

**Instrução Normativa SDA/MAA 83/2003**

(D.O.U. 03/12/2003)

MINISTÉRIO DA AGROPECUÁRIA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83, DE 21 DE NOVEMBRO DE 2003 (\*)

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 15, inciso II, do Anexo I, do Decreto nº 4.629, de 21 de março de 2003, tendo em vista o disposto no Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, Considerando ainda a necessidade de instituir medidas que normatizem a industrialização de produtos de origem animal, garantindo condições de igualdade entre os produtores e assegurando a transparência nos processos de produção, processamento e comercialização, e o que consta do Processo nº 21000.002076/2002-10, resolve:

Art. 1º Aprovar os REGULAMENTOS TÉCNICOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNE BOVINA EM CONSERVA (CORNEDED BEEF) E CARNE MOÍDA DE BOVINO, conforme Anexos.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

MAÇAO TADANO

(\*) Republicada por ter saído com incorreção, do original, no DOU 228, Seção 1, páginas 29 a 30, de 24 de novembro de 2003.

ANEXO I

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNE BOVINA EM CONSERVA (CORNEDED BEEF)

1. Alcance

1.1. Objetivo:

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá obedecer o produto cárneo industrializado denominado Carne Bovina em Conserva (Corned Beef).

1.2. Âmbito de Aplicação

O presente Regulamento refere-se ao produto Carne Bovina em Conserva (Corned Beef) destinado ao mercado nacional e/ou internacional.

2. Descrição

2.1. Definição:

Entende-se por Carne Bovina em Conserva (Corned Beef) o produto cárneo industrializado, obtido exclusivamente de carne bovina, curado, cozido, embalado hermeticamente, submetido à esterilização comercial e esfriado rapidamente.

Nota: O produto Carne Bovina em Conserva (Corned Beef) poderá ser obtido sem adição de agentes de cura atendendo as exigências comerciais e legislação específica desde que não comprometa a segurança alimentar do produto final.

2.2. Classificação:

Trata-se de um produto acondicionado em recipiente hermeticamente fechado, termicamente processado e comercialmente estéril.

### 2.3. Designação (Denominação de Venda):

O produto será designado de Carne Bovina em Conserva (Corned Beef) ou apenas CornedBeef quando destinado ao mercado internacional.

### 3. Referência:

- ABNT. Associação Brasileira de Normas Técnicas. Normas ABNT - Plano de amostragem procedimento na inspeção por atributos

- 03.011, NBR 5426, jan/1985.

- AOAC. Association of Official Analytical Chemists. Official methods of analysis: of the AOAC international, 42.1.03, 1995.

- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

[Portaria nº 368, de 04/09/97](#). Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.

- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

Métodos Analíticos Físico-químicos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura - SDA. [Instrução Normativa nº 20, de 21/07/99](#), publicado no Diário Oficial da União, de 09/09/99. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1999.

- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

Plano Nacional de Controle de Resíduos em Produtos de Origem Animal. [Instrução Normativa nº 42, de 20/12/99](#). Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1999.

- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos. [Portaria nº 371, de 04/09/97](#). Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.

- BRASIL. Ministério da Agricultura. [Circular 028/DICAR de 19/06/78](#) - Divisão de Inspeção de Carnes e Derivados - Brasília: Ministério da Agricultura, 1978.

- BRASIL. Ministério da Agricultura. [Decreto nº 63.526, de 04/11/68](#). Brasília: Ministério da Agricultura, 1968.

- BRASIL. Ministério da Agricultura. RIISPOA - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. [Decreto nº 30.691, de 29/03/52](#). Brasília: Ministério da Agricultura, 1952.

- BRASIL. Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. [Portaria INMETRO nº 157, de 19/08/2002](#). INMETRO 2002.

- BRASIL. Ministério da Justiça. Código de Proteção e Defesa do Consumidor. [Lei nº 8.078, de 11/09/90](#). Brasília: Ministério da Justiça, Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor, 1997.

- BRASIL. Ministério da Saúde. Princípios Gerais para Estabelecimento de Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos.

Resolução - RDC nº 12, de 02/01/01. Brasília: Ministério da Saúde, 2001.

