

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA
COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO - CONAB
DIRETORIA DE OPERAÇÕES E ABASTECIMENTO - DIRAB
SUPERINTENDÊNCIA DE OPERAÇÕES COMERCIAIS - SUOPE
GERÊNCIA DE COMERCIALIZAÇÃO DE ESTOQUES - GECOM

COMUNICADO DIRAB/SUOPE/GECOM N.º 149, DE 26.07.2010

À: TODAS AS SUREG'S, BOLSAS DE MERCADORIAS E DEMAIS INTERESSADOS.


REF: AVISO DE COMPRA DE SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL-N.º 166/2010

Tendo em vista análise técnica referente aos padrões e especificações do produto sardinha em óleo comestível, solicitamos considerar as alterações realizadas no Anexo II do aviso específico, conforme anexo.

JOÃO PAULO DE MORAES FILHO
SUPERINTENDÊNCIA DE OPERAÇÕES COMERCIAIS
SUPERINTENDENTE

ROGÉRIO COLOMBINI
DIRETORIA DE OPERAÇÕES E ABASTECIMENTO
DIRETOR

Anexo II

| | | | |
|---|--|--|---------|
|  | PADRÕES – ESPECIFICAÇÕES | 1. Número | 2. Data |
| IDENTIFICAÇÃO | | | |
| 3. Produto <p style="text-align: center; font-weight: bold;">SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL</p> | | 4. Programa <p style="text-align: center; font-weight: bold;">PROGRAMA INSTITUCIONAL</p> | |
| ESPECIFICAÇÃO | | | |
| 5. Constantes Físico-Químicas | 6. Padrão (%) | 7. Métodos Analíticos | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Água exudada/Peso Total ⁽¹⁾ - Reação de gás sulfídrico - Acidez do Óleo (em ácido oléico) | Máximo 10 % g/g Reação Negativa Máximo 2,0 % | CGAL/SDA/MAPA CGAL/SDA/MAPA CGAL/SDA/MAPA | |
| 8. Observações <ul style="list-style-type: none"> - ⁽¹⁾ Peso Total = Óleo + Pescado. - CGAL/SDA/MAPA: Coordenação Geral de Apoio Laboratorial / Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - Características Gerais: Sardinha em óleo comestível é o produto elaborado com peixe (sardinha) em bom estado de conservação e higiene, submetido a processo tecnológico adequado, envasado com cobertura (óleo comestível), em recipientes herméticos e esterilizado comercialmente. - Verificações Mínimas: Aspecto: Característico do produto. Não deve apresentar manchas, pontos escuros no músculo, fragmentos de carne, e ruptura excessiva na região ventral, e nem nadadeiras, rabo, cabeça, vísceras e escamas. - Embalagem: Não apresentar falhas que poderão comprometer a qualidade do produto, tais como: perfuração, ferrugem, estufamento e latas amassadas e não apresentar falhas na recravação e no verniz interno. - Peso Líquido Drenado: Maior ou igual a 75% do peso declarado no rótulo. - Tamanho: Os peixes (sardinha) deverão apresentar uniformidade de tamanho e forma, e estarem bem arrumados na lata. - Cor, sabor e odor: característicos de produto de boa qualidade. - Óleo comestível, ou Líquido de Cobertura: deve ser óleo comestível virgem, livre de rancidez e com as características organolépticas próprias do produto. - A sardinha deve ser proveniente de indústria que possua o Serviço de Inspeção Federal – SIF, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. | | | |
| 9. Características Microbiológicas <ul style="list-style-type: none"> - Após 10 dias de incubação a 37°C, não apresentar sinais de alterações das embalagens (estufamento, vazamento, e corrosões internas) ou quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto que evidenciam deterioração. - Após 5 dias de incubação a 55°C, de embalagem fechada, da mesma forma não apresentar sinais de alterações das embalagens, ou quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto que evidenciam deterioração. | | | |
| 10. Embalagem Latas de folhas de flandres, reembaladas em caixa de papelão ondulado, devidamente codificado (data de fabricação, prazo de validade e número de lote). | | 11. Prazo de Validade De responsabilidade do fornecedor. Contudo, exige-se um prazo mínimo de 300 (trezentos) dias, contados a partir da data do seu recebimento. | |
| 12. Elaborado por <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%; text-align: center;"> <p style="font-weight: bold; margin: 0;">PEDRO MINOL HIRATA – 34.108</p> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin: 0;"/> <p style="font-size: small; margin: 0;">Nome do Técnico / Matrícula</p> </div> <div style="width: 10%; text-align: center;"> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin: 0;"/> <p style="font-size: small; margin: 0;">Assinatura</p> </div> <div style="width: 45%; text-align: center;"> <p style="font-weight: bold; margin: 0;">SUFIS/GECOQ</p> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin: 0;"/> <p style="font-size: small; margin: 0;">Lotação</p> </div> </div> | | | |