



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO DA 10ª REGIÃO MILITAR
(REGIÃO MARTIM SOARES MORENO)**

EDITAL DA CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2025
(Processo Administrativo NUP 64305.044323/2024-49)

Chamada Pública nº 01/2025 para aquisição de alimentos de agricultores familiares e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, por dispensa de licitação, com fulcro no art. 4º da Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, regulado pelo Decreto nº 11802, de 28 de novembro de 2023, e na Resolução GGPAB nº 3, de 14 de junho de 2022, publicada no DOU nº 114, de 20 de junho de 2022.

O Comando da 10ª Região Militar, pessoa jurídica de direito público, sediado na Avenida Alberto Nepomuceno, s/n, Centro, Fortaleza-CE, CEP: 60.055-000, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 09.560.963/0001-14, neste ato representada pelo Ordenador de Despesas, o Coronel DAVI EMANUEL SOUSA MARQUES, nomeado pelo Boletim Regional nº 041/Cmdo 10ª RM, de 14 de março de 2024, , no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o disposto no art. 34, da Lei 14.284/2021, e na Resolução GGPAB nº 3/2022, através da Secretaria Especial do Desenvolvimento Social / Secretaria Nacional de Inclusão Social e Produtiva, vem realizar Chamada Pública para aquisição de alimentos de agricultores familiares e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei nº 11.326/2006, por meio da Modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, com dispensa de licitação, **às 14:00 h do dia 6 de fevereiro de 2025**. Os interessados deverão apresentar a documentação para habilitação e Proposta de Venda até às 13:30 h do dia 6 de fevereiro de 2025, na Seção de Aquisições, Licitações e Contratos do Comando da 10ª Região Militar.

1.OBJETO

1.1. O objeto da presente Chamada Pública é a de aquisição de alimentos de agricultores familiares, por meio da modalidade de Compra Institucional do Programa Alimenta Brasil, conforme especificações abaixo:

Item	Descrição	Und	Qtde	Valor unitário	Valor total
1	AÇÚCAR , tipo CRISTAL (especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro – EB40-C-30-403 e no BT30.404-19).	Quilograma	6.300	R\$ 4,24	R\$ 26.712,00
2	AÇÚCAR , tipo REFINADO (especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro – EB40-C-30-403 e no BT30.404-19).	Quilograma	6.300	R\$ 6,81	R\$ 42.903,00
3	ARROZ BENEFICIADO, classe: longo fino subgrupo: polido qualidade: tipo 1, tipo: PARBOILIZADO (especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro – EB40-C-30-403 e no BT30.404-20).	Quilograma	15.600	R\$ 6,78	R\$ 105.768,00
4	ARROZ BENEFICIADO, classe: longo fino, subgrupo: polido qualidade: tipo 1, tipo: AGULHINHA/BRANCO (especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro –	Quilograma	15.600	R\$ 6,99	R\$ 109.044,00

	EB40-C-30-403 e no BT30.404-20).				
5	CAFÉ , apresentação: TORRADO E MOÍDO, Nota de Qualidade Global no mínimo 6,0 Intensidade: média, tipo: único, empacotamento: vácuo, prazo validade mínima: 10 meses (especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro – EB40-C-30-403 e no BT30.404-26). FORNECIMENTO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE DE 500 (QUINHENTOS) GRAMAS.	Embalagem 500 g	6.300	R\$ 23,89	R\$ 150.507,00
6	CARNE BOVINA in natura, tipo corte: CONTRAFILÉ estado de conservação: congelado(a) apresentação: peça inteira (especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro – EB40-C-30-403 e no BT30.404-04).	Quilograma	9.000	R\$ 55,27	R\$ 497.430,00
7	CARNE BOVINA in natura, tipo corte: COXÃO MOLE estado de conservação: congelado(a) apresentação: peça inteira (especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro – EB40-C-30-403 e no BT30.404-04).	Quilograma	9.000	R\$ 43,35	R\$ 390.150,00
8	CARNE BOVINA in natura, tipo corte: LAGARTO estado de conservação: congelado(a) apresentação: peça inteira (especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro – EB40-C-30-403 e no BT30.404-04).	Quilograma	4.800	R\$ 46,43	R\$ 222.864,00
9	CARNE BOVINA in natura, tipo corte: MIOLO DA ALCATRA estado de conservação: congelado(a) apresentação: peça inteira (especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro – EB40-C-30-403 e no BT30.404-04).	Quilograma	9.000	R\$ 49,55	R\$ 445.950,00
10	CARNE BOVINA in natura, tipo corte: PATINHO estado de conservação: congelado(a) apresentação: peça inteira (especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro – EB40-C-30-403 e no BT30.404-04).	Quilograma	4.800	R\$ 49,75	R\$ 238.800,00
11	CARNE BOVINA in natura, Tipo Corte: FILÉ MIGNON Processamento: Sem Cordão Estado De Conservação: Congelado(A) Apresentação: Peça Inteira (especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro – EB40-C-30-403 e no BT30.404-04).	Quilograma	600	R\$ 103,55	R\$ 62.130,00
12	CARNE BOVINA in natura, Tipo Corte: COXÃO DURO Estado De Conservação: Congelado(A) Apresentação: Peça Inteira (especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro – EB40-C-30-403 e no BT30.404-04).	Quilograma	3.600	R\$ 42,65	R\$ 153.540,00
13	CARNE DE AVE in natura, tipo corte: COXA E SOBRECOXA processamento: com pele, com osso estado de conservação: congelado(a) tipo animal: FRANGO apresentação: inteiro (especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do	Quilograma	19.200	R\$ 17,13	R\$ 328.896,00

	Exército Brasileiro – EB40-C-30-403 e no BT30.404-11).				
14	CARNE DE AVE in natura, tipo corte: FILÉ DE PEITO Apresentação: Fatiado Estado De Conservação: Congelado(A) Processamento: Sem Pele, Sem Osso (especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro – EB40-C-30-403 e no BT30.404-36)	Quilograma	19.200	R\$ 24,87	R\$ 477.504,00
15	CARNE SUÍNA in natura, tipo corte: BISTECA processamento: com osso estado de conservação: congelado(a) apresentação: fatiada (especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro – EB40-C-30-403 e no BT30.404-15).	Quilograma	5.400	R\$ 24,67	R\$ 133.218,00
16	CARNE SUÍNA in natura, tipo corte: PERNIL processamento: sem osso, sem pele estado de conservação: congelado(a) apresentação: peça inteira (especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro – EB40-C-30-403 e no BT30.404-14).	Quilograma	5.400	R\$ 24,67	R\$ 133.218,00
17	CARNE SUÍNA in natura, Tipo Corte: LOMBO Estado De Conservação: Congelado(A) Apresentação: Peça Inteira (especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro – EB40-C-30-403 e no BT30.404-14).	Quilograma	5.400	R\$ 23,51	R\$ 126.954,00
18	MARGARINA , composição básica: mínimo de 80% de gordura subtipo: cremosa tipo: margarina sabor: com sal (especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro – EB40-C-30-403 e no BT30.404-34). FORNECIMENTO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA: BALDE DE 3 (TRÊS) QUILOGRAMAS.	Quilograma	4.800	R\$ 15,25	R\$ 73.200,00
19	LEGUMINOSA, variedade: FEIJÃO CARIOCA tipo: tipo 1 (especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro – EB40-C-30-403 e no BT30.404-21).	Quilograma	14.400	R\$ 6,85	R\$ 98.640,00
20	LEGUMINOSA, variedade: FEIJÃO PRETO tipo: tipo 1 (especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro – EB40-C-30-403 e no BT30.404-21).	Quilograma	5.400	R\$ 8,13	R\$ 43.902,00
21	LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO , solubilidade: instantâneo teor de gordura: integral origem: de vaca(especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro – EB40-C-30-403 e no BT30.404-18). FORNECIMENTO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE ALUMINIZADO DE 1 (UM) QUILOGRAMA.	Quilograma	8.400	R\$ 37,24	R\$ 312.816,00
22	MACARRÃO , teor de umidade: massa seca base da massa: de farinha de trigo apresentação: ESPAGUETE (especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro – EB40-C-30-403 e no BT30.404-25).	Quilograma	8.400	R\$ 8,32	R\$ 69.888,00

23	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL , tipo qualidade: tipo 1 espécie vegetal: soja tipo: puro (especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro – EB40-C-30-403 e no BT30.404-33). FORNECIMENTO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA: GARRAFA PET DE 900 (NOVECIENTOS) MILILITROS.	Garrafa 900 ml	4.800	R\$ 9,44	R\$ 45.312,00
24	PEIXE IN NATURA Variedade: TILÁPIA , Tipo Corte: FILÉ , Apresentação: Sem Pele, Estado De Conservação: Congelado(A) (especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro – EB40-C-30-403 e no BT30.404-17).	Quilograma	10.800	R\$ 52,47	R\$ 566.676,00
Valor total					R\$ 4.856.022,00

2.FONTE DE RECURSOS

2.2. Recursos provenientes do Comando do Exército.

3.PREÇO

3.1. A definição dos preços observou o art. 5º da Resolução GGALIMENTA nº 3, de 20/06/2024, e teve como referência o preço médio pesquisado em, no mínimo, três mercados varejistas em âmbito local, incluídos todos os custos operacionais, taxas e tributos para entrega em local definido na Chamada Pública.

4.HABILITAÇÃO E PROPOSTA DE VENDA

4.1.Os beneficiários fornecedores ou as organizações fornecedoras deverão apresentar em Envelope os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

4.1.1. Os Beneficiários Fornecedores:

4.1.1.1. Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

4.1.1.2. Extrato da DAP Física ou CAF do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

4.1.1.3. Proposta de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar e/ou empreendedor familiar rural com assinatura do agricultor participante;

4.1.1.4. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada na na proposta de venda; e

4.1.1.5. Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, quando for o caso.

4.1.2. As Organizações Formais Fornecedoras:

4.1.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

4.1.2.2. Extrato da DAP Jurídica ou CAF para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;

4.1.2.3. Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

4.1.2.4. Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

4.1.2.5. Proposta de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar assinada pelo seu representante legal;

4.1.2.6. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;

4.1.2.7.Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados; e

4.1.2.8.Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, quando for o caso.

- 4.1.3. Demais grupos fornecedores:
 - 4.1.3.1. Número do Cadastro de Pessoa Física – CPF
 - 4.1.3.2. Extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
 - 4.1.3.3. Proposta de venda de produtos da agricultura familiar com assinatura de todos os agricultores participantes;
 - 4.1.3.4. Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e
 - 4.1.3.5. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria dos agricultores participantes da proposta.

5. CRITÉRIOS DE PRIORIZAÇÃO DAS PROPOSTAS

5.1. Para a seleção, as propostas de venda (Anexo III) habilitadas devem ser divididas de acordo com a seguinte ordem de prioridade:

- 5.1.1. Grupos de projetos de fornecedores locais;
- 5.1.2. Grupos de projetos estaduais;
- 5.1.3. Grupos de projetos regionais;
- 5.1.4. Grupos de projetos do país.

5.2. Entende-se por local, no caso de DAP física ou CAF, o município indicado na DAP ou CAF.

5.3. Entende-se por local, no caso de DAP jurídica ou CAF, o município onde estiver registrado o CNPJ da organização produtiva.

5.4. Realizada a ordenação indicada acima, para cada grupo de propostas de venda deve se observar a seguinte ordem de prioridade para seleção:

5.4.1 Os assentados de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

5.4.1.1. Para efeitos do disposto no item 5.4.1, devem ser consideradas organizações fornecedoras de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja, de no mínimo 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas pertencentes a algum dos grupos citados, conforme identificação na(s) DAP(s) ou CAF(s);

5.4.1.2. No caso de empate entre organizações fornecedoras de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, têm prioridades organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados.

5.4.1.3. Para fins do disposto neste parágrafo, é possível realizar a soma da porcentagem de cada grupo específico (assentamentos da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas) em uma DAP Jurídica ou no CAF, para fins de alcance do percentual de 50%+1 e consequente aquisição da prioridade legal em seleção de projetos de venda em processos de chamada pública.

5.4.2. Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastros no MAPA;

5.4.3 As organizações/grupos fornecedores sobre os fornecedores individuais, e estes sobre Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar (detentoras de DAP jurídica ou CAF conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);

5.4.3.1. No caso de empate entre organizações fornecedoras têm prioridades organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/cooperados, conforme DAP jurídica ou CAF;

5.4.3.2. Em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão nos fornecimentos dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

5.5. Caso o órgão comprador não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de venda de fornecedores locais, estas devem ser complementadas com as propostas de venda dos demais grupos indicados no item 5.1., de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos.

6. DAS AMOSTRAS E ACEITAÇÃO DOS PRODUTOS

6.1. Não serão solicitadas amostras dos produtos na fase de aceitação das propostas.

6.2. Durante a fase de aceitação, só serão aceitos os produtos que estiverem em conformidade com o Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (EB40-C-30-403), o Plano de Amostragem para Inspeção dos artigos de Subsistência (BT30-C-403-01) e os Boletins Técnicos, **anexos 9.8.7. a 9.8.22. deste Edital, sob pena de recusa da proposta.** As exigências visam atender os padrões de qualidade, acondicionamento, transporte e temperatura dos produtos, e desta forma, garantir a segurança alimentar do efetivo alimentado, possibilitar a conveniente estocagem dos gêneros no Depósito de Suprimentos, reduzindo custos com a logística do material por conta da padronização de armazenamento e paletização.

6.3. Além da proposta de venda, o agricultor familiar ou a associação de agricultura familiar deverá enviar a documentação descrita nos subitens abaixo:

- 6.3.1. Ficha técnica do produto ofertado;
- 6.3.2. Registro Sanitário DIPOA (para os gêneros de origem animal);
- 6.3.3. Classificação Vegetal (arroz e feijão);
- 6.3.4. Laudos físico-químicos;
- 6.3.5. Laudos microbiológicos;
- 6.3.6. Alvará da Vigilância Sanitária;
- 6.3.7. Habilitação no SIF/SISB (para gêneros de origem animal); e
- 6.3.8. Controle Integrado de Pragas conforme item 7.31. deste Edital.

6.4. Será falcutado ao órgão comprador a solicitação de documentos complementares para averiguação das especificações dos produtos, devendo ser remetidas diretamente ao e-mail cpl10rm@gmail.com, direcionado à Comissão Especial de Licitação, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contados a partir da solicitação.

6.5. Em caso de não aceitação do produto por divergências constatadas na documentação apresentada com os anexos deste Edital, poderá ser chamado o fornecedor classificado na sequência para apresentar Ficha Técnica do produto, nas condições descritas no edital e anexos.

6.6. A aceitação dos produtos em simples análise documental não garantirá a aprovação dos itens por ocasião das entregas das quantidades que vierem a ser empenhadas/contratadas, as quais estarão sujeitas à aprovação após nova análise, conforme este Edital e seus anexos.

6.7. As propostas serão analisadas, caso a(s) proposta(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ofertada pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação das propostas, assim, sucessivamente, até a verificação de uma proposta que atenda às especificações constantes neste Edital e seus anexos.

6.8. Para comprovação da habilitação técnica deverão ser apresentados Atestados de Capacidade Técnica, bem como outros documentos legais exigidos na forma da legislação vigente para fornecedores do PAA.

7.LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

7.1 Os alimentos adquiridos deverão ser entregues nos dias úteis (segunda-feira à quinta-feira), em horário comercial (08:00 às 15:00), mediante agendamento prévio com o Chefe da Seção Classe I, do Centro de Operações de Suprimentos (COS) do 10º Depósito de Suprimento (10º D SUP), situado na Rua Marechal Bittencourt, n.º 100, Dias Macedo, Fortaleza-CE, CEP 60860-540, nos telefones (85) 3295-1411 e e-mail cos@10dsup.eb.mil.br.

7.2. As datas de entrega serão definidas conforme emissão de cronograma de entrega, emitidos para cada Nota de Empenho, nunca inferior a 20 (dias), em remessa parcelada, irregular e sem quantidade mínima de fornecimento.

7.3. O prazo de validade mínimo é o constante das especificações de cada material, descritas nos boletins técnicos para cada gênero, referenciado no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (EB40-C-30-403), do Anexo nº 1 ao Edital.

7.4. O prazo de validade vigente é o prazo contado a partir da data de entrega no 10º D Sup, disponível para uso do item antes do seu vencimento.

7.5. Os bens cujas entregas foram corretamente agendadas pelos fornecedores receberão autorização, em até 24 horas, do Chefe do COS do 10º D Sup, após a colheita de amostras e verificação do Chefe do Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia (LIAB) do 10º D Sup, para serem descarregados pela empresa fornecedora. O descarregamento é de inteira responsabilidade da contratada.

7.6. A entrega poderá ser, imediatamente, reprovada nos casos de troca da marca licitada ou alterações flagrantes que desrespeitem os critérios de recebimento e transporte previstos neste Edital, seus documentos anexos ou previsto na legislação vigente.

7.7. O Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia (LIAB) do 10º D Sup examinará o produto descarregado, mediante ensaios e testes em amostras representativas, para verificação da conformidade do produto com as especificações e qualidade previstas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (EB40-C-30-403) e seus respectivos Boletins Técnicos (BT), anexos deste Edital.

7.8. As amostras colhidas para análise constituem ônus da contratada, conforme previsto no § 4º Art. 140 da Lei nº 14.133/2001, devendo considerar para definição de sua quantidade, o constante no Plano de Amostragem para Inspeção dos Artigos de Subsistência (BT30-C-403-01), Anexo nº IV deste Edital, e enviá-las com Nota Fiscal exclusiva, junto com a carga total.

7.9. Caso as quantidades previstas para amostras não sejam enviadas juntamente à carga a ser entregue, o recebimento não será efetuado, até que se cumpra essa exigência, e sejam apresentadas as NF da entrega e da amostra.

7.10. A Contratada deverá atentar para a questão da emissão do documento fiscal relativo à quantidade do objeto transportado como amostra, para cada entrega, de modo a não confundi-lo com aquele relativo à nota de empenho correspondente ao Termo de Contrato.

7.11. Os produtos retirados como amostra serão abertos e submetidos aos testes necessários, podendo ser devolvidos à Contratada no estado em que se encontrarem ao final da avaliação, sem ônus para a administração.

7.12. Para o item **“leite em pó instantâneo”** a embalagem primária deverá ser em saco aluminizado resistente com capacidade de 1 Kg, podendo ser exigida a entrega de até 10% da quantidade de cada empenho em latas com conteúdo de 10 Kg, obedecendo a mesma marca e preço da proposta ofertada pelo fornecedor.

