



Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias

Ministério da Agricultura e do Abastecimento
Secretaria de Defesa Agropecuária

INSTRUÇÃO NORMATIVA 06 DE 15 DE FEVEREIRO DE 2001

O SECRETARIO DE DEFESA AGROPECUARIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 83, inciso IV do Regimento Interno da Secretaria, aprovado pela Portaria Ministerial n. 574, de 8 de dezembro de 1998, considerando que é necessário instituir medidas que normatizem a industrialização de produtos de origem animal, garantindo condições de igualdade entre os produtores e assegurando a transparência na produção, processamento e comercialização, e o que consta do Processo n. 21000.003524/2000-31, resolve:

Art. 1º Aprovar os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Paleta Cozida, de Produtos Cárneos Salgados, de Empanados, de Presunto tipo Serrano e de Prato Elaborado Pronto ou Semipronto Contendo Produtos de Origem Animal, conforme consta dos Anexos desta Instrução Normativa.

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

LUIZ CARLOS DE OLIVEIRA

ANEXO I - REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PALETA COZIDA

ANEXO II - REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS CÁRNEOS SALGADOS

ANEXO III - REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE EMPANADOS

ANEXO IV - REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRESUNTO TIPO SERRANO

ANEXO V - REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRATO ELABORADO PRONTO OU SEMI-PRONTO CONTENDO PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

1. Alcance

1.1. Objetivo: Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá obedecer ao produto Prato Elaborado Pronto ou Semi-Pronto Contendo Produtos de Origem Animal para consumo humano.

1.2. Âmbito de Aplicação: O presente regulamento refere-se ao produto Prato Elaborado Pronto ou Semi-Pronto Contendo Produtos de Origem Animal, destinado ao comércio Nacional e/ou Internacional.



Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias

2. Descrição

2.1. Definição: Entende-se por Prato Elaborado Pronto ou Semi-Pronto Contendo Produtos de Origem Animal, a expressão genérica que traduz o produto industrializado elaborado total ou parcialmente, que contenha carnes de diferentes espécies de animais de açougue e/ou produtos cárneos e/ou qualquer outro produto de origem animal, preparado na forma isolada ou combinada com ingredientes, tais como: molhos, vegetais, farinhas, cereais e outros, submetido a processo tecnológico adequado.

2.2. Classificação: Trata-se de um produto cru, semi-cozido, cozido, semi-frito, frito, assado ou outro.

2.3. Designação (Denominação de Venda): O Prato Elaborado Pronto ou Semi-Pronto Contendo Produtos de Origem Animal, será denominado por expressões ou denominações de acordo com a sua característica e apresentação para a venda.

Exemplo:

Pizzas

Massas Recheadas

Molhos

Lasanhas

Strogonoff

Almôndegas ao molho

Peito de frango ao molho branco

Penne gratinado ao molho parisiense

Lombo assado

Codorna recheada

Tábua de frios

Filé a parmegiana

Arroz carreteiro

Sopas

Carnes preparadas

Outros

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. 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.



Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias

- 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. 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. 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 e do Abastecimento. Portaria nº 46, de 10/02/98 que institui o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1998.
- 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 da Indústria, do Comércio e do Turismo. Portaria INMETRO nº 88, de 24/05/96. Brasília: INMETRO, 1996.
- 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. Portaria nº 451, de 19/09/97, publicada no Diário Oficial da União, de 02/07/98. Brasília: Ministério da Saúde, 1998.
- 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.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Regulamento Técnico referente a Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. Portaria nº 41/98 de 14/01/98 - SVS. Brasília: Ministério da Saúde, 1998.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução nº 94, de 1º de novembro de 2000 (DOU 03/11/2000) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados. Brasília: Ministério da Saúde, 2000.
- 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.



Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias

- 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.

4. Composição e Requisitos

4.1. Composição

4.1.1. Ingredientes Obrigatórios: Os ingredientes serão variáveis de acordo com o Prato Elaborado Pronto ou Semi-Pronto Contendo Produtos de Origem Animal.

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. Características Físico-Químicas: Devido à diversidade e composição dos produtos, os parâmetros físico-químicos do prato elaborado pronto ou semi-pronto contendo produtos de origem animal são dispensáveis, exceto aqueles previstos em Legislação.

4.2.3. Acondicionamento: O produto deverá ser embalado em materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

5. Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração: De acordo com a legislação vigente

6. Contaminantes: Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo regulamento vigente.

7. Higiene

7.1. Considerações Gerais

7.1.1. As práticas de higiene para a elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecimento 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.

7.1.2. Toda a matéria-prima usada para elaboração do prato elaborado pronto ou semi-pronto contendo produtos de origem animal deverá ser 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. Os pratos elaborados prontos ou semi-prontos contendo produtos de origem animal tratados por processamento térmico deverão 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 Alimentos pouco ácidos e Alimentos acidificados envasados".

7.2. Critérios Macroscópicos/Microscópicos: O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização.

7.3. Critérios Microbiológicos: Aplica-se a legislação vigente de acordo com o componente principal do prato elaborado pronto ou semi-pronto contendo produtos de origem animal.



Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias

8. Pesos e Medidas: Aplica-se o regulamento vigente.

9. Rotulagem: Aplica-se o regulamento vigente.

Nota 1: O produto poderá ou não sofrer tratamento térmico pelo consumidor final, de acordo com os dizeres de rotulagem.

Nota 2: É obrigatória a declaração em rótulo da composição nutricional do produto de acordo com a Resolução nº 94, de 1º de novembro de 2000 (DOU 03/11/2000) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária/MS.

Nota 3: Devido às características peculiares de alguns produtos na sua manipulação e preparo, o rótulo deverá conter informações necessárias e suficientes para o consumidor.

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 Cárneos e seus Ingredientes- Métodos Físico-Químicos - Secretaria de Defesa Agropecuária - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

11. Amostragem

Seguem-se os procedimentos recomendados na norma vigente

abima

Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias

Av. Brig. Faria Lima, 1478 – 9º andar – Cj. 913 – CEP 01451-001 – São Paulo/SP
Tel./Fax: (11) 3815-3233 • www.abima.com.br • www.euamomacarrao.com.br • e-mail: abima@abima.com.br