informamos que foram analisadas características físicas - químicas e microbiológicas e o parecer estão anexadas neste ofício.

Taciane Tamaki -
Diretora da Divisão de Alimentação Escolar





MULT BEEF COMERCIAL LTDA

CNPJ n.º 02.886.959/0001-00 Inscrição Estadual - n.º 227.012.952.117
Inscrição Municipal n.º 3.541 – Av. Dom Luis do Amaral Mousinho n.º 500 - Jardim Sabino
Brodowski/SP - CEP: 14.340-000 – Fone: 16 3664-7000 – Fax: 16 3664-7032
E-mail: contato@multbeef.com.br

À
Secretaria Municipal de Educação
Prefeitura Municipal de Franca/ SP

Ref. Processo Licitatório nº050514/2016
Pregão Presencial nº118/2016

Recebido dia 01/08/17

[Assinatura]
Cláudia Regina Coneglian
Gerente de Serviço de Supervisão
de Alimentação Escolar
Nutricionista - CRN3 13596

A empresa *Mult Beef Comercial Ltda* vem se posicionar referente à alegação de não conformidade do produto: Carne Bovina Moída – Patinho (Congelada), onde o contratante aponta grande quantidade de sebo/gordura e alterações de odor.

Realizamos na data de 07 de junho a coleta do produto “Carne congelada de bovino sem osso – Patinho moído 16/05D” de um mesmo lote reclamado pelo referido Município, com o aval e acompanhamento da nutricionista da Divisão de Alimentação Escolar Cláudia Regina Coneglian (anexo comprovante de retirada da amostra).

Foram realizadas no Laboratório de Análise de Alimentos de Origem Animal da UNESP, análises físico-químicas e microbiológicas, onde se obteve o seguinte resultado (anexo a este documento):

- Presença de 3,98% de gorduras na amostra avaliada;
- Cor odor e sabor característicos de carne bovina;

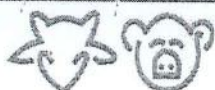
A partir dos resultados obtidos observa-se que o produto apresenta-se adequado quanto às normas estabelecidas por Edital, uma vez que análise demonstrou gorduras totais menores que 4% e adequação de todas suas características físico-químicas, microbiológicas e organolépticas.

“Carne bovina PATINHO, tipo do corte moída, congelada (abaixo de -18°C), durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses), carne de primeira qualidade, congelada, isenta de ossos e CMS (carne mecanicamente separada), deverá conter no máximo 8 % de gordura, sem manchas esverdeadas, sem cheiro forte, sem excesso de exsudato, sem partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, extrato de



multbeef.com.br

[Assinatura]



MULT BEEF COMERCIAL LTDA

CNPJ n.º 02.886.959/0001-00 Inscrição Estadual - n.º 227.012.952.117
Inscrição Municipal n.º 3.541 – Av. Dom Luis do Amaral Mousinho n.º 500 - Jardim Sabino
Brodowski/SP - CEP: 14.340-000 – Fone: 16 3664-7000 – Fax: 16 3664-7032
E-mail: contato@multbeef.com.br

tomate, corantes e/ou conservadores e entre outros, sem sebo e ter no máximo 2% de soro na embalagem."

Ao comparar o resultado com a Instrução Normativa SDA - 83 de 2003: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNE MOÍDA DE BOVINO (também encontra-se anexo a este), onde a mesma preconiza no item 4.2.2. "Característica Físico-Química: Espécie Gordura (máx.) Bovina 15%", verifica-se também a adequação do item.

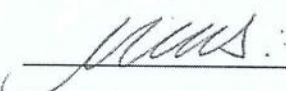
Fica comprovado, portanto, que o produto fornecido pela empresa Mult Beef Comercial Ltda encontra-se em conformidade com o solicitado, uma vez que o resultado exposto pelo laudo técnico apresenta-se de acordo com Legislação Vigente e com o Edital estabelecido, não havendo descumprimento do contrato por nossa parte.

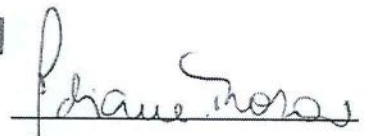
Colocamo-nos a disposição para posteriores esclarecimentos.