7.13. Para os itens **“arroz beneficiado”** e **“feijão comum”** o **recebimento está condicionado** à apresentação, no **ato da entrega**, do **certificado de classificação do produto**, emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitado e credenciado na atividade de Classificação correspondente com registro ativo no Cadastro Geral de Classificação do MAPA. Seguindo recomendações do Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (EB40-C-30-403) e seu respectivo Boletim Técnico.

7.14. Para o item **“café torrado e moído”**, o **recebimento** do produto está **condicionado** à **apresentação**, no **ato da entrega**, do **laudo da qualidade global** do Café, ponto de torra, moagem e matérias estranhas macroscópicas e microscópicas, referente ao lote da entrega, **emitido por laboratório especializado. não será aceito laudo de laboratório de controle de qualidade interno da empresa produtora de café.** Seguindo recomendações do Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (EB40-C-30-403) e Boletim Técnico 30.404-26.

7.15. Os bens poderão ser **rejeitados**, em sua totalidade ou parcialmente, quando em desacordo com as especificações constantes neste edital e na proposta, devendo ser **substituídos** no **prazo de 20 (vinte) dias**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.16. Não será passível de contestação o lote que apresentar resultado não conforme nos ensaios microbiológicos, toxicológicos ou apresentar matéria estranha relacionada à qualidade higiênico-sanitária.

7.17. O lote que apresentar não conformidade relacionada ao padrão de identidade do alimento poderá, em caráter extraordinário e a critério do Ch do 10º D Sup, ser passível de uma nova análise fiscal, estando restrita às seguintes situações:

7.17.1. unidade de medida conflitante com a descrição da rotulagem;

7.17.2. padronização de corte de produtos cárneos e dos pescados;

7.17.3. padronização da embalagem primária e/ou secundária; e

7.17.4. ensaios físico-químicos.

7.18. O Fornecedor terá **o prazo de até 2 (dois) dias úteis**, contados a partir da reprovação prévia ou definitiva da carga, para realizar a solicitação formal de pedido de nova análise fiscal, apresentando no documento o motivo justificável da discordância, comprovando-o por intermédio de apresentação de laudo de controle de qualidade emitido por órgão qualificado.

7.19. A nova análise fiscal será realizada pelo LIAB do 10º D Sup, com a repetição exata do ensaio laboratorial onde ocorreu a reprovação, utilizando o mesmo método já executado pelo LIAB, sendo facultada a presença do representante da contratada no local.

7.20. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo máximo de 12 (dez) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante laudo circunstanciado.

7.21. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

7.22. O descarregamento dos produtos será de responsabilidade e por conta do fornecedor, sem nenhum ônus para a contratante, por funcionários próprios ou sindicalizados, com apresentação prévia de sua documentação de contratação ao 10º D Sup, para fins de fiscalização e controle de entrada e saída de pessoal.

7.23. Os produtos reprovados deverão ser retirados na sua totalidade em **no máximo 20 (vinte) dias a contar da data do recebimento da notificação de reprovação** do item enviada ao fornecedor pelo 10º D Sup.

7.24. Os **gêneros congelados ou refrigerados** deverão ser transportados em veículo tipo baú com **sistema de refrigeração com aparelho termógrafo descartável**, de modo a conservar a temperatura e a

qualidade dos alimentos durante todo o transporte até o ato da entrega, atendendo às especificações do rótulo do produto e o constante no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (EB40-C-30-403) e seus respectivos Boletins Técnicos (BT).

7.25. Os demais gêneros, que não exigem o transporte sob temperatura controlada, deverão ser transportados em veículo tipo baú fechado que garanta a proteção da carga, que esteja bem **higienizado e que não seja empregado no transporte de outras cargas** que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos gêneros alimentícios entregues.

7.26. Para o item “Margarina” o artigo ser transportado e entregue nas condições de conservação e temperatura constantes no rótulo do produto e de acordo com o Boletim Técnico 30.404-34, referenciado no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (EB40-C-30-403).

7.27. Para o item “Óleo de soja refinado” a apresentação deverá ser em garrafa tipo PET de 900 mililitros, devendo ser transportado e entregue nas condições de conservação e temperatura constantes no rótulo do produto e de acordo com o Boletim Técnico 30.404-33, referenciado no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (EB40-C-30-403).

7.28. Se a contratante julgar conveniente poderá solicitar a apresentação de amostras, bem como, laudos comprobatórios para aqueles artigos cuja entrega possa suscitar dúvidas quanto à identidade e qualidade do produto, tanto na fase de chamada quanto na fase de contratação, estabelecendo regras e parâmetros objetivos de exigências em conformidade com legislação vigente. Na amostra poderá ser realizada análise de rotulagem do produto, ou solicitar a apresentação de laudos laboratoriais externos referente ao padrão de identidade e qualidade do item.

7.29. O Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia (LIAB) do 10º D Sup, realizará análise laboratorial do objeto, amostra, apenas no ato da entrega do item empenhado, sendo vedada a este Laboratório estas análises durante o processo licitatório.

7.30. Durante o processo licitatório **não serão aceitos laudos laboratoriais emitidos pelas forças militares**, a contratada deverá apresentar Laudos oriundos de Laboratórios externos certificados e qualificados para a realização das análises previstas em cada Boletim Técnico específico para cada gênero, inclusive seguindo unidade amostral prevista.

7.31. Deverá ser apresentado o comprovante da realização do Controle Integrado de Pragas no centro de estocagem/armazenagem do agricultor familiar e/ou sua associação, de acordo com o Art.19 da RDC Nº 622, de 9 de março de 2022, realizado em data anterior à sessão pública e em período não superior a 6(seis) meses.

8.PAGAMENTO

8.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir da entrega da Nota Fiscal ou Fatura ao contratante, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta-corrente, indicados pelo contratado.

9.DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida na Seção de Aquisições, Licitações e Contratos do Comando da 10ª Região Militar, no horário de 09:00 h às 11:30 h e de 13:00 h às 16:30 h, de segunda a quinta e da 09:00 h às 12:00 h de sexta-feira, ou através do sítio eletrônico www.10rm.eb.mil.br e do sítio eletrônico oficial do Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar.

9.2. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Ministério da Saúde e pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar.

9.3. Os alimentos adquiridos devem ser de produção própria dos beneficiários e organizações fornecedores, observando que os produtos in natura, processados, beneficiados ou industrializados, resultantes das atividades dos agricultores familiares, das suas organizações e dos demais beneficiários da Lei nº 11.326, de 2006, são considerados produção própria destes fornecedores.

9.4. Os beneficiários e organizações fornecedoras podem contratar serviços de terceiros, em uma ou diversas etapas do processo produtivo, para o fornecimento de produtos beneficiados, processados ou industrializados, sendo necessária a apresentação do contrato ou instrumento congênere.

9.5. Os valores a serem pagos aos beneficiários e organizações fornecedores correspondem aos preços de aquisição de cada produto, compatíveis com os vigentes no mercado e discriminados nesta chamada pública.

9.6. O limite individual de venda do Agricultor Familiar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 30.000,00 (trinta mil reais), por Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou CAF por ano civil, por órgão comprador.

9.7. O limite de venda por organização fornecedora deverá respeitar o valor máximo de R\$ 6.000.000,00 (seis milhões de reais) por DAP ou CAF Pessoa Jurídica, por ano civil, por órgão comprador ou 3.000.000,00 (três milhões de reais) para projetos apresentados por outros grupos fornecedores sem CNPJ.

9.8. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

9.8.1. Anexo I - Modelo de Contratos;

9.8.2. Anexo II - Modelo de Proposta de Venda;

9.8.3. Anexo III - Modelo de declaração de produção própria Fornecedor individual;

9.8.4. Anexo IV - Modelo de declaração de organizações formais;

9.8.5. Anexo V - Modelo de declaração de demais grupos;

9.8.6. Anexo VI - Modelo de declaração de controle de limite individual;

9.8.7. Anexo VII - Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (EB40-C-30-403);

9.8.8. Anexo VIII - Plano de Amostragem para Inspeção dos Artigos de Subsistência (BT30-C-403-01);

9.8.9. Anexo IX - Boletim Técnico BT30.404-04;

9.8.10. Anexo X - Boletim Técnico BT30.404-11;

9.8.11. Anexo XI - Boletim Técnico BT30.404-14;

9.8.12. Anexo XII - Boletim Técnico BT30.404-15;

9.8.13. Anexo XIII - Boletim Técnico BT30.404-17;

9.8.14. Anexo XIV - Boletim Técnico BT30.404-18;

9.8.15. Anexo XV - Boletim Técnico BT30.404-19;

9.8.16. Anexo XVI - Boletim Técnico BT30.404-20;

9.8.17. Anexo XVII - Boletim Técnico BT30.404-21;

9.8.18. Anexo XVIII - Boletim Técnico BT30.404-25;

9.8.19. Anexo XIX - Boletim Técnico BT30.404-26;

9.8.20. Anexo XX - Boletim Técnico BT30.404-33;

9.8.21. Anexo XXI - Boletim Técnico BT30.404-34; e

9.8.22. Anexo XXII - Boletim Técnico BT30.404-36.

Fortaleza-CE, 15 de janeiro de 2025.



Documento assinado digitalmente

DAVI EMANUEL SOUSA MARQUES

Data: 16/01/2025 11:51:13-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

DAVI EMANUEL DE SOUSA MARQUES – Coronel
Ordenador de Despesas do Comando da 10ª Região Militar

Registre-se e publique-se site do Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar e no site do
Comando da 10ª Região Militar



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO DA 10ª REGIÃO MILITAR
(REGIÃO MARTIM SOARES MORENO)**

ANEXO I

MODELO DE CONTRATO N.º XXX/2025

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

O Comando da 10ª Região Militar, pessoa jurídica de direito público, com sede na Avenida Alberto Nepomuceno, S/N, Centro, Fortaleza-CE, CEP: 60.055-000, inscrita no CNPJ sob o 09.560.963/0001-14, representado neste ato pelo Ordenador de Despesas, o Sr Coronel DAVI EMANUEL SOUSA MARQUES, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal) com sede à , n.º, em/UF, inscrita no CNPJ sob n.º XXX, doravante denominado CONTRATADO, fundamentados nas disposições da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, da Lei n.º 14.628, de 20/07/2023, e da Resolução GGALIMENTA nº 03, de 14/06/2022, e tendo em vista o que consta na **Chamada Pública nº 01/2025**, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA

1.1. É objeto desta contratação a AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR, modalidade Compra Institucional, para atendimento da demanda do Comando da 10ª Região Militar de acordo com o edital da Chamada Pública n.º 01/2025, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

2. CLÁUSULA SEGUNDA

2.1. O CONTRATADO se compromete a fornecer os alimentos da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Proposta de Venda de Alimentos da Agricultura Familiar, parte integrante deste Instrumento.

2.2. Discriminação do objeto:

Item	Descrição	Und	Qtde	Preço unitário	Preço total
1					
2					
3					
...					

3. CLÁUSULA TERCEIRA

3.1. O limite individual de venda de alimentos da Agricultura Familiar é de até R\$ 30.000,00 (trinta mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP ou CAF, por ano civil, por órgão comprador, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa de Aquisição de Alimentos - modalidade Compra Institucional.

3.2. O limite de venda da organização fornecedora por órgão comprador deverá respeitar o valormáximo de R\$ 6.000.000,00 (seis milhões de reais), por Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou CAF Pessoa Jurídica, ou R\$ 3.000.000,00 para propostas apresentadas por demais grupos fornecedores, por ano civil, respeitados os limites por unidade familiar.

4. CLÁUSULA QUARTA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Governo Federal/Comando do Exército Brasileiro, para o exercício de 2025, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 00001
Fonte: 100000000
Programa de Trabalho: 171397
Elemento de Despesa: 339030
PI: E6SUPLJS2QS

5. CLÁUSULA QUINTA

5.1. O início da entrega dos alimentos será conforme previsto no item 7 do Edital da Chamada Pública nº 01/2025.

5.2. A entrega de alimentos deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com o Edital da Chamada Pública nº 01/2025.

5.3. O recebimento dos alimentos dar-se-á mediante apresentação das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela entrega daqueles, no local previamente ajustado.

6. CLÁUSULA SEXTA

6.1. Pelo fornecimento dos alimentos, nos quantitativos descritos na Proposta de Venda de Alimentos da Agricultura Familiar, o CONTRATADO receberá o valor total de R\$ _ ().

7. CLÁUSULA SÉTIMA

7.1. No valor mencionado na cláusula sexta estão incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

8. CLÁUSULA OITAVA

8.1. O preço contratado poderá ser reajustado, desde que justificado. O orçamento estimado da contratação poderá ter caráter sigiloso, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas, conforme disposto na Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021.

9. CLÁUSULA NONA

9.1. O CONTRATANTE, após receber as Notas Fiscal, prevista no item 5.5. da cláusula quinta, e após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

9.2. Não será efetuado qualquer pagamento ao CONTRATADO enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

10. CLÁUSULA DÉCIMA

10.1. São obrigações da Contratante:

10.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital de Chamada Pública;

10.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

10.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

10.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada;

10.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital.

10.1.6. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10.2 São obrigações da Contratada:

10.2.1. Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital e na sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

10.2.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a banco, agência e conta-corrente do CONTRATADO;

10.2.1.2. Substituir, às suas expensas, em prazo de dias, a contar da sua notificação, o objeto com vícios ou defeitos;

10.2.1.3. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

- 10.2.1.4. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação; e
- 10.2.1.5. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA

11.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, a Contratada que:

- 11.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 11.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 11.1.3. Fraudar na execução do contrato;
- 11.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;
- 11.1.5. Cometer fraude fiscal; e/ou
- 11.1.6. Não mantiver a proposta.

11.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- 11.2.1. advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- 11.2.2. multa moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
- 11.2.3. multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- 11.2.4. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- 11.2.5. suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão ou entidade Contratante, pelo prazo de até dois anos;
- 11.2.6. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.

11.3. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 14.133, de 2021, a Contratada que:

- 11.3.1. Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 11.3.2. Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 11.3.3. Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 11.3.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021.
- 11.3.5. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA

12.1. O CONTRATADO deverá guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos, cópias das Notas Fiscais de Venda, ou congêneres, dos produtos participantes da Proposta de Venda de Alimentos da Agricultura Familiar, as quais ficarão à disposição para comprovação.

12.2. O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos as Notas Fiscais de Compra apresentadas nas prestações de contas, bem como a Proposta de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, as quais ficarão à disposição para comprovação.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA

13.1. É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO o ressarcimento de danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade a fiscalização efetuada pelo CONTRATANTE.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA

14.1. A fiscalização do presente contrato ficará a cargo do órgão ou entidade responsável pela compra.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA

15.1. O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública nº 01/2025, pela Resolução do Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos n.º 03, de 14/06/2023, pela Lei n.º 14.628, de 20/07/2023, e pela Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA

16.1. Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardadas as suas condições essenciais.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA

17.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 14.133, de 2021, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo das sanções aplicáveis.

17.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

17.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 14.133, de 2021.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA

18.1. O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos adquiridos ou até 31 de dezembro de 2025.

19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA

19.1. É competente o Foro da Comarca de para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

19.2. E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

Fortaleza-CE, de abril de 2025.

DAVI EMANUEL SOUSA MARQUES – Coronel
Ordenador de Despesas do Comando da 10ª Região Militar

CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

- 1.
- 2.

ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA DE VENDA

PROPOSTA DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR									
Proposta de atendimento à Chamada Pública nº _____									
I - IDENTIFICAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO FORNECEDORA									
1. Nome do Proponente						2. CNPJ			
3. Endereço			4. Município			5. CEP			
6. Nome do representante legal			7. CPF			8. DDD/Fone			
9. Banco			10. N° da Agência			11. N° da Conta Corrente			
II - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS									
1. Identificação do agricultor familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço/Unidade	6. Preço Total				
Nome									
CPF									
N° DAP					Total agricultor				
Nome									
CPF									
N° DAP					Total agricultor				

Nome						
CPF						
Nº DAP						Total agricultor
Nome						
CPF						
Nº DAP						Total agricultor
Nome						
CPF						
Nº DAP						Total agricultor
Total da proposta						
III - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO						
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor Total por Produto		

Total da proposta:					
IV - DESCREVER OS MECANISMOS DE ACOMPANHAMENTO DAS ENTREGAS DOS PRODUTOS					
V - CARACTERÍSTICAS DO FORNECEDOR PROPONENTE (breve histórico, número de sócios, missão, área de abrangência)					
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas nesta proposta e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:		Assinatura do Representante da Organização Fornecedora			
		Fone/E-mail:			
		CPF:			



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO DA 10ª REGIÃO MILITAR
(REGIÃO MARTIM SOARES MORENO)**

ANEXO III

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR PARA
BENEFICIÁRIOS FORNECEDORES (FORNECEDOR INDIVIDUAL)**

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2025)

Eu, , CPF nº e DAP ou CAF física nº , declaro, para fins de participação na modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos, que os gêneros alimentícios relacionados na proposta de venda em meu nome são oriundos de produção própria.

Local, / /

Assinatura



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO DA 10ª REGIÃO MILITAR
(REGIÃO MARTIM SOARES MORENO)**

ANEXO IV

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR PARA
ORGANIZAÇÕES FORMAIS FORNECEDORAS**

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2025)

Eu, representante da Cooperativa/Associação , com CNPJ nº e DAP ou CAF Jurídica nº declaro, para fins de participação na modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos, que os gêneros alimentícios relacionados na proposta de venda são oriundos de produção dos cooperados/associados que possuem DAP ou CAF física e compõem esta cooperativa/associação.

Local, / /

Assinatura



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO DA 10ª REGIÃO MILITAR
(REGIÃO MARTIM SOARES MORENO)**

ANEXO V

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR PARA DEMAIS
GRUPOS FORNECEDORES**

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2025)

Eu, representante do grupo fornecedor, com CPF nº e DAP Física nº declaro, para fins de participação na modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos, que os gêneros alimentícios relacionados na proposta de venda são oriundos de produção dos agricultores listados na proposta de venda, que possuem DAP física.

Local, / /

Assinatura



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO DA 10ª REGIÃO MILITAR
(REGIÃO MARTIM SOARES MORENO)**

ANEXO VI

**DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO ATENDIMENTO DO LIMITE
INDIVIDUAL DE VENDA DOS COOPERADOS/ASSOCIADOS**

O (A) (nome do Grupo Formal) , CNPJ nº , DAP ou CAF jurídica nº com sede , neste ato representado(a) por (nome do representante legal de acordo com a Proposta de Venda) , portador (a) da Cédula de Identidade RG nº , CPF nº , nos termos do Estatuto Social, declara que se responsabilizará pelo controle do limite individual de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o quadro social desta Entidade, no valor de R\$ 30.000,00 (trinta mil reais) por DAP ou CAF/ANO CIVIL/ ÓRGÃO COMPRADOR referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei nº 14.628, de 20/07/2023, regulamentada pelo Decreto nº 11.802/2023, e suas alterações e da Resolução GGALIMENTA nº 03, de 14/06/2022, e demais documentos normativos, no que couber.

