Estado do Rio Grande do Sul
MUNICIPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: (54) 3520 7000
99700-010 Erechim – RS

DECRETO N.° 4.474, DE 10 DE MAIO DE 2017.

Aprova o Regulamento Técnico dos Serviços de Inspeção Municipal no que tange a Identidade e Qualidade de Carne Resfriada de Suíno Moído Temperada.

O Prefeito Municipal de Erechim, Estado do Rio Grande do Sul, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município,

D E C R E T A:

Art. 1.º Fica aprovado o Regulamento Técnico dos Serviços de Inspeção Municipal no que tange a Identidade e Qualidade de Carne Resfriada de Suíno Moído Temperada, conforme Anexo I, do presente Decreto.

Art. 2.º Revogam-se as disposições em contrário.

Art. 3.º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Erechim/RS, 10 de Maio de 2017

Luiz Francisco Schmidt
Prefeito Municipal

Registre-se e publique-se.
Data supra.

Valdir Farina
Secretário Municipal de Administração

ANEXO I

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNE RESFRIADA DE SUÍNO MOÍDA TEMPERADA

1. Alcance

1.1. Objetivo: Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá apresentar o produto cárneo denominado Carne Resfriada de Suíno Moída Temperada.

1.2. Âmbito de Aplicação: O presente regulamento refere-se ao produto Carne Resfriada de Suíno Moída Temperada, destinado ao comércio municipal relacionado entre agroindústrias e estabelecimentos comerciais (restaurantes) nos quais será devidamente preparado e servido ao consumidor final.

2. Descrição

2.1. Definição: Entende-se por Carne Resfriada de Suíno Moída Temperada o produto cárneo industrializado, obtido de carnes de suínos, adicionados de ingredientes.

2.2. Classificação: Trata-se de um produto fresco.

2.3. Designação (Denominação de Venda): O produto será designado de Carne Resfriada de Suíno Moída Temperada, seguido de denominação ou expressão que o caracterize.

Exemplo: "massa para chapão".

3. Referências

- Código de Defesa do Consumidor. Lei nº 8.078, de 11 de Setembro de 1990, Brasil.

- Codex Alimentarius - Volume 10 - Programa conjunto FAO/ OMS sobre Normas Alimentarias, Comisión del Codex Alimentarius, Roma, 1994.

- Portaria INMETRO nº 88 de 24 de Maio de 1996, Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo, Brasil.

- RDC 12, de 02 de janeiro de 2001, Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

- Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997 - 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.

- Portaria nº 371, de 04 de setembro de 1997 - Regulamento técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

- Normas ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) - Plano de Amostragem e Procedimentos na Inspeção por atributos- 03.011- NBR 5426 - Jan/1985

- Portaria nº 1.004, de 11 de dezembro de 1998 - Regulamento Técnico Atribuição de Função de Aditivos, Aditivos e seus Limites Máximo de uso para a Categoria 8 - Carne e Produtos Cárneos - Ministério da Saúde, Brasil

- Instrução Normativa nº 20, de 21 de julho de 1999, publicada no DOU de 09.09.99 - Métodos Analíticos Físico-químicos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura - SDA - Ministério da Agricultura e Abastecimento, Brasil.

- RDC 360, de 23 de dezembro de 2003, Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

- Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e Abastecimento, Brasil.

4. Composição e Requisitos

4.1. Composição

4.1.1. Ingredientes Obrigatórios: Carne suína e sal.

4.1.2. Ingredientes Opcionais

Gordura

Água

Proteína vegetal e/ou animal

Açúcares

Plasma

Aditivos intencionais

Aromas, especiarias e condimentos.

4.2. Requisitos

4.2.1. Características Sensoriais: São definidas de acordo com o processo de obtenção.

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. Características Físico-Químicas

Umidade (máx): 70%

Gordura (máx): 30%

Proteína (máx): 12%

Cálcio (base seca) (máx): 0,10%

4.2.3. Fatores essenciais de qualidade

4.2.3.1. É proibido o uso de CMS (carne mecanicamente separada e de carne de cabeça de suíno).

4.2.4. Acondicionamento

Embalagens plásticas ou similares

5. Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/ Elaboração

De acordo com o regulamento específico vigente.

6. Contaminantes

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores ao limites estabelecido pelo Regulamento Vigente.

7. Higiene

7.1. Considerações Gerais

7.1.1. As práticas de higiene para a elaboração do produto recomenda-se estar de acordo com o estabelecido no:."Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para os Produtos Cárnicos Elaborados" (Ref. CAC/RCP 13 - 1976 (rev. 1, 1985).

"Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para a Carne Fresca" (CAC/RCP 11-1976 (rev. 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.

7.1.2. Toda a carne usada na elaboração de Carne Resfriada de Suíno Moída Temperada, deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 9.013 de 09 de março de 2017, e alterações.

7.1.3. Após ter sido inspecionado a carne para Carne Resfriada de Suíno Moída Temperada, não deverá ficar exposta à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano.

7.1.4. As carnes para produção de Carne Resfriada de Suíno Moída Temperada e as Carnes Resfriadas de Suíno Moídas Temperadas já elaboradas, deverão ser manipuladas, armazenadas e transportadas em locais próprios de forma que as Carnes Resfriadas de Suíno Moídas Temperadas estejam protegidas da contaminação e deterioração.

7.2. Critérios Macroscópicos/ Microscópicos: O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza.

7.3. Critérios Microbiológicos: Aplica-se a legislação vigente para produtos frescais.

8. Pesos e Medidas

Aplica-se o Regulamento vigente

9. Rotulagem

Aplica-se o Decreto Municipal nº 3.925, de 15 de julho de 2013, capítulo 10º – dos derivados comestíveis de origem animal da rotulagem e carimbagem e demais legislações vigentes.

10. Métodos de Análises Físico-Químicos

- Instrução Normativa nº 20, de 21 de julho de 1999, publicada no DOU de 09.09.99 - Métodos Analíticos Físico-Químicos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura - SDA - Ministério da Agricultura e Abastecimento, Brasil.

11. Amostragem

Seguem-se os procedimentos recomendados pela norma vigente (ABNT).