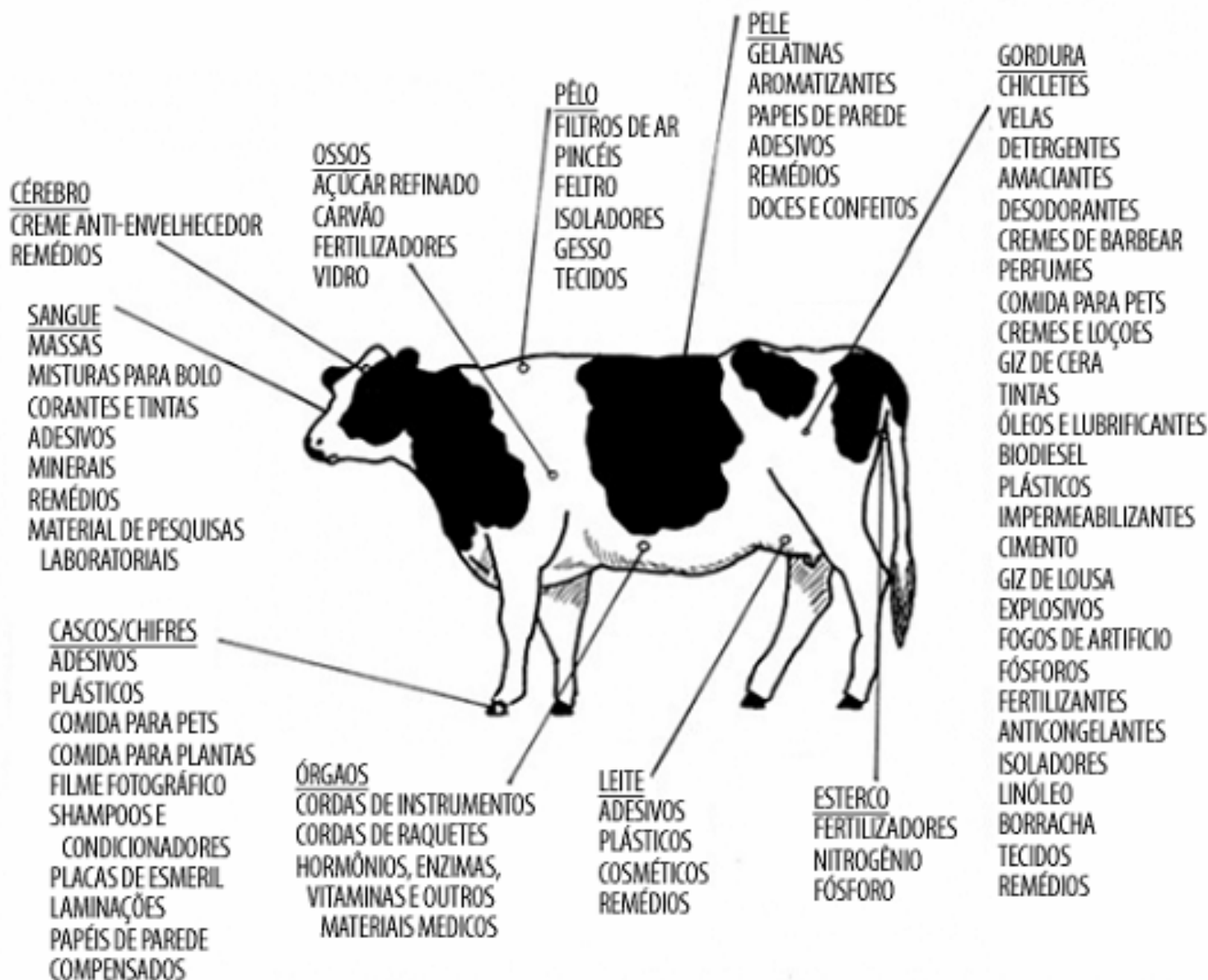


TECNOLOGIA DE PROCESSAMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

3.11-Processamento tecnológico de subprodutos da indústria de carnes: gorduras comestíveis, não comestíveis e demais subprodutos.

Prof. Dr. Estevão Martins de Oliveira

PRODUTOS À BASE DE GADO



3.11-Processamento tecnológico de subprodutos da indústria de carnes: gorduras comestíveis, não comestíveis e demais subprodutos.

