## DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 30/04/2020 | Edição: 82 | Seção: 1 | Página: 15

Órgão: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/Secretaria de Defesa Agropecuária/Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal

## INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 28 DE ABRIL DE 2020

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os arts. 21 e 63 do Anexo I do Decreto nº 10.253, de 20 de fevereiro de 2020, tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e o que consta do processo eletrônico nº 21000.024067/2020-61, resolve:

Art. 1º O Anexo I da Instrução Normativa n° 4, de 31 de março de 2000, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"4.2.4	
--------	--

c) A carne mecanicamente separada que for congelada, deverá ser em blocos com espessura máxima de 15 cm, congelada logo após o processo de separação mecânica e conservada em temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

....." (NR)

"4.2.8. Características Físico-Químicas

Proteína (Mínima): 12%

Gordura (Máximo): 30%

Teor de Cálcio (Máximo): 1,5% (Base Seca)

Diâmetro dos Ossos: no mínimo 98% das partículas ósseas devem passar em peneira com malha nominal de 0,5 mm. Nenhuma partícula óssea poderá ser retida em peneira com malha nominal de 0,85 mm

Índice de peróxido (máximo): 1 mEq KOH por kg de gordura." (NR)

"5.4. Critérios Microbiológicos: Tendo-se em vista as características distintas de elaboração, a Carne Mecanicamente Separada, deverá obedecer às seguintes características:

Microrganismo	Categoria	Critério Aceitação	Método de análises
S. aureus (UFC/g)	07	n=5, c=2 m=5x10 <sup>2</sup> M=5x10 <sup>3</sup>	APHA- 1992, ou FDA 7th Ed., 1992.
Clostridium perfringens (UFC/g)	07	n=5, c=2 m=1x10 <sup>2</sup> M=1x10 <sup>3</sup>	FDA 7th Ed., 1992.

"NR

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor em 1º de junho de 2020.

JOSÉ GUILHERME TOLLSTADIUS LEAL

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.