MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR
(Comando de Elementos de Fronteira/1948)
FORTE MENDONÇA FURTADO

TERMO DE JUNTADA POR ANEXAÇÃO DE DOCUMENTO

Termo nº 010/2025 - Processo 64321.029752/2024-98

Em 07/02/2025 às 08:41, faço anexar ao presente processo 64321.029752/2024-98, o(s) documento(s): DECLARAÇÃO DE ATIVIDADE DE CUSTEIO.pdf.

[redacted]
Adj CCOL-Cl I.02

GCA/12ª RM/MANAUS
Fl._____
RUBRICA

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR
(Comando de Elementos de Fronteira/ 1948)
REGIÃO MENDONÇA FURTADO

JUSTIFICATIVA PARA NÃO DIVULGAÇÃO DA IRP

O presente certame terá sua divulgação da IRP dispensada, conforme preconiza o § 2º do art. 9º do Decreto Nr 11.462 de 31 de março de 2023, quando o órgão ou a entidade gerenciadora for o único contratante.

Manaus-AM, 28 de janeiro de 2025.

[redacted]

Ordenador de Despesas da 12ª Região Militar

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR
(Comando de Elementos de Fronteira/1948)
FORTE MENDONÇA FURTADO

TERMO DE JUNTADA POR ANEXAÇÃO DE DOCUMENTO

Termo nº 011/2025 - Processo 64321.029752/2024-98

Em 07/02/2025 às 08:43, faço anexar ao presente processo 64321.029752/2024-98, o(s) documento(s): Justificativa para Não divulgação da IRP.pdf.

[redacted]
Adj CCOL-Cl I.02

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR
(Comando de Elementos de Fronteira /1948)
FORTE MENDONÇA FURTADO

MAPA DE CONSUMO DE EXERCÍCIOS ANTERIORES

1. Em conformidade com o Manual de Procedimentos para a Contratação de Bens e Serviços, o Mapa de Consumo de Exercícios Anteriores para compor processo de aquisição de Quantitativo de Subsistência (QS), realizado pelo Comando da 12ª Região Militar é o seguinte:

Ano	Quantidade Consumida	
	GÊNEROS SECOS	GÊNEROS REFRIGERADOS E FRIGORIFICADOS
2020	1.792.580 Kg	1.153.845 Kg
2021	1.588.495 Kg	1.194.158 Kg
2022	1.236.665 Kg	1.382.420 Kg
2023	1.324.805 Kg	1.384.864 Kg
2024	1.269.450 Kg	1.254.225 Kg

2. As quantidades do quadro acima expressam o consumo dos artigos do Quantitativo de Subsistência (QS) nas atividades de alimentação do efetivo de 14.023 (quatorze mil e vinte e três) militares das Organizações Militares (OM) apoiadas pela 12ª Região Militar, durante os 12 (doze) meses dos anos de 2020, 2021, 2022 e 2023, todas calculadas pelo FC (Fator de Consumo), conforme prescrevem as Normas Administrativas Relativas ao Material de Gestão da Diretoria de Abastecimento (NARABST-EB40-N-30.950), de 11 de dezembro de 2020, **Boletim Técnico (BT30.416-01) - Quantitativo de Subsistência (QS),** de 11 de dezembro de 2023, Boletim Técnico (BT30.407) - Padronização do Consumo dos Artigos do Quantitativo de Subsistência (QS), de 11 de agosto de 2021.

3. Assim, as quantidades solicitadas por meio do termo de abertura nº 3-CI I/Seç Sup /CCOL, de 22 de novembro de 2024, foram calculadas de acordo com as necessidades de suprimento para atender 08 (oito) meses de consumo, mais 02 (dois) meses de Nível de Segurança (Ni Seg), e a necessidade de suprimento para atender a FT Log Hum num período de 12 (doze) meses, com um efetivo de, aproximadamente, 543 (quinhentos e quarenta e três) pessoas, entre civis e militares, apoiadas na Assistência Emergencial para acolhimento a pessoas em situação de vulnerabilidade, decorrente de fluxo migratório provocado por crise humanitária no Estado de Boa Vista (**OPERAÇÃO ACOLHIDA),** de acordo com o Decreto nº 10.917, de 29 de dezembro de 2021.

4. As quantidades a serem licitadas são as seguintes:

Ano	Quantidade Prevista	
	GÊNEROS SECOS	GÊNEROS REFRIGERADOS E FRIGORIFICADOS
2025	1.233.933Kg	1.798.001Kg

5. As variações de consumo, tanto nos gêneros secos como nos frigorificados, não é incomum, já que o consumo não ocorre de forma linear com o passar dos anos, diversos fatores influenciam no consumo, tanto para maior como para menor. O consumo varia de acordo com os efetivos empregados em cada ano, pois existem operações militares que empregam o efetivo apoiado pela 12ª RM, mas também efetivos de outras Regiões Militares e guarnições que possuem aquisições próprias, como é o caso da Guarnição de PORTO VELHO/RO, neste caso, o consumo salta de 22 para 30 dias, de acordo com a duração das operações e o efetivo empregado.

6. O consumo também é afetado por circunstâncias e fatos não previstos, tais como operações militares inopinadas (não prevista), que aumentam o consumo, período de expedientes diferenciados em algumas Unidades do Exército na Amazônia, inclusive com emprego de efetivos que são alimentados no café, almoço, jantar e ceia, com 100% dos efetivos empregados; e Operação Amazônia que ocorreu nos últimos anos com efetivos diferenciados, em cada desdobramento, em diversas Guarnições de Fronteira, com o emprego de efetivos do CMA e de outros Comandos Militares de Área.

7. Outros fatores que influenciam no consumo são: atraso nas entregas; distrato de contratos cujos fornecedores demonstraram ou demonstram incapacidade de fornecimento, de acordo com o previsto na legislação em vigor; reprovação de itens na análise do LIAB, o que obriga a alteração de cardápios e até mesmo a diminuição da Quantidade Tabelar de itens, ocorrência comum em artigos frigorificados que são reprovados em análise do Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia (LIAB), por estarem em desacordo com as especificações previstas, tais como: temperatura inadequada, descongelamento, dentre outras; a inclusão ou exclusão de artigos na cadeia de suprimento; e aumento de efetivos das OM.

8. Além de comum, a variação de consumo continuará a ocorrer, pois o Exército Brasileiro, além de realizar a provisão para a manutenção da vida vegetativa de suas Organizações Militares, é empregado em inúmeras atividades na Amazônia Ocidental - previstas e imprevistas - o que obriga o ajuste dos efetivos empregados, principalmente para maior, sendo necessária provisão de suprimento além da prevista para a vida vegetativa.

Manaus, AM, 28 de janeiro de 2025.

gov.br Documento assinado digitalmente [redacted] Data: 07/02/2025 11:05:31-0300 Verifique em https://validar.iti.gov.br

[redacted]

Chefe Seç Sup Cl I

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR
(Comando de Elementos de Fronteira/1948)
FORTE MENDONÇA FURTADO

TERMO DE JUNTADA POR ANEXAÇÃO DE DOCUMENTO

Termo nº 012/2025 - Processo 64321.029752/2024-98

Em 07/02/2025 às 10:08, faço anexar ao presente processo 64321.029752/2024-98, o(s) documento(s): Mapa_Demostrativo_de_Consumo_Exercicio_Anterior_QS_-_PREGAO_2025_assinado.pdf.

