

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 12, DE 26 DE JULHO DE 2010

Publicada no Diário Oficial da União de 27 de julho de 2010
Seção 1 – Página 8

O Secretário 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 no Decreto no 30.691, de 29 de março de 1952, no Decreto no 5.741, de 30 de março de 2006, na Portaria SDA no 210, de 10 de novembro de 1998, na Resolução no 1, de 9 de janeiro de 2003, na Portaria no 45, de 22 de março de 2007, na Instrução Normativa MAPA no 8, de 11 de março de 2009, e o que consta do Processo no 21000.002074/2010-31, 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 e II à presente Instrução Normativa.

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

Art. 3º Fica revogada a Instrução Normativa SDA no 9, de 4 de maio de 2010.

Francisco Sérgio Ferreira Jardim

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