



LA

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO Nº 03/2018-SGLS/D Abst

RETIFICAÇÃO DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PESCADO

1. FINALIDADE

Adequar às especificações técnicas do pescado contidas no Catálogo de Especificações dos Artigos de Subsistência (CEAS) à legislação estabelecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

2. REFERÊNCIAS

- Portaria nº 40 – COLOG, de 10 de abril de 2017 (CEAS);
- Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 – RIISPOA;
- Instrução Normativa MAPA nº 21, de 31 de maio de 2017- Regulamento técnico que fixa a identidade e as características de qualidade que deve apresentar o peixe congelado.

3. ESPECIFICAÇÕES DO PEIXE CONGELADO

Para fins de controle de qualidade do peixe congelado, as especificações técnicas contidas no item 2.2.1 PEIXE CONGELADO, do CEAS/2017, deverá ser harmonizada com a legislação nacional em vigor. Para tanto, os padrões complementares do RIISPOA, estabelecidos pela IN MAPA nº 21, de 31/05/17 já devem ser cobrados como requisitos de aceitação ou recusa, conforme descrição abaixo:

3.1 CARACTERÍSTICAS GERAIS

Produto proveniente de estabelecimento de pesca sob Inspeção Veterinária Oficial, processado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”, obtido de matéria-prima fresca, descongelada ou congelada, de espécies de peixe oriundas da pesca ou da aquicultura, submetido ao congelamento rápido na sua apresentação final, até que a temperatura do produto tenha alcançado -18°C (menos dezoito graus centígrados) no seu centro geométrico.

3.2 ESPECIFICAÇÕES

3.2.1 Tipificação

Em postas	Produto eviscerado, sem cabeça, obtido a partir de cortes transversais à coluna vertebral, com remoção da nadadeira caudal, com ou sem pele de acordo com a espécie.
Em filé	Produto eviscerado, sem cabeça, sem espinhaço, obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral.

3.2.2 Características organolépticas

Aparência	superfície do corte lisa e uniforme.
Textura	músculo com consistência firme, elástica, flexível.
Cor	brilhante, translúcida e uniforme.
Odor	fresco, agradável e característico da espécie.
Sabor	agradável, característico da espécie.

3.2.3 Análise de matérias estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

3.2.4 Análise físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Limite de temperatura máxima de recebimento	$\leq - 18^{\circ}\text{C}$ (com tolerância de $+ 2^{\circ}\text{C}$)	sem sinais de descongelamento
Limite de congelamento (%)	$\leq 12\%$	no caso de produto submetido ao processo de congelamento
Prova de cocção	consistência da carne firme e ausência de odor amoniacal, sulfídrico ou de ranço	
Reação de gás sulfídrico (H_2S)	negativo	
Prova para amônia (NH_3)	negativo	
PH	$\leq 7,00$	excluídas as espécies das famílias Gadidae e Merluccidae
	$\leq 7,20$	somente as espécies das famílias Gadidae e Merluccidae
Bases voláteis totais (BVT)	$\leq 30 \text{ mg}/100 \text{ g}$	exceto as espécies das famílias Salmonidae, Gadidae, Merluccidae e elasmobrânquios
	$\leq 35 \text{ mg}/100 \text{ g}$	somente as espécies das famílias Salmonidae, Gadidae e Merluccidae
	$\leq 40 \text{ mg}/100 \text{ g}$	somente para elasmobrânquios
Relação entre o teor de umidade/proteína na porção muscular (*)	$\leq 6,00$	exceto as espécies das famílias Salmonidae, Clupeidae, Scombridae, Paralichthyidae, Ophididae, Serranidae e Pleuronectidae
	$\leq 5,00$	somente as espécies das famílias Salmonidae, Clupeidae e Scombridae.
	$\leq 6,50$	somente as espécies das famílias Paralichthyidae, Ophididae, Serranidae e Pleuronectidae

(*) Não aplicável aos elasmobrânquios.