[redacted]
Adj CCOL-Cl I.02

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR
(Comando de Elementos de Fronteira/1948)
FORTE MENDONÇA FURTADO

MÉMORIA DE CÁLCULO DAS QUANTIDADES DE ARTIGOS DO QUANTITATIVO DE SUBSISTÊNCIA (QS) - SRP

NOÇÕES BÁSICAS SOBRE O CICLO DE SUPRIMENTO CLASSE I

INTRODUÇÃO

1. O fornecimento de alimentação, no Exército Brasileiro (EB), é feito basicamente da seguinte forma:

a. Alimentação em Rancho **(objeto da Chefia de Suprimento)**;

b. Alimentação em Pecúnia (auxílio-alimentação);

c. Diárias;

d. Suprimento de Fundos;

e. Gratificação de representação;

f. Ajuda de Custo.

2. Das formas dispostas anteriormente, cabe ao Comando Logístico (COLOG), por intermédio da Chefia de Suprimento (C Sup), gerenciar a atividade de suprimento Classe I, por meio de **fornecimento de alimentação em rancho aos militares no âmbito do EB**, conforme ilustração subsequente:



3. O fornecimento de alimentação em rancho é a concretização de diversas outras fases menores que o antecedem. Dessa forma, para que o alimento chegue à ponta da linha, nos diversos níveis de comando, nos diversos tipos de OM do EB, nos diversos setores de aprovisionamento, são desenvolvidas, basicamente, as seguintes ações de forma descentralizada:

a. Planejamento doutrinário;

b. Planejamento orçamentário;

c. Provisão de créditos orçamentários;

d. Licitação;

e. Contratação;

f. Recebimento;

g. Distribuição;

h. Armazenamento;

i. Consumo.

4. Na C Sup são executados, principalmente, o planejamento doutrinário, o planejamento orçamentário e a provisão de créditos orçamentários.

5. Especificamente, a C Sup executa a licitação e a contratação de ração operacional para todo Exército Brasileiro, as quais são distribuídas nos diversos OP.

6. Para consecução desse objetivo, como dito na introdução, a Seção de Gestão Logística de Subsistência (SGLS) divide seu orçamento em assuntos, para administrar de forma mais eficiente.

7. Com base nessa divisão, deduz-se que a Seção de Gestão Logística de Subsistência (SGLS) da C Sup, também responsável pela descentralização de recursos orçamentários que não são suprimento Classe I, mas que guardam estrita e direta relação com a atividade dos setores de aprovisionamento e dos depósitos/câmaras frigoríficas de gêneros alimentícios dos OP, sobretudo nas seguintes áreas:

a. Aquisição de material/contração de serviço para manutenção de bens imóveis;

b. Aquisição de material/contração de serviço para manutenção de bens móveis;

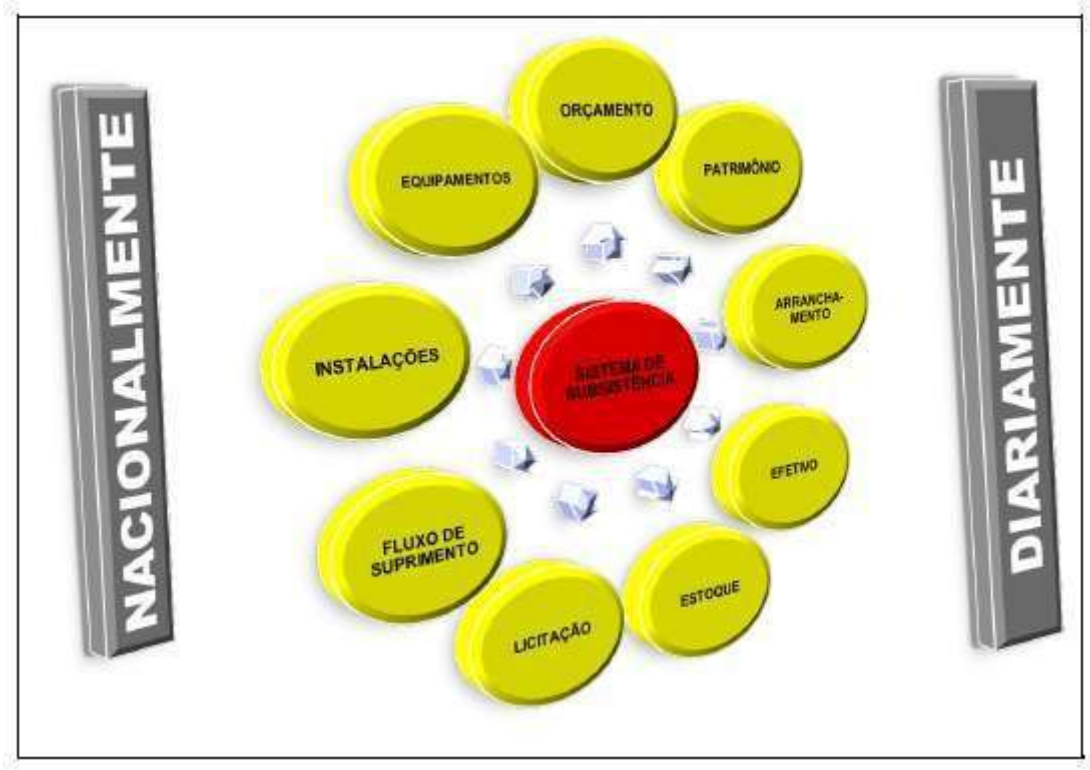
c. Aquisição de equipamentos domésticos/industriais para cozinha;

d. Aquisição de mobiliário para cozinha.

e. Aquisição de equipamento para depósitos;

f. Aquisição de mobiliário para depósitos.

8. Destaca-se, ainda que, dentro dos diversos assuntos abordados pela SGLS no que tange à atividade de suprimento Classe I, diversas tarefas são executadas, sendo exemplo a figura a seguir:



9. Por fim, a partir desse ponto, serão explicadas as definições basilares para o entendimento do ciclo do suprimento Classe I no âmbito do EB, cuja importância do entendimento é anseio da Chefa de Suprimento (C Sup).

ETAPA

10. O fornecimento da alimentação em rancho requer padronizações e conceitos básicos, a fim de possibilitar a mensuração de quanto adquirir e fornecer ao efetivo alimentado.

11. Nesse contexto, destaca-se o conceito de etapa de alimentação, que é a importância em valor financeiro destinado ao custeio da alimentação de um militar, por dia, em determinada área considerada. Na prática, é o valor base usado para cálculo da alimentação fornecida em rancho.

12. No EB, o valor da etapa base é formado pelo somatório de duas parcelas. Essas parcelas são denominadas quantitativos, sendo os seguintes:

a. **Quantitativo de Subsistência (QS)**: é a parte do valor da etapa base que se destina à aquisição de gêneros de alimentação básicos que serão recebidos, estocados e distribuídos pela cadeia de suprimento, por intermédio dos Órgãos Provedores (OP);

b. **Quantitativo de Rancho (QR)**: é parcela do valor da etapa base que se destina à aquisição dos demais gêneros de alimentação que não são adquiridos no QS por exclusão); a aquisição é feita diretamente pela ponta da linha, ou seja, pelas OM que possuem rancho.

13. **São características da etapa base de alimentação do EB**:

a. seu valor destina-se a alimentação de um militar por dia;

b. inclui todas as refeições feitas pelo militar por dia;

c. o valor base é único para emprego em todo território nacional;

d. o valor base é único para todos os militares autorizados, independente de posto, graduação, cargo ou função;

e. Não pode ser combinada com outra forma de auxílio ou benefício de alimentação.

