



ANEXO B

Aquisição de géneros alimentares

Carnes de suíno ultracongelada

Requisitos Técnicos Específicos

Requisitos Técnicos e de Salubridade

Para além dos requisitos gerais constantes no Caderno de Encargos dos SASUC (CE dos SASUC), as Carnes de Suíno ultracongeladas, devem obedecer aos seguintes requisitos específicos:

1. Origem ou proveniência

Devem ser provenientes de estabelecimentos autorizados e/ou licenciados especificamente para esse efeito, pelos serviços oficiais competentes, nomeadamente: matadouros, salas de desmancha ou entrepostos frigoríficos.

2. Transporte

Os veículos de transporte de carnes devem de obedecer às características gerais e legais de higiene, mas especialmente, disporem de sistemas adequados para o transporte das carnes não embaladas com separação física das carnes embaladas e/ou congeladas.

3. Critérios de Rejeição

Constituem critérios de rejeição todas as carnes que evidenciem:

1. Sinais de patologias, ou que apresentem aspecto insalubre e de baixo valor nutritivo;
2. Sinais de anomalias de origem química, microbiológica, parasitaria ou outros processos patológicos;
3. Defeitos, fraudes ou alterações reveladas pelo exame organoléptico, químico e/ou microbiológico, ou que evidenciem a falta ou desvio de quaisquer das condições expressas no Caderno de Encargos dos SASUC.

A. Hamburger de carne de porco

1. Definição e Características

Hamburger de carne de porco ultracongelado, tipo corrente, é o preparado de carne constituído essencialmente por mistura homogénea de carne de porco adicionada de outros ingredientes, numa percentagem não inferior a 73 a 75%, podendo ser adicionada ou não de outros ingredientes autorizados, devidamente enformados e imediatamente

ultracongelados em equipamentos e estabelecimentos aprovados oficialmente para esse efeito.

Devem apresentar o aspeto de carnes picadas e homogeneamente misturadas, desprovidos de ossos, cartilagens, tendões e coágulos sanguíneos.

Devem ser mantidos em perfeito estado de higiene e conservação, evidentes duma produção e ultracongelação com menos de 6 meses, e não terem sofrido qualquer tipo de tratamento destinado a prolongar a sua conservação, com exclusão da sua conservação pelo frio a temperaturas permanentes iguais ou inferiores a – 18°C.

* Provenientes de peças de talho em perfeito estado de frescura e higiene.

2. Origem ou proveniência

Produto produzido e ultracongelado em estabelecimentos especialmente autorizados para o fabrico de carnes picadas e preparados de carne, e devem ser armazenadas e/ou expedidas a partir de estabelecimentos devidamente autorizados pelas entidades oficiais competentes.

3. Apresentação

Os hambúrguer de carne de porco ultracongelado, tipo corrente, devem apresentar o formato circular e a espessura máxima de 1 cm com o peso unitário médio de 75gr.

4. Características

4.1. Características Microbiológicas:

Para além dos critérios microbiológicos estabelecidos para as carnes picadas, constantes no quadro II anexo ao Regulamento da produção de carnes picadas e de preparados de carne e sua colocação no mercado, aprovado pelo Dec. Lei nº 62/96 de 25 de maio, os bifes de Hambúrguer de porco ultracongelados tipo corrente devem cumprir ainda na generalidade os Padrões Bacteriológicos dos Alimentos Portugueses, nomeadamente devem apresentar valores inferiores aos a seguir discriminados:

- Micro-organismos aeróbios mesófilos/g – inf. a 5 x 10⁶/gr;
- Micro-organismos aeróbios psicrótróficos/g – inf. a 10/gr;
- Esporos de clostrídeos sulfito-redutores (44°C) – ausentes em 0,1gr;



- Bactérias coliformes – ausentes em 0,001gr;
- Escherichia coli – ausente em 5x 10/gr;
- Staphylococcus coagulase – positiva – ausente em 5x10/gr;
- Streptococcus do grupo D – ausentes em 0,0001gr;
- Salmonelas – ausente em 1 gr;
- Pesquisa de outros micro-organismos patogénicos e de toxinas – só em casos especiais.

