

BT30.404-18



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA
LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO

1ª Edição
2020

BT30.404-18



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO


BOLETIM TÉCNICO
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA
LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO

1ª Edição
2020

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

ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

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 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;
 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.

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	produto embalado em saco aluminizado resistente, atóxico, hermético e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1 kg.
	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 ORGANOLEPTICO**

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 Artigos com data de fabricação até a 23 de dezembro de 2020, cumprirão os padrões microbiológicos estabelecidos pela IN MAPA nº 53, de 1 de outubro de 2018, até o fim de seus prazos de validade.

MICROORGANISMO	n	c	m	M	ACEITABILIDADE
<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-	(1)
Enterobacteriaceae/g	5	0	10	-	(2)
Aeróbios mesófilos/g	5	2	3x10 ⁴	1x10 ⁵	(2)
Estafilococos positivos/g	5	1	10	10 ²	(2)

(1) Se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for ausência ou menor ou igual a m;

(2) Se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for menor ou igual a m.

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	10	0	Aus	-	(1)
Enterobacteriaceae/g	5	0	10	-	(2)
Aeróbios mesófilos/g	5	2	3x10 ⁴	1x10 ⁵	(2)
Estafilococos positivos/g	5	1	10	10 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.

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

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1 Revogar o Boletim Técnico nº 01/2019-SGLS/D Abst, de 09 de maio de 2019.

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

Brasília, DF, 27 de Maio de 2020

Gen Bda HERMESON NOBREGA BARROS DE OLIVEIRA
Diretor de Abastecimento