14. Embora tanto o QR quanto o QS sejam importâncias financeiras que compõem uma etapa, na prática representam o seguinte:

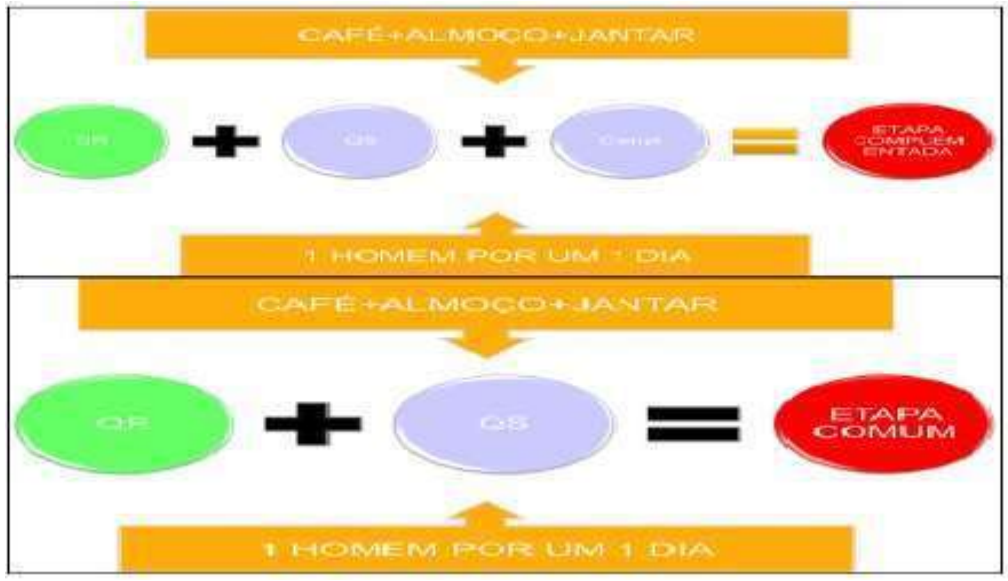
MODALIDADE DE ETAPA	PARCELAS	EMPREGO	FATOR GERADOR
Etapa Comum (base)	QS + QR	Por homem e por dia	Militar arranchado
Etapa Complementada	QS + QR + Complementos	Por homem e por dia	Militar arranchado + maior custo de vida ou a demanda de maior gasto calórico em função do desgaste físico

15. A etapa pode, ainda, ser complementada, a fim de se adequar às determinadas situações geográficas e de emprego da tropa, recompondo o valor financeiro em função do maior custo de vida ou a demanda de maior gasto calórico em função do desgaste físico. Esses complementos terão seu valor e sua aplicação em função do quantitativo ao qual se ligam. Suas definições serão abordadas nos PDR Log A1 e A2.

16. Assim, têm-se as seguintes modalidades de etapas no EB:

MODALIDADE DE ETAPA	PARCELAS	EMPREGO	FATOR GERADOR
Etapa Comum (base)	QS + QR	Por homem e por dia	Militar arranchado
Etapa Complementada	QS + QR + Complemento	Por homem e por dia	Militar arranchado + maior custo de vida ou demanda de maior gasto calórico em função do desgaste físico.

17. As etapas, comum e complementada, podem ser ilustradas da seguinte forma:



EFETIVO

18. Em face de a etapa ser sacada por militar, algumas orientações e conceitos devem ser ratificados no que tange ao universo de militares alimentados, permitindo que não haja confusão ao se determinar quem alimentar e quantos alimentar.

19. Preliminarmente, **a** C Sup **trata obrigatoriamente de alimentação de militares da ativa do EB que fazem suas refeições em rancho, incluindo os prestadores de tarefa por tempo certo (PTTC),** em função da classificação funcional e programática do recurso orçamentário destinado pelo EME para ser gerido sob sua competência. Isso significa que civis, militares de outras forças, programas sociais, entre outras situações não serão atendidas pela C Sup ordinariamente.

20. Porém, extraordinariamente, em caso de haver dotação orçamentária específica recebida pela Chefia de Suprimento (C Sup), combinado com uma legislação específica que ampare o emprego, civis e militares de outras forças serão atendidos, como no caso de operações do Ministério da Defesa e programas de inclusão social por meio do desporto. Nesses casos, o recurso orçamentário é recebido e descentralizado pela C Sup. Dessa forma, tem-se a seguinte situação no universo de pessoas atendias pela Chefia de Suprimento:

UNIVERSO	ATENDIMENTO PELA D ABST	DOTAÇÃO	SOLICITAÇÃO PELAS OM
Militares da ativa do EB (inclusive PTTC)	Obrigatório	De responsabilidade exclusiva da D Abst	Não cabe solicitação, pois o provimento é automático conforme regras do PDR Log A1 e A2
Civis e Militares outras FFAA	A depender da dotação orçamentária específica	De outros ODS/ENTEIDADES/ÓRGAOS	Mediante solicitação (demonstrada neste PDR Log)

21. Dessa forma, nenhum militar ou civil externo ao EB poderá se arranchar nas OM desse Comando sem que haja autorização de ODS/Diretoria competente, aliada a existência de previsão orçamentária prévia e específica.

22. É importante destacar que, como regra geral, o militar ou civil do EB que perceba qualquer forma de auxílio, ajuda, gratificação ou bônus de alimentação, ou outro que contemple, implicitamente, a aquisição de alimentação, **não poderá ser arranchado, mesmo que pertença a uma OM que possua rancho**.

23. Aos militares que integram o efetivo pronto e que fazem jus ao direito de serem alimentados em racho, **somente será autorizado o arranchamento nos dias em que ocorrer expediente integral, podendo realizar a refeição cujo horário ocorra durante o expediente.**

[redacted]

27. Tomando-se por base a definição do universo alimentado pela C Sup, é importante relembrar os conceitos de:

a. **Efetivo Implantado**: é o efetivo pronto para o serviço na OM que serve como limite máximo de saque de qualquer Quantitativo e Complementos. Tem as seguintes características:
1) é composto por militares que fazem jus ao direito de alimentação em rancho e que fazem parte da OM considerada;

2) atualmente usa-se, como referência, o efetivo implantado na OM constante do banco de dados do Centro de Pagamento do Exército (CPEx);

3) não contempla militares de outras OM que se encontrem, temporariamente, realizando as refeições em uma determinada OM;

b. **Efetivo Alimentado Autorizado**: é o efetivo máximo que poderá fazer uma ou mais refeições no dia e para o qual serão sacados Quantitativos e Complementos. Será definido com base no arranchamento, sendo, portanto, uma previsão. Tem as seguintes características:
[redacted]

