

ANEXO I
REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNE
MECANICAMENTE SEPARADA (CMS) DE AVES,
BOVINOS E SUÍNOS.

1. Alcance

1.1. Objetivo: Estabelecer a identidade e requisitos mínimos de qualidade que deverá obedecer o produto Carne Mecanicamente Separada (CMS) para utilização em produtos cárneos.

1.2. Âmbito de Aplicação: O presente Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade, descreve os procedimentos utilizados para a separação mecânica da carne crua de aves, bovinos e suínos, de ossos, carcaças ou partes de carcaças e indica ainda as condições de estocagem e manipulação das matérias primas, bem como da carne mecanicamente separada. Indica-se ainda a composição básica da carne mecanicamente separada que será destinada a elaboração de produtos cárneos industrializados cozidos específicos.

2. Descrição

2.1. Definição: Entende-se por Carne Mecanicamente Separada (CMS) a carne obtida por processo mecânico de moagem e separação de ossos de animais de açougue, destinada a elaboração de produtos cárneos específicos.

2.2. Classificação: Trata-se de um Produto Resfriado ou Congelado.

2.3. Designação: (Denominação de Venda): O produto será designado de Carne Mecanicamente Separada (CMS), seguido do nome da espécie animal que o caracterize.

Exemplo:

Carne Mecanicamente Separada de Ave

Carne Mecanicamente Separada de Bovino

Carne Mecanicamente Separada de Suíno

3. Referências

- Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal
- RIISPOA – Decreto nº 30.691 de 29/03/52.
- Codex Alimentarius, Vol. 10, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Comisión del Codex Alimentarius, Roma, 1994.
- Code of Federal Regulations, Part 200 to end, USA, 1982.
- Portaria nº 368 , de 04/09/97 – Regulamento Técnico sobre Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos – Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.
- Portaria 371/97 – de 04 /09/97 Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos- Ministério da Agricultura e Abastecimento, Brasil
- Instrução Normativa n. 20 de 21.07.99, 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.
- Normas ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas): Planos de Amostragem e Procedimentos na Inspeção por Atributos, Ref. 03.011- NBR 5426 jan/1985.

4. Composição e Requisitos

4.1. Composição: serão utilizadas unicamente ossos, carcaças ou partes de carcaças de animais de açougue (Aves, Bovinos e Suínos), que tenham sido aprovados para consumo humano pelo SIF (Serviço de Inspeção Federal). Não poderão ser utilizadas cabeças, pés e patas.

4.1.1. Ingrediente Obrigatório: Carne

4.1.2. Ingredientes Opcionais: Não tem.

4.2. Requisitos:

4.2.1. Tratamento dos Ossos antes da Separação Mecânica: para a conservação e ou transporte de ossos, carcaças ou partes de carcaças, serão adotadas relações de tempo/temperatura que assegurem as características de qualidade para posterior utilização na separação mecânica.

4.2.2. Conservação dos Ossos, Carcaças e Partes de Carcaças:

- Manter os ossos, carcaças e partes de carcaças em temperatura até 10°C e separar mecanicamente em um prazo não superior a 5 horas

- Manter os ossos, carcaças e partes de carcaças em temperatura de até + 4°C e separar mecanicamente em um prazo não superior a 24 horas

- Manter os ossos, carcaças e partes de carcaças em temperaturas de até 0°C e separar mecanicamente em um prazo não superior a 48 horas

Nota: Deve-se monitorar a temperatura ao longo do tempo de armazenagem antes da separação.

4.2.3. Processo de Separação Mecânica: O processo de separação mecânica se efetuará de maneira que os ossos, as carcaças e partes de carcaças, não se acumulem na sala de separação. A carne mecanicamente separada deverá seguir imediatamente para refrigeração ou congelamento. A sala de separação mecânica deverá ser exclusiva para tal finalidade. A temperatura da sala não deverá ser superior a +10°C.

