SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

RELAÇÃO DE INOVAÇÕES TECNOLÓGICAS QUE RECEBERAM TERMO DE NÃO OBJEÇÃO DO DIPOA/SDA/MAPA

NÚMERO DO PROCESSO ADMINISTRATIVO	NÚMERO DO TERMO DE NÃO OBJEÇÃO	DATA DA EMISSÃO DO TERMO DE NÃO OBJEÇÃO	IDENTIFICAÇÃO DA TECNOLOGIA	FINALIDADE	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS BÁSICAS	CONDICIONANTES ADICIONAIS
70500.003524/2015-91	*1/2017*	*18/08/2017*	***Aplicação de vapor de água de grau culinário sobre a superfície de carcaças bovinas durante o processo de abate.***	*Descontaminação da superfície de carcaças bovinas na linha de abate, como medida de controle de patógenos complementar às previstas nos programas de autocontrole do estabelecimento.*	*• Temperatura do vapor entre 83°C e 94°C;* *• Pressão na linha de vapor entre 7 e 10 psi;* *• Aplicação direta ou com sucção (pressão do vácuo 10 inHg);* *• Utilização de filtro de linha para obtenção de vapor de grau culinário.*	*• Atualização dos programas de autocontrole do estabelecimento;* *• Atualização do processo de registro do produto no sistema do DIPOA;* *• Aprovação processo de reforma/ampliação junto à área competente do MAPA.*
21000.014913/2018-11	*1/2018*	*28/08/2018*	***Aplicação de solução de ácido lático (INS 270) sobre a superfície de carcaças bovinas durante o processo de abate.***	*Coadjuvante de tecnologia, na função de agente de controle de microrganismos na superfície de carcaças de bovinos nos abatedouros frigoríficos, como medida de controle microbiológico complementar às previstas nos programas de autocontrole dos estabelecimentos.*	***Produto :*** *• Solução de ácido lático em água potável com concentração máxima de 5%;* ***Aplicação :*** *• Temperatura máxima da solução: 55°C;* *• Por meio de sistema automático de pulverização ou nebulização, capaz de manter a concentração e a temperatura da solução estáveis, além da uniformidade de aplicação;* *• Em ambiente controlado (cabine; box; ou equivalente),localizado no final da linha de abate, imediatamente antes da etapa de resfriamento das carcaças;*	*• A aplicação do ácido lático não deverá ser realizada em carcaças com contaminação fecal visível;* *• A aplicação do ácido lático não deve provocar alterações organolépticas perceptíveis e permanentes na carne;* *• Validação da tecnologia nas condições específicas de cada indústria. No protocolo de validação, entre outras informações, deverá constar claramente o objetivo do uso da tecnologia (Ex.: prevenção, redução e/ou eliminação de microrganismos deteriorantes ou de patógenos específicos) e o nível de redução considerado como limite crítico do processo;* *• A carcaça bovina ou seus produtos somente poderão ser exportados para países que aceitem este tipo de aplicação. Compete à empresa fornecer os subsídios para certificação oficial relacionada com as exigências de mercados externos, quanto às possíveis restrições ao uso dos descontaminantes;* *• Atualização dos programas de autocontrole do estabelecimento;* *• Atualização do processo de registro do produto no sistema do DIPOA;* *• Aprovação de processo de reforma/ampliação junto à área competente do MAPA.*
21028.011834/2017-69	*2/2018*	*22/11/2018*	***Produção de queijo não maturado em circuito fechado, com acondicionamento em embalagem cartonada***	*Inovação em processo de fabricação.*	*• Produção, tratamento térmico e envase do produto em circuito fechado;* *• Acondicionamento em embalagem cartonada ;* *• Conservação sob refrigeração.*	*• Atualização dos programas de autocontrole do estabelecimento;* *• Aprovação do registro do produto pela DREP/CGI/DIPOA, por meio do sistema eletrônico do DIPOA;* *• Aprovação processo de reforma/ampliação e meomorial econômico e sanitário junto à área competente do MAPA.*
21000.001987/2018-97	*1/2019*	*20/03/2019*	***Maturação de carne bovina a seco ("Dry-Aged").***	*Inovação em processo de fabricação.*	*• Maturação de cortes de carne bovina sem embalagem e sob refrigeração em câmara fria, de forma que todas as superfícies das peças fiquem expostas à circulação de ar.* *• Parâmetros de controle do processo (*):* *◦Tempo de maturação: entre 21 e 45 dias.* *◦ Fluxo de ar: entre 0,5 e 2,0 m/s;* *◦ Umidade relativa do ar: entre 75% e 85%;* *◦ Temperatura da carne: entre 0° e 4°C;* *◦ Temperatura da câmara: entre 0° e 4°C.* *(*)Os limites descritos para os parâmetros de controle do processo servem apenas como referência, podendo ser alterados para obtenção das características desejadas para o produto.*	*• Atualização dos programas de autocontrole do estabelecimento;* *• O registro do produto no sistema eletrônico do DIPOA deve passar por análise prévia da DREP/CGI/DIPOA;* *• Aprovação processo de reforma/ampliação e memorial econômico e sanitário junto à área competente do MAPA;* *• O produto resultante da aplicação da inovação do processo de fabricação deve obedecer aos padrões de identidade e qualidade conforme legislação vigente;* *• Validação da tecnologia nas condições específicas de cada estabelecimento industrial. No protocolo de validação, entre outras informações, deverão constar claramente os limites adotados para os parâmetros de controle do processo e as análises (sensoriais e instrumentais) que serão realizadas para comprovar os efeitos do processo de maturação no produto;* *• Em caso de exportação, compete ao fabricante fornecer os subsídios para certificação oficial relacionada com as exigências de mercados externos, quanto às possíveis restrições a produtos fabricados mediante uso desta tecnologia.*

Última atualização: 25/03/2019