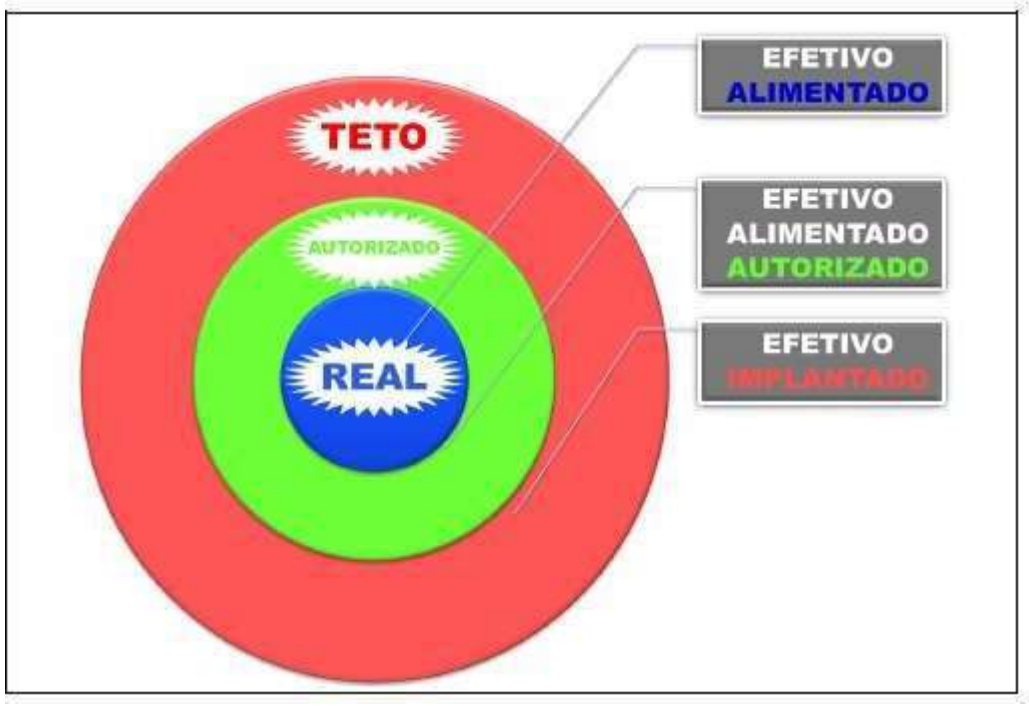
c. **Efetivo Alimentado**: é o efetivo que faz uma ou mais refeições no dia, ou seja, que comparece às refeições de fato, para o qual são sacados Quantitativos e Complementos. Tem as seguintes características:
1) é composto por militares que fazem jus ao direito de alimentação em rancho e que fazem parte da OM considerada;

[redacted]

3) para o QS, contempla todos os militares pertencentes ao efetivo implantado que realizaram as refeições em um determinado dia, podendo incluir aqueles de outras OM, desde que autorizados pela legislação e devidamente discriminados na documentação de arranchamento;

4) para o QR, contempla o maior efetivo de militares que compareceu a uma determinada refeição no dia, podendo incluir aqueles de outras OM, desde que autorizados pela legislação e devidamente discriminados na documentação de arranchamento.

28. A figura seguinte ilustra os diversos conceitos de efetivo:



29. Partindo-se dessas definições, surgem outras que servirão de base para definir as quantidades a serem sacadas dos quantitativos e complementos que compõem

a etapa. São elas:
a. **Quantidade Consumida**: é a quantidade de gêneros que após o saque, realmente foi empregada no preparo da alimentação. Na prática representa a quantidade de gêneros que é consumida pelo Efetivo Alimentado.

b. **Quantidade Permitida para Consumo**: é a quantidade de gêneros que poderá ser sacada em face do produto do efetivo alimentado autorizado em todas as refeições pela quantidade tabelar e/ou ficha técnica dos gêneros do QS e QR necessários para as preparações de cada refeição do cardápio diário. Na prática representa a quantidade de gêneros que poderá ser consumida, tomando-se por base o Efetivo Alimentado Autorizado.

c. **Quantidade Máxima Permitida para Consumo**: é a quantidade máxima de gêneros que teoricamente poderia ser sacada em face do produto do efetivo implantado em todas as refeições pela quantidade tabelar e/ou ficha técnica dos gêneros do QS e QR necessários para as preparações de cada refeição do cardápio diário. Na prática representa a quantidade de gêneros que poderia ser consumida, tomando-se por base o Efetivo implantado.

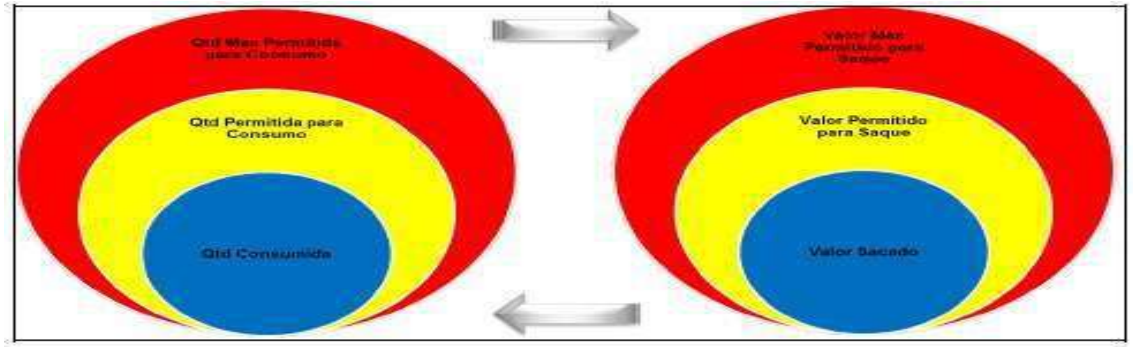
30. Das definições de quantidades, derivam-se outras que servirão de base para quantificar os valores a serem sacados dos quantitativos e complementos que compõem a etapa. São elas:

a. **Valor Sacado**: é o valor resultante da quantidade de gêneros empregados na preparação das refeições de um determinado cardápio por seus valores unitários. Representa o valor monetário do que, de fato, foi gasto na preparação diária das refeições de um determinado cardápio, ou seja, o valor da Quantidade Consumida.

b. **Valor Permitido para Saque**: é o valor resultante do produto dos valores dos quantitativos e complementos pelo efetivo que se arranchou para as refeições de um determinado dia, ou seja, pelo efetivo Alimentado Autorizado; representa o valor que poderá se gastar nas refeições de um determinado cardápio, ou seja, o valor da Quantidade Permitida para Consumo.

c. **Valor Máximo Permitido para Saque**: é o valor resultante do produto dos valores dos quantitativos e complementos pelo efetivo máximo previsto em uma OM com base no CPEx, ou seja, pelo efetivo implantado; representa o valor máximo que poderá se gastar no preparo das refeições de um determinado cardápio, ou seja, o valor da Quantidade Máxima Permitida para Consumo.

31. A ilustração seguinte demonstra a relação entre os conceitos de efetivo e quantidades:



32. Resumidamente, tem-se:

EFETIVO IMPLANTADO	EFETIVO ALIMENTADO
Média anual do efetivo da OM segundo dados do CPEx.	Efetivo que realmente compareceu às refeições.
Corresponde ao efetivo máximo para o saque da etapa em uma OM.	Corresponde ao efetivo realmente utilizado para o saque da etapa em uma OM.
Pela D Abst: Usado para fins de planejamento e provisão orçamentária às OM. Pelas RM e OP: usado para fins de controle do limite máximo permitido para saque de etapas. Pela OM: usado para fins de controle o efetivo máximo que pode fazer refeições num determinado dia.	Pela OM: usado para fins de saque dos quantitativos e dos gêneros. Pelo OP/RM: usado para fins de auxílio na confecção do Fator de Consumo das OM e Regional. Pela D Abst: usado para fins de auditorias.