- BRASIL. Ministério da Saúde. Regulamento Técnico de Atribuição de Função de Aditivos, e seus Limites Máximos de Uso para a Categoria 8 - Carne e Produtos Cárneos. [Portaria nº 1002/1004, de 11/12/98](#). Brasília: Ministério da Saúde, 1998.

- EUROPEAN COMMUNITIES. European Parliament and Council Directive nº 95/2/EC, of 20 February 1995. Official Journal of the European Communities. Nº L61/1, 18/03/95.

- FAO/OMS. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Organización Mundial de la Salud.

Codex Alimentarius. Carne y Productos Carnicos. 2ª. Ed, v. 10, Roma, 1994.

- ICMSF. International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Compendium of methods for microbiological examination of foods. ICMSF, 1992.

- ICMSF. International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Microorganisms in foods 2. Sampling for microbiological analysis: Principles and specific applications. University of Toronto Press, 1986.

- James F. Price y Bernad S. Schweigert - Ciência da la Carne y de los productos cárnicos - Editorial Acribia, S.A. - Zaragoza - España - 1994

- MERCOSUL. Mercado Comum do Sul. Resolução 91/94.

BRASIL. Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo. [Portaria INMETRO nº 74, de 25/05/95](#). Brasília: INMETRO, 1995.

- MERCOSUL. Mercado Comum do Sul. Resolução do Grupo Mercado Comum (GMC) 36/93. Mercosul, 1993.

- UNITED STATES - Code of Federal Regulamentations -Part 200 to end - Washington - 1995

- BRASIL. Ministério da Saúde. Regulamento Técnico sobre Embalagens e Equipamentos em contato com Alimentos. [Resolução RDC ANVISA nº 91, de 11/05/2001](#). Brasília. Ministério da Saúde, 2001.

- BRASIL. Ministério da Saúde. Regulamento Técnico sobre Embalagens e Equipamentos Metálicos em contato com Alimentos.

[Portaria SVS/MS nº 28, de 18/03/1996](#). Brasília. Ministério da Saúde, 1996.

- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

[Instrução Normativa nº 08, de 16 de janeiro de 2002](#), Uso de Produtos - AUP, nos estabelecimentos de produtos de origem animal, sob Inspeção Federal, publicada no D.O.U de 17/01/2002.

#### 4. Composição e Requisitos

##### 4.1. Composição:

##### 4.1.1. Ingredientes obrigatórios:

Carne Bovina (musculatura esquelética com gordura de constituição, inclusive recortes de desossa e porção muscular do diafragma) - mínimo 55%;

Cloreto de sódio;

##### 4.1.2. Ingredientes Opcionais:

CMS (carne mecanicamente separada) de bovino - até 20%;

Tendões, gelatina, estômago (rúmen e retículo) - até 5% isoladamente ou combinados entre si. Quando esta matéria-prima for utilizada simultaneamente com CMS, o somatório fica limitado em 20%;

Carne industrial [(carnes de cabeça, de sangria, da base da língua, do esôfago (porção muscular))] - até 15%;

Coração e língua - até 5% isoladamente ou combinados entre si;

Tecido adiposo de cobertura in natura ou fundido;

Açúcares;

Aditivos intencionais;

Condimentos e Especiarias.

4.2. Requisitos:

4.2.1. Características Sensoriais:

4.2.1.1. Textura: Característica;

4.2.1.2. Cor: Característica;

4.2.1.3. Sabor: Característico;

4.2.1.4. Odor: Característico.

4.2.2. Característica físico-química:

Proteína	Mínimo = 18%
----------	--------------

4.2.3. Fatores Essenciais de Qualidade:

4.2.3.1. Matéria-prima: a carne com que se prepara o produto deverá estar isenta de tecidos inferiores (cartilagens, ossos, hematomas, gânglios, papilas e outros), além de odores e sabores estranhos;

4.2.3.2. A carne deverá estar curada de modo uniforme e completo, permitindo o corte em fatias, uma vez esfriada;

4.2.3.3. O produto final deve estar envasado em recipiente íntegro, hermeticamente fechado e ter sido submetido a processamento térmico, previamente aprovado, estando limpo e isento de contaminações devido ao processamento ou ao envase.

4.2.4. Envase e Acondicionamento:

4.2.4.1. O produto deverá ser envasado em material adequado às condições de processamento e armazenagem, de modo que lhe confira proteção apropriada.

