
ANEXO C

Aquisição de géneros alimentares

Carnes de Aves (frango, peru e pato)

Requisitos Técnicos Específicos

1. Definição e Características

Carne de Aves, é o conjunto de tecidos musculares, com os seus vasos sanguíneos, nervos, tendões, aponevroses, gorduras e ossos aderentes, provenientes de Aves aprovadas oficialmente para consumo público.

- Carcaça de pato congelado, é o produto avícola palmípede da família dos “Anatídea”.

Carcaças provenientes de aves abatidas (em boas condições de saúde), devidamente sangradas, depenadas e evisceradas (com ablação do coração, pulmões, fígado, moela, papo, esófago, e traqueia), devendo apresentar-se ainda sem a cabeça e o pescoço, e sem as patas seccionadas ao nível da articulação tíbio-társica. A cloaca e a porção terminal do intestino não podem fazer parte da carcaça.

Devem apresentar-se em perfeito estado de higiene e frescura, evidente de um abate recente e não terem sofrido qualquer tipo de tratamento destinado a prolongar a sua conservação com exclusão da sua conservação pelo frio a temperaturas -18°C (as carnes congeladas que não podem apresentar sinais de descongelação, queimaduras, ou qualquer outro dano).

2. 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.

3. Apresentação

3.1 Almondegas de frango ultracongeladas

Carne de frango (70%) adicionada de outros ingredientes moldada de forma esférica. Peso unitário 35g.

3.2 Hambúrguer de Peru ultracongelado

Massa de carne de peru (66%) adicionada de outros ingredientes. Peso unitário 80g

3.3 Pato Congelado

As carcaças de **Pato**, congeladas, devem apresentar-se em carcaças inteiras, sem miúdos, com peso líquido entre 2 Kg a 2,5 Kg/unidade, devidamente embaladas, marcadas e rotuladas.

3.3.1. Conformação – normal;

3.3.2. Quilha – direita e não saliente;

3.3.3. Dorso – normal, com ligeira curvatura;

3.3.4. Asas – sem deformações e sem manchas hemorrágicas significativas;

3.3.5. Características organolépticas – normais da espécie (cor, sabor, cheiro, aspeto, tenrura, textura, etc.);

3.3.6. Gordura de Cobertura e Cavitária – são permitidos alguns depósitos de gordura, cutâneos e cavitários;

3.3.7. Pele – sem cortes, rasgões ou perdas de pele, queimaduras pelo escaldão ou pelo frio, sem ossos desarticulados, e sem penas, penugem ou canudos;

3.3.8. Bom revestimento e Peito, amplo e largo

4. Características Organolépticas e de Qualidade

As carnes de frango, galinha, peru e pato (congeladas) devem na generalidade apresentar as seguintes características organolépticas:

4.1. Cor

Carne/Gordura – rosa/amarelada, uniforme, vivo, brilhante.

4.2. Aspeto, Consistência e Textura

- Firme;
- Não untuosa ou viscosa ao tacto;
- Com poucos depósitos de gordura;
- Não conter substâncias estranhas;
- Sem sinais de procedimentos suplementares de conservação (congelação, acondicionamento a vácuo, ou com atmosferas modificadas), nas carnes de frango, galinha e peru;
- Sem sinais de, descongelação e/ou recongelações, queimaduras pelo escaldão ou pelo frio, e de desidratação e/ou oxidação, na carne de pato.

4.3. Cheiro

“Sui generis”, ligeiramente aromático.

4.4. PH

Ligeiramente ácido (+/- 5.5).

4.5. Temperatura Interna

A temperatura, medida da parte interna das carnes deve situar-se entre os -12°C e os - 18°C –
Pato.

5. Marcação de Salubridade e Rotulagem

5.1 Pato congelado

5.1.1. Marcação de salubridade

As carcaças de pato congelado devem ostentar, a marca de salubridade correspondente ao matadouro que procedeu ao abate e produção das respetivas carnes, colocada no acondicionamento individual e na embalagem coletiva.

A marca de salubridade deve ter o formato e a dimensão oficial, e deve ser colocada de forma indelével, visível e legível; conforme o estipulado na legislação em vigor.

5.1.2. Rotulagem

As carcaças de pato congelado devem apresentar-se devidamente acondicionadas, embaladas e rotuladas, pelo produtor/embalador.

Se as carcaças tiverem origem estrangeira, as menções legais e obrigatórias da rotulagem dos géneros alimentícios, devem estar traduzidas para a língua portuguesa, pelo operador que primeiro as introduziu no mercado interno.

O rótulo pode ser colocado no acondicionamento e/ou na embalagem coletiva.

Na rotulagem devem figurar as seguintes menções, em letra visíveis e legíveis, e no mesmo espaço visual:

1. Denominação de venda, que deverá indicar o estado físico do produto (ex: Pato congelado, sem miúdos);
2. Data de congelação, com pelo menos, a indicação do mês e do ano de congelação;

3. Data de durabilidade mínima, colocado através da expressão “ *Consumir de preferência antes de*, (indicação do mês e do ano) ”;
4. Indicação das condições especiais de conservação, temperaturas entre -12°C e -18°C;
5. Indicação das condições especiais de utilização, ex: “ Não recongelar”;
6. Região de origem e/ou de proveniência;
7. Peso líquido;
8. Nome e Morada do Produtor ou do Importador ou do Operador que é responsável pelo seu lançamento no mercado interno.

Não serão admitidas nos SASUC carcaças de Pato congelado, com mais de 06 meses após a data de congelação.