Local, / /

Assinatura (apresentar a lista dos CPF e DAP física de cada agricultor participante)



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO**

CATÁLOGO DE ALIMENTOS DO EXÉRCITO BRASILEIRO

**1ª Edição
2020**



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO**

CATÁLOGO DE ALIMENTOS DO EXÉRCITO BRASILEIRO

**1ª Edição
2020**



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DEPARTAMENTO MARECHAL FALCONIERI

PORTARIA D Abst/COLOG/C Ex Nº 158 - COLOG, DE 2 DE OUTUBRO DE 2020.
EB: 64488.003179/2020-66

Aprova o Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (EB40-C-30.403).

O **COMANDANTE LOGÍSTICO**, no uso da atribuição que lhe confere o inciso XI, do art. 14, do Regulamento do Comando Logístico (EB10-R-03.001), aprovado pela Portaria do Comandante do Exército nº 353, de 15 de março de 2019, resolve:

Art.1º Aprovar o Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (EB40-C-30.403), 1ª Edição, que com esta baixa.

Art. 2º Determinar que esta Portaria entre em vigor em 1º de novembro de 2020.

Art. 3º Revogar a Portaria nº 40-COLOG, de 10 de abril de 2017.

FOLHA DE REGISTRO DE MODIFICAÇÕES (FRM)

NÚMERO DE ORDEM	ATO DE APROVAÇÃO	PÁGINAS AFETADAS	DATA

ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pag
CAPÍTULO I – DISPOSIÇÕES PRELIMINARES	9 - 33
1.1 Finalidade	9 - 33
1.2 Objetivos	9 - 33
 CAPÍTULO II – PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	 11 - 33
2.1 Carne bovina	11 - 33
2.1.1 Carne bovina desossada congelada.....	11 - 33
2.1.2 Carne bovina porcionada congelada.....	12 - 33
2.1.3 Charque bovino	13 - 33
2.1.4 <i>Jerked beef</i>	13 - 33
2.2 Carne de aves	14 - 33
2.2.1 Peito de frango sem pele desossado congelado	14 - 33
2.2.2 Coxa com sobrecoxa de frango congelada.....	15 - 33
2.2.3 Sassami de frango congelado	15 - 33
2.2.4 Empanado de frango congelado (<i>Steak</i>)	16 - 33
2.3 Carne suína	16 - 33
2.3.1 Carne suína desossada congelada	16 - 33
2.3.2 Carne suína com osso congelada	17 - 33
2.4 Pescados	18 - 33
2.4.1 Peixe congelado em posta	18 - 33
2.4.2 Peixe congelado em filé	19 - 33
2.5 Leite e derivados	20 - 33
2.5.1 Leite em pó instantâneo.....	20 - 33
 CAPÍTULO III – PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL	 23 - 33
3.1 Açúcares	23 - 33
3.1.1 Açúcar	23 - 33
3.2 Grãos	23 - 33
3.2.1 Arroz beneficiado	23 - 33
3.2.2 Feijão comum	24 - 33
3.3 Farinhas e massas alimentícias	25 - 33
3.3.1 Farinha de mandioca	25 - 33
3.3.2 Amido de milho.....	25 - 33
3.3.3 Farinha de milho fina	26 - 33
3.3.4 Macarrão	26 - 33
3.4 Cafés	27 - 33
3.4.1 Café torrado e moído	27 - 33
3.5 Chocolates	27 - 33
3.5.1 Achocolatado em pó	27 - 33
3.6 Bebidas não-alcoólicas	28 - 33
3.6.1 Suco tropical.....	28 - 33
3.6.2 Néctar de fruta	28 - 33
3.6.3 Suco de fruta integral.....	28 - 33
3.6.4 Concentrado líquido para refresco de fruta adoçado	29 - 33
3.7 Margarinas e óleos	29 - 33
3.7.1 Óleo de soja refinado.....	29 - 33
3.7.2 Margarina.....	30 - 33
3.7.3 Óleo de milho refinado	30 - 33

CAPÍTULO IV – ALIMENTAÇÃO EM CAMPANHA	31 - 33
4.1 Ração operacional.....	31 - 33
REFERÊNCIAS	33 - 33

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1 FINALIDADE

O presente Catálogo visa relacionar os gêneros de alimentação básicos que devem ser recebidos, estocados e distribuídos pela cadeia de suprimento, por intermédio dos Órgãos Provedores (OP), os quais são definidos como Quantitativo de Subsistência (QS).

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 Estabelecer as características gerais dos gêneros do QS, as quais constituem o conjunto de atributos que envolvem a definição do artigo e a sua obtenção.

1.2.2 Relacionar as especificações técnicas de cada gênero referente à avaliação organoléptica, macroscópica, físico-química e microbiológica, conforme Boletim Técnico (BT) compatibilizado com a legislação sanitária e requisitos logísticos.

1.2.3 Orientar as Organizações Militares, responsáveis pelos processos de aquisição do QS, na padronização dos requisitos de qualidade a serem utilizados nos termos de referência.

CAPÍTULO II

PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

2.1 CARNE BOVINA

2.1.1 CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA

2.1.1.1 Características Gerais

2.1.1.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.1.1.1.2 O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, não incluídas as bases ósseas correspondentes, procedente de bovídeos sãos, abatidos conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

2.1.1.1.3 Entende-se por carne bovina desossada congelada a carne que, após desossa, é fracionada em cortes padronizados, embalada e submetida a processo tecnológico de congelamento rápido.

2.1.1.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do Exército Brasileiro (EB), o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); ou
- b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.1.1.2 Cortes

A aquisição de carne bovina desossada congelada deve ser realizada conforme as opções de cortes de dianteiro e traseiro, abaixo relacionados:

DIANTEIRO	ACÉM
	MIOLO DA PALETA
TRASEIRO	FILÉ-MIGNON SEM CORDÃO
	CONTRAFILÉ DE LOMBO
	MAMINHA DA ALCATRA
	FRALDINHA
	PICANHA
	MIOLO DA ALCATRA
	LAGARTO
	PATINHO
	COXÃO DURO
	COXÃO MOLE SEM CAPA

Tab 1 – Opções de cortes de dianteiro e traseiro

2.1.1.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-04 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne bovina desossada congelada.

2.1.2 CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA

2.1.2.1 Características gerais

2.1.2.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.1.2.1.2 O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, não incluídas as bases ósseas correspondentes, procedente de bovídeos sãos, abatidos conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

2.1.2.1.3 Entende-se por carne bovina porcionada congelada a carne que, após desossa, é submetida a um processo de fatiamento ou moagem; sendo o congelamento realizado pelo processo *Individual Quick Frozen* (IQF) a fim de evitar a aglomeração do produto, obtendo o congelamento individual da porção e permitindo o preparo imediato sem a necessidade de descongelamento prévio.

2.1.2.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB, o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou
- b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.1.2.1.5 A aquisição de carne bovina porcionada congelada deve ser realizada obedecendo os cortes e tipo de porcionamento, abaixo relacionados:

CORTE	APRESENTAÇÃO
COXÃO MOLE	EM CUBOS
COXÃO MOLE	EM TIRAS
CORAÇÃO DE ALCATRA	EM BIFES
PATINHO	MOÍDO

Tab 2 – Opções de corte e tipo de porcionamento

2.1.2.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-05 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne bovina porcionada congelada.

2.1.3 CHARQUE BOVINO

2.1.3.1 Características gerais

2.1.3.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.1.3.1.2 O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, não incluídas as bases ósseas correspondentes, procedente de bovídeos sãos, abatidos conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

2.1.3.1.3 Entende-se por charque o produto originário da carne de bovino, desossada e adelgada, adicionada de sal e submetida ao processo de dessecação.

2.1.3.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB, o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou
- b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.1.3.1.5 A aquisição de charque deve ser restrita a massas musculares provenientes do traseiro bovino.

2.1.3.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-06 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Charque bovino.

2.1.4 JERKED BEEF

2.1.4.1 Características gerais

2.1.4.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.1.4.1.2 O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, não incluídas as bases ósseas correspondentes, procedente de bovídeos sãos, abatidos conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

2.1.4.1.3 Entende-se por *Jerked Beef* o produto cárneo industrializado obtido da carne bovina, adicionado de cloreto de sódio e sais de cura, submetido a processo de maturação e dessecação.

2.1.4.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB, o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou

b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.1.4.1.5 A aquisição de *jerked beef* deve ser restrita a massas musculares provenientes do traseiro bovino.

2.1.4.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-07 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - *Jerked Beef*.

2.2 CARNE DE AVES

2.2.1 PEITO DE FRANGO DESOSSADO, SEM PELE, CONGELADO

2.2.1.1 Características gerais

2.2.1.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.2.1.1.2 O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, não incluídas as bases ósseas correspondentes, procedente de aves do gênero *Gallus*, sãs, abatidas conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

2.2.1.1.3 Entende-se por peito de frango desossado, sem pele, congelado a carne que, após desossa, é fracionada em corte padronizado, removida a pele, embalada e submetida a processo tecnológico de congelamento rápido. É considerado “peito de frango”, os tecidos musculares correspondentes a parte da ave formada pelo esterno (quilha), clavícula e coracóides.

2.2.1.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou

b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.2.1.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-10 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Peito de frango desossado, sem pele, congelado.

2.2.2 COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA

2.2.2.1 Características gerais

2.2.2.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.2.2.1.2 O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, incluídas as bases ósseas correspondentes, procedente de aves do gênero *Gallus*, sãs, abatidas conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

2.2.2.1.3 Entende-se por coxa com sobrecoxa de frango congelada, a carne fracionada em corte padronizado, embalada e submetida a processo tecnológico de congelamento rápido. É considerado “coxa com sobrecoxa de frango”, a parte da ave composta por coxa que é formada pelos ossos tíbio tarso e fíbula e por sobrecoxa que é formada pelo osso fêmur, ambas cobertas pelos tecidos musculares correspondentes, com pele.

2.2.2.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou
- b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.2.2.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-11 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Coxa com sobrecoxa de frango congelado.

2.2.3 SASSAMI DE FRANGO CONGELADO

2.2.3.1 Características gerais

2.2.3.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.2.3.1.2 O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, procedente de aves do gênero *Gallus*, sãs, abatidas conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

2.2.3.1.3 Entende-se por sassami de frango congelado a carne que, após desossa, é fracionada em corte padronizado, embalada e submetida a congelamento realizado pelo processo *Individual Quick Frozen* (IQF) a fim de evitar a aglomeração do produto. É considerado “sassami de frango”, a parte muscular retirada da parte interna do peito, formada pelo músculo supracoracóide.

2.2.3.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou
- b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.2.3.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-12 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Sassami de frango congelado.

2.2.4 EMPANADO DE FRANGO CONGELADO (*STEAK*)

2.2.4.1 Características gerais

2.2.4.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos que atende aos requisitos gerais de boas práticas.

2.2.4.1.2 Entende-se por empanado de frango congelado o produto industrializado elaborado com carne de frango, submetido a cozimento e revestido de cobertura apropriada que o caracterize, embalado e submetido a processo tecnológico de congelamento rápido.

2.2.4.1.3 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal MAPA; ou
- b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.2.4.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-13 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Empanado de frango congelado – *Steak*.

2.3 CARNE SUÍNA

2.3.1 CARNE SUÍNA DESOSSADA CONGELADA

2.3.1.1 Características gerais

2.3.1.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como

abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.3.1.1.2 O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, não incluídas as bases ósseas correspondentes, procedente de suínos sãos, abatidos conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

2.1.1.1.3 Entende-se por carne suína desossada congelada a carne que, após desossa, é fracionada em cortes padronizados, embalada e submetida a processo tecnológico de congelamento rápido.

2.3.1.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou
- b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.3.1.2 Cortes

A aquisição de carne suína congelada desossada deve ser realizada conforme as opções de cortes de traseiro abaixo relacionados:

TRASEIRO	PERNIL
	LOMBO

Tab 3 – Opções de cortes de traseiro

2.3.1.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-14 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne suína desossada congelada.

2.3.2 CARNE SUÍNA COM OSSO CONGELADA

2.3.2.1 Características gerais

2.3.2.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.3.2.1.2 O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, incluídas as bases ósseas correspondentes, procedente de suínos sãos, abatidos conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

2.3.2.1.3 Entende-se por carne suína com osso congelada a carne fracionada em cortes padronizados, embalada e submetida a processo tecnológico de congelamento rápido.

2.3.2.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal MAPA; ou
- b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.3.2.2 Cortes

A aquisição de carne suína com osso congelada é restrita ao corte do traseiro denominado bisteca.

2.3.2.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-15 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne suína com osso congelada.

2.4 PESCADOS

2.4.1 PEIXE CONGELADO EM POSTA

2.4.1.1 Características gerais

2.4.1.1.1 O produto deve ser produzido em Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação, cuja matéria prima é proveniente de embarcações pesqueiras.

2.4.1.1.2 O produto é proveniente da captura de peixes de espécies diversas, manuseado de forma adequada e armazenado sob refrigeração até o desembarque e/ou processamento em estabelecimento industrializador.

2.4.1.1.3 Entende-se por peixe congelado em posta o produto eviscerado, sem cabeça e sem a nadadeira caudal, cortado transversalmente à coluna vertebral do peixe, fracionado em postas, embalado e submetido a processo tecnológico de congelamento rápido.

2.4.1.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou
- b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.4.1.2 Espécies

A aquisição de peixe congelado em posta deve ser realizada conforme as opções de espécies abaixo relacionadas:

APRESENTAÇÃO	ESPÉCIE
POSTA	TAMBAQUI
	BADEJO
	PINTADO
	FILHOTE OU PIRAÍBA

Tab 4 – Opções de espécies de peixe em postas

2.4.1.3 Padrão de Qualidade e Identidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-16 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Peixe congelado em posta.

2.4.2 PEIXE CONGELADO EM FILÉ

2.4.2.1 Características gerais

2.4.2.1.1 O produto deve ser produzido em Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação, cuja matéria prima é proveniente de embarcações pesqueiras.

2.4.2.1.2 O produto é proveniente da captura de peixes de espécies diversas, manuseado de forma adequada e armazenado sob refrigeração até o desembarque e/ou processamento em estabelecimento industrializador.

2.4.2.1.3 Entende-se por peixe congelado em filé o produto eviscerado, com ou sem pele, sem cabeça e sem espinhaço, cortado longitudinalmente desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral do peixe, embalado e submetido a processo tecnológico de congelamento rápido.

2.4.2.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou
- b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.4.2.2 Espécies

A aquisição de peixe congelado em filé deve ser realizada conforme as opções de espécies abaixo relacionadas:

APRESENTAÇÃO	ESPÉCIE
FILÉ	MERLUZA
	PESCADA AMARELA
	SALMÃO
	TILÁPIA

Tab 5 – Opções de espécies de peixe em filé

2.4.2.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-17 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Peixe congelado em filé.

2.5 LEITE E DERIVADOS

2.5.1 LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO

2.5.1.1 Características gerais

2.5.1.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento de leite e derivados, classificado como fábrica de laticínios, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.5.1.1.2 Entende-se por leite em pó o produto industrializado obtido por desidratação do leite de vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado. Poderá ser adicionado dos seguintes produtos lácteos para o ajuste do teor de proteína: retentado de leite, permeado de leite e lactose.

2.5.1.1.3 O produto deve atender aos requisitos de umectabilidade e dispersabilidade que o caracterizam como “instantâneo”.

2.5.1.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou
- b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.5.1.2 Classificação

A aquisição de leite em pó instantâneo deve ser realizada conforme o teor de gordura existente no produto:

CLASSIFICAÇÃO	TEOR DE GORDURA
INTEGRAL	$\geq 26,0\%$
PARCIALMENTE DESNATADO	$> 1,5\%$ e $< 26,0\%$
DESNATADO	$\leq 1,5\%$

Tab 6 – Classificação do leite em pó conforme teor de gordura

2.5.1.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-18 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Leite em pó instantâneo.

CAPÍTULO III

PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

3.1 AÇÚCARES

3.1.1 AÇÚCAR

3.1.1.1 Características gerais

3.1.1.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.1.1.1.2 Entende-se por açúcar o produto obtido a partir da cana-de-açúcar pertencente às cultivares provenientes da espécie *Saccharum officinarum* L. através de processos tecnológicos adequados, para obtenção de cristais.

3.1.1.2 Classificação

A aquisição de açúcar está restrita aos artigos com a seguinte classificação:

GRUPO	CLASSE	TIPO
I	BRANCO	CRISTAL
		REFINADO OU REFINADO AMORFO

Tab 7 – Opções de açúcar conforme classificação vegetal

3.1.1.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-19 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Açúcar.

3.2 GRÃOS

3.2.1 ARROZ BENEFICIADO

3.2.1.1 Características gerais

3.2.1.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.2.1.1.2 Entende-se por arroz beneficiado o produto proveniente de grãos fisiologicamente maduros, são e secos da espécie *Oryza sativa* L., submetido a processo tecnológico de beneficiamento.

3.2.1.2 Classificação

3.2.1.2.1 A aquisição de arroz beneficiado está restrita aos artigos com a seguinte classificação:

GRUPO	SUBGRUPO	CLASSE	TIPO
BENEFICIADO	POLIDO	LONGO FINO	1
	PARBOILIZADO POLIDO	LONGO FINO	1
	PARBOILIZADO INTEGRAL	LONGO FINO	1

Tab 8 – Opções de arroz conforme classificação vegetal

3.2.1.2.2 O recebimento do produto está condicionado à apresentação, no ato de entrega, do Certificado de Classificação do produto, emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada e credenciada na atividade de classificação de arroz com registro ativo no Cadastro Geral de Classificação do MAPA.

3.2.1.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-20 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Arroz beneficiado.

3.2.2 FEIJÃO COMUM

3.2.2.1 Características gerais

3.2.2.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.2.2.1.2 Entende-se por feijão comum o produto proveniente de grãos fisiologicamente maduros, são e secos da espécie *Phaseolus vulgaris L.*, selecionados e embalados.

3.2.2.2 Classificação

3.2.2.2.1 A aquisição do feijão comum está restrita aos artigos com a seguinte classificação:

GRUPO	CLASSE	TIPO
I FEIJÃO COMUM	PRETO	1
	CORES	1

Tab 9 – Opções de feijão conforme classificação vegetal

3.2.2.2.2 O recebimento do produto está condicionado à apresentação, no ato de entrega, do Certificado de Classificação do produto, emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada e credenciada na atividade de classificação de feijão com registro ativo no Cadastro Geral de Classificação do MAPA.

3.2.2.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-21 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Feijão comum.

3.3 FARINHAS E MASSAS ALIMENTÍCIAS

3.3.1 FARINHA DE MANDIOCA

3.3.1.1 Características gerais

3.3.1.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.3.1.1.2 Entende-se por farinha de mandioca o produto obtido das raízes de mandioca do gênero *Manihot*, sadias, devidamente limpas e submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento.

