

INSTRUÇÃO DE TRABALHO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CODEVALE Nº 006/2012

Ovo

1. Alcance

1.1. Objetivo

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

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. Pela designação "ovo" entende-se o ovo de galinha em casca, sendo os demais acompanhados da indicação da espécie de que procedem.

2.1.2. Designação:

2.1.2.1. "OVO FRESCO" - entende-se o ovo fresco o que não foi conservado por qualquer processo e se enquadre na classificação estabelecida (Art. 224, 225 e 226 do NOVO RIISPOA - Decreto nº 9013/2017 ou legislação equivalente). Este ovo perderá sua denominação de fresco se for submetido intencionalmente a temperaturas inferiores a 8°C, visto que a temperatura recomendada para armazenamento do ovo fresco está entre 8°C e 15°C com uma umidade relativa do ar entre 70% - 90%.

2.1.2.2. "OVO FRIGORIFICADO" - entende-se o ovo em casca conservado pelo frio industrial.

2.1.2.3. "CONSERVA DE OVOS" - entende-se o produto resultante do tratamento do ovo sem casca ou partes do ovo que tenham sido congelados, salgados, pasteurizados, desidratados ou qualquer outro processo devidamente aprovado pela Inspeção.

3. A classificação dos ovos:

3.1. Conforme o seu peso em:

a) **tipo extra**: com peso mínimo de 60 g por unidade ou 720 g por dúzia;

- b) **tipo grande**: com peso mínimo de 55 g por unidade ou 660 g por dúzia;
- c) **tipo médio**: com peso mínimo de 50 g por unidade ou 600 g por dúzia;
- d) **tipo pequeno**: com peso mínimo de 45 g por unidade ou 540 g por dúzia; e
- e) **tipo industrial**: com peso abaixo de 45 g por unidade.

3.2. De acordo com suas características qualitativas:

a) **Categoria A**: casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas; câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel; gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central; clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

b) **Categoria B**: serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria "A"; apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

Parágrafo único. Os ovos da categoria "B" serão destinados exclusivamente à industrialização.

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

5. Os ovos devem ser acondicionados em embalagens próprias e inócuas, devendo a sua rotulagem atender as legislações específicas vigentes.

5.1. Na embalagem de ovos com casca ou ovoprodutos é proibido acondicionar em uma mesma embalagem ovos frescos juntamente com ovos submetidos a processos de conservação, bem como ovos oriundos de espécies diferentes.

6. São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:

- I - alterações da gema e da clara sendo gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;
- II - mumificação ou ovo seco;
- III - podridão vermelha, negra ou branca;
- IV - presença de fungos, externa ou internamente;
- V - cor, odor ou sabor anormais;
- VI - ovos sujos externamente por materiais estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
- VII - ovos quebrados que apresentam rompimento da casca e estiverem sujos;
- VIII - ovos que apresentam rompimento da casca e da membrana testácea;

- VIII – ovos que contenham substâncias tóxicas;
- IX - ovos que foram submetidos ao processo de incubação; ou
- X - por outras razões, a juízo da Inspeção.

7 - Métodos de Análise

7.1 - 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.

7.2 – A coleta de amostras deve ser seguida os procedimentos recomendados na Instrução de Trabalho nº 02/2012.

7.3 – Análises padrões que serão realizadas:

Produto	Análise Físico Químico	Análise Microbiológica	Resultado
Ovo	Não Realiza	-Pesquisa de <i>Salmonella</i> Sp/25g	ausente

8. – 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.

Atenciosamente,

Anaurilândia, 17 de Abril de 2017.

Dra. Daniele Cristina C. Cabriotti
Médica Veterinária CRMV MS 2642
Coordenadora do Serviço de Inspeção
Do CODEVALE