- **CAPÍTULO V - GRAXARIA**

- **SEÇÃO I – Generalidades**

- Art. 262 – Art. 265

- **SEÇÃO II Produtos Gordurosos Comestíveis**

- Art 266 – Art 306

- **SEÇÃO III – Produtos gordurosos não comestíveis**

- Art 307 – Art 315

- **SEÇÃO IV Subprodutos não comestíveis**

- Art 316 – Art 339

- **CAPÍTULO VI – CONSERVAS**

- Art 364 – Art 437

- **CAPITULO VII –PESCADO E DERIVADOS**

- **SEÇÃO I PESCADO**

- **SEÇÃO II DERIVADO DO PESCADO**

- **SEÇÃO III PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS DE PESCADO**

a) Gorduras de bovinos

Art. 271 - Entende-se por "gordura bovina" o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos de bovino, tanto cavitários (visceral, mesentérico, mediastinal, perirrenal e pélvico), como de cobertura (esternal, inguinal e subcutâneo), previamente lavados e triturados. Deve enquadrar-se nas seguintes especificações:

- 1 - ponto de fusão final entre 49°C (quarenta e nove graus centígrados) e 51°C (cinquenta e um graus centígrados);
- 2 - acidez na fábrica até 2ml (dois mililitros) de soluto alcalino normal em 100 g (cem gramas) de gordura;
- 3 - ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor;
- 4 - umidade e resíduos até 1% (um por cento) no máximo;

Parágrafo único - Somente pela extração da estearina, o produto definido neste artigo pode ser destinado à fins comestíveis (oleína).

Art. 272 - Entende-se por "oleína" o produto gorduroso comestível resultante da separação da estearina existente na gordura bovina, por prensagem ou por outro processo aprovado pelo D.I.P.O. A. Deve se enquadrar nas seguintes especificações:

§ 1º - 1 - ponto de fusão final não superior a 42°C (quarenta e dois graus centígrados);

2 - acidez no estabelecimento produtor 2 ml (dois mililitros) de soluto normal alcalino em 100g (cem gramas) do produto;

3 - ausência de ranço (Kreis) ao sair do estabelecimento produtor;

4 - isento de substâncias estranhas;

5 - umidade: no máximo 0,5% (meio por cento);

6 - odor e sabor agradáveis;

7 - presença de revelador.

§ 2º - Considera-se fraude a adição de óleos ou gorduras estranhas.

Art. 273 - Entende-se por "estearina" o resíduo que resulta da extração da oleína; deve enquadrar-se nas seguintes especificações:

- 1 - acidez no estabelecimento produtor 2ml (dois mililitros) em soluto alcalino normal em 100 (cem) gramas do produto;
- 2 - ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor;
- 3 - ponto de fusão final não superior a 45°C (quarenta e cinco graus centígrados);
- 4 - umidade e resíduos até 1% (um por cento) no máximo;
- 5 - presença de revelador.

Art. 274 - Entende-se por "gordura caracu" o produto obtido pela fusão da gordura contida na medula dos ossos longos. Deve enquadrar-se nas seguintes especificações:

- 1 - ponto de fusão final não superior a 45°C (quarenta e cinco graus centígrados);
- 2 - acidez na fábrica até 2ml (dois mililitros) de soluto alcalino normal em 100g (cem gramas) de gordura;
- 3 - ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor;
- 4 - umidade e resíduos até 1% (um por cento) no máximo;
- 5 - presença de revelador.

Parágrafo único - É considerado fraude a adição de gorduras estranhas à matéria própria ao produto.

b) Gorduras de suínos

Art. 278 Entende-se por banha, genericamente, o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos ou de matérias-primas outras como definido neste Regulamento.

§1º - É proibido no fabrico da banha o emprego de ossos da cabeça, órgãos das cavidades torácicas e abdominal, de gorduras rançosas ou com outros defeitos, de restos de produtos tratados por via úmida, de amídalas, de pálpebras, de gorduras de raspagem, de retenção nas "piletas" ou semelhantes, sendo proibido também, o aproveitamento de carcaças e partes de carcaças condenadas pela Inspeção Federal. Os tecidos adiposos devem estar razoavelmente isentos de tecidos musculares e de sangue.

Art. 279 - A banha se classifica em:

- a. banha;
- b. banha refinada;
- c. banha comum;
- d. banha comum refinada.