3.3.1.2 Classificação

3.3.1.2.1 A aquisição de farinha de mandioca está restrita aos artigos com a seguinte classificação:

GRUPO	CLASSE	TIPO
SECA	FINA	1
	MÉDIA	1
D'ÁGUA	MÉDIA	1
	GROSSA	1

Tab 10 – Opções de farinha de mandioca conforme classificação vegetal

3.3.1.2.2 O recebimento do produto está condicionado à apresentação, no ato de entrega, do Certificado de Classificação do produto, emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada e credenciada na atividade de classificação de farinha de mandioca com registro ativo no Cadastro Geral de Classificação do MAPA.

3.3.1.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-22 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Farinha de mandioca.

3.3.2 AMIDO DE MILHO

3.3.2.1 Características gerais

3.3.2.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.3.2.1.2 Entende-se por amido de milho o produto amiláceo, extraído de grãos de milho (*Zea mays L.*) selecionados, fisiologicamente desenvolvidos, maduros, são e secos, submetidos a processo tecnológico adequado de fabricação.

3.3.2.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-23 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Amido de milho.

3.3.3 FARINHA DE MILHO FINA

3.3.3.1 Características gerais

3.3.3.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.3.3.1.2 Entende-se por farinha de milho fina o produto obtido pela moagem de grãos de milho (*Zea Mays*) selecionados, fisiologicamente desenvolvidos, maduros, são e secos, desgerminados ou não, submetidos a processo tecnológico adequado de fabricação.

3.3.3.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-24 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Farinha de milho fina.

3.3.4 MACARRÃO

3.3.4.1 Características gerais

3.3.4.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.3.4.1.2 Entende-se por macarrão o produto não fermentado apresentado sob várias formas, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da sêmola/semolina de trigo, submetido a processo tecnológico adequado de fabricação.

3.3.4.2 Classificação

A aquisição de macarrão está restrita aos artigos com as seguintes denominações:

MASSA LONGA	ESPAGUETE
	TALHARIM
MASSA CURTA	PENNE
	FUSILI / PARAFUSO

Tab 11 – Opções de tipo de massa

3.3.4.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-25 - Especificação

Técnica de Artigo de Subsistência - Macarrão.

3.4 CAFÉS

3.4.1 CAFÉ TORRADO E MOÍDO

3.4.1.1 Características gerais

3.4.1.1.1 O produto deve ser produzido **em** Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.4.1.1.2 Entende-se por café torrado e moído o produto proveniente do endosperma beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero *Coffea*, submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra adequado e posteriormente ao processo de moagem.

3.4.1.2 Qualidade Global do Café

3.4.1.2.1. O recebimento do produto está condicionado à apresentação, no ato de entrega, do Laudo da Qualidade Global do Café, ponto de torra, moagem e matérias estranhas macroscópicas e microscópicas, referente ao lote de entrega, emitido por laboratório especializado. Não será aceito laudo de laboratório de Controle de Qualidade Interno da empresa produtora do café.

3.4.1.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-26 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Café torrado e moído.

3.5 CHOCOLATES

3.5.1 ACHOCOLATADO EM PÓ

3.5.1.1 Características gerais

3.5.1.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de alimentos que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.5.1.1.2 Entende-se por achocolatado em pó o produto obtido pela mistura de cacau em pó e açúcares, podendo ser adicionado de leite em pó para obter maior solubilidade.

3.5.1.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-28 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Achocolatado em pó.

3.6 BEBIDAS NÃO-ALCOÓLICAS

3.6.1 SUCO TROPICAL

3.6.1.1 Características gerais

3.6.1.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal, classificado como fabricante.

3.6.1.1.2 Entende-se por suco tropical o produto obtido pela dissolução, em água potável, da polpa da fruta polposa, obtida de frutas frescas, sãs e maduras de origem tropical, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, adicionado de açúcar.

3.6.1.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-29 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Suco tropical.

3.6.2 NÉCTAR DE FRUTA

3.6.2.1 Características gerais

3.6.2.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal, classificado como fabricante.

3.6.2.1.2 Entende-se por néctar de fruta o produto obtido pela dissolução, em água potável, da parte comestível de fruta fresca, sã e madura e adicionado de açúcares, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, podendo ser adicionado de ácidos.

3.6.2.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-30 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Néctar de fruta.

3.6.3 SUCO DE FRUTA INTEGRAL

3.6.3.1 Características gerais

3.6.3.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal, classificado como fabricante.

3.6.3.1.2 Entende-se por suco de fruta integral o produto obtido das partes comestíveis da fruta fresca, sã e madura, sem adição de água e de açúcares, na sua concentração natural, submetido a processo tecnológico adequado.

3.6.3.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-31 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Suco integral.

3.6.4 CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA ADOÇADO

3.6.4.1 Características gerais

3.6.4.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal, classificado como fabricante.

3.6.4.1.2 Entende-se por concentrado líquido para refresco adoçado o produto que contém suco, polpa ou extrato vegetal de sua origem e açúcar, ácido cítrico e aroma natural da fruta, adicionado de água potável; submetido a processo tecnológico que permita sua conservação à temperatura ambiente.

3.6.4.2 Concentração

Somente serão adquiridas as bebidas que atendam aos seguintes requisitos de concentração/diluição:

FRUTA	DILUIÇÃO PREVISTA NA ROTULAGEM
LARANJA	1 (um) litro de produto concentrado acrescido de 6 (seis) litros de água potável, totalizando 7 (sete) litros de refresco pronto para consumo.
UVA	1 (um) litro de produto concentrado acrescido de 5 (cinco) litros de água potável, totalizando 6 (seis) litros de refresco pronto para o consumo.

Tab 12 – Diluição do concentrado líquido para refresco

3.6.4.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-32 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Concentrado líquido para refresco de fruta adoçado.

3.7 MARGARINAS E ÓLEOS

3.7.1 ÓLEO DE SOJA REFINADO

3.7.1.1 Características gerais

3.7.1.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.7.1.1.2 Entende-se por óleo de soja refinado o produto obtido de sementes de *Glycine max L.*, através de processo tecnológico adequado de extração e refino.

3.7.1.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-33 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Óleo de soja refinado.

3.7.2 MARGARINA

3.7.2.1 Características gerais

3.7.2.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.7.2.1.2 Entende-se por margarina o produto gorduroso em forma de emulsão estável plástica, do tipo água em óleo, composto por água, óleos ou gorduras de origem animal ou vegetal, com ingredientes opcionais; submetido a processo tecnológico adequado de cristalização e solidificação.

3.7.2.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-34 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Margarina.

3.7.3 ÓLEO DE MILHO REFINADO

3.7.3.1 Características gerais

3.7.3.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.7.3.1.2 Entende-se por óleo de milho refinado o produto obtido de sementes de *Zea mays L.*, através de processo tecnológico adequado de extração e refino.

3.7.3.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-35 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Óleo de milho refinado.

CAPÍTULO IV

ALIMENTAÇÃO EM CAMPANHA

4.1 RAÇÃO OPERACIONAL

4.1.1 CARACTERÍSTICAS GERAIS

TIPO DE RAÇÃO	DEFINIÇÃO
Ração Operacional de Adestramento (RA)	É o conjunto de alimentos e acessórios fornecidos a um militar com a finalidade de supri-lo durante um período de seis horas; será consumida como reserva individual, durante exercícios e instrução militar.
Ração Operacional de Combate (R2)	É o conjunto de alimentos e acessórios fornecidos a um militar com a finalidade de enfrentar situações diversas por um período de vinte e quatro horas, em situações que não permitam outra alternativa de alimentação.
Ração Operacional de Emergência (R3)	É o conjunto de alimentos e acessórios fornecidos a um militar com a finalidade de enfrentar situações diversas por um período de doze horas, em situações que não permitam outra alternativa de alimentação.

Tab 13 – Tipos de ração operacional

4.1.2 ESPECIFICAÇÕES

4.1.2.1 Composição

TIPO DE RAÇÃO	VALOR CALÓRICO TOTAL (mínimo)	COMPOSIÇÃO
Ração Operacional de Adestramento (RA)	1.000 kcal	01 refeição básica principal
Ração Operacional de Combate (R2)	3.300 kcal	desjejum, almoço, jantar e ceia
Ração Operacional de Emergência (R3)	1.800 kcal	desjejum/almoço ou jantar/ ceia

Tab 14 – Valor calórico e composição por tipo de ração

4.1.2.1.1 Alimentos básicos: formam a base das refeições principais (almoço e jantar) e, tecnologicamente, são alimentos termoprocessados, prontos para consumo, esterilizados em embalagens laminadas flexíveis, de longa duração, sem necessidade de refrigeração.

4.1.2.1.2 Itens complementares: destinam-se a atender o pleno suprimento nutricional sendo compostos por alimentos liofilizados/desidratados de fácil reconstituição, doces, biscoitos e/ou suplementos alimentares.

4.1.2.1.3 Acessórios: destinam-se a propiciar condições adequadas de aquecimento e consumo dos itens alimentares.

4.1.3 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido nos seguintes Boletins Técnicos para cada tipo de Ração:

- a) BT30.404-01 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Ração Operacional de Adestramento;
- b) BT30.404-02 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Ração Operacional de Emergência; e
- c) BT30.404-03 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Ração Operacional de Combate.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Presidência da República. Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007. Institui a classificação de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico;

_____. Presidência da República. Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009. Dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas;

_____. Presidência da República. Decreto nº 8.446, de 6 de maio de 2015. Altera o Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007;

_____. Presidência da República. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Dispõe sobre o Regulamento da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal;

_____. Presidência da República. Decreto nº 10.419, de 7 de julho de 2020. Altera o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.

MINISTÉRIO DA DEFESA (Brasil). Portaria Normativa nº 13, de 23 de março de 2018. Aprova a Doutrina de Alimentação e Nutrição (MD42-M-05);

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (Brasil). Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos;

_____. Secretaria de Defesa Agropecuária. Portaria nº 210, de 10 de novembro de 1998. Regulamento Técnico da inspeção tecnológica e higiênico-sanitária de carnes de aves;

_____. Secretaria de Defesa Agropecuária. Portaria nº 74, de 7 de maio de 2019. Altera a Portaria nº 210, de 10 de novembro de 1998; e

_____. Instrução Normativa nº 23, de 25 de março de 2020. Regulamento Técnico do MERCOSUL sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de produtos vegetais.

**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO**
Brasília, DF, 1º de novembro de 2020
www.exercito.gov.br



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO
PLANO DE AMOSTRAGEM PARA INSPEÇÃO DOS
ARTIGOS DE SUBSISTÊNCIA

3ª Edição
2021

4



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO
PLANO DE AMOSTRAGEM PARA INSPEÇÃO DOS
ARTIGOS DE SUBSISTÊNCIA

3ª Edição
2021

ÍNDICE DE ASSUNTOS

Pag

1 Finalidade.....	4	5.2.26 Concentrado líquido para refresco de fruta adogado	14
2 Objetivo.....	4	5.2.27 Óleo de soja refinado	15
3 Introdução.....	4	5.2.28 Margarina	15
4 Definições.....	4	5.2.29 Óleo de milho refinado	16
5 Plano de Amostragem.....	4	5.2.30 Ração operacional	16
5.1 Procedimentos gerais para colheita de amostra.....	5	5.3 Plano de amostragem para padrão microbiológico	17
5.2 Amostragem para análise fiscal.....	5	6 Disposições finais	18
5.2.1 Carne bovina desossada congelada	5		
5.2.2 Carne bovina porcionada congelada	5		
5.2.3 Charque bovino.....	6		
5.2.4 Jerked beef	6		
5.2.5 Peito de frango, sem pele, desossado congelado	6		
5.2.6 Coxa com sobrecoxa de frango congelada	7		
5.2.7 Saasani de frango congelado	7		
5.2.8 Empanado de frango congelado (Steak)	8		
5.2.9 Carne suína desossada congelada	8		
5.2.10 Carne suína com osso congelada	8		
5.2.11 Peixe congelado em posta	9		
5.2.12 Peixe congelado em filé	9		
5.2.13 Leite em pó instantâneo	10		
5.2.14 Açúcar	10		
5.2.15 Arroz beneficiado	11		
5.2.16 Feijão comum	11		
5.2.17 Farinha de mandioca	11		
5.2.18 Amido de milho	12		
5.2.19 Farinha de milho fina	12		
5.2.20 Macarrão	12		
5.2.21 Café torrado e moído	13		
5.2.22 Achiocolado em pó	13		
5.2.23 Suco tropical	13		
5.2.24 Néctar de fruta	14		
5.2.25 Suco de fruta integral	14		

1. FINALIDADE

Este Boletim Técnico (BT) tem por finalidade apresentar o plano de amostragem, a ser adotado pelo Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia (LIAB), para inspeção de artigos de subsistência que compõe o Quantitativo de Subsistência (QS).

2. OBJETIVO

Este BT tem por objetivo padronizar os procedimentos de coleta de amostra dos gêneros do QS recebidos pelo Órgão Provedor.

3. INTRODUÇÃO

A inspeção por amostragem é realizada principalmente em situações em que sejam necessários ensaios destrutivos do produto.

Caracteriza-se pela utilização de uma fração do lote de entrega, coletada aleatoriamente, na qual será verificada a conformidade das especificações estabelecidas na descrição de compra.

O plano de amostragem adotado neste Boletim visa adequar os custos da inspeção executada pelos Órgãos Provedores e fornecer proteção adequada no recebimento dos lotes dos artigos de subsistência.

4. DEFINIÇÕES

4.1 Lote: conjunto de unidades do produto de uma mesma natureza, com o mesmo acondicionamento, e que corresponde à quantidade de carga de um veículo de transporte.

4.2 Tamanho da amostra: é constituída por um determinado número de unidades amostrais (n), retiradas aleatoriamente de um mesmo lote, conforme estabelecido no plano de amostragem constante na legislação específica.

4.3 Unidade amostral: é o elemento de referência na inspeção, podendo ser representado por uma unidade, um conjunto de unidades ou volume. A unidade amostral pode ou não ser igual à unidade de compra ou de fornecimento.

5. PLANO DE AMOSTRAGEM**5.1 PROCEDIMENTOS GERAIS DA COLHEITA DE AMOSTRA**

A colheita de amostras constitui a primeira fase do processo de inspeção e deve seguir os seguintes critérios gerais:

- coletar apenas 1(uma) unidade amostral de cada embalagem secundária;
- utilizar diferentes pontos da carga, do veículo de transporte, para escolha das embalagens secundárias;

c) não coletar embalagens que não apresentem perfeita integridade para fins de execução de ensaio laboratorial; e

d) todas as unidades amostrais devem ser identificadas com dados que permitam a rastreabilidade dos lotes recebidos.

5.2 AMOSTRAGEM PARA ANÁLISE FISCAL**5.2.1 CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA****5.2.1.1 Requisito da embalagem**

Tipo de Embalagem	Descrição
Embalagem primária	peça embalada à vácuo.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido entre 20 e 30 quilos.

5.2.1.2 Amostragem

Unidade Amostrai	Tamanho do Lote	Tamanho da Amostra
PEÇA	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.2 CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA**5.2.2.1 Requisito da embalagem**

Tipo de Embalagem	Descrição
Embalagem primária	saco de polietileno com peso líquido até 5 quilos
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido entre 10 e 20 quilos.

5.2.2.2 Amostragem

Unidade Amostrai	Tamanho do Lote	Tamanho da Amostra
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.3 CHARQUE BOVINO**5.2.3.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	peça embalada à vácuo com peso líquido de até 5 quilos.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido de até 30 quilos.

5.2.3.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
PEÇA	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.4 JERKED BEEF**5.2.4.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	peça embalada à vácuo com peso líquido de até 5 quilos.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido de até 30 quilos.

5.2.4.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
PEÇA	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.5 PEITO DE FRANGO, SEM PELE, DESOSSADO CONGELADO**5.2.5.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco individual ou conjunto com peso líquido de até 5 quilos.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido de até 20 quilos.

5.2.5.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.6 COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA**5.2.6.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco individual ou conjunto com peso líquido de até 5 quilos.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido de até 20 quilos.

5.2.6.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.7 SASSAMI DE FRANGO CONGELADO**5.2.7.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco com peso líquido de 1 a 2 quilos.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido de até 20 quilos.

5.2.7.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.8 EMPANADO DE FRANGO CONGELADO (STEAK)**5.2.8.1 Requisito de embalagem**

Tipo de Embalagem	Descrição
Embalagem primária	peça embalada individualmente.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido entre 3 a 10 quilos.

5.2.8.2 Amostragem

Unidade Amostrál	Tamanho do Lote	Tamanho da Amostra
PEÇA	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.9 CARNE SUÍNA DESOSSADA CONGELADA**5.2.9.1 Requisito de embalagem**

Tipo de Embalagem	Descrição
Embalagem primária	peça embalada individualmente.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido entre 20 e 30 quilos.

5.2.9.2 Amostragem

Unidade Amostrál	Tamanho do Lote	Tamanho da Amostra
PEÇA	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.10 CARNE SUÍNA COM OSSO CONGELADA**5.2.10.1 Requisito de embalagem**

Tipo de Embalagem	Descrição
Embalagem primária	à granel, interfolhado.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido até 20 quilos.

5.2.10.2 Amostragem

Unidade Amostrál	Tamanho do Lote	Tamanho da Amostra
CAIXA	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

A amostra será constituída por uma fração retirada do número de caixas referentes ao tamanho da amostra. Essa fração será constituída por 05(cinco) unidades.
 Ex: Lote entregue: 10 ton (média 500 caixas)
 Tamanho da amostra: 5 caixas – fração para análise = 5 unidades/cx = 25 peças

5.2.11 PEIXE CONGELADO EM POSTA**5.2.11.1 Requisito de embalagem**

Tipo de Embalagem	Descrição
Embalagem primária	saco com capacidade de até 5 quilos ou peça individual.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido entre 20 e 30 quilos.

5.2.11.2 Amostragem

Unidade Amostrál	Tamanho do Lote	Tamanho da Amostra
SACO/PEÇA	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.12 PEIXE CONGELADO EM FILÉ**5.2.12.1 Requisito de embalagem**

Tipo de Embalagem	Descrição
Embalagem primária	saco com capacidade de até 5 quilos ou peça individual.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido entre 20 e 30 quilos.

5.2.12.2 Amostragem

Unidade Amostrál	Tamanho do Lote	Tamanho da Amostra
SACO/PEÇA	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.13 LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO**5.2.13.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco aluminizado com capacidade de 1 quilo
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido de 10 quilos.

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	lata com peso líquido de 10 quilos.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido de 20 quilos.