3.2.5 Análise microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
<i>Salmonella</i> sp/25g	AUS	5	0	AUS	-
Estafilococos coagulase positivo/g	10 ³	5	2	5 x10 ²	10 ³
<i>E. coli</i>	5 x10 ²	5	2	11	5 x10 ²

3.3 EMBALAGEM

a) Primária: postas ou filés embalados em envoltório plástico transparente atóxico, com capacidade variável, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado e resistente ao transporte e armazenamento. O peso líquido do filé segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08.

b) Secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, com peso líquido entre vinte e trinta quilos, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva ou cinta, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes à danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

c) Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1) denominação de venda e a marca;
- 2) identificação da origem;
- 3) identificação do lote;
- 4) conteúdo líquido;
- 5) nome comum da espécie;
- 6) prazo de validade;
- 7) forma de apresentação;
- 8) expressão “com pele” ou “sem pele” no caso do filé;
- 9) condições de armazenagem (temperatura de conservação); e
- 10) número de registro no SIF.

3.4 OBSERVAÇÕES

- a) As espécies adquiridas deverão ser definidas no edital de compra de acordo com a aceitação regional.
- b) No ato do recebimento o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de oito meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.
- c) Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).
- d) A presença ou ausência de pele será definida no edital de compra de acordo com a espécie adquirida.
- e) Entende-se como peso líquido do produto na embalagem o peso efetivo do pescado congelado, excetuando-se o peso da embalagem e a água incorporada no processo de glaciamento.

3.5 LEGISLAÇÃO

- a) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal;
- b) Port. MA nº 01, de 07/10/81;
- c) Lei nº 8.078, de 11/09/90;
- d) Port. MAA nº 368, de 04/09/97;
- e) RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;
- f) Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;
- g) RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;
- h) Lei nº 10.674, de 16/05/03;
- i) IN MAPA nº 62, de 26/08/03;
- j) RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;
- k) RDC ANVISA nº 123, de 13/05/04;
- l) IN MAPA nº 22, de 24/11/05;
- m) RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;
- n) Port INMETRO nº 153, de 19/05/2008;
- o) Port INMETRO/MDIC nº 38 de 11/02/2010;
- p) IN MAPA nº 25, de 02/06/2011;
- q) RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14;
- r) IN MAPA nº 21, de 31/05/17;

4. ESPECIFICAÇÕES DO LOMBO DE BACALHAU DESSALGADO CONGELADO

Para fins de controle de qualidade do lombo de bacalhau, as especificações técnicas contidas no item 2.2.2 LOMBO DE BACALHAU DESSALGADO CONGELADO, do CEAS/2017, deverá ser harmonizada com a legislação nacional em vigor. Para tanto, os padrões complementares do RIISPOA, estabelecidos pela IN MAPA nº 21, de 31/05/17 já devem ser cobrados como requisitos de aceitação ou recusa, conforme descrição abaixo:

4.1 Análise físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Limite de temperatura máxima de recebimento	$\leq - 18^{\circ}\text{C}$ (com tolerância de $+ 2^{\circ}\text{C}$)	sem sinais de descongelamento
Reação de gás sulfídrico (H_2S)	negativo	
Prova de cocção	consistência da carne firme e ausência de odor amoniacal, sulfídrico ou de ranço	
PH	$\leq 7,20$	sem alteração das características organolépticas
Prova para amônia (NH_3)	negativo	
Bases voláteis totais (BVT)	35 mg/100g	máximo

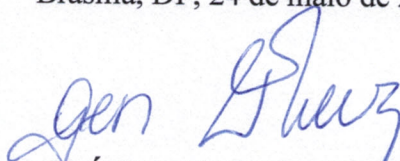
4.2 Análise microbiológica

MICROORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
<i>Salmonella</i> sp/25g	AUS	5	0	AUS	-
Estafilococos coagulase positivo/g	10 ³	5	2	5 x10 ²	10 ³
E. coli	5 x10 ²	5	2	11	5 x10 ²

5. PRESCRIÇÕES DIVERSAS

- a. A RM/Gpt Log/OP deverão adotar as orientações contidas neste Boletim Técnico e realizar a adequação de seus Editais de Pregão referentes à aquisição de PESCADO.
- b. O LIAB deverá aplicar os requisitos de qualidade estabelecidos neste Boletim Técnico para expedição de parecer técnico nos laudos fiscais.

Brasília, DF, 24 de maio de 2018.



Gen Bda FLÁVIO MAYON FERREIRA NEIVA
Diretor de Abastecimento