4.2.4. Conservação da Carne Mecanicamente Separada:

a) Se a carne mecanicamente separada não for utilizada diretamente como ingrediente de um produto cárneo logo após o processo de separação mecânica, a mesma deverá ser refrigerada a uma temperatura não superior a + 4°C por no máximo de 24 horas

b) Se a carne mecanicamente separada for armazenada no máximo até 0°C poderá ser utilizada em até 72 horas após sua obtenção.

c) A carne mecanicamente separada que for congelada, deverá ser em blocos com espessura máxima de 15 cm e conservada em temperatura não superior a -18°C no prazo máximo de 90 dias.

d) Em todos os casos, deverão ser rigorosamente observados os padrões microbiológicos e proíbe-se o congelamento da CMS – Carne Mecanicamente Separada, resfriada, se vencido o seu prazo de conservação conforme descritos nas letras a e b

4.2.5. Transporte da Carne Mecanicamente Separada:

a) A Carne Mecanicamente Separada poderá ser transportada Resfriada em temperatura não superior a + 4°C e tempo não superior a 24 horas

b) A Carne Mecanicamente Separada poderá alternativamente ser transportada Resfriada em temperatura não superior a 0°C e por um tempo não superior a 72 horas, devendo-se avaliar criteriosamente os padrões microbianos e a oxidação da CMS

O Sistema de transporte deverá seguir os princípios de boas práticas de manufatura, sendo que o material em contato com a carne mecanicamente separada, poderá ser plástico ou aço inox, previamente limpos e desinfetados.

4.2.6. Limpeza do Equipamento de Separação: A limpeza e desinfecção dos equipamentos e instalações da separação mecânica deve-se efetuar em intervalo

suficiente para garantir a higiene em cada turno de operação segundo as boas práticas de manufatura.

4.2.7. Características Sensoriais:

Cor : Característica

Odor : Característico

Textura: Pastosa

4.2.8. Características Físico-Químicas

Proteína (Mínima): 12%

Gordura (Máximo): 30%

Teor de Cálcio (Máximo): 1,5% (Base Seca)

Diâmetro dos Ossos: 98% deverão ter Tamanho (máx.) de 0,5 mm

Largura (máx.) de 0,85 mm

Índice de peróxido (máximo): 1 mEq KOH por kg de gordura

4.2.9. Acondicionamento: A carne mecanicamente separada deverá ser acondicionada em recipientes/embalagens adequados que garantam as condições de armazenamento e estocagem e, confirmam uma proteção adequada contra contaminação microbiana e de materiais tóxicos.

5. Contaminantes

5.1.1. Sugere-se que as práticas de higiene para a elaboração do produto, estejam 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).

5.1.2. Toda a carne mecanicamente separada usada para elaboração de produtos cárneos deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - *"Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal"*.

5.1.3. Os produtos cozidos e/ou esterilizados nos quais a CMS fizer parte da formulação quer como carne ou ingrediente opcional deverá estar em conformidade com as seções 7.5 e 7.6.1 à 7.6.7. do *"Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para Alimento pouco ácidos e Alimentos ácidos Envasados"*.

5.2. Critérios Macroscópicos: Deverá atender a regulamentação específica.

5.3. Critérios Microscópicos: Deverá atender a regulamentação específica

5.4. Critérios Microbiológicos: Tendo-se em vista as características distintas de elaboração, a Carne Mecanicamente Separada, deverá obedecer as seguintes características:

<i>Microrganismo</i>	<i>Categoria</i>	<i>Critério Aceitação</i>	Método do análises
<i>Salmonella</i>	10	n=5, c=2 25g	APHA- 1992, ou FDA 7th Ed., 1992. ISO
<i>S. aureus</i> (UFC/g)	07	n=5, c=2 m= 5x10 ² M= 5x10 ³	APHA- 1992, ou FDA 7th Ed., 1992.
Clostridium	07	n=5, c=2	FDA 7th Ed., 1992.

perfringens (UFC/g)		m=1x10 ² M= 1x10 ³	
---------------------	--	---	--

6. Pesos e Medidas

Aplica-se o regulamento vigente.

7. Rotulagem

O produto deverá ser devidamente rotulado com aprovação em órgão competente (DIPOA), de acordo com o que se dispõe a legislação vigente.

8. Métodos de Análise

Instrução Normativa nº. 20 de 21.07.99, 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.

9. Amostragem

Seguem os procedimentos recomendados na norma vigente.

Meat and Meat Products – Sampling and preparation of test samples

ISO 3100-2:1988 (E)

ISO 3100-1:1991 (E)