5.2.13.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
LATA	2 a 25	1
	26 a 150	2
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	5
	Acima de 35.000	8

5.2.14 AÇÚCAR**5.2.14.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco com peso líquido de 5 quilos.
Embalagem secundária	fardo plástico com peso líquido de 30 quilos.

5.2.14.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.15 ARROZ BENEFICIADO**5.2.15.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco com peso líquido de 5 quilos.
Embalagem secundária	fardo plástico com peso líquido de 30 quilos.

5.2.15.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.16 FEIJÃO COMUM**5.2.16.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco com peso líquido de 1 a 2 quilos.
Embalagem secundária	fardo plástico com peso líquido de 30 quilos.

5.2.16.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.17 FARINHA DE MANDIOCA**5.2.17.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco com peso líquido de 1 quilo.
Embalagem secundária	fardo plástico com peso líquido de 30 quilos.

5.2.17.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.18 AMIDO DE MILHO**5.2.18.1 Requisito de embalagem**

Tipo DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco com peso líquido de 1 quilo.
Embalagem secundária	fardo plástico com peso líquido de 30 quilos.

5.2.18.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.19 FARINHA DE MILHO FINA**5.2.19.1 Requisito de embalagem**

Tipo DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco com peso líquido de 1 quilo.
Embalagem secundária	fardo plástico com peso líquido entre 25 a 30 quilos.

5.2.19.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.20 MACARRÃO**5.2.20.1 Requisito de embalagem**

Tipo DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	Pacote plástico com peso líquido de 500 gramas.
Embalagem secundária	fardo plástico ou caixa com peso líquido de 10 quilos.

5.2.20.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
PACOTE	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.21 CAFÉ TORRADO E MOIDO**5.2.21.1 Requisito de embalagem**

Tipo DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	pacote à vácuo com peso líquido de 500 gramas.
Embalagem secundária	caixa com peso líquido de 10 quilos.

5.2.21.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
PACOTE	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.22 ACHOCOLATADO EM PÓ**5.2.22.1 Requisito de embalagem**

Tipo DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco com peso líquido de 1 quilo.
Embalagem secundária	caixa ou fardo com peso líquido de 10 quilos.

5.2.22.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.23 SUÇO TROPICAL**5.2.23.1 Requisito de embalagem**

Tipo DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	caixa cartonada com capacidade mínima de 1 litro.
Embalagem secundária	fardo ou caixa com capacidade para 12 litros.

5.2.23.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
CAIXA CARTONADA	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.24 NÉCTAR DE FRUTA**5.2.24.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	caixa cartonada com capacidade de 1 litro.
Embalagem secundária	fardo ou caixa com capacidade para 12 litros.

5.2.24.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
GARRAFA ou CAIXA CARTONADA	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.25 SUCO DE FRUTA INTEGRAL**5.2.25.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	bag flexível capacidade de 5 litros.
Embalagem secundária	caixa tipo box com capacidade para 1 unidade de bag.

5.2.25.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
	2 a 25	1
	26 a 150	2
	151 a 1.200	5
BAG	1.201 a 35.000	5
	Acima de 35.000	8

5.2.26 CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA ADOÇADO**5.2.26.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	bag flexível capacidade de 5 litros.
Embalagem secundária	caixa tipo box com capacidade para 1 unidade de bag.

5.2.26.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
	2 a 25	1
	26 a 150	2
	151 a 1.200	5
BAG	1.201 a 35.000	5
	Acima de 35.000	8

5.2.27 ÓLEO DE SOJA REFINADO**5.2.27.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	garrafa tipo PET de 0,9 litros galão tipo PET de 6 ou 18 litros
Embalagem secundária	caixa com capacidade para 20 garrafas. caixa com capacidade para 3 galões de 6 litros.

5.2.27.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
GARRAFA	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
	2 a 25	1
	26 a 150	2
	151 a 1.200	5
GALÃO	1.201 a 35.000	5
	Acima de 35.000	8

5.2.28 MARGARINA**5.2.28.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	pote plástico de 500 gramas ou 1 quilo. balde plástico de 3 ou 15 quilos.
Embalagem secundária	caixa com peso líquido de 6 quilos para pote plástico. caixa com peso líquido de 18 quilos para balde de 3 quilos.

5.2.28.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
POTE	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
BALDE	2 a 25	1
	26 a 150	2
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	5
	Acima de 35.000	8

5.2.29 ÓLEO DE MILHO REFINADO**5.2.29.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	garrafa tipo PET de 0,9 litros galão tipo PET de 6 ou 18 litros
Embalagem secundária	caixa com capacidade para 20 garrafas. caixa com capacidade para 3 galões de 6 litros.

5.2.29.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
GARRAFA	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
GALÃO	2 a 25	1
	26 a 150	2
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	5
	Acima de 35.000	8

5.2.30 RACÃO OPERACIONAL**5.2.30.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco de polietileno.
Embalagem secundária	caixa de papelão com capacidade variável.

5.2.30.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.3 PLANO DE AMOSTRAGEM PARA PADRÃO MICROBIOLÓGICO

Conforme Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019, foram estabelecidos os padrões microbiológicos aplicados aos alimentos prontos para o consumo.

Para fins de cumprimento do plano de amostragem, para atendimento do padrão microbiológico, o número de unidades amostrais(n) a serem coletadas aleatoriamente e analisadas individualmente (exceto nos casos previstos de amostras compostas) será definido conforme as categorias dos alimentos abaixo relacionados:

CATEGORIA	CATEGORIA ESPECÍFICA	UNIDADES AMOSTRAIS(n)
CARNE BOVINA	Carne bovina desossada congelada	5
	Carne bovina porcionada congelada	5
	Charque bovino	5
CARNE DE AVES	Jerked Beef	5
	Peito de frango sem pele desossado congelado	5
	Coxa com sobrecoxa de frango congelada	5
CARNE SUÍNA	Sasami de frango congelado	5
	Empanado de frango congelado	5
	Carne suína desossada congelada	5
PESCADO	Carne suína com osso congelada	5
	Peixe congelado em posta	5
	Peixe congelado em file	10
LEITE E DERIVADOS	Leite em pó instantâneo	5
	Açúcar	5
	Farinha de mandioca	5
AÇÚCARES	Farinha de milho	5
	Amido de milho	5
	Farinha de milho fina	5
FARINHAS E MASSAS ALIMENTÍCIAS	Macarrão	5
	Café torrado e moído	10
	Achocolatado em pó	5
CAFÉS	Suco tropical	5
	Néctar de fruta	5
	Suco de fruta integral	5
CHOCOLATES	Preparado/Concentrado líquido para preparo de refresco	5
		5
		5
BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS		5
MARGARINAS E ÓLEOS	Margarina	5

A amostra a ser utilizada para as análises microbiológicas deve estar inserida no plano de amostragem para as análises fiscais exceto nos casos em que o (n) for maior que o previsto neste plano.

Ex: LEITE EM PÓ

Lote entregue: 10 ton (média de 10000 sacos)

Tamanho da amostra fiscal: 08 sacos

Tamanho da amostra para padrão microbiológico: 10 sacos

Amostra a ser retirada = 10 sacos

6. DISPOSIÇÕES FINAIS

6.1 Diretoria de Abastecimento poderá emitir normas complementares a esta, de modo a orientar regular as particularidades de cada artigo de subsistência.

6.2 Este BT revoga o BT30.403-01 (2ª Ed.) e está sujeito a alterações vindouras, razão pela qual se solicita aos usuários de mesma a apresentação de sugestões que tenham por objetivo aperfeiçoá-lo ou que se destinem à supressão de eventuais incorreções.

6.3 As observações apresentadas devem conter comentários apropriados para perfeito entendimento ou sua justificação, mencionando-se a página, o parágrafo e a linha de texto a que se referem.

6.4 A correspondência deve ser enviada à D Abst por intermédio do canal técnico.

Brasília, DF, 20 de Abril de 2021.


Gen Bda HERMESON NOBREGA BARROS DE OLIVEIRA
Diretor de Abastecimento



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA

3ª Edição
2021



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA

3ª Edição
2021

ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pág
1 FINALIDADE.....	4
2 OBJETIVO.....	4
3 LEGISLAÇÃO.....	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO.....	4
5 VALIDADE.....	4
6 REQUISITOS DE ARMAZENAGEM.....	5
6.1 EMBALAGEM.....	5
6.2 ROTULAGEM.....	5
7 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE.....	6
7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO.....	6
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO.....	6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO.....	6
7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO.....	7
8 PADRONIZAÇÃO DOS CORTES DA CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA.....	7
8.1 AGEM.....	7
8.2 MILO DA PALETA.....	8
8.3 CONTRAFILÉ.....	8
8.4 COXÃO DURO.....	9
8.5 COXÃO MOLE SEM CAPA.....	9
8.6 FRALDA.....	9
8.7 LAGARTO.....	10
8.8 FILÉ MIGNON SEM CORDÃO.....	10
8.9 PICANHA.....	11
8.10 MAMINHA DA ALCATRA.....	11
8.11 MILO DA ALCATRA.....	12
8.12 PATINHO.....	12
9 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	12

1. FINALIDADE

Este Boletim Técnico(BT) visa estabelecer os padrões de identidade e qualidade mínimos a que deverão observar os gêneros alimentícios adquiridos pela logística de subsistência.

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo Carne bovina desossada congelada, em corte.

3. LEGISLAÇÃO

A carne bovina, desossada congelada deve atender os requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Portaria MAA nº 05, de 8 de novembro de 1988;
 Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
 Portaria MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
 Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002;
 RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002;
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
 IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003;
 RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;
 IN MAPA nº 09, de 04 de maio de 2004;
 RDC ANVISA nº 123, de 13 de maio de 2004;
 IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;
 RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;
 RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;
 Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;
 IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
 RDC ANVISA nº 272, de 14 de março de 2019;
 RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
 IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019;
 Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
 RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a - 12°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	sinais de descongelamento e/ou recongelamento.
Transporte	veículo isotérmico com gerador de frio.

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 9 (nove) meses nas condições de conservação constante na rotulagem.

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

6.1.1. As especificações dos tipos de materiais e capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército são as seguintes:

Embalagem primária	plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna.
Embalagem secundária	caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20kg a 30kg.

6.2.1 A embalagem primária deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001 que estabelece os Critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com os alimentos.

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	etiqueta de poliestireno para contato direto com o alimento.	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificação da origem; - denominação de venda; - denominação do corte; - lista de ingredientes; - identificação do lote; - peso da embalagem; - data de validade; - condições de armazenagem; - informação nutricional; - número do registro do produto no órgão fiscalizador. <p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificação da origem; - denominação de venda; - denominação do corte; - identificação do lote; - peso bruto; - peso líquido; - data de validade; - condições de armazenagem; - número de registro do produto no órgão fiscalizador.
Embalagem secundária	etiqueta adesiva.	

6.2.1 A etiqueta da embalagem primária deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001 que estabelece os Critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com os alimentos.

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, pelos e couro, sem manchas, ausência de limo na superfície; aparência marmórea e brilhante; à exceção da gordura de cobertura, o produto deve estar despojado das demais gorduras, de aponeuroses, de vasos sanguíneos, de gânglios, de aparas e de pelancas; a peça embalada não deve apresentar sinais de queimadura pelo frio, de rachadura na superfície, perfurações, acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto, sendo estes resultantes de descongelamento e recongelamento, respectivamente.
Cor	uniforme, sem manchas, variando do vermelho rosado ao vermelho pardo.
Consistência	firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida; isento de acúmulo anormal de líquido, gelatinoso e sanguinolento, entre as fibras musculares.
Odor e sabor	suave, agradável e característico.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Teste de cocção	ausência de odor de ranço ou metálico.
pH	5,3 a 6,4 no extrato aquoso
Reação de Éder para gás sulfídrico	negativo
Reação de Éder para amônia	negativo
Reação de Kreis (1)	negativo
Pesquisa de formaldeído	negativo
Prova para sulfitos (qualitativa)	negativo
Presença de nitratos (qualitativa)	negativo
Gordura de cobertura	conforme item 8, de acordo com o corte

(1) exceto para os cortes que não apresentam gordura de cobertura.

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO



7.4.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC/ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e IN/ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

MICROORGANISMO	n	VMP	RESULTADO EXIGIDO
<i>Salmonella</i> /25g	5	Aus	Satisfatório com qualidade aceitável
<i>Escherichia coli</i> /g	5	10	Satisfatório com qualidade aceitável
Aeróbios mesófilos/g	5	10 ⁵	Satisfatório com qualidade aceitável



n = nº de unidades amostrais; VMP = valor máximo permitido

8. PADRONIZAÇÃO DOS CORTES DA CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA



8.1 ACÉM

BASE ÓSSEA: cinco primeiras vértebras torácicas e porção dorsal das cinco primeiras costelas.	
COMPONENTES MUSCULARES: trapézio, romboide, serrátil ventral, escaleno supracostal, serrátil dorsal cranial, iliocostal torácico, longo dorsal, semi-espinhal torácico, elevadores das costelas, intercostais, longo do pescoço.	
GORDURA DE COBERTURA	<p>≤ 5% do peso da peça. Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.</p>



8.2 MIOLO DA PALETA

BASE ÓSSEA: escápula, úmero e extremidade proximal da ulna.	
COMPONENTES MUSCULARES: tríceps braquial.	
GORDURA DE COBERTURA	<p>≤ 5% do peso da peça. Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.</p>



8.3 CONTRAFILÉ (FILÉ DE LOMBO)

BASE ÓSSEA: três últimas vértebras torácicas (décima primeira até a décima terceira) e seis vértebras lombares, bem como a porção dorsal das costelas que permanecem no corte (11ª à 13ª).	
COMPONENTES MUSCULARES: glúteo médio, iliocostal lombar, longo dorsal, espinhais dorsais, multifídeos, intercostais internos e externos, intertransversos lombares, elevadores das costelas e retrator da costela.	
GORDURA DE COBERTURA	<p>Homogênea, espessura de 6 a 10mm. Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.</p>



8.4 COXÃO DURO

BASE ÓSSEA: fêmur, ilíaco, tíbia e fíbula.	
COMPONENTES MUSCULARES: músculo bíceps femoral.	
CORDURA DE COBERTURA	≤5% do peso da peça. Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.



8.5 COXÃO MOLE SEM CAPA

BASE ÓSSEA: púbis, ísquio, fêmur e extremidade proximal da tíbia.	
COMPONENTES MUSCULARES: adutor femoral, obturadores membranosos, gêmeos e quadrado femoral.	
CORDURA DE COBERTURA	Isento de gordura.



8.6 FRALDINHA OU FRALDA

BASE ÓSSEA: não há.	
COMPONENTES MUSCULARES: obliquo abdominal interno.	
CORDURA DE COBERTURA	≤5% do peso da peça. Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.



8.7 LAGARTO

BASE ÓSSEA: ilíaco (tuberosidade isquiática) e tarso (tuberosidade calcânea).	
COMPONENTES MUSCULARES: músculo semi-tendinoso, localizado entre o coxão mole e o coxão duro.	
CORDURA DE COBERTURA	≤5% do peso da peça. Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.



8.8 FILÉ MIGNON SEM CORDÃO

BASE ÓSSEA: três últimas vértebras torácicas e porção espinal das costelas correspondentes, vértebras lombares, ilíaco e fêmur.	
COMPONENTES MUSCULARES: músculos psoas maior, ilíaco e quadrado lombar, com separação do músculo psoas menor (cordão).	
CORDURA DE COBERTURA	Isento de gordura.



8.9 PICANHA

BASE ÓSSEA: isquilo, sacro e duas primeiras vértebras coccígeas.	
COMPONENTES MUSCULARES: porção dorsal do biceps femoral.	
OBS. No caso da presença de músculo do coxão duro, realizar a identificação a partir da localização da terceira veia da picanha (limite do corte).	
GORDURA DE COBERTURA	Homogênea, espessura de 6 a 10mm. Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.



8.10 MAMINHA DA ALCATRA

BASE ÓSSEA: sacro, já seccionado longitudinalmente, e ilíaco.	
COMPONENTES MUSCULARES: a partir da preparação da alcatra, pela separação natural do músculo tensor da fáscia lata a partir do músculo glúteo médio.	
GORDURA DE COBERTURA	≤5% do peso da peça. Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.

8.11 MIOLO DA ALCATRA

BASE ÓSSEA: sacro, já seccionado longitudinalmente, e ilíaco (coxal).	
COMPONENTES MUSCULARES: músculos glúteos médio, acessório e profundo.	
GORDURA DE COBERTURA	≤5% do peso da peça. Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.

8.12 PATINHO

BASE ÓSSEA: fêmur e patela.	
COMPONENTES MUSCULARES: músculos reto femoral, vasto lateral, medial e intermediário.	
GORDURA DE COBERTURA	Isento de gordura.

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-04 (2ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 16 de setembro de 2021.

Abelha Ariana
Gen Bda WASHINGTON ROCHA TRIANI
Diretor de Abastecimento



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

**COXA COM SOBRECORA DE FRANGO
CONGELADA**

2ª Edição
2021



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

**COXA COM SOBRECORA DE FRANGO
CONGELADA**

2ª Edição
2021

ÍNDICE DE ASSUNTOS

1 FINALIDADE.....	Pag
2 OBJEITO.....	4
3 LEGISLAÇÃO.....	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO.....	4
5 VALIDADE.....	4
6 REQUISITOS DE ARMAZENAGEM.....	5
6.1 EMBALAGEM.....	5
6.2 ROTULAGEM.....	5
7 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE.....	5
7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO.....	6
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO.....	6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO.....	6
7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO.....	6
8 PADRONIZAÇÃO DO ARTIGO.....	7
9 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	7

1. FINALIDADE

Este Boletim Técnico(BT) visa estabelecer os padrões de identidade e qualidade mínimos a que deverão observar os gêneros alimentícios adquiridos pela logística de subsistência.

2. OBJEITO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo Coxa com sobrecoxa de frango congelada.

3. LEGISLAÇÃO

A coxa com sobrecoxa de frango congelada deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
 Portaria MAA nº 210, de 10 de novembro de 1998;
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
 Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002;
 RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002;
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 03;
 RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;
 RDC ANVISA nº 123, de 13 de maio de 2004;
 IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;
 RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;
 IN MAPA nº 32, de 3 de dezembro de 2010;
 IN MAPA nº 25, de 18 de julho de 2013;
 RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;
 IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
 IN MAPA nº 32, de 26 de junho de 2018;
 RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
 RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
 IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019;
 Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
 RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020;
 RDC ANVISA nº 459, de 21 de dezembro de 2020.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	igual ou inferior a - 12°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	sinais de descongelamento e/ou recongelamento.
Transporte	veículo isotérmico com gerador de frio.

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 9 (nove) meses nas condições de conservação constante na rotulagem.

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

6.1.1 As especificações dos tipos de materiais e capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército são as seguintes:

Embalagem primária	saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente ou conjuntamente. Capacidade: até 5 kg.
Embalagem secundária	caixa de papelão envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: até 20 kg.