Atenciosamente,

Brodowski, 28 de julho de 2017.

02886959/0001-00
Inscr. Est.: 227.012.952.117
MULT BEEF COMERCIAL LTDA
Av. Dom Luis do Amaral Mousinho, 500
Jardim Sabino - CEP 14340-000
BRODOWSKI - SP

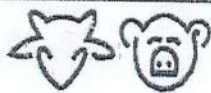

Maria Rosangela Sodré
Controle de Qualidade


Tatiane Rosa
Nutricionista - CRN3 42734



multbeef.com.br





MULT BEEF COMERCIAL LTDA

CNPJ n.º 02.886.959/0001-00 Inscrição Estadual - n.º 227.012.952.117
Inscrição Municipal n.º 3.541 - Av. Dom Luis do Amaral Mousinho n.º 500 - Jardim Sabino
Brodowski/SP - CEP: 14.340-000 - Fone: 16 3664-7000 - Fax: 16 3664-7032
E-mail: contato@multbeef.com.br

À
Divisão de Alimentação Escolar
Prefeitura Municipal de Franca/ SP

Assunto: Qualidade da Carne Bovina Moída e em Cubos

A empresa *Mult Beef Comercial Ltda.* vem informar a coleta realizada na data de 07 de junho de 2017, de uma amostra do produto por nós entregue, com o acompanhamento da nutricionista de Divisão Sra. Cláudia Regina Coneglian.

A escolha do lote aconteceu de maneira aleatória a partir da anuência da Sra. Cláudia. A amostra foi lacrada, acondicionada em caixa isotérmica e será encaminhada para o Laboratório de Análise de Alimentos de Origem Alimentar, da Universidade Estadual Paulista - UNESP, onde serão realizadas análises físico químicas para avaliação do percentual de gorduras e aponevroses, identificadas no produto.

Após recebimento do laudo técnico fornecido pelo laboratório, disponibilizaremos o mesmo para Divisão de Alimentação Escolar da Prefeitura Municipal de Franca com o intuito de compararmos os resultados obtidos à legislação vigente e ao Edital de Pregão Nº 118/16 PROCESSO N.º 050514/2016, no qual, os produtos entregues por nossa empresa são referenciados.

Abaixo as informações do produto coletado:

TIPO DE CARNE E CORTE: <i>Carne moída Deline</i>		
LOTE: <i>16/05/17</i>	FABRICAÇÃO: <i>16/05/2017</i>	VALIDADE: <i>15/05/18</i>

Colocamo-nos a disposição para posteriores esclarecimentos.

Atenciosamente,

Franca, 07 de Junho de 2017.

02886959/0001-00

MULT BEEF COMERCIAL LTDA

Av. Dom Luis do Amaral Mousinho, 500

Jardim Sabino - CEP 14340-000

Brodowski - SP

Tatiane Rosa
Tatiane Rosa

Nutricionista - CRN3 42734

Mult Beef

Mônica Pires de Mousinho
(visto e Carimbo da Responsável pelo
acompanhamento da coleta)

CRN 3/4156

multbeef.com.br

[Assinatura]

07/06/17

[Assinatura]

UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA

CÂMPUS DE JABOTICABAL

Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias

Departamento de Tecnologia

Laboratório de Análise de Alimentos de Origem Animal

Resultado Oficial de Análise

Interessado: Rosângela Sodré

Empresa: Mult Beef Comercial Ltda.

Município: Brodowski - SP

Produtos: Carne congelada de bovino sem osso (Patinho)

Marca: Mult Beef

Data de produção: 16/05/2017

Data da colheita: 14/06/2017

Data do envio da amostra: 14/06/2017

Data da validade: 15/05/2018

Número da amostra: lote 16/05/D

Temperatura: -18°C

Análises: Físicas, Químicas, Sensoriais, Macro e microscópicas.

1. Metodologia:

1.1: Official Methods of Analysis of the AOAC International. 20th Edition, 2016.