5. Acondicionamento

Os Hamburger de carne de porco tipo corrente deverão ser fornecidos aos SASUC ultracongelados por meios adequados e embalados, em embalagens sólidas, estanques, adequadas a uso alimentar, não reutilizáveis, acondicionadas e embaladas numa das seguintes formas:

Em embalagens coletivas de cartão impermeabilizado, contendo no máximo 50 hambúrgueres. As camadas devem estar separadas entre si por película adequada a uso alimentar.

6. Marcação de Salubridade e Rotulagem

6.1. Marcação de Salubridade

No acondicionamento e/ou embalagem (consoante a apresentação comercial) deve estar aposta a marca de salubridade correspondente ao estabelecimento de fabrico aprovado oficialmente para esse fim colocada ou impressa de forma visível, legível e indelével.

6.2. Rotulagem

No acondicionamento e/ou na embalagem ou em rótulo adequado, para além das menções gerais obrigatórias da rotulagem dos géneros alimentícios e das menções específicas da rotulagem aplicáveis às carnes picadas e aos preparados de carne, definidos na legislação em vigor, as carnes picadas ou preparados de carne fabricados a partir de carne de porco, devem estar identificadas quanto à origem da sua matéria-prima, conforme Regulamentação nacional e comunitária em vigor.

6.2.1. Quanto à Origem da Carne

- Número ou código de referência, que assegure a relação entre as peças provenientes da sala de desmancha e a carne picada. O número pode ser o que veio da sala de desmancha ou um novo número atribuído pelo estabelecimento de picagem, desde que permita estabelecer a relação acima referida;
- Nome do Estado-Membro ou do País Terceiro, em que ocorreu o abate do animal ou animais;
- Nome do Estado-Membro ou do País Terceiro, onde se processou a picagem e/ou fabrico do preparado de carne.

Nota: Não serão rececionados nos SASUC bifos de Hamburgo de porco com mais de 6 meses de congelação;

- Data de durabilidade mínima, através da expressão: “Consumir de preferência antes de...(dia/mês/ano);
- Indicação das condições especiais de conservação:
- Temperatura inferior a -18°C ;
- A expressão: “Não voltar a congelar, ou não recongelar”;
- Nome e domicílio do fabricante ou do responsável legal pela colocação desse produto no mercado.

7. Armazenagem e transporte

Os hamburguers de carne de porco, ultracongelados, devem ser armazenados e transportados a temperaturas permanentes inferiores a -18°C , com a tolerância máxima $+ \text{ ou } - 3^{\circ}\text{C}$ durante o transporte.

Para tal o veículo de transporte, deve permitir a manutenção dessa temperatura. Devem ainda ser armazenados, manipulados e transportados, por forma a reduzir ao mínimo as possibilidades de contaminação.

Os hambúrgueres devem ser entregues em:

- Embalagens íntegras;
- Ausências de cristais de gelo, no interior da embalagem;
- Ausência de sinais de descongelação;

- Ultracongelados no máximo até 6 meses após a data de fabrico;
- Cor odor e aspeto característico.

8. Critérios de Rejeição

Constituem critérios de rejeição todos os produtos que evidenciem:

1. Sinais de patologias ou que apresentem aspeto insalubre ou de baixo valor nutritivo;
2. Sinais de anomalias de origem química, microbiológica, ou outros processos patológicos;
3. Embalagens rotas e/ou deformadas;
4. Presença de cristais de gelo, por descongelações e recongelações;
5. Ultracongelados à mais de 6 meses após a data de fabrico;
6. Temperatura interna elevada, ou seja superior a -18°C , $\pm 3^{\circ}\text{C}$ (durante e transporte);
7. Colorações, odores e aspetos normais;
8. Defeitos, fraudes ou alterações reveladas pelo exame organolético, químico e/ou microbiológico, ou que evidenciem a falta ou desvio de quaisquer das condições expressas no Caderno de Encargos dos SASUC.

B. Almondegas de porco ultracongeladas

Mistura homogénea de carne de porco (73-75%) adicionada de outros ingredientes (forma esférica). Peso unitário 30-35g.

Nota: Não serão rececionados nos SASUC generos com mais de 6 meses de congelação;

C. Orelha de porco congelada

Devendo as peças ser constituídas apenas pelo pavilhão auricular, sem base óssea.

As embalagens não deverão ultrapassar os 10 kg).

Nota: Não serão rececionados nos SASUC generos com mais de 6 meses de congelação;