6.1.2 A embalagem primária deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001 que estabelece os Critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com os alimentos.

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	etiqueta adesiva ou impressão na embalagem.	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda; - denominação do corte; - lista de ingredientes; - identificação do lote; - peso da embalagem; - data de validade; - condições de uso, preparo e armazenagem; - informação nutricional; - carimbo e número de registro no órgão fiscalizador.
--------------------	---	--

Embalagem secundária	etiqueta adesiva.	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda; - denominação do corte; - identificação do lote; - peso bruto; - peso líquido; - data de validade; - condições de armazenagem; - carimbo e número de registro no Órgão fiscalizador.
----------------------	-------------------	--

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na infinidade muscular ou acúmulo de placas de gelo entre as peças.
Cor	coloração rósea.
Consistência	firme, compacta e elástica.
Odor e sabor	suave, agradável e característico.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES		PADRÃO
Teste de cocção	ausência de odores estranhos.	
pH	5,3 a 6,4 no extrato aquoso.	
Reação de Éber para gás sulfídrico	negativo	
Reação de Éber para amônia	negativo	
PARÂMETROS PARA AVALIAÇÃO DO TEOR TOTAL DE ÁGUA CONTIDA EM COXA COM SOBRECORA DE FRANGO		
PARÂMETROS	LIMITE INFERIOR	LIMITE SUPERIOR
Umidade	62,82%	70,70%
Proteína	14,36%	18,08%
Relação	3,59	4,67
Unidade/Proteína		


7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

7.4.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

MICROORGANISMO	n	VMP	RESULTADO EXIGIDO
<i>Salmonella enteritidis</i> /25g	5	Aus	Satisfatório com qualidade aceitável
<i>Salmonella typhimurium</i> /25g	5	Aus	Satisfatório com qualidade aceitável
<i>Escherichia coli</i> /g	5	5x10 ²	Satisfatório com qualidade aceitável
Aeróbios mesófilos/g	5	10 ⁵	Satisfatório com qualidade aceitável

n = nº de unidades amostrais; VMP = valor máximo permitido

8. PADRONIZAÇÃO DO ARTIGO

BASE ÓSSEA: tíbio-tarso, fíbula e fêmur.	
COMPONENTES MUSCULARES: - correspondentes à base óssea; - com presença de pele sobre a massa muscular.	

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-11 (1ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 19 de fevereiro de 2021.

Gen Bda HERMESON NOBRE GA BARROS DE OLIVEIRA
Diretor de Abastecimento



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

CARNE SUÍNA DESOSSADA CONGELADA

2ª Edição
2021



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

CARNE SUÍNA DESOSSADA CONGELADA

2ª Edição
2021

ÍNDICE DE ASSUNTOS

1 FINALIDADE.....	Pag 4
2 OBJETIVO.....	4
3 LEGISLAÇÃO.....	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO.....	4
5 VALIDADE.....	5
6 REQUISITOS DE ARMAZENAGEM.....	5
6.1 EMBALAGEM.....	5
6.2 ROTULAGEM.....	5
7 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE.....	6
7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO.....	6
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO.....	6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO.....	6
7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO.....	6
8 PADRONIZAÇÃO DOS CORTES.....	7
8.1 LOMBO.....	7
8.2 PERNIL.....	8
9 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	8

1. FINALIDADE

Este Boletim Técnico(BT) visa estabelecer os padrões de identidade e qualidade mínimos a que deverão observar os gêneros alimentícios adquiridos pela logística de subsistência.

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo Carne Suína Desossada Congelada.

3 LEGISLAÇÃO

A carne suína desossada congelada deve atender os requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
 Portaria MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
 Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002;
 RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002;
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
 RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;
 IN MAPA nº 09, de 4 de maio de 2004;
 RDC ANVISA nº 123, de 13 de maio de 2004;
 IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;
 RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;
 RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;
 Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;
 IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
 RDC ANVISA nº 272, de 14 de março de 2019;
 RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
 IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019;
 Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020.
 RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020.
 RDC ANVISA nº 459, de 21 de dezembro de 2020.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	igual ou inferior a - 12°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	sinais de descongelamento e/ou recongelamento.
Transporte	veículo isotérmico com gerador de frio.

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 9 (nove) meses nas condições de conservação constante na rotulagem.

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM**6.1 EMBALAGEM**

6.1.1 As especificações dos tipos de materiais e capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército são as seguintes:

Embalagem primária	peça embalada individualmente em plástico atóxico, transparente e com boa resistência mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto.
Embalagem secundária	caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 a 30kg.

6.1.2 A embalagem primária deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001 que estabelece os Critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com os alimentos.

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	etiqueta de poliestireno para contato direto com o alimento.	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificação da origem; - denominação de venda; - denominação do corte; - lista de ingredientes; - identificação do lote; - peso da embalagem; - data de validade; - condições de uso, preparo e armazenagem; - informação nutricional; - número de registro no Órgão fiscalizador.
--------------------	--	--

Embalagem secundária	etiqueta adesiva.	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificação da origem; - denominação de venda; - denominação do corte; - identificação do lote; - peso bruto; - peso líquido; - data de validade; - condições de armazenagem; - número de registro no Órgão fiscalizador.
----------------------	-------------------	--

6.2.1 A etiqueta da embalagem primária deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001 que estabelece os Critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com os alimentos.

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE**7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO**

Aspecto	uniforme, sem manchas e ausência de limo na superfície; superfície ao corte marmórea, sem flacidez e exsudato; isenta de sinais de rachadura na superfície, perfurações, acúmulo de líquido no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto.
Cor	uniforme, sem manchas, variando do róseo ao vermelho rosado.
Consistência	firme e compacta.
Odor e sabor	agradável e característico.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Teste de coação	ausência de odor de ranço ou metálico.
pH	5,3 a 6,4 no extrato aquoso
Reação de Éber para gás sulfídrico	negativo
Reação de Éber para amônia	negativo
Reação de Kreils	negativo
Pesquisa de formaldeído	negativo
Prova para sulfetos (qualitativa)	negativo
Presença de nitríto (qualitativa)	negativo

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO



7.4.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

MICROORGANISMO	n	VMP	RESULTADO EXIGIDO
<i>Salmonella</i> /25g	5	Aus	Satisfatório com qualidade aceitável
<i>Escherichia coli</i> /g	5	10 ²	Satisfatório com qualidade aceitável
Aeróbios mesófilos/g	5	10 ⁵	Satisfatório com qualidade aceitável

n = nº de unidades amostrais; VMP = valor máximo permitido



8. PADRONIZAÇÃO DOS CORTES

8.1 LOMBO

BASE ÓSSEA: dez últimas vértebras torácicas, porção dorsal das costelas correspondentes e vértebras lombares.	
COMPONENTES MUSCULARES longo dorsal, ilocostais, espinhais dorsais, multifídeos, intercostais, serrato dorsal caudal e intertransversos lombares.	
CORDURA DE COBERTURA	≤5% do peso da peça. Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.



8.2 PERNIL

BASE ÓSSEA: isquió, íleo, púbis, sacro, duas primeiras vértebras coccígeas, fêmur, tibia, fibula, tuberosidade calcânea (tarso) e patela.	
COMPONENTES MUSCULARES: tensor da fáscia lata, glúteo médio, profundo e acessório, bíceps femoral, sartório, grácil, pectíneo, adutor femoral, semimembranoso, gêmeos, obturadores, quadrado femoral, semitendinoso, gastrocnêmio, flexor digital superficial, reto femoral, vasto lateral, medial, intermédio, extensor digital, fibular longo, fibular terceiro, extensor digital longo e poplíteo.	
CORDURA DE COBERTURA	≤ 6% do peso da peça. Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-14 (1ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 19 de Fevereiro de 2021.


Geir Bda HERMESON NOBREGA BARROS DE OLIVEIRA
Diretor de Abastecimento



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

CARNE SUÍNA COM OSSO CONGELADA

2ª Edição
2021



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

CARNE SUÍNA COM OSSO CONGELADA

2ª Edição
2021

ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pag
1 FINALIDADE.....	4
2 OBJETIVO.....	4
3 LEGISLAÇÃO.....	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO.....	4
5 VALIDADE.....	5
6 REQUISITOS DE ARMAZENAGEM.....	5
6.1 EMBALAGEM.....	5
6.2 ROTULAGEM.....	5
7 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE.....	6
7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO.....	6
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO.....	6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO.....	6
7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO.....	6
8 PADRONIZAÇÃO DOS CORTES.....	7
8.1 BISTECA.....	7
9 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	7

1. FINALIDADE

Este Boletim Técnico(BT) visa estabelecer os padrões de identidade e qualidade mínimos a que deverão observar os gêneros alimentícios adquiridos pela logística de subsistência.

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo Carne Suína com Osso Congelada.

3. LEGISLAÇÃO

A carne suína com osso congelada deve atender os requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
 Portaria MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
 Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002;
 RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002;
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
 RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;
 IN MAPA nº 09, de 4 de maio de 2004;
 RDC ANVISA nº 123, de 13 de maio de 2004;
 IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;
 RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;
 RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;
 Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;
 IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
 RDC ANVISA nº 272, de 14 de março de 2019;
 RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
 IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019;
 Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
 RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020;
 RDC ANVISA nº 459, de 21 de dezembro de 2020.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a - 12°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	sinais de descongelamento e/ou recongelamento.
Transporte	veículo isotérmico com gerador de frio.

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 9 (nove) meses nas condições de conservação constante na rotulagem.

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM**6.1 EMBALAGEM**

6.1.1 As especificações dos tipos de materiais e capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército são as seguintes:

Embalagem primária	bites embalados conjuntamente, interfolhado, em plástico atóxico, transparente, que permita a proteção do produto.
Embalagem secundária	caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: até 20kg.

6.1.2 A embalagem primária deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001 que estabelece os Critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com os alimentos.

6.2 ROTULAGEM

Embalagem secundária	etiqueta adesiva.	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda; - denominação do corte; - identificação do lote; - peso bruto; - peso líquido; - data de validade; - condições de armazenagem; - número de registro no Órgão fiscalizador.
----------------------	-------------------	--


7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE**7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO**

Aspecto	uniforme, sem manchas e ausência de limo na superfície; superfície ao corte marrom-rosa, sem flacidez e exsudato; isenta de sinais de rachadura na superfície, perfurações, acúmulo de líquido no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto.
Cor	uniforme, sem manchas, variando do róseo ao vermelho rosado.
Consistência	firme e compacta.
Odor e sabor	agradável e característico.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Teste de cocção	ausência de odor de ranço ou metálico.
pH	5,3 a 6,4 no extrato aquoso
Reação de Éber para gás sulfídrico	negativo
Reação de Éber para amônia	negativo
Reação de Kreis	negativo
Pesquisa de formaldeído	negativo
Prova para sulfetos (qualitativa)	negativo
Presença de nitratos (qualitativa)	negativo

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO



7.4.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

MICROORGANISMO	n	VMP	RESULTADO EXIGIDO
<i>Salmonella</i> /25g	5	Aus	Satisfatório com qualidade aceitável
<i>Escherichia coli</i> /g	5	10 ²	Satisfatório com qualidade aceitável
Aeróbios mesófilos/g	5	10 ⁵	Satisfatório com qualidade aceitável

n = nº de unidades amostrais; VMP = valor máximo permitido



8. PADRONIZAÇÃO DOS CORTES**8.1 BISTECA**

BASE ÓSSEA: vértebras torácicas	
COMPONENTES MUSCULARES longo dorsal, illocostais, espinhais dorsais, multifidos, intercostais, serrato dorsal caudal e intertransversos lombares.	
APRESENTAÇÃO	fatiamento em bifes de espessura média entre 1 a 2cm e peso entre 150 a 250 gramas.

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-15 (1ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 19 de Fevereiro de 2021.


Gen Bda HERMESON NOBREGA BARROS DE OLIVEIRA
 Diretor de Abastecimento



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA
PEIXE CONGELADO EM FILÉ

1ª Edição
2020



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA
PEIXE CONGELADO EM FILÉ

1ª Edição
2020

ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pag
1 FINALIDADE.....	4
2 OBJETIVO.....	4
3 LEGISLAÇÃO.....	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO.....	4
5 VALIDADE.....	4
6 REQUISITOS DE ARMAZENAGEM.....	5
6.1 EMBALAGEM.....	5
6.2 ROTULAGEM.....	5
7 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE.....	6
7.1 CRITÉRIO ORGANOLEPTICO.....	6
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO.....	6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO.....	6
7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO.....	7
8 PADRONIZAÇÃO DAS ESPÉCIES.....	8
8.1 MERLUZA.....	8
8.2 PESCADA AMARELA.....	8
8.3 SALMÃO.....	9
8.4 TILÁPIA.....	9
9 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	10

1. FINALIDADE

Este Boletim Técnico(BT) visa estabelecer os padrões de identidade e qualidade mínimos a que deverão observar os gêneros alimentícios adquiridos pela logística de subsistência

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo Peixe Congelado em Filé.

3. LEGISLAÇÃO

O peixe congelado em filé deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
 Portaria MAPA nº 368, de 4 de setembro de 1997;
 RDC ANVISA nº 12, de 2 de janeiro de 2001;
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
 Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002;
 RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002;
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
 RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;
 RDC ANVISA nº 123, de 13 de maio de 2004;
 IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;
 RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;
 RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;
 Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;
 IN MAPA nº 21, de 31 de maio de 2017;
 IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
 RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
 IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	igual ou inferior a - 18°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	de sinais de descongelamento e/ou recongelamento.
Transporte	veículo isotérmico com gerador de frio.

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 9 (nove) meses nas condições de conservação constante na rotulagem.

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

6.1.1 As especificações dos tipos de materiais e capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército são as seguintes:

Embalagem primária	filé embalado individualmente em envoltório plástico ou conjuntamente em saco plástico transparente, atóxico, perfeitamente lacrado e resistente às condições de estocagem em sistema de congelamento. Capacidade: de até 5 kg
Embalagem secundária	caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 a 30 kg

6.1.2 A embalagem primária deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001 que estabelece os Critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com os alimentos.

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	informação impressa na embalagem ou com etiqueta adesiva.	Informações obrigatórias: <ul style="list-style-type: none">- identificação da origem;- denominação de venda;- identificação da espécie;- expressão "com pele" ou "sem pele";- lista de ingredientes;- identificação do lote;- peso líquido;- data de fabricação;- data de validade;- condições de uso, preparo e armazenagem;- informação nutricional;- número do registro do produto
--------------------	---	---

		no Órgão fiscalizador. Informações obrigatórias: <ul style="list-style-type: none">- identificação da origem;- denominação de venda;- denominação da espécie;- expressão "com pele" ou "sem pele";- identificação do lote;- peso bruto;- peso líquido;- data de fabricação;- data de validade;- condições de armazenagem;- número do registro do produto no Órgão fiscalizador.
Embalagem secundária	etiqueta adesiva.	

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos ou parasitas no interior da musculatura, ausência de limo na superfície.
Cor	característica da espécie.
Consistência	musculatura firme e íntegra.
Odor e sabor	suave, agradável e característico da espécie.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO(*)
Teste de cocção	consistência da carne firme e ausência de odor amoniacal, sulfídrico ou rançoso. ≤7,00
pH	≤7,20 (somente família Merlucciidae)
Reação de Éber para gás sulfídrico	negativo
Reação de Éber para amônia	negativo
Bases Voláteis Totais (BVT)	≤30 mg/100g
Limite de glaciamento	≤35 mg/100g (somente famílias Salmonidae e Merlucciidae) ≤12%

DETERMINAÇÕES	PADRÃO(*)
Relação entre o teor de unidade/proteína na porção muscular	≤ 6,00 ≤5,00 (somente família Salmonidae)

(*) Os padrões estabelecidos são aplicáveis apenas para as espécies descritas neste BT.

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

7.4.1 Artigos com data de fabricação até a 23 de dezembro de 2020, cumprirão os padrões microbiológicos estabelecidos pela IN MAPA nº 21, de 31 de maio de 2017, até o fim de seus prazos de validade.

MICROORGANISMO	ACEITABILIDADE
<i>Salmonella</i> sp/25g	Ausência
Estafilococos coagulase positiva/g	10 ³
<i>E. coli</i>	500

7.4.2 Artigos com data de fabricação posterior a 23 de dezembro de 2020, cumprirão os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

MICROORGANISMO	n	c	m	M	ACEITABILIDADE
<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-	(1)
Estafilococos coagulase positivo/g	5	2	10 ²	10 ³	(2)
<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	50	5x10 ²	(2)

(1) Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for ausência ou menor ou igual a m;


(2) Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for menor ou igual a m.

[Handwritten signature]


8. PADRONIZAÇÃO DAS ESPÉCIES

A aquisição de peixe congelado em filé está restrita às seguintes espécies:

8.1 MERLUZA


IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ORDEM: Gadiformes FAMÍLIA: Merlucciidae GÊNERO: Merluccius ESPÉCIE: <i>Merluccius spp</i>
APRESENTAÇÃO: Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. Filé obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral.	
COR E ASPECTO	musculatura clara, variando do acizentado rosado com faixas amareladas creme.

8.2 PESCADA AMARELA


IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ORDEM: Perciformes FAMÍLIA: Scaenidae GÊNERO: Cynoscion ESPÉCIE: <i>Cynoscion acoupa</i>
APRESENTAÇÃO: Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. Filé obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral.	
COR E ASPECTO	musculatura clara rosácea no filé fresco e mais parda marelada no filé congelado.

[Handwritten signature]

8.3 SALMÃO

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ORDEM: Salmoniformes FAMÍLIA: Salmonidae GÊNERO: Salmo ou Oncorhynchus ESPÉCIES: Salmo salar, <i>Oncorhynchus Keta</i>
APRESENTAÇÃO: Produto eviscerado, sem cabeça e sem espinhaço. Filé obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral, com pele.	
COR E ASPECTO	musculatura com coloração alaranjada ao alaranjado rosáceo influenciada pela dieta alimentar.


8.4 TILÁPIA

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	Ordem: Perciforme Família: Cichlidae Gênero: Oreochromis Espécies: <i>Oreochromis niloticus</i>
APRESENTAÇÃO: Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. Filé obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral.	
COR E ASPECTO	clara ao rosado, com linhas rosáceas a avermelhadas de diferentes intensidades.


9. DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1 Revogar o Boletim Técnico nº 03/2018-SGLS/D Abst, de 24 de maio de 2018.