2. Resultados:

ANÁLISES	AMOSTRA
	Patinho
Umidade (g/100g)	72,35
Proteína (g/100g)	18,63
Gorduras Totais (g/100g)	3,98
Acidez (pH)	5,55
Nitrato (mg/g)	nd
Nitrito (mg/g)	nd
Rancidez (Tbars mg mda/g)	0,35
Identificação de Amônia	nd
Putrefação Sulfídrica (H ₂ S)	nd

Laboratório de Alimentos de Origem Animal
Via de Acesso Prof. Paulo Donato Castellane, s/n CEP 14884-900 - Jaboticabal - SP - Brasil
Telefone: 16 32097421/32097974 - www.fcav.unesp.br - doctor1952@fcav.unesp.br



UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA

CÂMPUS DE JABOTICABAL

Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias

Departamento de Tecnologia

Contaminantes Macroscópicos	nd
Contaminantes Microscópicos	nd
Aponevroses (g/100g)	3,69
Cor	Vermelho Característico de Carne Bovina Congelada
Odor	Característico de Carne Bovina Congelada
Sabor	Característico de Carne Bovina Congelada

nd = não detectado

Jaboticabal, 20 de julho de 2017.



Prof. Dr. Pedro Alves de Souza

Laboratório de Alimentos de Origem Animal
Via de Acesso Prof. Paulo Donato Castellane, s/n CEP 14884-900 - Jaboticabal - SP - Brasil
Telefone: 16 32097421/32097974 - www.fcav.unesp.br - doctor1952@fcav.unesp.br




REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DA PARAÍBA
CARTÓRIO AZEVEDO BASTOS
FUNDADO EM 1888

PRIMEIRO REGISTRO CIVIL DE NASCIMENTO E ÓBITOS E PRIVATIVO DE CASAMENTOS, INTERDIÇÕES E TUTELAS DA COMARCA DE
JOÃO PESSOA

Av. Epitácio Pessoa, 1145 Bairro dos Estados 58030-00, João Pessoa PB
Tel.: (83) 3244-5404 / Fax: (83) 3244-5484
<http://www.azevedobastos.not.br>
E-mail: cartorio@azevedobastos.not.br



DECLARAÇÃO DE SERVIÇO DE AUTENTICAÇÃO DIGITAL

O Bel. Válber Azevêdo de Miranda Cavalcanti, Oficial do Primeiro Registro Civil de Nascimentos e Óbitos e Privativo de Casamentos, Interdições e Tutelas com atribuição de autenticar e reconhecer firmas da Comarca de João Pessoa Capital do Estado da Paraíba, em virtude de Lei, etc...

DECLARA para os devidos fins de direito que, o documento em anexo identificado individualmente em cada *Código de Autenticação Digital* ou na referida sequência, foi autenticados de acordo com as Legislações e normas vigentes?

DECLARO ainda que, para garantir transparência e segurança jurídica de todos os atos oriundos dos respectivos serviços de Notas e Registros do Estado da Paraíba, a Corregedoria Geral de Justiça editou o Provimento CGJPB Nº 003/2014, determinando a inserção de um código em todos os atos notoriais e registrais, assim, cada Selo Digital de Fiscalização Extrajudicial contém um código único (por exemplo: **Selo Digital: ABC12345-X1X2**) e dessa forma, cada autenticação processada pela nossa Serventia pode ser confirmada e verificada tantas vezes quanto for necessário através do site do Tribunal de Justiça do Estado da Paraíba, endereço <http://corregedoria.tjpb.jus.br/selo-digital/>

A autenticação digital do documento faz prova de que, na data e hora em que ela foi realizada, a empresa **MULT BEEF COMERCIAL LTDA** tinha posse de um documento com as mesmas características que foram reproduzidas na cópia autenticada, sendo da empresa **MULT BEEF COMERCIAL LTDA** a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a este Cartório.

Esta DECLARAÇÃO foi emitida em **28/07/2017 11:23:27 (hora local)** através do sistema de autenticação digital do Cartório Azevêdo Bastos, de acordo com o Art. 1º, 10º e seus §§ 1º e 2º da MP 2200/2001, como também, o documento eletrônico autenticado contendo o Certificado Digital do titular do Cartório Azevêdo Bastos, poderá ser solicitado diretamente a empresa **MULT BEEF COMERCIAL LTDA** ou ao Cartório pelo endereço de e-mail autentica@azevedobastos.not.br

Para informações mais detalhadas deste ato, acesse o site <https://autdigital.azevedobastos.not.br> e informe o *Código de Consulta desta Declaração*.