Art. 280 - Entende-se por "banha" o produto obtido pela fusão exclusiva de tecidos adiposos frescos de suínos inclusive quando procedentes de animais destinados a aproveitamento condicional pela Inspeção Federal, em autoclaves sob pressão, em tachos abertos de dupla parede em digestores a seco, ou por outro processo aprovado pelo D.I.P.O.A., e tão-somente submetido à sedimentação, filtração e eliminação da

umidade.

Parágrafo único - Permite-se para o produto referido neste artigo a cristalização da gordura em batedores abertos de dupla parede com circulação de água fria ou outro processo adequado.

Art. 281 - A "Banha" deve satisfazer às seguintes especificações:

- 1 - cor branca ou branco-creme;
- 2 - inodora ou com odor a torresmo;
- 3 - textura homogênea ou ligeiramente granulada;
- 4 - umidade e resíduos - 1% (um por cento) no máximo;
- 5 - acidez no estabelecimento produtor 1 ml (um mililitro) em soluto alcalino normal por cento, no máximo;
- 6 - ausência de ranço (Kreis).

Art. 282 - Entende-se por "banha refinada" o produto obtido exclusivamente pela fusão dos tecidos adiposos frescos de suínos, inclusive quando procedentes de animal destinado a aproveitamento condicional pela Inspeção, em autoclaves sob pressão, em tachos abertos de dupla parede, em digestores a seco, ou por outro processo aprovado pelo D.I.P.O.A., submetido a beneficiamento subsequente: classificação, desodorização parcial, filtração e eliminação da umidade, além da cristalização em batedores abertos de dupla parede com circulação de água fria, sob ação de rolo frigorífico, pelo processo "votator" ou por outro aprovado pelo D.I.P.O.A.

Parágrafo único - A banha refinada deve satisfazer às seguintes especificações:

- 1 - cor branca;
- 2 - odor levemente a torresmo;
- 3 - textura - pasta homogênea ou ligeiramente granulada;
- 4 - umidade e resíduos 0,5% (meio por cento) no máximo;
- 5 - acidez no estabelecimento produtor 2m (dois mililitros) em soluto alcalino normal por cento, no máximo;
- 6 - ausência de ranço (Kreis).

Art. 282 -A - Entende-se por "banha comum" o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos, de mistura com ossos, pés, recortes de bochechas, aparas de carne e línguas, lábios, focinhos, rabos, traquéia, pâncreas, recortes de produtos curados de suínos, esôfagos, torresmos, gordura e de decantação de tecidos adiposos de suínos, gordura de cozinhamento e inclusive essas mesmas matérias-primas quando procedentes de animais destinados a esse aproveitamento pela Inspeção.

§ 1º - Permite-se o beneficiamento da banha comum de acordo com as técnicas previstas neste Regulamento, quando o produto será designado "banha comum refinada".

§ 2º - A banha comum ou a banha comum refinada, devem obedecer às seguintes especificações:

- 1 - cor branca ou branco-mate;
- 2 - odor a torresmo;
- 3 - textura: pasta homogênea ou ligeiramente granulada;
- 4 - umidade e resíduos - 1% (um por cento) no máximo;
- 5 - acidez no estabelecimento produtor 3ml (três mililitros) em soluto alcalino normal por cento, no máximo
- 6 - ausência de ranço (Kreis).

Art. 293 - Entende-se por "unto fresco ou gordura de porco em rama" a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório dos rins e de outras vísceras, devidamente prensadas.

Art. 294 - O "unto" ou "gordura de porco em rama" deve satisfazer às seguintes especificações:

- 1 - ausência de ranço ao sair do estabelecimento do produtor;
- 2 - isento de manchas e coágulos sanguíneos e de tecido muscular;
- 3 - não apresentar defeitos de manipulação ou de higiene;
- 4 - boa apresentação comercial, em embalagem que proteja o produto do contato com substâncias estranhas e de contaminações.

Art. 295 - Entende-se por "toucinho fresco" o panículo adiposo dos suínos ainda com a pele.

§ 1º - Quando submetido à frigorificação, será designado "toucinho frigorificado".

§ 2º - Quando tratado pelo sal (cloreto de sódio) apresentando incisões mais ou menos profundas na sua camada gordurosa será designado "toucinho salgado".