9.2 Este BT está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 08 de Maio de 2020

Gen. Bda HERMESON NOBREGA BARROS DE OLIVEIRA
 Diretor de Abastecimento



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

[Assinatura]

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO

2ª Edição
2021



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

[Assinatura]

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO

2ª Edição
2021

ÍNDICE DE ASSUNTOS

1 FINALIDADE.....	4
2 OBJETIVO.....	4
3 LEGISLAÇÃO.....	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO.....	4
5 VALIDADE.....	5
6 REQUISITOS DE ARMAZENAGEM.....	5
6.1 EMBALAGEM.....	5
6.2 ROTULAGEM.....	5
7 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE.....	6
7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO.....	6
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO.....	6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO.....	6
7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO.....	6
8 CLASSIFICAÇÃO DO ARTIGO.....	7
9 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	7

1. FINALIDADE

Este Boletim Técnico(BT) visa estabelecer os padrões de identidade e qualidade mínimos a que deverão observar os gêneros alimentícios adquiridos pela logística de subsistência.

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo Leite em pó instantâneo.

3. LEGISLAÇÃO

O leite em pó instantâneo deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
 Portaria MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
 Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002;
 RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002;
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
 RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;
 IN MAPA nº 09, de 04 de maio de 2004;
 RDC ANVISA nº 123, de 13 de maio de 2004;
 IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;
 RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;
 RDC ANVISA nº 7, de 18 de fevereiro de 2011;
 RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;
 Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;
 IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
 IN MAPA nº 53, de 1 de outubro de 2018;
 RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
 IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019;
 Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
 RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	temperatura ambiente.
Condições de classificação do produto na rotulagem divergente do recusa imediata	produto contratado.
Transporte	veículo adequado para o transporte de alimentos.

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 9 (nove) meses nas condições de conservação constante na rotulagem.

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM**6.1 EMBALAGEM**

6.1.1 As especificações dos tipos de materiais e capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército são as seguintes:

Embalagem primária	produto embalado em saco aluminizado resistente, atóxico, hermético e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1 kg.
Embalagem secundária	produto embalado em lata metálica de boa qualidade, resistente, atóxica, isenta de avarias ou ferrugem, hermética e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg.
Embalagem secundária	caixa de papelão resistente, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e que lhe confira uma proteção apropriada durante todo período de validade. Capacidade da caixa para produto embalado em saco aluminizado: 10 kg. Capacidade da caixa para produto embalado em lata metálica: 20 kg.

6.1.2 A embalagem primária deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001 que estabelece os Critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com os alimentos.

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	impressa na embalagem primária	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - condições de armazenagem; - modo de preparo; - identificação do lote; - peso líquido; - data de validade; - informação nutricional; - lista de ingredientes - número do registro do produto no Órgão fiscalizador.
Embalagem secundária	etiqueta adesiva ou impressão na caixa	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - condições de armazenagem; - identificação do lote; - peso líquido; - data de validade; - número do registro do produto no Órgão fiscalizador.

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE**7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO**

Aspecto	pó fino, uniforme e sem grumos.
Cor	branco ou levemente amarelado.
Odor e sabor	agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Umidade	≤5,0%
Acidez titulável (ml de NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)	≤18,0ml
Índice de insolubilidade (ml)	≤1,0ml
Partículas queimadas (máx)	Disco B
Pesquisa de amido	negativo

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

7.4.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

MICROORGANISMO	n	VMP	RESULTADO EXIGIDO
<i>Salmonella</i> /25g	10	Aus	Satisfatório com qualidade aceitável
<i>Enterobacteriaceae</i> /g	5	10	Satisfatório com qualidade aceitável
<i>Aeróbios mesófilos</i> /g	5	3x10 ⁴	Satisfatório com qualidade aceitável
<i>Estafilococos coagulase positiva</i> /g	5	10	Satisfatório com qualidade aceitável

n = n° de unidades amostrais; VMP = valor máximo permitido

8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

O leite em pó será classificado conforme o teor de gordura nos seguintes tipos:

CLASSIFICAÇÃO	TEOR DE GORDURA
INTEGRAL	≥ 26%
PARCIALMENTE DESNATADO	>1,5% e <26%
DESNATADO	≤ 1,5%

O leite em pó será classificado como "instantâneo" se atender aos seguintes requisitos:

CLASSIFICAÇÃO	PADRÃO	
	Dispersabilidade	Umectabilidade
INTEGRAL	≥85%	≤ 60s
PARCIALMENTE DESNATADO	≥90%	≤ 60s
DESNATADO	≥90%	≤ 60s

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-18 (1ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 24 de agosto de 2021.

Washington Rocha Triani
Gen Bda WASHINGTON ROCHA TRIANI
 Diretor de Abastecimento



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

AÇÚCAR

2ª Edição
2021



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

AÇÚCAR

2ª Edição
2021

Assinatura manuscrita em azul.

ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pag
1 FINALIDADE.....	4
2 OBJETIVO.....	4
3 LEGISLAÇÃO.....	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO.....	4
5 VALIDADE.....	5
6 REQUISITOS DE ARMAZENAGEM.....	5
6.1 EMBALAGEM.....	5
6.2 ROTULAGEM.....	5
7 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE.....	6
7.1 CRITÉRIO ORGANOLEPTICO.....	6
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO.....	6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO.....	6
7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO.....	6
8 CLASSIFICAÇÃO DO ARTIGO.....	7
9 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	7

1. FINALIDADE

Este Boletim Técnico(BT) visa estabelecer os padrões de identidade e qualidade mínimos a que deverão observar os gêneros alimentícios adquiridos pela logística de subsistência.

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo Açúcar.

3. LEGISLAÇÃO

O açúcar deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
 Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997;
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
 Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002;
 RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002;
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
 RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;
 RDC ANVISA nº 123, de 13 de maio de 2004;
 RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;
 Portaria INMETRO nº 153, de 19 de maio de 2008;
 RDC ANVISA nº 27, de 06 de agosto de 2010;
 RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;
 RDC nº 240, de 26 de julho de 2018;
 IN MAPA nº 47, de 30 de agosto de 2018;
 IN MAPA nº 60, de 19 de novembro de 2019;
 RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
 IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019;
 IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;
 RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	temperatura ambiente
Condições de recusa imediata	classificação do produto na rotulagem divergente do produto contratado.
Transporte	veículo adequado para o transporte de alimentos.

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 20 (vinte) meses nas condições de conservação constante na rotulagem.

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM**6.1 EMBALAGEM**

6.1.1 As especificações dos tipos de materiais e capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército são as seguintes:

Embalagem primária	produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 5 kg.
Embalagem secundária	conjunto de unidades primárias embalado em tardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg.

6.1.2 A embalagem primária deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001 que estabelece os Critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com os alimentos.

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	Impressa na embalagem primária	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda: "Açúcar" e marca; - identificação da classe e tipo; - lista de ingredientes; - identificação do lote; - peso líquido; - data de validade; - informação nutricional.
--------------------	--------------------------------	--

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE**7.1 CRITÉRIO ORGANOLEPTICO**

Aspecto	sólido, sob a forma de microcristais soltos e secos.
Cor	branco.
Odor e sabor	doce, característico do produto.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Não deve apresentar aspecto generalizado de deterioração ou fermentação, presença de insetos ou detritos de animais, Matéria terrosa e partículas magnetizáveis acima do permitido.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES		PADRÃO	
		CRISTAL	REFINADO
Umidade		<0,10%	<0,30%
Cinzas condutimétricas		<0,10%	<0,20%
Pontos pretos (nº/100g)		<20	<5
Partículas Magnetizáveis (mg/kg)		<15	<5
Polarização (%)		≥ 99,5	≥ 99,0

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

7.4.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2018 e IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

MICROORGANISMO	n	VPm	RESULTADO EXIGIDO
Bactérias e leveduras/g	5	<10	Satisfatório com qualidade aceitável

n = nº de unidades amostrais; VMP = valor máximo permitido.

8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

A aquisição do açúcar deve ser realizada conforme a classificação do produto abaixo relacionada:

GRUPO	CLASSE	TIPO
I	BRANCO	CRISTAL REFINADO OU REFINADO AMORFO

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-19 (1ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 5 de MAIO de 2021.


Gen Bda HERMESOM NOBREGA BARROS DE OLIVEIRA
Diretor de Abastecimento



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

ARROZ BENEFICIADO

2ª Edição
2021



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

ARROZ BENEFICIADO

2ª Edição
2021



ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pág
1 FINALIDADE.....	4
2 OBJETIVO.....	4
3 LEGISLAÇÃO.....	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO.....	4
5 VALIDADE.....	5
6 REQUISITOS DE ARMAZENAGEM.....	5
6.1 EMBALAGEM.....	5
6.2 ROTULAGEM.....	5
7 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE.....	6
7.1 CRITÉRIO ORGANOLEPTICO.....	6
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO.....	6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO.....	6
8 CLASSIFICAÇÃO DO ARTIGO.....	6
9 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	6
10 ANEXO A – METODOLOGIA DO TESTE DE COCÇÃO DO ARROZ.....	7

1. FINALIDADE

Este Boletim Técnico(BT) visa estabelecer os padrões de identidade e qualidade mínimos a que deverão observar os gêneros alimentícios adquiridos pela logística de subsistência.

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo Arroz beneficiado.

3. LEGISLAÇÃO

O arroz beneficiado deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
 Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997;
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
 Portaria INMETRO nº 157 de 19 de agosto de 2002;
 RDC ANVISA nº 259 de 20 de setembro de 2002;
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
 RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;
 RDC ANVISA nº 123, de 13 de maio de 2004;
 RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;
 Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007;
 IN MAPA nº 06, de 16 de fevereiro de 2009;
 RDC ANVISA nº 07, 18 de fevereiro de 2011;
 IN MAPA nº 02, de 06 de fevereiro de 2012;
 IN MAPA nº 8, de 22 de abril de 2014;
 IN MAPA nº 9, de 21 de maio de 2019;
 IN MAPA nº 49, de 23 de outubro de 2019;
 IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;
 RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	temperatura ambiente.
Condições de recusa imediata	ausência de certificado de classificação merceológica; classificação do produto na rotulagem divergente do produto contratado; presença de larvas e/ou insetos vivos.
Transporte	veículo adequado para o transporte de alimentos.

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses nas condições de conservação constante na rotulagem.

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM**6.1 EMBALAGEM**

6.1.1 As especificações dos tipos de materiais e capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército são as seguintes:

Embalagem primária	produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 5 kg.
Embalagem secundária	conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg.

6.1.2 A embalagem primária deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001 que estabelece os Critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com os alimentos.

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	impressa na embalagem primária.	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda; - identificação do grupo, subgrupo, classe e tipo; - lista de ingredientes; - identificação do lote; - peso líquido; - data de validade; - informação nutricional.
--------------------	---------------------------------	---


7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE**7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO**

Aspecto	grãos fisiologicamente maduros, sãos e secos.
Cor	de acordo com o processo de beneficiamento.
Odor e sabor	característico do produto.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Não deve apresentar fermentação, mofo ou qualquer substância nociva à saúde, sementes tratadas, sementes tóxicas, insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES		PADRÃO
Umidade		≤14,0%
Tempo de cocção (*)		≤30 minutos (exceto para o parboilizado integral) ≤45 minutos (somente para parboilizado integral)
Teste sensorial		grãos com hilo central macio e textura solta

(*) Conforme ANEXO A

8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

A aquisição do arroz beneficiado deve ser realizada conforme a classificação do produto abaixo relacionada:

GRUPO	SUBGRUPO	CLASSE	TIPO
BENEFICIADO	POLIDO	LONGO FINO	I
	PARBOILIZADO POLIDO	LONGO FINO	I
	PARBOILIZADO INTEGRAL	LONGO FINO	I

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT/30.404-20 (1ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 5 de Maio de 2021.

Genêda HERMESON NOBREGA BARROS DE OLIVEIRA
Diretor de Abastecimento

ANEXO A

METODOLOGIA DO TESTE DE COCÇÃO DO ARROZ**1. Material Básico**

- 1.1. Fogão convencional;
- 1.2. Panela de alumínio;
- 1.3. Peneira;
- 1.4. Cronômetro;
- 1.5. Utensílios (espátula).

2. Procedimento

- 2.1. Lavar, na peneira, 2(duas) xícaras de chá de arroz e deixar escorrer;
- 2.2. Na panela de alumínio adicionar 4(quatro) colheres de óleo de soja;
- 2.3. Ligar o fogo e refogar o arroz, lavado, até que os grãos comecem a fritar e a se separar (aproximadamente 6 minutos);
- 2.4. Adicionar 3(três) xícaras de água fervente e $\frac{1}{2}$ colher de sopa de sal, deixando em fogo alto;
- 2.5. Tampar a panela;
- 2.6. Cronometrar o tempo de cocção a partir da fervura da água;
- 2.7. Caso haja a necessidade da adição de mais água na amostra, está deve ser adicionada em estado de fervura.



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

FEIJÃO COMUM

2ª Edição
2021



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

FEIJÃO COMUM

2ª Edição
2021

Assinatura manuscrita em azul.

ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pág
1 FINALIDADE.....	4
2 OBJETIVO.....	4
3 LEGISLAÇÃO.....	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO.....	4
5 VALIDADE.....	5
6 REQUISITOS DE ARMAZENAGEM.....	5
6.1 EMBALAGEM.....	5
6.2 ROTULAGEM.....	5
7 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE.....	6
7.1 CRITÉRIO ORGANOLEPTICO.....	6
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO.....	6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO.....	6
8 CLASSIFICAÇÃO DO ARTIGO.....	6
9 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	6
10 ANEXO A - METODOLOGIA DO TESTE DE COCÇÃO DO FEIJÃO.....	7

1. FINALIDADE

Este Boletim Técnico(BT) visa estabelecer os padrões de identidade e qualidade mínimos a que deverão observar os gêneros alimentícios adquiridos pela logística de subsistência.

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo Feijão comum.

3. LEGISLAÇÃO

O feijão comum deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990.
 Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997;
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
 Portaria INMETRO nº 157 de 19 de agosto de 2002;
 RDC ANVISA nº 259 de 20 de setembro de 2002;
 Lei nº 10.674, de 18 de maio de 2003;
 RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;
 RDC ANVISA nº 123, de 13 de maio de 2004;
 RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;
 Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007;
 IN MAPA nº 12, de 28 de março de 2008;
 IN MAPA nº 56, de 24 de novembro de 2009;
 RDC ANVISA nº 07, 18 de fevereiro de 2011;
 IN MAPA nº 48, de 1 de novembro de 2011;
 IN MAPA nº 8, de 22 de abril de 2014;
 IN MAPA nº 9, de 21 de maio de 2019;
 IN MAPA nº 49, de 23 de outubro de 2019;
 IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;
 RDC ANVISA nº 428, de 08 de outubro de 2020.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	temperatura ambiente.
Condições de recusa imediata	ausência de certificado de classificação merceológica, classificação do produto na rotulagem divergente do produto controlado, presença de larvas e/ou insetos vivos.
Transporte	veículo adequado para o transporte de alimentos.

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 5 (cinco) meses nas condições de conservação constante na rotulagem.

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM**6.1 EMBALAGEM**

6.1.1 As especificações dos tipos de materiais e capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército são as seguintes:

Embalagem primária	produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1 ou 2 kg.
Embalagem secundária	conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg.

6.1.2 A embalagem primária deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001 que estabelece os Critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com os alimentos.

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	impressão na embalagem primária.	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda; - identificação do grupo, subgrupo, classe e tipo; - lista de ingredientes; - identificação do lote; - peso líquido; - data de validade; - informação nutricional.
--------------------	----------------------------------	---


7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE**7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO**

Aspecto	grãos fisiologicamente maduros, sãos e sacos.
Cor	de acordo com a classe do produto.
Odor e sabor	característico do produto.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Não deve apresentar fermentação, mofo ou qualquer substância nociva à saúde; sementes tratadas, sementes tóxicas, bagas de mamona, insetos vivos, tais como carunchos ou outras pragas de grãos armazenados.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Umidade	≤14,0%
Teste de cocção(*)	No mínimo, 90% dos grãos cozidos em 30 minutos.

(*) Conforme ANEXO A

8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

A aquisição do feijão comum deve ser realizada conforme a classificação do produto abaixo relacionada:

GRUPO	CLASSE	TIPO
FEIJÃO	PRETO	I
COMUM	CORES	I

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Esta BT revoga o BT30.404-21 (1ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 5 de Maio de 2021


Gen Bda HERMESON NOBREGA BARROS DE OLIVEIRA
Diretor de Abastecimento

ANEXO A

METODOLOGIA DO TESTE DE COCCÃO DO FEIJÃO**1. Material Básico**

- 1.1 Fogão convencional;
- 1.2 Panela de alumínio com capacidade para 2 litros;
- 1.3. Panela de pressão;
- 1.4. Balança;
- 1.5. Cronômetro;
- 1.6. Utensílios (concha e colher);
- 1.7. Bequer de 500ml;
- 1.8. Peneira ou escorredor;

2. Procedimento

- 2.1 Pesar 300 gramas da amostra e retirar as impurezas;
- 2.2 Lavar o feijão na peneira e deixar escorrer;
- 2.3 Na panela de alumínio adicionar 1,5 litros de água potável e posteriormente adicionar a amostra;
- 2.4 Tampar a panela e deixar os grãos de molho por 12 horas;
- 2.5 Transferir o conteúdo para uma panela de pressão e adicionar mais água, se necessário, antes do fechamento da tampa;
- 2.6 Levar ao fogo alto, em fogão convencional, e aguardar a saída de vapor pela válvula de segurança;
- 2.7. O início da saída de vapor corresponde ao início da cronometragem da medição do tempo de cocção;
- 2.8 Manter o aquecimento por 30 minutos;
- 2.9 Desligar o fogo e aguardar até que não haja mais pressão no interior da panela;
- 2.10 Abrir a panela e mexer o conteúdo até misturar todos os grãos, tomando-se ao acaso pelo menos 100(cent) grãos para verificação da cocção;
- 2.11 Comprimir cada grão, um a um, entre o dedo polegar e indicador, exercendo pressão moderada e observar o aspecto do grão.

3. Resultado

3.1 Grão cozido: é aquele que cede facilmente a uma pressão moderada e apresenta consistência pastosa.

3.2 Grão não cozido: é aquele que na compressão apresenta a porção interna endurecida em relação às regiões mais externas, ou aquele grão em que os cotilédones escapam ou fracionam em pedacos não grumosos.

4. Cálculo

$$\% \text{ Grão cozidos em 30 min} = \frac{\text{nº de grãos cozidos}}{\text{nº de grãos verificados}} \times 100$$



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

ÓLEO DE SOJA REFINADO

3ª Edição
2021



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

ÓLEO DE SOJA REFINADO

3ª Edição
2021

Handwritten signature

ÍNDICE DE ASSUNTOS

1 FINALIDADE.....	Pag 4
2 OBJETIVO.....	4
3 LEGISLAÇÃO.....	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO.....	4
5 VALIDADE.....	5
6 REQUISITOS DE ARMAZENAGEM.....	5
6.1 EMBALAGEM.....	5
6.2 ROTULAGEM.....	5
7 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE.....	6
7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO.....	6
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO.....	6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO.....	6
8 CLASSIFICAÇÃO DO ARTIGO.....	6
9 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	6

1. FINALIDADE

Este Boletim Técnico(BT) visa estabelecer os padrões de identidade e qualidade mínimos a que deverão observar os gêneros alimentícios adquiridos pela logística de subsistência.