Código de Consulta desta Declaração: 782173

A consulta desta Declaração estará disponível em nosso site até **21/07/2018 16:13:08 (hora local)**.

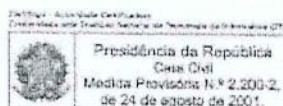
¹Código de Autenticação Digital: 73132107171609450623-1 a 73132107171609450623-2

²Legislações Vigentes: Lei Federal nº 8.935/94, Lei Federal nº 10.406/2002, Medida Provisória nº 2200/2001, Lei Federal nº 13.105/2015, Lei Estadual nº 8.721/2008, Lei Estadual nº 10.132/2013 e Provimento CGJ Nº 003/2014.

O referido é verdade, dou fé.

CHAVE DIGITAL

00005b1d734fd94f057f2d69fe6bc05b0e78e76a45c68edd0d38ca5209e32f2d623b648abc3972626bach11a3d39d3323a0f19df72fef0495c54ced664735a7d6bc3a159b25e9e2e205d92b2db4206b9



MB



[Início](#) > [Legislações](#) > [Detalhe](#)

Instrução Normativa SDA - 83, de 21/11/2003

Publicado em 03/12/2003 | Sancionado em 21/11/2003

Ementa

Aprovar os REGULAMENTOS TÉCNICOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNE BOVINA EM CONSERVA (CORNER BEEF) E CARNE MOÍDA DE BOVINO.

Status

Não possui nenhuma modificação vigente.

Texto Integral

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83, DE 21 DE NOVEMBRO DE 2003

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 15, inciso II, do Anexo I, do Decreto nº 4.629, de 21 de março de 2003, tendo em vista o disposto no Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, Considerando ainda a necessidade de instituir medidas que normatizem a industrialização de produtos de origem animal, garantindo condições de igualdade entre os produtores e assegurando a transparência nos processos de produção, processamento e comercialização, e o que consta do Processo nº 21000.002076/2002-10, resolve:

Art. 1º Aprovar os REGULAMENTOS TÉCNICOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNE BOVINA EM CONSERVA (CORNER BEEF) E CARNE MOÍDA DE BOVINO, conforme Anexos.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

MAÇAO TADANO

ANEXO I

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNE BOVINA EM CONSERVA (CORNER BEEF)

1. Alcance

1.1. Objetivo:

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá obedecer o produto cárneo industrializado denominado Carne Bovina em Conserva (Corner Beef).

1.2. Âmbito de Aplicação

O presente Regulamento refere-se ao produto Carne Bovina em Conserva (Corner Beef) destinado ao mercado nacional e/ou internacional.

2. Descrição

2.1. Definição:

Entende-se por Carne Bovina em Conserva (Corner Beef) o produto cárneo industrializado, obtido exclusivamente de carne bovina, curado, cozido, embalado hermeticamente, submetido à esterilização comercial e esfriado rapidamente.

Nota: O produto Carne Bovina em Conserva (Corner Beef) poderá ser obtido sem adição de agentes de cura atendendo as exigências comerciais e legislação específica desde que não comprometa a segurança alimentar do produto final.

2.2. Classificação:

Trata-se de um produto acondicionado em recipiente hermeticamente fechado, termicamente processado e comercialmente estéril.

2.3. Designação (Denominação de Venda):

O produto será designado de Carne Bovina em Conserva (Corner Beef) ou apenas Corner Beef quando destinado ao mercado internacional.

3. Referência:

- ABNT. Associação Brasileira de Normas Técnicas. Normas ABNT - Plano de amostragem e procedimento na inspeção por atributos - 03.011, NBR 5426, jan/1985.

- AOAC. Association of Official Analytical Chemists. Official methods of analysis: of the AOAC international, 42.1.03, 1995.

- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Portaria nº 368, de 04/09/97. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Métodos Analíticos Físico-químicos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura - SDA. Instrução Normativa nº 20, de 21/07/99, publicada no Diário Oficial da União, de 09/09/99. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1999.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Plano Nacional de Controle de Resíduos em Produtos de Origem Animal. Instrução Normativa nº 42, de 20/12/99. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1999.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos. Portaria nº 371, de 04/09/97. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.
- BRASIL. Ministério da Agricultura. Circular 028/DICAR de 19/06/78 - Divisão de Inspeção de Carnes e Derivados - Brasília: Ministério da Agricultura, 1978.
- 04/11/68. Brasília: Ministério da Agricultura, 1968.
- BRASIL. Ministério da Agricultura. RIISPOA - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Decreto nº 30.691, de 29/03/52. Brasília: Ministério da Agricultura, 1952.
- BRASIL. Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. Portaria INMETRO nº 157, de 19/08/2002. INMETRO 2002.
- BRASIL. Ministério da Justiça. Código de Proteção e Defesa do Consumidor. Lei nº 8.078, de 11/09/90. Brasília: Ministério da Justiça, Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor, 1997.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Princípios Gerais para Estabelecimento de Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos. Resolução - RDC nº 12, de 02/01/01. Brasília: Ministério da Saúde, 2001.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Regulamento Técnico de Atribuição de Função de Aditivos, e seus Limites Máximos de Uso para a Categoria 8 - Carne e Produtos Cárneos. Portaria nº 1002/1004, de 11/12/98. Brasília: Ministério da Saúde, 1998.
- EUROPEAN COMMUNITIES. European Parliament and Council Directive nº 95/2/EC, of 20 february 1995. Official Journal of the European Communities. Nº L61/1, 18/03/95.
- FAO/OMS. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Organización Mundial de la Salud. Codex Alimentarius. Carne y Productos Carnicos. 2ª. Ed. v. 10, Roma, 1994.
- ICMSF. International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Compendium of methods for microbiological examination of foods. ICMSF, 1992.
- ICMSF. International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Microorganisms in foods 2. Sampling for microbiological analysis: Principles and specific applications. University of Toronto Press, 1986.
- James F. Price y Bernad S. Schweigert - Ciência da la Carne y de los productos cármicos - Editorial Acribia, S.A. - Zaragoza - España - 1994
- MERCOSUL. Mercado Comum do Sul. Resolução 91/94. BRASIL. Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo. Portaria INMETRO nº 74, de 25/05/95. Brasília: INMETRO, 1995.
- MERCOSUL. Mercado Comum do Sul. Resolução do Grupo Mercado Comum (GMC) 36/93. Mercosul, 1993.
- UNITED STATES - Code of Federal Regulations - Part 200 to end - Washington - 1995
- BRASIL. Ministério da Saúde. Regulamento Técnico sobre Embalagens e Equipamentos em contato com Alimentos. Resolução RDC ANVISA nº 91, de 11/05/2001. Brasília: Ministério da Saúde, 2001.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Regulamento Técnico sobre Embalagens e Equipamentos Metálicos em contato com Alimentos. Portaria SVS/MS nº 28, de 18/03/1996. Brasília: Ministério da Saúde, 1996.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 08, de 16 de janeiro de 2002, Uso de Produtos - AUP, nos estabelecimentos de produtos de origem animal, sob Inspeção Federal, publicada no D.O.U de 17/01/2002.

4. Composição e Requisitos

4.1. Composição:

4.1.1. Ingredientes obrigatórios:

Carne Bovina (musculatura esquelética com gordura de constituição, inclusive recortes de desossa e porção muscular do diafragma) - mínimo 55%;

Cloreto de sódio;

4.1.2. Ingredientes Opcionais: CMS (carne mecanicamente separada) de bovino - até 20%;

Tendões, gelatina, estômago (rúmen e retículo) - até 5% isoladamente ou combinados entre si. Quando esta matéria-prima for utilizada simultaneamente com CMS, o somatório fica limitado em 20%;

Carne industrial [(carnes de cabeça, de sangria, da base da língua, do esôfago (porção muscular))] - até 15%;

Coração e língua - até 5% isoladamente ou combinados entre si;

Tecido adiposo de cobertura in natura ou fundido;

Açúcares;

Aditivos intencionais;

Condimentos e Especiarias.