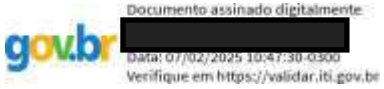
33. Com base nos parâmetros acima explicitados, realizamos os cálculos das quantidades dos artigos do Quantitativo de Subsistência (QS) a serem adquiridos por meio de Pregão Eletrônico (SRP) para atender ao efetivo de militares das OM jurisdicionadas pela 12ª Região Militar e efetivo da FT Log Hum no Estado de RORAIMA apoiados na Operação Acolhida, como seguem:

34. Frequência de Consumo:

ARTIGO	FREQUÊNCIA 22 DIAS	FREQUÊNCIA 30 DIAS
Carne bovina	10	13
Aves	8	11
Carne suína	2	3
Pescados	2	3
Soma	22	30

35. Além da metodologia de cálculo aplicada, no momento da aquisição o órgão requisitante (Órgão Provedor) deverá levar em consideração, além da média de consumo dos últimos 12 (doze) meses de expediente integral (**efetivo alimentado**, letra c, do número 3, do item 27), o estoque existente nos depósitos do OP e nas OM apoiadas, haja vista que, em função de variação de efetivos, aceitação do artigo por parte da tropa, dias de expediente diferenciados, reprovações de itens por estarem fora das especificações e outras ocorrências, o consumo de cada artigo pode oscilar entre consumo menor e maior, ajustando as quantidades a serem adquiridas (empenhadas), para evitar aquisição além ou aquém do necessário, evitando falta ou quebra do artigo.

Manaus, AM, 28 de janeiro de 2025.



[redacted]
Chefe Seç Sup Cl I

MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA AQUISIÇÃO DO QUANTITATIVO DE SUBSISTÊNCIA (QS)

		CÁLCULO PARA AS ORGANIZAÇÕES MILITARES EXCETO PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) E OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)					
Artigo	Efetivo	14023					
AÇUCAR (CRISTAL)	Nr de dias	22					
	Quantidade Tabelar	0,060					
	Percentual Consumo (média de consumo dos últimos 12 meses de expediente integral)	50%			Necessidade Mensal (a)		
	Quantidade Calculada	9.255			9.255		
		CÁLCULO PARA PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) (*)	CÁLCULO PARA OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)				
	Efetivo	1.056	543				
	Nr de dias	30	30				
	Quantidade Tabelar	0,060					
	Percentual Consumo(café, almço e jantar 100% do efetivo)	100%	100%	Necessidade Mensal PEF e Op Acolhida (b)	Necessidade Mensal 12ª RM e Op ACOLHIDA (a) + (b)	Necessidade Total para 10 meses 12ª RM	Necessidade Total para 12 meses Op ACOLHIDA	Necessidade Total para 12ª RM e Op ACOLHIDA
	Quantidade Calculada	1.901	977	2.878	12.133	111.560	11.724	73.970

(*) Fórmula aplicada: Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar. Foi considerado, ainda, o fato de serem dois tipos de açúcar; assim, da necessidade total, 60% são de açúcar critsal e 40% são de açúcar refinado.

MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA AQUISIÇÃO DE ARTIGOS DO QUANTITATIVO DE SUBSISTÊNCIA (QS)

Artigo		CÁLCULO PARA AS ORGANIZAÇÕES MILITARES EXCETO PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) E OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)						
	Efetivo	14023						
	Nr de dias	22						
	Quantidade Tabelar	0,060						
	Percentual Consumo (média de consumo dos últimos 12 meses de expediente integral)	50%			Necessidade Mensal (a)			
	Quantidade Calculada	9.255			9.255			
AÇUCAR (REFINADO)		CÁLCULO PARA PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) (*)	CÁLCULO PARA OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)					
	Efetivo	1.056	543					
	Nr de dias	30	30					
	Quantidade Tabelar	0,060						
	Percentual Consumo(café, almço e jantar 100% do efetivo)	100%	100%	Necessidade Mensal PEF e Op Acolhida (b)	Necessidade Mensal 12ª RM e Op ACOLHIDA (a) + (b)	Necessidade Total para 10 meses 12ª RM	Necessidade Total para 12 meses Op ACOLHIDA	Necessidade Total para 12ª RM e Op ACOLHIDA
	Quantidade Calculada	1.901	977	2.878	12.133	111.560	11.724	49.314

(*) Fórmula aplicada: Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar. Foi considerado, ainda, o fato de serem dois tipos de açúcar, assim, da necessidade total, 60% são de açúcar critsal e 40% são de açúcar refinado.

1. Para todos os itens no consumo de 22 dias, foi considerado o consumo médio de 12 meses com expediente integral, em média 50% do Fator de Suprimento (Efetivos X 30 dias X Quantidade Tabelar X 100% de consumo).

MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA AQUISIÇÃO DE ARTIGOS DO QUANTITATIVO DE SUBSISTÊNCIA (QS)

		CÁLCULO PARA AS ORGANIZAÇÕES MILITARES EXCETO PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) E OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)						
Artigo	Efetivo	14023						
ARROZ POLIDO	Nr de dias	22						
	Quantidade Tabelar	0,120						
	Percentual Consumo (média de consumo dos últimos 12 meses de expediente integral)	50%			Necessidade Mensal (a)			
	Quantidade Calculada	18.510			18.510			
		CÁLCULO PARA PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) (*)	CÁLCULO PARA OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)					
	Efetivo	1.056	543					
	Nr de dias	30	30					
	Quantidade Tabelar	0,120						
	Percentual Consumo(café, almço e jantar 100% do efetivo)	100%	100%	Necessidade Mensal PEF e Op Acolhida (b)	Necessidade Mensal 12ª RM e Op ACOLHIDA (a) + (b)	Necessidade Total para 10 meses 12ª RM	Necessidade Total para 12 meses Op ACOLHIDA	Necessidade Total para 12ª RM e Op ACOLHIDA
	Quantidade Calculada	3.802	1.955	5.757	24.267	223.120	23.460	246.580

(*) Fórmula aplicada: Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar.

1. Para todos os itens no consumo de 22 dias, foi considerado o consumo médio de 12 meses com expediente integral, em média 50% do Fator de Suprimento (Efetivos X 30 dias X Quantidade Tabelar X 100% de consumo).

MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA AQUISIÇÃO DE ARTIGOS DO QUANTITATIVO DE SUBSISTÊNCIA (QS)

		CÁLCULO PARA AS ORGANIZAÇÕES MILITARES EXCETO PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) E OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)						
Artigo	Efetivo	14023						
CAFÉ TORRADO E MOÍDO	Nr de dias	22						
	Quantidade Tabelar	0,020						
	Percentual Consumo (média de consumo dos últimos 12 meses de expediente integral)	50%			Necessidade Mensal (a)			
	Quantidade Calculada	3.875			3.875,00			
		CÁLCULO PARA PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) (*)	CÁLCULO PARA OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)					
	Efetivo	1.056	543					
	Nr de dias	30	30					
	Quantidade Tabelar	0,020						
	Percentual Consumo (café, almço e jantar 100% do efetivo)	100%	100%	Necessidade Mensal PEF e Op Acolhida (b)	Necessidade Mensal 12ª RM e Op ACOLHIDA (a) + (b)	Necessidade Total para 10 meses 12ª RM	Necessidade Total para 12 meses Op ACOLHIDA	Necessidade Total para 12ª RM e Op ACOLHIDA
	Quantidade Calculada	634	326	960	4.835	45.088	3.912	49.000

(*) Fórmula aplicada: Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar.

MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA AQUISIÇÃO DE ARTIGOS DO QUANTITATIVO DE SUBSISTÊNCIA (QS)

		CÁLCULO PARA AS ORGANIZAÇÕES MILITARES EXCETO PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) E OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)						
Artigo	Efetivo	14023						
MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	Nr de dias	22						
	Quantidade Tabelar	0,100						
	Percentual Consumo (média de consumo dos últimos 12 meses de expediente integral)	50%			Necessidade Mensal (a)			
	Quantidade Calculada	15.425			15.425			
		CÁLCULO PARA PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) (*)	CÁLCULO PARA OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)					
	Efetivo	1.056	543					
	Nr de dias	30	30					
	Quantidade Tabelar	0,100						
	Percentual Consumo (café, almço e jantar 100% do efetivo)	100%	100%	Necessidade Mensal PEF e Op Acolhida (b)	Necessidade Mensal 12ª RM e Op ACOLHIDA (a) + (b)	Necessidade Total para 10 meses 12ª RM	Necessidade Total para 12 meses Op ACOLHIDA	Necessidade Total para 12ª RM e Op ACOLHIDA
	Quantidade Calculada	3.168	1.629	4.797	20.222	185.929	19.548	150.000

(*) Fórmula aplicada: Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar. Foi considerado, ainda, o fato de serem quatro tipos de macarrão, assim, da necessidade total, foram considerados aprox. 73% do total calculado para o espaguete, em função dos demais tipos de macarrão.

1. Para todos os itens no consumo de 22 dias, foi considerado o consumo médio de 12 meses com expediente integral, em média 50% do Fator de Suprimento (Efetivos X 30 dias X Quantidade Tabelar X 100% do efetivo no café, almoço e jantar).

MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA AQUISIÇÃO DE ARTIGOS DO QUANTITATIVO DE SUBSISTÊNCIA (QS)

		CÁLCULO PARA AS ORGANIZAÇÕES MILITARES EXCETO PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) E OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)						
Artigo	Efetivo	14023						
MACARRÃO TIPO PARAFUSO	Nr de dias	22						
	Quantidade Tabelar	0,100						
	Percentual Consumo (média de consumo dos últimos 12 meses de expediente integral)	50%			Necessidade Mensal (a)			
	Quantidade Calculada	15.425			15.425			
		CÁLCULO PARA PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) (*)	CÁLCULO PARA OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)					
	Efetivo	1.056	543					
	Nr de dias	30	30					
	Quantidade Tabelar	0,100						
	Percentual Consumo (café, almço e jantar 100% do efetivo)	100%	100%	Necessidade Mensal PEF e Op Acolhida (b)	Necessidade Mensal 12ª RM e Op ACOLHIDA (a) + (b)	Necessidade Total para 10 meses 12ª RM	Necessidade Total para 12 meses Op ACOLHIDA	Necessidade Total para 12ª RM e Op ACOLHIDA
	Quantidade Calculada	3.168	1.629	4.797	20.222	185.930	19.548	51.370

(*) Fórmula aplicada: Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar. Foi considerado, ainda, o fato de serem quatro tipos de macarrão, assim, da necessidade total, foram considerados aprox. 25% do total calculado para o parafuso, em função dos demais tipos de macarrão..

1. Para todos os itens no consumo de 22 dias, foi considerado o consumo médio de 12 meses com expediente integral, em média 50% do Fator de Suprimento (Efetivos X 30 dias X Quantidade Tabelar X 100% do efetivo no café, almoço e jantar).

MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA AQUISIÇÃO DE ARTIGOS DO QUANTITATIVO DE SUBSISTÊNCIA (QS)

		CÁLCULO PARA AS ORGANIZAÇÕES MILITARES EXCETO PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) E OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)						
Artigo	Efetivo	14023						
MACARRÃO TIPO PENNE	Nr de dias	22						
	Quantidade Tabelar	0,100						
	Percentual Consumo (média de consumo dos últimos 12 meses de expediente integral)	50%			Necessidade Mensal (a)			
	Quantidade Calculada	15.425			15.425			
		CÁLCULO PARA PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) (*)	CÁLCULO PARA OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)					
	Efetivo	1.056	543					
	Nr de dias	30	30					
	Quantidade Tabelar	0,100						
	Percentual Consumo (café, almço e jantar 100% do efetivo)	100%	100%	Necessidade Mensal PEF e Op Acolhida (b)	Necessidade Mensal 12ª RM e Op ACOLHIDA (a) + (b)	Necessidade Total para 10 meses 12ª RM	Necessidade Total para 12 meses Op ACOLHIDA	Necessidade Total para 12ª RM e Op ACOLHIDA
	Quantidade Calculada	3.168	1.629	4.797	20.222	185.930	19.548	41.096

(*) Fórmula aplicada: Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar. Foi considerado, ainda, o fato de serem quatro tipos de macarrão, assim, da necessidade total, foram considerados aprox. 20% do total calculado para o penne, em função dos demais tipos de macarrão.

1. Para todos os itens no consumo de 22 dias, foi considerado o consumo médio de 12 meses com expediente integral, em média 50% do Fator de Suprimento (Efetivos X 30 dias X Quantidade Tabelar X 100% do efetivo no café, almoço e jantar).

MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA AQUISIÇÃO DE ARTIGOS DO QUANTITATIVO DE SUBSISTÊNCIA (QS)

		CÁLCULO PARA AS ORGANIZAÇÕES MILITARES EXCETO						
Artigo	Efetivo	14023						
MACARRÃO TIPO TALHARIM	Nr de dias	22						
	Quantidade Tabelar	0,100						
	Percentual Consumo (média de consumo dos últimos 12 meses de expediente integral)	50%			Necessidade Mensal (a)			
	Quantidade Calculada	15.425			15.425			
		CÁLCULO PARA PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) (*)	CÁLCULO PARA OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)					
	Efetivo	1.056	543					
	Nr de dias	30	30					
	Quantidade Tabelar	0,100						
	Percentual Consumo (café, almço e jantar 100% do efetivo)	100%	100%	Necessidade Mensal PEF e Op Acolhida (b)	Necessidade Mensal 12ª RM e Op ACOLHIDA (a) + (b)	Necessidade Total para 10 meses 12ª RM	Necessidade Total para 12 meses Op ACOLHIDA	Necessidade Total para 12ª RM e Op ACOLHIDA
	Quantidade Calculada	3.168	1.629	4.797	20.222	185.930	19.548	27.000

(*) Fórmula aplicada: Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar. Foi considerado, ainda, o fato de serem quatro tipos de macarrão, assim, da necessidade total, foram considerados aprox. 13,14% do total calculado para o talharim, em função dos demais tipos.

1. Para todos os itens no consumo de 22 dias, foi considerado o consumo médio de 12 meses com expediente integral, em média 50% do Fator de Suprimento (Efetivos X 30 dias X Quantidade Tabelar X 100% do efetivo no café, almoço e jantar).

MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA AQUISIÇÃO DE ARTIGOS DO QUANTITATIVO DE SUBSISTÊNCIA (QS)

		CÁLCULO PARA AS ORGANIZAÇÕES MILITARES EXCETO PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) E OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)						
Artigo	Efetivo	14023						
FEIJÃO COMUM PRETO	Nr de dias	22						
	Quantidade Tabelar	0,120						
	Percentual Consumo (média de consumo dos últimos 12 meses de expediente integral)	50%			Necessidade Mensal (a)			
	Quantidade Calculada	18.510			18.510			
		CÁLCULO PARA PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) (*)	CÁLCULO PARA OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)					
	Efetivo	1.056	543					
	Nr de dias	30	30					
	Quantidade Tabelar	0,120						
	Percentual Consumo (café, almço e jantar 100% do efetivo)	100%	100%	Necessidade Mensal PEF e Op Acolhida (b)	Necessidade Mensal 12ª RM e Op ACOLHIDA (a) + (b)	Necessidade Total para 10 meses 12ª RM	Necessidade Total para 12 meses Op ACOLHIDA	Necessidade Total para 12ª RM e Op ACOLHIDA
	Quantidade Calculada	3.802	1.955	5.757	24.267	223.120	23.460	147.948

(*) Fórmula aplicada: Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar. Foi considerado, ainda, o fato de serem dois tipos de feijão, assim, da necessidade total, foram considerados 60% para o feijão preto e 40% do feijão a cores.