§ 3º - Esses produtos devem satisfazer às seguintes especificações:

- 1 - ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor;
- 2 - isentos de manchas amareladas ou coágulos sangüíneos;
- 3 - apresentação comercial em embalagem que os proteja do contato com substâncias estranhas e de contaminações.

§ 4º - É proibido o emprego de antioxidantes diretamente no produto ou no sal usado no seu preparo.

c - Compostos

Art. 296 - Entende-se por "composto", o produto obtido pela mistura de gorduras e óleos comestíveis, de origem animal ou vegetal.

Parágrafo único - As gorduras de origem animal a empregar na elaboração de compostos não poderão ter ponto de fusão superior a 47°C (quarenta e sete graus centígrados).

Art. 298 - Distinguem-se os seguintes compostos:

a. compostos de gordura bovina - quando óleos vegetais forem associados à oleína, na proporção mínima de 25% (vinte e cinco por cento);

b. composto de gordura de porco - quando a banha entre em quantidade não inferior a 30% (trinta por cento);

c. compostos vegetais - quando aos óleos vegetais se adicione oleína, em proporção inferior a 25% (vinte e cinco por cento);

d. compostos para confeitaria - quando se misturam gorduras e óleos comestíveis, hidrogenados ou não. Deve ter um ponto de fusão final máximo 47°C (quarenta e sete graus centígrados), teor de umidade máxima de 10% (dez por cento) e características físico-químicas segundo a fórmula aprovada.

Art. 299 - É proibido o emprego de corantes nos compostos, ainda mesmo que para uniformizar a tonalidade de coloração.

Art. 300 - Permite-se o emprego de matérias-primas hidrogenadas no preparo de compostos, bem como de antioxidantes, de emulsificantes e de outros aditivos autorizados pelo D.I.P.O.A ., mediante declaração no rótulo.

§ 1º - Tolerar-se a adição, ao composto para confeitaria, de gordura hidrogenada de bovino na proporção máxima de 20% (vinte por cento).

§ 2º - A gordura bovina e a gordura vegetal só poderão ser submetidas à hidrogenação depois de previamente misturadas.

§ 3º - Nos casos deste artigo, o composto pronto para consumo não pode conter catalisador (níquel) em proporção superior a que se permite para as matérias-primas isoladamente, isto é, 1:250. 000 (um para duzentos e cinqüenta mil); a quantidade do catalisador no produto pronto para consumo será proporcional à quantidade de matéria-prima hidrogenada empregada.

Art. 301 - Nos compostos é obrigatório o emprego de reveladores como o óleo de gergelim na proporção de 5% (cinco por cento) ou outros aprovados pelo D.I.P.O.A.

Art. 301 - Nos compostos é obrigatório o emprego de reveladores como o óleo de gergelim na proporção de 5% (cinco por cento) ou outros aprovados pelo D.I.P.O.A.

Art. 302 - Os compostos devem satisfazer às seguintes especificações:

- 1 - pasta homogênea;
- 2 - acidez máxima no estabelecimento produtor de 1 ml (um mililitro) em 100g (cem gramas) de matéria gorda;
- 3 - umidade e resíduos, no máximo 1% (um por cento);
- 4 - ausência de ranço ao sair do estabelecimento, produtor bem como de odor ou sabor indicando decomposição hidrolítica dos ácidos gordos de baixo peso molecular;
- 5 - ponto de fusão final não superior a 42°C (quarenta e dois graus centígrados) exceção feita para o "composto para confeitaria".

Parágrafo único - Os compostos que não se enquadrem nas especificações deste Regulamento devem ser considerados impróprio para o consumo e tratados como o previstos para os produtos gordurosos não comestíveis.

Rendimento aproximado de vários itens obtidos da carne animal

Item	bovino	ovino	Suíno
Fígado kg	455	45	100
Carcaça kg	273	23	70
Retalhos kg	190	16	56
Couro/pele kg	36	7	-
Gordura comestível kg	50	4	16
Sangue kg	18	2	4
Gordura, osso, e retalhos não comestíveis	80	10	8
Conteúdo estomacal, shrink	64	5	12

Produtos gordurosos não comestíveis

Art. 307 - Entende-se por "produtos gordurosos não comestíveis", todos aqueles obtidos pela fusão de partes e tecidos não empregados na alimentação humana, bem como de carcaças, partes de carcaça, órgãos e vísceras, que forem rejeitados pela Inspeção Federal.