4.2. Requisitos:

4.2.1. Características Sensoriais:

4.2.1.1. Textura: Característica;

4.2.1.2. Cor: Característica;

4.2.1.3. Sabor: Característico;

4.2.1.4. Odor: Característico.

4.2.2. Característica físico-química:

Proteína Mínimo = 18%

4.2.3. Fatores Essenciais de Qualidade:

4.2.3.1. Matéria-prima: a carne com que se prepara o produto deverá estar isenta de tecidos inferiores (cartilagens, ossos, hematomas, gânglios, papilas e outros), além de odores e sabores estranhos

4.2.3.2. A carne deverá estar curada de modo uniforme e completo, permitindo o corte em fatias, uma vez esfriada;

4.2.3.3. O produto final deve estar envasado em recipiente íntegro, hermeticamente fechado e ter sido submetido a processamento térmico, previamente aprovado, estando limpo e isento de contaminações devido ao processamento ou ao envase.

4.2.4. Envase e Acondicionamento:

4.2.4.1. O produto deverá ser envasado em material adequado às condições de processamento e armazenagem, de modo que lhe confira proteção apropriada.

4.2.4.2. O produto final deverá ser acondicionado em materiais adequados às condições de armazenamento e transporte.

5. Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração:

De acordo com o Regulamento específico vigente.

6. Contaminantes:

Os resíduos orgânicos e inorgânicos devem estar ausentes e, quando presentes, em quantidades inferiores aos limites estabelecidos em regulamentação específica.

7. Considerações Gerais:

7.1. As práticas de higiene para a elaboração do produto devem estar de acordo com:

- "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para os Produtos Carneos Elaborados" (Ref. CAC/RCP 13-1976 (rev.1, 1985).

- "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para a 'Carne Fresca'" (CAC/RCP11- 1976 (ver. 1, 1993).

- "Código Internacional Recomendado de Práticas/Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos" (Ref.: (CAC/RCP 1-1969 (rev.2 - 1985)- Ref. Codex Alimentarius, vol. 10, 1994.

- Portaria nº 368, de 04/09/97 - Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

7.1.2. Toda a Carne usada na elaboração de Corned beef deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30.691, de 29/03/1952.

7.1.3. O destino do produto final deverá ser compatível com a certificação sanitária de procedência da matéria-prima.

7.1.4. O Corned Beef deverá ser tratado termicamente em conformidade com as seções 7.5 e 7.6.1 a 7.6.7 do "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para Alimentos de baixa acidez e alimentos acidificados envasados".

7.1.5. Quando da apresentação ao DIPOA dos documentos referentes à homologação do processamento térmico de produtos submetidos à esterilização comercial, as empresas devem indicar o valor de esterilização desejado, sendo que em nenhuma hipótese esse valor poderá ser inferior ao equivalente a 6 minutos a 250° F (121,1°C), com o parâmetro microbiológico Z = 18° F (- 7,8°C).

7.2. Critérios Macroscópicos/Microscópicos:

O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza.

7.3. Critérios Microbiológicos:

O produto deve obedecer à legislação específica em vigor.

8. Pesos e Medidas:

Aplica-se o Regulamento vigente.

9. Rotulagem:

Aplica-se o Regulamento vigente.

ANEXO II

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNE MOÍDA DE BOVINO

1. Alcance

1.1. Objetivo:

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá obedecer o produto cárneo denominado Carne Moída, obtido de massas musculares de carcaças de bovinos.

1.2. Âmbito de Aplicação:

O presente regulamento refere-se ao produto Carne Moída, destinado ao comércio nacional e/ou internacional.

2. Descrição

2.1. Definição:

Entende-se por Carne Moída o produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de imediato resfriamento ou congelamento.

Nota: o presente regulamento aplica-se também ao produto obtido a partir da carne de búfalos.

2.2. Classificação:

Trata-se de um produto cru, resfriado ou congelado.