4.2.4.2. O produto final deverá ser acondicionado em materiais adequados às condições de armazenamento e transporte.

5. Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração:

De acordo com o Regulamento específico vigente.

6. Contaminantes:

Os resíduos orgânicos e inorgânicos devem estar ausentes e, quando presentes, em quantidades inferiores aos limites estabelecidos em regulamentação específica.

7. Considerações Gerais:

7.1. As práticas de higiene para a elaboração do produto devem estar de acordo com:

- "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para os Produtos Carnes Elaborados" (Ref. CAC/RCP 13-1976 (rev.1, 1985).

- "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para a 'Carne Fresca'" (CAC/RCP11- 1976 (ver. 1, 1993).

- "Código Internacional Recomendado de Práticas/Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos" (Ref.: (CAC/RCP 1-1969 (rev.2 -1985)- Ref. Codex Alimentarius, vol.10, 1994.

- [Portaria nº 368, de 04/09/97](#) - Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos -Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

7.1.2. Toda a Carne usada na elaboração de Corned beef deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e

Sanitária de Produtos de Origem Animal" - [Decreto nº 30.691, de 29/03/1952](#).

7.1.3. O destino do produto final deverá ser compatível com a certificação sanitária de procedência da matéria-prima.

7.1.4. O Corned Beef deverá ser tratado termicamente em conformidade com as seções 7.5 e 7.6.1 a 7.6.7 do "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para Alimentos de baixa acidez e alimentos acidificados envasados".

7.1.5. Quando da apresentação ao DIPOA dos documentos referentes à homologação do processamento térmico de produtos submetidos à esterilização comercial, as empresas devem indicar o valor de esterilização desejado, sendo que em nenhuma hipótese esse valor poderá ser inferior ao equivalente a 6 minutos a 250° F (121,1°C), com o parâmetro microbiológico  $Z = 18^{\circ} F (- 7.8^{\circ}C)$ .

7.2. Critérios Macroscópicos/Microscópicos:

O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza.

7.3. Critérios Microbiológicos:

O produto deve obedecer à legislação específica em vigor.

8. Pesos e Medidas:

Aplica-se o Regulamento vigente.

9. Rotulagem:

Aplica-se o Regulamento vigente.

## ~~ANEXO II~~

### ~~REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNE MOÍDA DE BOVINO~~

#### ~~1. Aleanee~~

##### ~~1.1. Objetivo:~~

~~Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá obedecer o produto cárneo denominado Carne Moída, obtido de massas musculares de carcaças de bovinos.~~

##### ~~1.2. Âmbito de Aplicação:~~

~~O presente regulamento refere-se ao produto Carne Moída, destinado ao comércio nacional e/ou internacional.~~

#### ~~2. Descrição~~

##### ~~2.1. Definição:~~

~~Entende-se por Carne Moída o produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de imediato resfriamento ou congelamento.~~

~~Nota: o presente regulamento aplica-se também ao produto obtido a partir da carne de búfalos.~~

##### ~~2.2. Classificação:~~

~~Trata-se de um produto cru, resfriado ou congelado.~~

##### ~~2.3. Designação (Denominação de Venda):~~

~~O produto será designado de Carne Moída, seguido de expressões ou denominações que o caracterizem de acordo com sua temperatura de apresentação e do nome da espécie animal.~~

da qual foi obtida.

É dispensável a indicação do sexo do animal.

É facultativo nomear o corte quando a Carne Moída for obtida, exclusivamente, das massas musculares que o constituem.

Exemplos:

~~Carne moída resfriada de bovino;~~

~~Carne moída congelada de búfalo;~~

~~Carne moída congelada de bovino - Capa de filé;~~

~~Carne moída congelada de bovino - Patinho.~~

3. Referências:

~~— ABNT. Associação Brasileira de Normas Técnicas. Normas ABNT - Plano de amostragem procedimento na inspeção por atributos~~

~~-03.011, NBR 5426, jan/1985.~~

~~— AOAC. Association of Official Analytical Chemists. Official methods of analysis: of the AOAC international, 42.1.03, 1995.~~

~~— BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento:~~

~~[Portaria nº 368, de 04/09/97](#). Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênicas e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Brasília:~~