Parágrafo único - São também considerados produtos gordurosos não comestíveis, os obtidos em estabelecimentos que não dispõem de instalações e equipamento para elaboração de gorduras comestíveis.

Art. 308 - Os produtos gordurosos não comestíveis, são genericamente denominados "Sebo", seguindo-se à especificação da espécie animal de que procedem: quando procedentes de suíno serão designados "Graxa Branca".

Art. 309 - O sebo bovino terá dois tipos:

a- sebo bovino nº 1; b. sebo bovino nº 2;

§ 1º - São características do sebo bovino nº 1:

1 - acidez inferior a 10 ml (dez mililitros) em s.n.º

2 - textura homogênea;

3 - tonalidade creme, quando fundido;

4 - no máximo 1% (um por cento) de umidade;

5 - odor característico;

§ 2º - São características do sebo bovino nº 2:

1 - acidez superior a 10 ml (dez mililitros) em s.n.º

2 - aspecto granuloso e com partes ainda fluídas;

3 - tonalidade amarelo-escura ou alaranjada, com áreas de intensidade variável: coloração avermelhada quando fundido;

4 - máximo 1% (um por cento) de umidade;

5 - odor característico e bastante pronunciado.

Art. 310 - Os produtos gordurosos não comestíveis serão desnaturados pelo emprego de fluoresceína, brucina e óleos minerais, de acordo com instruções do D.I.P.O.A.

Art. 311 - Todos os produtos condenados devem ser conduzidos à seção dos digestores, evitando-se sua passagem por salas onde sejam elaborados ou manipulados produtos comestíveis.

Art. 312 - As carnes e produtos condenados serão inutilizados sob vigilância de funcionário da Inspeção Federal, em cuja presença deve ser fechada a abertura inferior do digestor e efetuado seu carregamento. Em seguida presenciará o fechamento da abertura superior e verificará o funcionamento do aparelho, que deve trabalhar sempre com quarenta (40) libras de pressão mínima.

§ 1º - A duração do tratamento deve obedecer ao critério da Inspeção Federal, de acordo com a quantidade e espécie do produto a esterilizar ou destruir.

§ 2º - Quando a inutilização exigir largo espaço de tempo, não sendo possível a permanência do funcionário encarregado da Inspeção Federal, os digestores serão fechados, quer na abertura do carregamento, quer na saída dos resíduos, com selos que só poderão ser colocados e retirados em presença do funcionário.

Art. 313 - É obrigatório o aproveitamento de carcaças, partes de carcaças e órgãos de animais condenados, varredura em geral, restos e recortes de todas as seções do estabelecimento, para o preparo de subprodutos não comestíveis.

SEÇÃO IV

Subprodutos não comestíveis

Art. 316 - Entende-se por "subproduto não comestível" todo e qualquer resíduo devidamente elaborado, que se enquadre nas denominações e especificações deste Regulamento.

Parágrafo único - Permitem-se denominações de fantasia mediante declaração nos rótulos, dos componentes de produto, qualitativa e quantitativamente.

Art. 317 - Entende-se por "alimento para animais" todo e qualquer subproduto industrial usado na alimentação de animais, tais como:

- 1- farinha de carne;
- 2- farinha de sangue;
- 3- sangue em pó;
- 4- farinha de ossos crus;
- 5- farinha de ossos autoclavados;
- 6- farinha de osso degelatinizados;
- 7- farinha de fígado;
- 8- farinha de pulmão;
- 9- farinha de carne e ossos;
- 10- rações preparadas.

Art. 318 - Entende-se por "farinha de carne" o subproduto obtido pelo cozimento em digestores a seco de restos de carne de todas as seções, de recortes e aparas diversas que não se prestem a outro aproveitamento, bem como de carcaças, partes de carcaça e órgãos rejeitados pela Inspeção Federal, a seguir desengordurado por prensagem ou centrifugação e finalmente triturado.

§1º - O subproduto de que trata este artigo deve conter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de proteína; no máximo 10% (dez por cento) de umidade e no máximo 10% (dez por cento) de gordura.

§2º - É proibido a mistura de pêlos, cerdas, cascos, chifres, sangue, fezes e conteúdo estomacal à matéria-prima destinada ao preparo de farinha de carne.

