

INSTRUÇÃO DE TRABALHO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CODEVALE Nº 003/2012

Carne e Derivados

1. Alcance

1.1. Objetivo

Fixar os requisitos mínimos que devem ser observados para a produção, a qualidade de carne e seus derivados.

1.2. Âmbito de Aplicação

A presente Instrução de Trabalho – IT é destinado a orientar os trabalhos do Serviço de Inspeção.

2. Descrição

2.1- Definições

Entende-se por carne a musculatura esquelética, inclusive a gordura e o colágeno naturalmente associado ao tecido muscular depois de ter passado pelas transformações químicas e físicas do rigor mortis.

2.2- Designação

- carcaça
- cortes
- charque
- linguiça

2.2.1- Entende-se por Carcaça o bovino abatido, sangrado, esfolado, eviscerado, desprovido de cabeça, patas, rabada, glândula mamária (na fêmea), verga, exceto suas raízes, e testículos (no macho). Após sua divisão em meias carcaças retiram-se ainda os rins, gorduras perirrenal e inguinal, "ferida-de sangria", medula espinhal, diafragma e seus pilares. A cabeça é separada da carcaça entre o osso occipital e a primeira vértebra cervical (atlas). As patas dianteiras são seccionadas à altura da articulação carpo-metacarpiana e as traseiras na tarso-metatarsiana.

2.2.2- Entende-se por Meia Carcaça o corte longitudinal da carcaça, abrangendo a sínfise isquiopubiana, a coluna vertebral e o esterno.

2.2.3- Entende-se por Quarto a subdivisão da meia-carcaça em traseiro e dianteiro, por separação entre a quinta e a sexta costelas. A incisão deverá ser feita a igual distância das referidas costelas, alcançando as regiões esternal (peito) e da coluna vertebral, à altura do quinto espaço intervertebral. O quarto dianteiro corresponde à porção anterior (cranial) da meiacarcaça e o quarto traseiro à posterior (caudal).

2.2.4- O quarto dianteiro é dividido em 2 grandes peças: Paleta e Dianteiro sem Paleta A Paleta é dividida em: Pá e Músculo Dianteiro. Sendo que a Pá ainda é dividida em: Raquete, Peixinho e Coração da Paleta.

O Dianteiro sem Paleta é dividido em: Pescoço, Acém, Costela do Dianteiro, Peito e Cupim.

2.2.5- O Quarto traseiro é dividido em 2 grandes peças: Traseiro serrote e Ponta de Agulha.

O **Traseiro serrote** é dividido em: Lombo, Alcatra e Coxão.

O Lombo é subdividido em: Contrafilé, Capa do Filé e Filé mignon.

O Contrafilé pode ser dividido em: Filé da Costela e Filé do Lombo.

As variantes do Lombo são: Bisteca e Tibone.

A Alcatra pode ser subdividida em: Maminha, Picanha e Coração da Alcatra

O Coxão subdivide-se em: Coxão mole, Coxão duro, Lagarto, Patinho, Músculo mole e Músculo duro.

A **Ponta de Agulha** pode ser subdividida em: Costela do Traseiro e Vazio.

O Vazio pode ser subdividido em: Bife do Vazio, Fralda e Diafragma.

2.2.6- Entende-se por "charque", sem qualquer outra especificação, a carne bovina salgada e dessecada.

2.2.7- Entende-se por Linguiça o produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado.

3- Características Físicas, Químicas e Microbiológicas da carne e seus derivados devem ser seguidos conforme o Regulamento de Identidade e Qualidade de cada produto a ser processado e/ou legislação em vigor equivalente.

4- Todos os produtos cárneos devem ser embalados com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e proteção apropriada contra a contaminação.

5- Métodos de Análise

5.1 - Devem ser utilizados os métodos oficiais publicados pelo MAPA, podendo ser utilizados outros métodos de controle operacional, desde que conhecidos os seus desvios e correlações em relação aos respectivos métodos de referência.

5.2 - A coleta de amostras deve ser seguida os procedimentos recomendados na Instrução de Trabalho nº 02/2012.

5.3 – Análises padrões que serão realizadas:

Produto	Análise Físico Químico	Resultados	Análise Microbiológica	Resultados
Carcaça inteira ou fracionada e quartos, carnes moídas e miúdos resfriado ou congelado, “in natura” de bovinos, suínos e outros mamíferos	Não realiza		- Pesquisa de Salmonella sp p/ 25 g - Escherichia coli aeróbicos mesofilos	- Ausente - 5x10x2 -5x10x 5
Cortes ou resfriado “in natura” de bovinos, suínos e outros mamíferos	Não realiza		- Pesquisa de Salmonella sp p/ 25 g - Escherichia coli aeróbicos mesofilos	- Ausente - 5x10x2 -5x10x 5
Charque e similares	- umidade - Nitrato - Nitrito - Atividade de água -Matéria Mineral% - Matéria Mineral %	- máx 55 - - -máx 0,78 - máx 18,3	- Contagem Staphylococcus coagulase positiva/g - escherichia coli - Pesquisa de Salmonella sp/25g	- 5 x 10 ³ - 1 x 10 ³ - Ausente

Embutidos e frescos: Linguiça similares	<ul style="list-style-type: none"> - Umidade - Lipídios/Gordura % - Nitrato - Nitrito - Proteína - Cálcio 	<ul style="list-style-type: none"> - máx 60 - máx 35 - - - mín 14 Máx 0,30 	<ul style="list-style-type: none"> - Pesquisa de Salmonella sp p/ 25 g - Escherichia coli - aeróbicos mesofilos 	<ul style="list-style-type: none"> - Ausente - 5x10x2 -5x10x 5
---	---	--	--	---

Produto	Análise Químico	Físico	Resultados	Análise Microbiológica	Resultados
Produtos cárneos cozidos ou não, maturados ou não, fracionados e fatiados, mantidos sob refrigeração. (presuntos, copas, salames e similares)	<ul style="list-style-type: none"> - Relação Umidade/proteína - Proteína - CARboidratos 		<ul style="list-style-type: none"> - Max 4.2. - Min 18 - max 2,0 	<ul style="list-style-type: none"> - Pesquisa de Salmonella sp p/ 25 g - Clostridium perfringens/g - Estafilococos coagulase positiva/g -- Escherichia coli 	<ul style="list-style-type: none"> Ausencia 5x1 5x1 - 5x10x2
Carnes Congeladas ou Resfriadas, "in natura" de aves (carcaças inteiras, fracionadas ou cortes) e miúdos	<ul style="list-style-type: none"> - umidade - proteína - sal - condimentos 		<ul style="list-style-type: none"> - max78 % - min 15 % - min 1 % - min 0.5% 	<ul style="list-style-type: none"> - Contagem de Coliformes a 45°C/g - salmonela --- Escherichia coli - aeróbicos mesofilos 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 x 10⁴ - ausência - 5x10x2 -5x10x 5

- 6 – Sempre quando o fiscal suspeitar de fraude ou caso o mesmo ache necessário, poderá ser solicitado à análise que o mesmo achar conveniente, mesmo que a análise não esteja listada acima.
- 7 – As dúvidas e casos omissos desta Instrução de Trabalho deverão ser seguidos a RDC 60 de 23/12/2019 da ANVISA ou equivalente e as RTIQ dos produtos em questão e/ou dirimidos junto ao Serviço de Inspeção do CODEVALE.