~~Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.~~

~~— BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento:~~

~~Métodos Analíticos Físico-químicos para Controle de Produtos Carnêos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura - SDA. [Instrução Normativa nº 20, de 21/07/99](#), publicada no Diário Oficial da União, de 09/09/99. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1999.~~

~~— BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento:~~

~~Plano Nacional de Controle de Resíduos em Produtos de Origem Animal. [Instrução Normativa nº 42, de 20/12/99](#). Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1999.~~

~~— BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento:~~

~~Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos. [Portaria nº 371, de 04/09/97](#). Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.~~

~~— BRASIL. Ministério da Agricultura. [Decreto nº 63.526, de 04/11/68](#). Brasília: Ministério da Agricultura, 1968.~~

~~— BRASIL. Ministério da Agricultura. RHISPOA - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. [Decreto nº 30.691, de 29/03/52](#). Brasília: Ministério da Agricultura, 1952.~~

~~— BRASIL. Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. [Portaria INMETRO nº 157, de 19/08/2002](#). INMETRO, 2002.~~

~~— BRASIL. Ministério da Justiça. Código de Proteção e Defesa do Consumidor. [Lei nº 8.078, de 11/09/90](#). Brasília: Ministério da Justiça, Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor, 1997.~~

~~— BRASIL. Ministério da Saúde. Princípios Gerais para Estabelecimento de Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos.~~

~~Resolução RDC nº 12, de 02/01/01. Brasília: Ministério da Saúde, 2001.~~

~~BRASIL. Ministério da Saúde. Regulamento Técnico de Atribuição de Função de Aditivos, e seus Limites Máximos de Uso para a Categoria 8 – Carne e Produtos Carnéos. Portaria nº 1002/1004, de 11/12/98. Brasília: Ministério da Saúde, 1998.~~

~~EUROPEAN COMMUNITIES. European Parliament and Council Directive nº 95/2/EC, of 20 february 1995. Official Journal of the European Communities. Nº L61/1, 18/03/95.~~

~~FAO/OMS. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Organización Mundial de la Salud.~~

~~Codex Alimentarius. Carne y Productos Carnéos. 2ª Ed, v. 10, Roma, 1994.~~

~~ICMSF. International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Compendium of methods for microbiological examination of foods. ICMSF, 1992.~~

~~ICMSF. International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Microorganisms in foods 2. Sampling for microbiological analysis: Principles and specific applications. University of Toronto Press, 1986.~~

~~MERCOSUL. Mercado Comum do Sul. Resolução 91/94.~~

~~BRASIL. Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo. Portaria INMETRO nº 74, de 25/05/95. Brasília: INMETRO, 1995.~~

~~MERCOSUL. Mercado Comum do Sul. Resolução do Grupo Mercado Comum (GMC) 36/93. Mercosul, 1993. BRASIL. Ministério da Saúde. Regulamento Técnico sobre Embalagens e Equipamentos em contato com Alimentos. Resolução RDC ANVISA nº 91, de 11/05/2001. Brasília: Ministério da Saúde, 2001.~~

~~BRASIL. Ministério da Saúde. Regulamento Técnico sobre Embalagens e Equipamentos Metálicos em contato com Alimentos.~~

~~Portaria SVS/MS nº 28 de 18/03/1996. Brasília: Ministério da Saúde, 1996.~~

#### 4. Composição e Requisitos

##### 4.1. Composição:

##### 4.1.1. Ingredientes Obrigatórios:

~~Carnes obtidas de massas musculares esqueléticas de bovinos.~~

##### 4.1.2. Ingredientes Opcionais:

~~Água (máximo 3%)~~

##### 4.1.3. Coadjuvantes de Tecnologia:

~~Não tem.~~

##### 4.2. Requisitos:

##### 4.2.1. Características Sensoriais:

~~4.2.1.1. Textura: característica;~~

~~4.2.1.2. Cor: característica;~~

~~4.2.1.3. Sabor: característico;~~

~~4.2.1.4. Odor: característico.~~

##### 4.2.2. Característica Físico-Química:

<del>Espécie</del>	<del>Gordura (máx.)</del>
<del>Bovina</del>	<del>15%</del>

##### 4.2.3. Fatores essenciais de qualidade:

~~4.2.3.1. Matéria-prima: carne resfriada e ou congelada não se permitindo utilização de carne quente; 4.2.3.2. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc;~~