Art. 319 - Entende-se por "farinha de sangue" o subproduto industrial obtido pelo cozimento a seco do sangue dos animais de açougue, submetido ou não a uma previa prensagem ou centrifugação e posteriormente triturado.

Parágrafo único - A farinha de sangue deve conter no mínimo 80% (oitenta por cento) de proteína e no máximo 10% (dez por cento) de umidade.

Art. 320 - Entende-se por "sangue em pó" o subproduto industrial obtido pela desidratação do sangue por processos especiais".

§ 1º - Permite-se, quando necessário, a adição de anticoagulantes, mediante aprovação prévia pelo D.I.P.O.A.

§ 2º - O subproduto referido no presente artigo deve conter no mínimo 85% (oitenta e cinco por cento) de proteína e no máximo 8% (oito por cento) de umidade.

Art. 321 - Entende-se por "farinha de ossos crus" o subproduto seco e triturado, resultante do cozimento na água, em tanques abertos, de ossos inteiros após a remoção de gordura e do excesso de outros tecidos.

Parágrafo único - A "farinha de ossos crus" deve conter no mínimo 20% (vinte por cento) de proteínas e 40% (quarenta por cento) de proteína e 40% (quarenta por cento) de fosfatos.

Art. 322 - Entende-se por "farinha de ossos autoclavados" o subproduto obtido pelo cozimento de ossos em vapor sob pressão, secado e triturado.

Parágrafo único - O subproduto de que trata este artigo deve conter no máximo 25% (vinte e cinco por cento) de proteínas e no mínimo 55% (cinquenta e cinco por cento), de cinzas.

Art. 322-A - Entende-se por "farinha de ossos degelatinizados" o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento de ossos, após a remoção de gordura e outros tecidos, em vapor sob pressão, resultante do processamento para obtenção de cola ou gelatina.

Parágrafo único - A farinha de ossos degelatinizados deve conter no máximo 10% (dez por cento) de proteína e 5% (cinco por cento) de gordura e no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de fosfato de cálcio.

Art. 322-B - Entende-se por "farinha de fígado" o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento a seco de fígados, rins, pulmões, baços e corações, previamente desengordurados.

Parágrafo único - O subproduto de que trata este artigo deve conter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de proteínas e no máximo 10% (dez por cento) de umidade.

Art. 322-C - Entende-se por "farinha de pulmão" o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento a seco de pulmões.

Parágrafo único - O subproduto de que trata este artigo deve conter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de proteína, no máximo 10% (dez por cento) de umidade e 10% (dez por cento) de gordura.

Art. 322-D - Entende-se por "farinha de carne e ossos" o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento a seco de recortes em geral, aparas, resíduos e limpeza decorrentes das operações nas diversas seções; ligamentos mucosas, fetos e placentas, orelhas e pontas de cauda; órgãos não comestíveis ou órgãos e carnes rejeitados pela Inspeção Federal, além de ossos diversos.

§ 1º - A farinha de carne e ossos deve conter no mínimo 40% (quarenta por cento) de proteína, no máximo 10% (dez por cento) de umidade, no máximo 10% (dez por cento) de gordura.

§ 2º - É proibido a mistura de pêlos, cerdas, cascos, chifres, sangue, fezes e conteúdo estomacal à matéria-prima destinada ao preparo da farinha de carne e ossos.

Art. 323 - Considera-se "ração preparada" toda e qualquer mistura em proporções adequadas de produtos diversos destinados á alimentação de animais que tenha também em sua composição subprodutos designados neste Regulamento como "alimento para animais".

Parágrafo único - A juízo do D.I.P.O.A., poderá ser permitido o aproveitamento de outras matérias-primas (vísceras, cerdas, penas, conteúdo do estômago) na elaboração de subprodutos destinados a rações preparadas.

Art. 324 - Quando a composição do "alimento para animais" não se enquadrar nas especificações ou fórmulas aprovadas, permite-se sua correção pela mistura com outras partidas e após homogeneização perfeita.

Art. 325 - Entende-se por "adubo" todo e qualquer subproduto que se preste como fertilizante, depois de cozido, secado e triturado.

