

INSTRUÇÃO DE TRABALHO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CODEVALE Nº 014

PEIXES

1. Alcance

1.1. Objetivo

Fixar os requisitos mínimos que devem ser observados para a produção, a qualidade do peixes.

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 peixes, os animais aquáticos de sangue frio. Excluem-se os mamíferos aquáticos, os animais invertebrados e os anfíbios.

2.1.2 Classificação:

2.2.2.1. Inteiro:

2.2.2.1.1. Inteiro: É o peixe inteiro e lavado.

2.2.2.2. Eviscerado:

2.2.2.2.1. Eviscerado: É o produto do peixe fresco, após a remoção das vísceras, podendo ser apresentado com ou sem cabeça, nadadeiras e/ou escamas.

2.2.2.3. Outros:

2.2.2.3.1. Outros: Permite-se qualquer outra forma de apresentação do produto sempre que:

- a) Distingam-se nitidamente as formas de apresentação antes descritas
- b) Cumpram-se todos os demais requisitos dos regulamentos de Identidade e Qualidade de Produtos
- c) Que esteja nitidamente identificado na embalagem para evitar erros, confusões ou fraudes.

2.2.3. Denominação de venda:

2.2.3.1. A denominação de venda utilizada deverá ser de acordo com a RTIQ do produto.

3 - Características Físicas, Químicas e Microbiológicas dos peixes devem ser seguidas conforme a legislação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento em vigor.

4 – Os peixes devem ser embalados com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e em embalagens aprovadas pelo MERCOSUL ou outro método aprovado pelo serviço de inspeção oficial.

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.

6.0 – Análises padrões que serão realizadas:

Produto	Análise Físico Químico	Resultado	Análise Microbiológica	Resultado
Peixe Congelado	Bases Voláteis totais	- Max. 30 mg/100 g nitrogênio	Salmonela spp.	Ausente
	Histamina	- Max 100 ppm	Stapylococcus coagulase positiva	10 ³
	pH *	Máx. 7,00	E.coli	11
	Desglaciamento	Máx. 12%		
Peixe Fresco	Características organolépticas**	Max. 30 mg/100 g nitrogênio	Salmonela spp.	Ausente
	Bases Voláteis totais		Stapylococcus coagulase positiva	10 ³
			E.coli	11

- * O pH da porção muscular deve ser no máximo de 7,00 (sete inteiros), excluídas as espécies das famílias Gadidae e Merluccidae cujo valor deve ser no máximo de 7,20 (sete inteiros e vinte décimos).
- ** Fiscal realiza no ato da inspeção e fiscalização.

6.1 – 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.