~~4.2.3.3. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada – CMS;~~

~~4.2.3.4. Permite-se a utilização de carnes industrial da matança, desde que as mesmas sejam previamente levadas, escorridas, e submetidas a processo de resfriamento ou congelamento;~~

~~4.2.3.5. O produto deverá ser obtido em local próprio para moagem, com temperatura ambiente não superior a 10°C;~~

~~4.2.3.6. A Carne Moída deverá sair do equipamento de moagem com temperatura nunca superior a 7°C (sete graus Celsius) e ser submetida, imediatamente, ao congelamento (rápido ou ultra-rápido) ou ao resfriamento;~~

~~4.2.3.7. O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação. O produtor demonstrará, junto aos órgãos competentes, os procedimentos, testes e resultados de garantia no prazo estabelecido proposto;~~

#### ~~4.2.4. Acondicionamento:~~

~~O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e transporte, de modo que lhe confirmem uma proteção apropriada.~~

#### ~~4.2.5. Armazenamento:~~

~~A carne moída resfriada deverá ser mantida à temperatura de 0°C a 4°C e a carne moída congelada à temperatura máxima de -18°C (menos dezoito graus Celsius) durante o armazenamento.~~

#### ~~5. Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração:~~

~~Não serão permitidos.~~

#### ~~6. Contaminantes:~~

~~Os resíduos orgânicos e inorgânicos devem estar ausentes, e quando presentes, em quantidades inferiores aos limites estabelecidos em regulamentação específica.~~

#### ~~7. Higiene~~

##### ~~7.1. Considerações Gerais:~~

~~7.1.1. As práticas de higiene para a elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido no "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para os Produtos Carnícos Elaborados"~~

~~{(Ref. CAC/RCP 13 -1976 (rev. 1, 1985))} do "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para a Carne Fresea"~~

~~{(CAC/RCP 11 -1976 (rev. 1, 1993))}, do "Código Internacional Recomendado de Práticas - Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos"~~

~~{(Ref.: CAC/RCP 1 -1969 (rev. 2 -1985))} - Ref. Codex Alimentarius, vol. 10, 1994.~~

~~Portaria nº 368, de 04/09/97 - Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.~~

~~7.1.2. Toda a carne usada para elaboração da Carne Moída deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RHISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - [Decreto nº 30.691, de 29/03/1952.](#)~~



## ~~7.2. Critérios Macroscópicos/Microscópicos:~~

~~O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza.~~

## ~~7.3. Critérios Microbiológicos:~~

~~Aplica-se a Legislação vigente.~~

## ~~8. Pesos e Medidas:~~

~~Aplica-se o Regulamento vigente.~~

~~8.1. A carne moída deverá ser embalada imediatamente após a moagem, devendo cada pacote do produto ter o peso máximo de 1 (um) quilograma.~~

~~8.2. Em função do destino do produto (uso hospitalar, escolas, cozinhas industriais, instituições, etc.) poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1 kg, devendo sua espessura ser igual ou menor que 15 centímetros, não sendo permitida a sua venda no varejo.~~

~~8.3. É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista.~~

## ~~9. Rotulagem:~~

~~Aplica-se o Regulamento vigente ([Portaria nº 371, de 04/09/97](#) - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).~~

~~9.1. Os dizeres "PROIBIDO O FRACIONAMENTO" deverão constar em rotulagem com caracteres destacados em corpo e cor.~~

~~9.2. Os dizeres "PROIBIDA A VENDA NO VAREJO" deverão constar em rotulagem com caracteres destacados em corpo e cor, quando as embalagens forem superiores a 1 kg.~~

## ~~10. Métodos de Análises:~~

~~[Instrução Normativa nº 20, de 21/07/99](#), publicada no Diário Oficial da União, de 09/09/99 - Métodos Analíticos para Controle de Produtos Carnes e seus Ingredientes - Métodos Físico-Químicos - SDA - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.~~

~~-AOAC Official Methods of Analysis, 42.1.03, 1995.~~

## ~~11. Amostragem:~~

~~Seguem-se os procedimentos recomendados na norma vigente.~~

~~[ANEXO II REVOGADO PELA PORTARIA SDA Nº 664, DE 30 DE SETEMBRO DE 2022](#)~~

D.O.U., 24/11/2003

REP., 03/12/2003