

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

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

2.2 Designação:

2.2.1 "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%.

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

2.2.3 "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:

1. Ovos (categoria A)
1.1. Ovos, tipo jumbo - (peso mínimo de 68 g por unidade)
1.2. Ovos, tipo extra - (peso entre 58 g e 67,99 g por unidade)
1.3. Ovos, tipo grande - (peso entre 48 g e 57,99 g por unidade)
1.4. Ovos, tipo pequeno - (peso menor que 47,99 g por unidade)
2. Ovos (categoria B)
2.1. Ovos tipo industrial (exclusivo para industrialização)
3. ovo liquido resfriado (produto destinado à pasteurização)
4. ovo liquido congelado (produto destinado à pasteurização)

5. gema de ovo resfriada (produto destinado à pasteurização)

6. gema de ovo congelada (produto destinado à pasteurização)

7. clara de ovo resfriada (produto destinado à pasteurização)

8. clara de ovo congelada (produto destinado à pasteurização)

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 ovo produtos 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.