2.3. Designação (Denominação de Venda):

O produto será designado de Carne Moída, seguido de expressões ou denominações que o caracterizem de acordo com sua temperatura de apresentação e do nome da espécie animal da qual foi obtida.

É dispensável a indicação do sexo do animal.

É facultativo nomear o corte quando a Carne Moída for obtida, exclusivamente, das massas musculares que o constituem.

Exemplos:

Carne moída resfriada de bovino;

Carne moída congelada de búfalo;

Carne moída congelada de bovino - Capa de filé;

Carne moída congelada de bovino - Patinho.

3. Referências:

- ABNT, Associação Brasileira de Normas Técnicas. Normas ABNT - Plano de amostragem e procedimento na inspeção por atributos - 03.011, NBR 5426, jan/1985.

- AOAC. Association of Official Analytical Chemists. Official methods of analysis: of the AOAC international, 42.1.03, 1995.

- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Portaria nº 368, de 04/09/97. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.

- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Métodos Analíticos Físico-químicos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura - SDA. Instrução Normativa nº 20, de 21/07/99, publicada no Diário Oficial da União, de 09/09/99. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1999.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Plano Nacional de Controle de Resíduos em Produtos de Origem Animal. Instrução Normativa nº 42, de 20/12/99. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1999.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos. Portaria nº 371, de 04/09/97. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.
- BRASIL. Ministério da Agricultura. Decreto nº 63.526, de 04/11/68. Brasília: Ministério da Agricultura, 1968.
- BRASIL. Ministério da Agricultura. RIISPOA - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Decreto nº 30.691, de 29/03/52. Brasília: Ministério da Agricultura, 1952.
- BRASIL. Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. Portaria INMETRO nº 157, de 19/08/2002. INMETRO, 2002.
- BRASIL. Ministério da Justiça. Código de Proteção e Defesa do Consumidor. Lei nº 8.078, de 11/09/90. Brasília: Ministério da Justiça, Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor, 1997.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Princípios Gerais para Estabelecimento de Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos. Resolução - RDC nº 12, de 02/01/01. Brasília: Ministério da Saúde, 2001.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Regulamento Técnico de Atribuição de Função de Aditivos, e seus Limites Máximos de Uso para a Categoria 8 - Carne e Produtos Cárneos. Portaria nº 1002/1004, de 11/12/98. Brasília: Ministério da Saúde, 1998.
- EUROPEAN COMMUNITIES. European Parliament and Council Directive nº 95/2/EC, of 20 february 1995. Official Journal of the European Communities. Nº L61/1, 18/03/95.
- FAO/OMS. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Organización Mundial de la Salud. Codex Alimentarius. Carne y Productos Carnicos. 2ª Ed. v. 10, Roma, 1994.
- ICMSF. International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Compendium of methods for microbiological examination of foods. ICMSF, 1992.
- ICMSF. International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Microorganisms in foods 2. Sampling for microbiological analysis: Principles and specific applications. University of Toronto Press, 1986.
- MERCOSUL. Mercado Comum do Sul. Resolução 91/94. BRASIL. Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo. Portaria INMETRO nº 74, de 25/05/95. Brasília: INMETRO, 1995.
- MERCOSUL. Mercado Comum do Sul. Resolução do Grupo Mercado Comum (GMC) 36/93. Mercosul, 1993. BRASIL. Ministério da Saúde. Regulamento Técnico sobre Embalagens e Equipamentos em contato com Alimentos. Resolução RDC ANVISA nº91, de 11/05/2001. Brasília. Ministério da Saúde, 2001.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Regulamento Técnico sobre Embalagens e Equipamentos Metálicos em contato com Alimentos. Portaria SVS/MS nº 28 de 18/03/1996. Brasília. Ministério da Saúde, 1996.

4. Composição e Requisitos

4.1. Composição:

4.1.1. Ingredientes Obrigatórios:

Carnes obtidas de massas musculares esqueléticas de bovinos.

4.1.2. Ingredientes Opcionais:

Água (máximo 3%)

4.1.3. Coadjuvantes de Tecnologia:

Não tem.

