

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 32, DE 3 DE DEZEMBRO DE 2010
Publicada no Diário Oficial da União de 7 de dezembro de 2010
Seção 1 – Páginas 15 e 16

O Secretário Substituto de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no uso das atribuições que lhe conferem os arts. 10 e 42 do Anexo I do Decreto nº 7.127, de 4 de março de 2010, tendo em vista o disposto na Instrução Normativa no 8, de 11 de março de 2009, e o que consta do Processo no 21000.007847/2010-75, resolve:

Art. 1º Estabelecer os parâmetros para avaliação do Teor Total de Água Contida nos Cortes de Frangos, resfriados e congelados, na forma dos Anexos I, II, III, IV e V à presente Instrução Normativa.

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

Art. 3º Fica revogada a Instrução Normativa nº 12, de 26 de julho de 2010.

JOSÉ GUILHERME TOLLSTADIUS LEAL

ANEXO I – Parâmetros para avaliação do teor total de água contida em peito e em meio peito de frango

Parâmetros	Limite inferior	Limite superior
Umidade	67,16%	75,40%
Proteína	17,81%	22,05%
Relação Umidade/Proteína	3,28	3,92

ANEXO II – Parâmetros para avaliação do teor total de água contida em carne do peito de frango sem pele

Parâmetros	Limite inferior	Limite superior
Umidade	73,36%	75,84%
Proteína	21,05%	24,37%
Relação Umidade/Proteína	3,03	3,55

ANEXO III – Parâmetros para avaliação do teor total de água contida em coxa de frango

Parâmetros	Limite inferior	Limite superior
Umidade	65,33%	72,69%
Proteína	14,40%	17,96%
Relação Umidade/Proteína	3,83	4,71

ANEXO IV – Parâmetros para avaliação do teor total de água contida em sobrecoxa de frango

Parâmetros	Limite inferior	Limite superior
Umidade	61,09%	70,97%
Proteína	13,50%	18,18%
Relação Umidade/Proteína	3,64	4,72

ANEXO V – Parâmetros para avaliação do teor total de água contida em coxa com sobrecoxa de frango

Parâmetros	Limite inferior	Limite superior
Umidade	62,82%	70,70%
Proteína	14,36%	18,08%
Relação Umidade/Proteína	3,59	4,67