Parágrafo único - Estes subprodutos devem ser sempre submetidos a uma temperatura mínima de 115 a 125°C (cento e quinze a cento e vinte cinco graus centígrados), pelo menos por uma hora, quando elaborados por aquecimento a vapor e a uma temperatura mínima de 105°C (cento e cinco graus centígrados), pelo menos por quatro horas, quando pelo tratamento a seco.

Art. 327 - Entende-se por "adubo de sangue com superfosfato" o subproduto resultante do aproveitamento do sangue, integral ou não, por adição de superfosfato em quantidade conveniente.

Parágrafo único - Este subproduto deve ter declarado no rótulo sua composição qualitativa e quantitativa.

Art. 328 - Entende-se por "cinza de ossos" o subproduto resultante da queima de ossos em recipiente aberto, devidamente triturado, deve conter, no mínimo 15% (quinze por cento) de fósforo.

Art. 329 - Permite-se o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transporte, desde que o estabelecimento disponha de instalações adequadas para esse aproveitamento.

Parágrafo único - Em tal caso o conteúdo do aparelho digestivo dos animais abatidos deve receber o mesmo tratamento.

Art. 330 - Entende-se por "tancage" o resíduo de cozimento de matérias-primas em autoclaves sob pressão, seco e triturado.

Art. 331 - Entende-se por "crackling" o resíduo das matérias-primas trabalhadas em digestores a seco, antes de sua passagem pelo moinho.

Art. 332 - Entende por "água residual do cozimento" a parte líquida obtida pelo tratamento de matérias-primas em autoclaves sob pressão.

§ 1º - Permite-se seu aproveitamento depois de escoimado da gordura, evaporado e concentrado, secado ou não como matéria-prima a ser incorporada a alimento para animais ou para fins industriais.

§ 2º - Este produto, quando seco, deve conter no máximo 3% (três por cento) de gordura, no máximo 10% (dez por cento) de umidade e no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) de proteína.

Art. 334 - Permite-se a adição de conservadores à bile depois de filtrada quando o estabelecimento não tenha interesse de concentrá-la.

§ 1º - Entende-se por "bile concentrada" o subproduto resultante da evaporação parcial da bile fresca.

§ 2º - A bile concentrada deve conter no máximo 25% (vinte e cinco por cento) de umidade e no mínimo 40% (quarenta por cento) de ácidos biliares totais.

Art. 335 - Entende-se por "óleo de mocotó" o subproduto extraído das extremidades ósseas dos membros de bovinos depois de retirados os cascos, após cozimento em tanques abertos ou em autoclaves sob pressão, separado por decantação e posteriormente filtrado ou centrifugado em condições adequadas.

Parágrafo único - O óleo de mocotó deve satisfazer às seguintes características:

- 1 - cor amarelo-claro ou amarelo-âmbar;
- 2 - menos de 1% (um por cento) entre impurezas e umidade;
- 3 - acidez em s.n. % de 5 ml (cinco mililitros) no máximo;
- 4 - ausência de ranço;
- 5 - ligeira turvação;
- 6 - não conter substâncias estranhas, outros óleos animais ou óleos vegetais.

Art. 336 - As cerdas, crinas e pêlos serão lavados em água corrente, submetidos a tratamento em água quente e a seguir devidamente secados.

Art. 337 - Entende-se por "chifre" a camada córnea dos chifres dos bovinos.

§ 1º - Os chifres devem ser deslocados de sua base de inserção depois de previamente mergulhados em água quente pelo tempo necessário (em média trinta minutos a setenta graus centígrados), para melhor facilidade de sua retirada.

§ 2º - Os chifres devem ser mantidos em depósitos não muito quentes, secos e bem ventilados.

§ 3º - A base de inserção da camada córnea, será designada "sabugo de chifre".

§ 4º - Os sabugos de chifre constituem matéria-prima para fabrico de cola e de outros produtos.

Art. 338 - Entende-se por "casco" a camada córnea que recobre a extremidade dos membros.

Parágrafo único - Os chifres e cascos depois de dessecados pelo calor e triturados constituem a "farinha de chifres" ou a "farinha de cascos" ou ainda a "farinha de chifres e cascos" quando misturados.

Art. 339 - Os "tendões e vergas", tão prontamente quanto possível, devem ser submetidos á congelação, dessecados ou convenientemente tratados por água de cal ou ainda por processo aprovado pelo D.I.P.O.A.