4.2. Requisitos:

4.2.1. Características Sensoriais:

4.2.1.1. Textura: característica;

4.2.1.2. Cor: característica;

4.2.1.3. Sabor: característico;

4.2.1.4. Odor: característico.

4.2.2. Característica Físico-Química:

Espécie Gordura (máx.)

Bovina 15%

4.2.3. Fatores essenciais de qualidade:

4.2.3.1. Matéria-prima: carne resfriada e ou congelada não se permitindo a utilização de carne "quente". 4.2.3.2. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc;

4.2.3.3. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada - CMS;

4.2.3.4. Permite-se a utilização de carnes industrial da matança, desde que as mesmas sejam previamente levadas, escorridas, e submetidas a processo de resfriamento ou congelamento.

4.2.3.5. O produto deverá ser obtido em local próprio para moagem, com temperatura ambiente não superior a 10°C;

4.2.3.6. A Carne Moída deverá sair do equipamento de moagem com temperatura nunca superior a 7°C (sete graus Celsius) e ser submetida, imediatamente, ao congelamento (rápido ou ultra-rápido) ou ao resfriamento;

4.2.3.7. O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação. O produtor demonstrará, junto aos órgãos competentes, os procedimentos, testes e resultados de garantia no prazo estabelecido proposto.

4.2.4. Acondicionamento:

O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e transporte, de modo que lhe confiram uma proteção apropriada.

4.2.5. Armazenamento:

A carne moída resfriada deverá ser mantida à temperatura de 0°C a 4°C e a carne moída congelada à temperatura máxima de -18°C (menos dezoito graus Celsius) durante o armazenamento.

5. Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração:

Não serão permitidos.

6. Contaminantes:

Os resíduos orgânicos e inorgânicos devem estar ausentes, e quando presentes, em quantidades inferiores aos limites estabelecidos em regulamentação específica.

7. Higiene**7.1. Considerações Gerais:**

7.1.1. As práticas de higiene para a elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido no "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para os Produtos Carnícos Elaborados" ((Ref. CAC/RCP 13 -1976 (rev. 1, 1985)) do "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para a Carne Fresca" ((CAC/RCP 11 -1976 (rev. 1,1993))), do "Código Internacional Recomendado de Práticas - Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos" ((Ref.: CAC/RCP 1 - 1969 (rev. 2 - 1985)) - Ref. Codex Alimentarius, vol. 10, 1994.

Portaria nº 368, de 04/09/97 - Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

7.1.2. Toda a carne usada para elaboração da Carne Moída deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30.691, de 29/03/1952.

7.2. Critérios Macroscópicos/Microscópicos:

O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza.

7.3. Critérios Microbiológicos:

Aplica-se a Legislação vigente.

8. Pesos e Medidas:

Aplica-se o Regulamento vigente.

8.1. A carne moída deverá ser embalada imediatamente após a moagem, devendo cada pacote do produto ter o peso máximo de 1 (um) quilograma.

8.2. Em função do destino do produto (uso hospitalar, escolas, cozinhas industriais, instituições, etc.) poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1 kg, devendo sua espessura ser igual ou menor que 15 centímetros, não sendo permitida a sua venda no varejo.

8.3. É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista.

9. Rotulagem:

Aplica-se o Regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

9.1. Os dizeres "PROIBIDO O FRACIONAMENTO" deverão constar em rotulagem com caracteres destacados em corpo e cor.

9.2. Os dizeres "PROIBIDA A VENDA NO VAREJO" deverão constar em rotulagem com caracteres destacados em corpo e cor, quando as embalagens forem superiores a 1 kg.

10. Métodos de Análises:

Instrução Normativa nº 20, de 21/07/99, publicada no Diário Oficial da União, de 09/09/99 - Métodos Analíticos para Controle de Produtos Carneos e seus Ingredientes - Métodos Físico-Químicos - SDA - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil. - AOAC Official Methods of Analysis, 42.1.03, 1995.

11. Amostragem:

Seguem-se os procedimentos recomendados na norma vigente.

Aviso Legal

Este texto não substitui o publicado no D.O. (origem) de (data de publicação).

Os textos legais disponíveis no site são meramente informativos e destinados a consulta / pesquisa, sendo imprópria sua utilização em ações judiciais.