

## 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 Municipal.

#### 2. Descrição

##### 2.1. Definições

2.1.1. 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.

##### 2.1.2 Designação

- carcaça
- cortes
- charque
- linguiça

2.1.2.1 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.

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

2.1.2.3 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 meia-carcaça e o quarto traseiro à posterior (caudal).

2.1.2.4 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.

2.1.2.5 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.

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

2.1.2.7 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 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
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  - Contagem de Coliformes a 45°/g  - Pesquisa de Salmonella sp/25g	- 5 x 10 <sup>3</sup>   - 1 x 10 <sup>3</sup>  - Ausente
Embutidos frescos: Linguiça e similares	- Umidade - Lipídios/Gordura % - Nitrato - Nitrito	- máx 60 - máx 35 - -	- Pesquisa de Salmonella sp p/ 25 g - Escherichia coli	- Ausente  - 5x10x2

	-Proteína - Cálcio	- mín 14 Máx 0,30	- aeróbicos mesofilos	-5x10x 5
--	-----------------------	----------------------	--------------------------	----------

Produto	Análise Físico Químico	Resultados	Análise Microbiológica	Resultados
Produtos cárneos cozidos ou não, maturados ou não, fracionados e fatiados, mantidos sob refrigeração. (presuntos, copas, salames e similares)	- Relação Umidade/proteína - Proteína - CARBOIDRATOS	- Max 4.2. - Min 18 - max 2,0	- Pesquisa de Salmonella sp p/ 25 g	Ausencia
Carnes Congeladas ou Resfriadas, "in natura" de aves (carcaças inteiras, fracionadas ou cortes) e miúdos	- umidade - proteína - sal - condimentos	- max78 % - min 15 % - min 1 % - min 0.5%	- Contagem de Coliformes a 45°C/g - salmonela	- 1 x 10 <sup>4</sup> - ausencia

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.

Atenciosamente,

Anaurilândia, 03 de Março de 2021.

**Dr. Herik Oliveira Brito**  
 Médico Veterinária CRMV MS 6366  
 Coordenador do Serviço de Inspeção  
 Do CODEVALE