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo Óleo de soja refinado.

3. LEGISLAÇÃO

O óleo de soja refinado deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
 Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002;
 RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002;
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
 RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;
 RDC ANVISA nº 123, de 13 de maio de 2004;
 RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;
 IN MAPA nº 49, de 22 de dezembro de 2006;
 Portaria INMETRO nº 153, de 19 de maio de 2008;
 RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;
 RDC ANVISA nº 240, de 26 de julho de 2018;
 RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
 IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019;
 IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;
 RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	temperatura ambiente.
Condições de recusa imediata	classificação do produto na rotulagem divergente do produto contratado.
Transporte	veículo adequado para o transporte de alimentos.

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 9 (nove) meses nas condições de conservação constante na rotulagem.

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM**6.1 EMBALAGEM**

6.1.1 As especificações dos tipos de materiais e capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército são as seguintes:

Embalagem primária	garrafa tipo PET ou galão tipo PET com alça, atóxico, com volume variável e com abertura na parte superior a prova de violação. Capacidade: 0,9 litros, 6 litros ou 18 litros
Embalagem secundária	conjunto de unidades primárias embalado em caixa resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 20 unidades de 0,9 litros ou 3 unidades de 6 litros.

6.1.2 A embalagem primária deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001 que estabelece os Critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com os alimentos.

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	etiqueta adesiva	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificação da origem; - denominação de venda; - classificação do produto; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - data de envase; - data de validade; - informação nutricional; - lista de ingredientes.
Embalagem secundária	etiqueta adesiva ou impressão na caixa	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificação da origem; - denominação de venda; - classificação do produto; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - data de validade;

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE**7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO**

Aspecto	líquido oleoso, homogêneo e límpido.
Cor	amarelo claro.
Odor e sabor	característicos do produto.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer matéria estranha ao produto.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Umidade e matéria volátil	≤0,1%
Índice de acidez (mg KOH/g)	≤0,2
Índice de peróxido (meq/kg)	≤2,5
Índice de refração (n _{D40})	1,466 – 1,470

8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

A aquisição de óleo de soja refinado deve ser realizada conforme a classificação do produto abaixo relacionada:

ÓLEO VEGETAL	TIPO
ÓLEO DE SOJA REFINADO	I

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-33 (2ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 20 de Abril de 2021

Gen Bda HERMESON NÓBREGA BARROS DE OLIVEIRA
Diretor de Abastecimento



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

MARGARINA

3ª Edição
2021



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

MARGARINA

3ª Edição
2021

ÍNDICE DE ASSUNTOS

1 FINALIDADE.....	4
2 OBJETIVO.....	4
3 LEGISLAÇÃO.....	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO.....	4
5 VALIDADE.....	5
6 REQUISITOS DE ARMAZENAGEM.....	5
6.1 EMBALAGEM.....	5
6.2 ROTULAGEM.....	5
7 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE.....	6
7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO.....	6
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO.....	6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO.....	6
7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO.....	6
8 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	7

1. FINALIDADE

Este Boletim Técnico(BT) visa estabelecer os padrões de identidade e qualidade mínimos a que deverão observar os gêneros alimentícios adquiridos pela logística de subsistência.

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo Margarina.

3. LEGISLAÇÃO

A margarina deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
 Port. INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002;
 RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002;
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
 RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;
 RDC ANVISA nº 123, 13 de maio de 2004;
 RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;
 Port. INMETRO nº 153, de 19 de maio de 2008;
 RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;
 IN MAPA nº 66, de 10 de dezembro de 2019;
 RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
 IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019;
 IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;
 RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	temperatura ambiente ou sob refrigeração conforme rotulagem(igual ou inferior a 10°C),
Condições de recusa imediata	- teor de lipídio informado na rotulagem inferior ao padrão estabelecido; - quebra da emulsão do produto ou temperatura superior ao constante na rotulagem.
Transporte	veículo adequado para o transporte de alimentos.

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 7 (sete) meses para embalagem primária igual ou superior a 3 quilos e validade vigente de 4 (quatro) meses para embalagem primária igual ou inferior a 1 quilo, nas condições de conservação constante na rotulagem

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

6.1.1 As especificações dos tipos de materiais e capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército são as seguintes:

Embalagem primária	pote ou balde plástico hermeticamente fechado, resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confira uma proteção apropriada durante todo período de validade. Capacidade: pote de 500g ou 1 kg ou balde de 3 kg ou 15 kg.
Embalagem secundária	caixa de papelão resistente, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e que lhe confira uma proteção apropriada durante todo período de validade. Capacidade: 6 kg para pote e 18kg para balde de 3 kg.

6.1.2 A embalagem primária deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001 que estabelece os Critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com os alimentos.

6.2 ROTULAGEM

Primária	Impressa na embalagem primária	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificação da origem; - denominação de venda e a marca - lista de ingredientes; - identificação do lote; - peso líquido; - data de validade; - informação nutricional; - condições de conservação; - teor de lipídios.
----------	--------------------------------	--

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	filme, homogênea, uniforme.
Cor	amarela ou branco amarelada, homogênea normal.
Odor e sabor	característicos do produto. Livre de notas oxidadas, desagradáveis ao paladar.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer matéria estranha ao produto.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Lipídios totais	≥70%

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

7.4.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

MICROORGANISMO	n	VMP	RESULTADO EXIGIDO
<i>Salmonella</i> /25g	5	Aus	Satisfatório com qualidade aceitável
Enterobacteriaceae/g	5	10	Satisfatório com qualidade aceitável
Bolores e leveduras/g	5	5x10 ²	Satisfatório com qualidade aceitável

n = nº de unidades amostrais; VMP = valor máximo permitido

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-34 (2ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 30 de ABRIL de 2021.


Gen Bda HERMESSESON NOBREGA BARROS DE OLIVEIRA
Diretor de Abastecimento



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO

1ª Edição
2023



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO**

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO

**1ª Edição
2023**

Assinatura manuscrita em azul, provavelmente de um representante oficial do Comando Logístico.

ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pag
1 FINALIDADE.....	4
2 OBJETIVO.....	4
3 LEGISLAÇÃO.....	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO.....	4
5 VALIDADE.....	5
6 REQUISITOS DE ARMAZENAGEM.....	5
6.1 EMBALAGEM.....	5
6.2 ROTULAGEM.....	5
7 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE.....	6
7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO.....	6
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO.....	6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO.....	6
7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO.....	6
8 PADRONIZAÇÃO DO ARTIGO.....	7
9 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	7



1. FINALIDADE

Este Boletim Técnico(BT) visa estabelecer os padrões de identidade e qualidade mínimos a que deverão observar os gêneros alimentícios adquiridos pela logística de subsistência.

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo filé de peito de frango congelado.

3. LEGISLAÇÃO

O filé de peito de frango congelado deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
Portaria MAA nº 210, de 10 de novembro de 1998;
RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;
IN MAPA nº 25, de 18 de julho de 2013;
IN MAPA nº 30, de 12 de agosto de 2014;
Portaria nº 74, de 7 de maio de 2019;
Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
IN ANVISA nº 75, de 8 de outubro de 2020;
RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;
RDC ANVISA nº 459, de 21 de dezembro de 2020;
Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;
Portaria nº 240, de 23 de julho de 2021;
RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022
Portaria nº 557, de 30 de março de 2022;
Decreto nº 11.034, de 5 de abril de 2022;
Portaria nº 449, de 15 de junho de 2022;
IN ANVISA nº 161, de 1 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;
Portaria SDA nº 744, de 25 de janeiro de 2023.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a - 12°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	Sinais de descongelamento e/ou recongelamento.
Transporte	Veículo isotérmico com gerador de frio.

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 9 (nove) meses nas condições de conservação constantes na rotulagem.

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

6.1.1 As especificações dos tipos de materiais e capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército Brasileiro são as seguintes:

Embalagem primária	Saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente ou conjuntamente. Capacidade: até 5 kg.
Embalagem secundária	Caixa de papelão envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: até 20 kg.

6.1.2 A embalagem primária deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001 que estabelece os critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com os alimentos.

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	Etiqueta adesiva ou impressão na embalagem.	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - denominação (nome) de venda; - lista de ingredientes; - conteúdo líquido; - identificação da origem; - denominação do corte; - nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento; - carimbo oficial de inspeção; - instruções sobre a conservação do produto; - identificação do lote; - prazo de validade; - indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----"; e - instruções sobre o preparo e uso do produto;
Embalagem secundária	Etiqueta adesiva ou Impressão na	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificação da origem;

	embalagem.	<ul style="list-style-type: none"> - denominação de venda; - denominação do corte; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - prazo de validade; - instruções sobre a conservação do produto; - indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----".
--	------------	--

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	Uniforme, sem acúmulo sangüíneo, sem corpos estranhos, sem manchas escuras e sem evidências de processo inflamatório, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular e sem acúmulo de placas de gelo entre as peças.
Cor	Amarelo-avermelhado ao amarelo-esbranquiçado.
Consistência	Firme, macia e ligeiramente úmida.
Odor e sabor	Suave, agradável, característico e próprio.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Teste de cocção	Ausência de odores impróprios ou alterados.
pH	5,3 a 6,4 no extrato aquoso.
Reação de Éber para gás sulfídrico	Negativa.
Relação Umidade/Proteína	≤ 4,02

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

7.4.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 724, de 01 de julho de 2022 e IN ANVISA nº 161, de 01 de julho de 2022.

	n	c	m	M
Salmonella enteritidis/25g	5	0	Aus	-
Salmonella typhimurium/25g	5	0	Aus	-
Escherichia coli/g	5	3	5x10 ²	5x10 ³

Aeróbios mesófilos/g	5	3	10^5	10^6
----------------------	---	---	--------	--------

n = número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente;

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

m = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";

M = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável".

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

1. no caso de planos de amostragem de duas classes:

a) satisfatório com qualidade aceitável, quando o resultado observado em todas as unidades amostrais for ausência ou menor ou igual a **m**; ou

b) insatisfatório com qualidade inaceitável, quando o resultado observado em qualquer unidade amostral for presença ou maior que **m**.

2. no caso de planos de amostragem de três classes:

a) satisfatório com qualidade aceitável, quando o resultado observado em todas as unidades amostrais for menor ou igual a **m**;

b) satisfatório com qualidade intermediária, quando o número de unidades amostrais com resultados entre **m** e **M** for igual ou menor que **c** e nenhuma unidade amostral apresentar resultado maior que **M**; ou

c) insatisfatório com qualidade inaceitável: quando o número de unidades amostrais com resultados entre **m** e **M** for maior que **c** ou alguma unidade amostral apresentar resultado maior que **M**.

8. PADRONIZAÇÃO DO ARTIGO

TIPIFICAÇÃO DO CORTE

Considera-se "filé de peito de frango", o corte meio peito, constituído das partes do peito do frango, sem osso, sem cartilagem, sem pele e sem sassami.

BASE ÓSSEA:

esterno (quilha), clavícula e coracóides.

COMPONENTES MUSCULARES:

Pectoralis major, sem o *Supracoracoideus* (sem sassami)



9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 31 de outubro de 2023.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Renato Caldeira Igreja', with a large, stylized flourish at the end.

Gen Bda RENATO CALDEIRA IGREJA
Chefe de Suprimento



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

MACARRÃO

2ª Edição
2021



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

MACARRÃO

2ª Edição
2021

Assinatura manuscrita em azul, consistindo de uma letra 'L' estilizada.

ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pag
1 FINALIDADE.....	4
2 OBJETIVO.....	4
3 LEGISLAÇÃO.....	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO.....	4
5 VALIDADE.....	5
6 REQUISITOS DE ARMAZENAGEM.....	5
6.1 EMBALAGEM.....	5
6.2 ROTULAGEM.....	5
7 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE.....	6
7.1 CRITÉRIO ORGANOLEPTICO.....	6
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO.....	6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO.....	6
7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO.....	6
8 PADRONIZAÇÃO DO PRODUTO.....	7
9 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	7

1. FINALIDADE

Este Boletim Técnico(BT) visa estabelecer os padrões de identidade e qualidade mínimos a que deverão observar os gêneros alimentícios adquiridos pela logística de subsistência.

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo Macarrão.

3. LEGISLAÇÃO

O macarrão deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

RDC ANVISA nº 23, de 15 de março de 2000;
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
 Portaria INMETRO nº 157 de 19 de agosto de 2002;
 RDC ANVISA nº 259 de 20 de setembro de 2002;
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
 RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;
 RDC ANVISA nº 123, de 13 de maio de 2004;
 RDC ANVISA nº 263, de 22 de setembro de 2005;
 RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;
 Port. INMETRO nº 153, de 19 de maio de 2008;
 RDC ANVISA nº 27, de 06 de agosto de 2010;
 RDC ANVISA nº 07, de 18 de fevereiro de 2011;
 RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;
 IN MAPA nº 9, de 21 de maio de 2019;
 IN MAPA nº 49, de 23 de outubro de 2019;
 RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
 IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019;
 IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;
 RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	temperatura ambiente.
Condições de recusa imediata	padronização do produto, presença de larvas e/ou insetos vivos.
Transporte	Veículo adequado para o transporte de alimentos.

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses nas condições de conservação constante na rotulagem.

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

6.1.1 As especificações dos tipos de materiais e capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército são as seguintes:

Embalagem primária	produto embalado em pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Peso líquido: 500 gramas
Embalagem secundária	conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico ou caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg.

6.1.2 A embalagem primária deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001 que estabelece os Critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com os alimentos.

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	impressa na embalagem primária	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda; - lista de ingredientes; - identificação do lote; - peso líquido; - data de validade; - informação nutricional.
Embalagem secundária	etiqueta adesiva ou impressão na embalagem	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - data de validade.

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	massa seca, com formatos diversos conforme o tipo.
Cor	amarela, característica do processo de fabricação.
Odor e sabor	característico do produto.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer matéria estranha ao produto.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Umidade	≤13,0%
RMF	≤1,35%
Acidez	≤5,0%

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO





7.4.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

MICROORGANISMO	n	VMP	RESULTADO EXIGIDO
<i>Salmonella</i> /25g	5	Aus	Satisfatório com qualidade aceitável
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	5	10 ²	Satisfatório com qualidade aceitável
<i>Escherichia coli</i> /g	5	5x10	Satisfatório com qualidade aceitável
<i>Estafilococos</i> coagulase positiva/g	5	10 ³	Satisfatório com qualidade aceitável

n = nº de unidades amostradas; VMP = valor máximo permitido

8. PADRONIZAÇÃO DO PRODUTO

A aquisição do macarrão deve ser realizada conforme o tipo de massa abaixo relacionada:

TIPO DE MASSA	VARIEDADE	PADRÃO
LONGA	ESPAGUETE	
	TALHARIM	
	PENNE	
CURTA	FUSILLI	

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-25 (1ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 5 de Maio de 2021.


Gen Bda HERMESON NOBREGA BARROS DE OLIVEIRA
Diretor de Abastecimento



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

CAFÉ TORRADO E MOÍDO

2ª Edição
2021



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

CAFÉ TORRADO E MOÍDO

2ª Edição
2021

ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pág
1 FINALIDADE.....	4
2 OBJETIVO.....	4
3 LEGISLAÇÃO.....	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO.....	4
5 VALIDADE.....	5
6 REQUISITOS DE ARMAZENAGEM.....	5
6.1 EMBALAGEM.....	5
6.2 ROTULAGEM.....	5
7 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE.....	6
7.1 QUALIDADE GLOBAL DA BEBIDA.....	6
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO.....	6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO.....	6
7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO.....	6
8 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	7

1. FINALIDADE

Este Boletim Técnico(BT) visa estabelecer os padrões de identidade e qualidade mínimos a que deverão observar os gêneros alimentícios adquiridos pela logística de subsistência.

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo Café torrado e moído.

3. LEGISLAÇÃO

O café torrado e moído deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990.
 RDC ANVISA nº 23, de 15 de março de 2000.
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001.
 Portaria INMETRO nº 157 de 19 de agosto de 2002.
 RDC ANVISA nº 259 de 20 de setembro de 2002.
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.
 RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003.
 RDC ANVISA nº 277, de 23 de setembro de 2005.
 RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006.
 Resolução SAA/SP nº 31, 22/06/07.
 Portaria INMETRO nº 153, de 19 de maio de 2008.
 RDC ANVISA nº 07, de 18 de fevereiro de 2011.
 RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014.
 RDC ANVISA nº 240, de 26 de julho de 2018.
 RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019.
 IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.
 IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020.
 RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	temperatura ambiente.
Condições de recusa imediata	classificação do produto na rotulagem divergente do produto contratado. ausência do certificado da Qualidade Global do Café.
Transporte	veículo adequado para o transporte de alimentos.

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses nas condições de conservação constante na rotulagem.

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM**6.1 EMBALAGEM**

6.1.1 As especificações dos tipos de materiais e capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército são as seguintes:

Embalagem primária	saco a vácuo puro, atóxico, resistente ao impacto, com vedação forte e com alta barreira protetora a luz. Peso líquido: 500 gramas
Embalagem secundária	conjunto de unidades primárias embalado em caixa resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg.

6.1.2 A embalagem primária deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001 que estabelece os Critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com os alimentos.

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	impressão na embalagem primária	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda; - identificação do lote; - peso líquido; - data de fabricação; - data de validade; - modo de preparo; - modo de armazenagem.
Embalagem secundária	etiqueta adesiva ou impressão na caixa	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda; - classificação do produto; - identificação do lote; - peso líquido; - data de validade.

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE**7.1 QUALIDADE GLOBAL DA BEBIDA**

CATEGORIA	PADRÃO(*)
Nota de Qualidade global	Faixa de 7,3 a 10
Moagem	Fina ou Média
Ponto de torra	SCAA # 55 a 75

(*) Conforme resultado obtido no Laudo/Certificado de Qualidade Global do Café, fornecido por laboratório especializado.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer tipo de matéria estranha ao produto.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Umidade	≤5,0%
RMF	≤5,0%
RMF (insolúvel em ácido clorídrico a 10%)	≤ 1,0%
Extrato Aquoso	≥25,0%
Extrato Etéreo	≥8,0%

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

7.4.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA, nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

MICROORGANISMO	n	VMP	RESULTADO EXIGIDO
<i>Salmonella</i> /25g	5	Aus	Satisfatório com qualidade aceitável
<i>Escherichia coli</i> /g	5	10 ²	Satisfatório com qualidade aceitável

n = nº de unidades amostrais; VMP = valor máximo permitido

8. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-26 (1ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária

Brasília, DF, 5 de Março de 2021.


Gen Bda HERMESON NOBREGA BARROS DE OLIVEIRA
Diretor de Abastecimento