1. Para todos os itens no consumo de 22 dias, foi considerado o consumo médio de 12 meses com expediente integral, em média 50% do Fator de Suprimento (Efetivos X 30 dias X Quantidade Tabelar X 100% do efetivo no café, almoço e jantar).

MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA AQUISIÇÃO DE ARTIGOS DO QUANTITATIVO DE SUBSISTÊNCIA (QS)

		CÁLCULO PARA AS ORGANIZAÇÕES MILITARES EXCETO PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) E OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)						
Artigo	Efetivo	14023						
FEIJÃO COMUM CORES	Nr de dias	22						
	Quantidade Tabelar	0,120						
	Percentual Consumo (média de consumo dos últimos 12 meses de expediente integral)	50%			Necessidade Mensal (a)			
	Quantidade Calculada	18.510			18.510			
		CÁLCULO PARA PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) (*)	CÁLCULO PARA OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)					
	Efetivo	1.056	543					
	Nr de dias	30	30					
	Quantidade Tabelar	0,120						
	Percentual Consumo (café, almço e jantar 100% do efetivo)	100%	100%	Necessidade Mensal PEF e Op Acolhida	Necessidade Mensal 12ª RM e Op ACOLHIDA (a) + (b)	Necessidade Total para 10 meses 12ª RM	Necessidade Total para 12 meses Op ACOLHIDA	Necessidade Total para 12ª RM e Op ACOLHIDA
	Quantidade Calculada	3.802	1.955	5.757	24.267	223.120	23.460	98.632

(*) Fórmula aplicada: Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar. Foi considerado, ainda, o fato de serem dois tipos de feijão, assim, da necessidade total, foram considerados 60% para o feijão preto e 40% do feijão a cores.

1. Para todos os itens no consumo de 22 dias, foi considerado o consumo médio de 12 meses com expediente integral, em média 50% do Fator de Suprimento (Efetivos X 30 dias X Quantidade Tabelar X 100% do efetivo no café, almoço e jantar).

MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA AQUISIÇÃO DE ARTIGOS DO QUANTITATIVO DE SUBSISTÊNCIA (QS)

		CÁLCULO PARA AS ORGANIZAÇÕES MILITARES EXCETO PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) E OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)						
Artigo	Efetivo	14023						
LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO	Nr de dias	22						
	Quantidade Tabelar	0,080						
	Percentual Consumo (média de consumo dos últimos 12 meses de expediente integral)	50%			Necessidade Mensal (a)			
	Quantidade Calculada	12.340			12.340			
		CÁLCULO PARA PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) (*)	CÁLCULO PARA OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)					
	Efetivo	1.056	543					
	Nr de dias	30	30					
	Quantidade Tabelar	0,080						
	Percentual Consumo (café, almço e jantar 100% do efetivo)	100%	100%	Necessidade Mensal PEF e Op Acolhida (b)	Necessidade Mensal 12ª RM e Op ACOLHIDA (a) + (b)	Necessidade Total para 10 meses 12ª RM	Necessidade Total para 12 meses Op ACOLHIDA	Necessidade Total para 12ª RM e Op ACOLHIDA
	Quantidade Calculada	2.534	1.303	3.837	16.177	148.740	15.636	164.376

(*) Fórmula aplicada: Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar.

1. Para todos os itens no consumo de 22 dias, foi considerado o consumo médio de 12 meses com expediente integral, em média 50% do Fator de Suprimento (Efetivos X 30 dias X Quantidade Tabelar X 100% do efetivo no café, almoço e jantar).

MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA AQUISIÇÃO DE ARTIGOS DO QUANTITATIVO DE SUBSISTÊNCIA (QS)

		CÁLCULO PARA AS ORGANIZAÇÕES MILITARES EXCETO PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) E OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)						
Artigo	Efetivo	14023						
ÓLEO SOJA REFINADO	Nr de dias	22						
	Quantidade Tabelar	0,030						
	Percentual Consumo (média de consumo dos últimos 12 meses de expediente integral)	50%			Necessidade Mensal (a)			
	Quantidade Calculada	4.628			4.628			
		CÁLCULO PARA PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) (*)	CÁLCULO PARA OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)					
	Efetivo	1.056	543					
	Nr de dias	30	30					
	Quantidade Tabelar	0,030						
	Percentual Consumo (café, almço e jantar 100% do efetivo)	100%	100%	Necessidade Mensal PEF e Op Acolhida (b)	Necessidade Mensal 12ª RM e Op ACOLHIDA (a) + (b)	Necessidade Total para 10 meses 12ª RM	Necessidade Total para 12 meses Op ACOLHIDA	Necessidade Total para 12ª RM e Op ACOLHIDA
	Quantidade Calculada	950	489	1.439	6.067	55.780	5.868	61.648

(*) Fórmula aplicada: Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar.

1. Para todos os itens no consumo de 22 dias, foi considerado o consumo médio de 12 meses com expediente integral, em média 50% do Fator de Suprimento (Efetivos X 30 dias X Quantidade Tabelar X 100% do efetivo no café, almoço e jantar).

MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA AQUISIÇÃO DE ARTIGOS DO QUANTITATIVO DE SUBSISTÊNCIA (QS)

Artigo		CÁLCULO PARA AS ORGANIZAÇÕES MILITARES EXCETO						
	Efetivo	14023						
	Nr de dias	22						
	Quantidade Tabelar	0,030						
	Percentual Consumo (média de consumo dos últimos 12 meses de expediente integral)	50%			Necessidade Mensal (a)			
	Quantidade Calculada	4.628			4.628			
		CÁLCULO PARA PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) (*)	CÁLCULO PARA OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)					
ÓLEO DE MILHO	Efetivo	1.056	543					
	Nr de dias	30	30					
	Quantidade Tabelar	0,030						
	Percentual Consumo (café, almço e jantar 100% do efetivo)	100%	100%	Necessidade Mensal PEF e Op Acolhida (b)	Necessidade Mensal 12ª RM e Op ACOLHIDA (a) + (b)	Necessidade Total para 10 meses 12ª RM	Necessidade Total para 12 meses Op ACOLHIDA	Necessidade Total para 12ª RM e Op ACOLHIDA
	Quantidade Calculada	950	489	1.439	6.067	55.780	5.868	25.000

(*) Fórmula aplicada: Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar.

1. Para todos os itens no consumo de 22 dias, foi considerado o consumo médio de 12 meses com expediente integral, em média 50% do Fator de Suprimento (Efetivos X 30 dias X Quantidade Tabelar X 100% do efetivo no café, almoço e jantar).Foi considerado aaproximadamente 40,5% do total calculado, em função do óleo de soja.

MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA AQUISIÇÃO DE ARTIGOS DO QUANTITATIVO DE SUBSISTÊNCIA (QS)

		CÁLCULO PARA AS ORGANIZAÇÕES MILITARES EXCETO PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) E OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)						
Artigo	Efetivo	14023						
MARGARINA VEGETAL	Nr de dias	22						
	Quantidade Tabelar	0,020						
	Percentual Consumo (média de consumo dos últimos 12 meses de expediente integral)	50%			Necessidade Mensal (a)			
	Quantidade Calculada	3.085			3.085			
		CÁLCULO PARA PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) (*)	CÁLCULO PARA OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)					
	Efetivo	1.056	543					
	Nr de dias	30	30					
	Quantidade Tabelar	0,020						
	Percentual Consumo (café, almço e jantar 100% do efetivo)	100%	100%	Necessidade Mensal PEF e Op Acolhida (b)	Necessidade Mensal 12ª RM e Op ACOLHIDA (a) + (b)	Necessidade Total para 10 meses 12ª RM	Necessidade Total para 12 meses Op ACOLHIDA	Necessidade Total para 12ª RM e Op ACOLHIDA
	Quantidade Calculada	634	326	960	4.045	37.190	3.912	48.000

(*) Fórmula aplicada: Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar.

1. Para todos os itens no consumo de 22 dias, foi considerado o consumo médio de 12 meses com expediente integral, em média 50% do Fator de Suprimento (Efetivos X 30 dias X Quantidade Tabelar X 100% do efetivo no café, almoço e jantar).

MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA AQUISIÇÃO DE ARTIGOS DO QUANTITATIVO DE SUBSISTÊNCIA (QS)

		CÁLCULO PARA AS ORGANIZAÇÕES MILITARES EXCETO PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) E OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)						
Artigo	Efetivo	14023						
CARNE BOVINA DESOSSADA, CONGELADA - ACÉM	Nr de dias	22						
	Quantidade Tabelar	0,480						
	Percentual Consumo (média de consumo dos últimos 12 meses de expediente integral)	50%			Necessidade Mensal (a)			
	Quantidade Calculada	33.655			33.655			
		CÁLCULO PARA PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) (*)	CÁLCULO PARA OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)					
	Efetivo	1.056	543					
	Nr de dias	30	30					
	Quantidade Tabelar	0,480						
	Percentual Consumo (café, almço e jantar 100% do efetivo)	100%	100%	Necessidade Mensal PEF e Op Acolhida (b)	Necessidade Mensal 12ª RM e Op ACOLHIDA (a) + (b)	Necessidade Total para 10 meses 12ª RM	Necessidade Total para 12 meses Op ACOLHIDA	Necessidade Total para a 12ª RM e Op ACOLHIDA
	Quantidade Calculada	6.589	3.388	9.977	43.632	402.440	40.656	189.000

(*) Fórmula aplicada: ((Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar)/30) X o número de dias de consumo de carne bovina, frango, suíno e pescado (03 dias PEF e Op ACOLHIDA e 02 dias demais efetivos).

1. Para todos os itens no consumo de 22 dias, foi considerado o consumo médio de 12 meses com expediente integral, em média 50% do Fator de Suprimento (Efetivos X 30 dias X Quantidade Tabelar X 100% do efetivo no café, almoço e jantar).

2. Foi considerado, ainda, o fato de serem 07 (sete) cortes de carne bovina, assim, da necessidade total, foram considerados 42,65% para o corte, em função dos demais cortes.

MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA AQUISIÇÃO DE ARTIGOS DO QUANTITATIVO DE SUBSISTÊNCIA (QS)

		CÁLCULO PARA AS ORGANIZAÇÕES MILITARES EXCETO PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) E OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)						
Artigo	Efetivo	14023						
CARNE BOVINA DESOSSADA, CONGELADA - COXÃO DURO	Nr de dias	22						
	Quantidade Tabelar	0,480						
	Percentual Consumo (média de consumo dos últimos 12 meses de expediente integral)	50%			Necessidade Mensal (a)			
	Quantidade Calculada	33.655			33.655			
		CÁLCULO PARA PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) (*)	CÁLCULO PARA OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)					
	Efetivo	1.056	543					
	Nr de dias	30	30					
	Quantidade Tabelar	0,480						
	Percentual Consumo (café, almço e jantar 100% do efetivo)	100%	100%	Necessidade Mensal PEF e Op Acolhida (b)	Necessidade Mensal 12ª RM e Op ACOLHIDA (a) + (b)	Necessidade Total para 10 meses 12ª RM	Necessidade Total para 12 meses Op ACOLHIDA	Necessidade Total para a 12ª RM e Op ACOLHIDA
	Quantidade Calculada	6.589	3.388	9.977	43.632	402.440	40.656	162.000

(*) Fórmula aplicada: ((Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar)/30) X o número de dias de consumo de carne bovina, frango, suíno e pescado (03 dias PEF e Op ACOLHIDA e 02 dias demais efetivos).

1. Para todos os itens no consumo de 22 dias, foi considerado o consumo médio de 12 meses com expediente integral, em média 50% do Fator de Suprimento (Efetivos X 30 dias X Quantidade Tabelar X 100% do efetivo no café, almoço e jantar).

2. Foi considerado, ainda, o fato de serem 07 (sete) cortes de carne bovina, assim, da necessidade total, foram considerados, aprox. 36,56% para o corte, em funçaõ dos demais cortes.

MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA AQUISIÇÃO DE ARTIGOS DO QUANTITATIVO DE SUBSISTÊNCIA (QS)

		CÁLCULO PARA AS ORGANIZAÇÕES MILITARES EXCETO PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) E OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)					
Artigo	**Efetivo**	14023					
CARNE BOVINA DESOSSADA, CONGELADA - COXÃO MOLE	**Nr de dias**	22					
	Quantidade Tabelar	0,480					
	Percentual Consumo (média de consumo dos últimos 12 meses de expediente integral)	**50%**			**Necessidade Mensal (a)**		
	Quantidade Calculada	**33.655**			**33.655**		
		CÁLCULO PARA PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) (*)	**CÁLCULO PARA OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)**				
	Efetivo	1.056	543				
	Nr de dias	30	30				
	Quantidade Tabelar	0,480					
	Percentual Consumo (café, almço e jantar 100% do efetivo)	**100%**	**100%**	**Necessidade Mensal PEF e Op Acolhida (b)**	**Necessidade Mensal 12ª RM e Op ACOLHIDA (a) + (b)**	**Necessidade Total para 10 meses 12ª RM**	**Necessidade Total para 12 meses Op ACOLHIDA**	**Necessidade Total para a 12ª RM e Op ACOLHIDA**
	Quantidade Calculada	**6.589**	**3.388**	**9.977**	**43.632**	**402.440**	**40.656**	**71.310**

(*) Fórmula aplicada: ((Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar)/30) X o número de dias de consumo de carne bovina, frango, suíno e pescado (03 dias PEF e Op ACOLHIDA e 02 dias demais efetivos).

1. Para todos os itens no consumo de 22 dias, foi considerado o consumo médio de 12 meses com expediente integral, em média 50% do Fator de Suprimento (Efetivos X 30 dias X Quantidade Tabelar X 100% do efetivo no café, almoço e jantar).

2. Foi considerado, ainda, o fato de serem 07 (sete) cortes de carne bovina, assim, da necessidade total, foram considerados 16,09% do total do corte, em função dos demais cortes.

MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA AQUISIÇÃO DE ARTIGOS DO QUANTITATIVO DE SUBSISTÊNCIA (QS)

		CÁLCULO PARA AS ORGANIZAÇÕES MILITARES EXCETO PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) E OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)						
Artigo	Efetivo	14023						
CARNE BOVINA DESOSSADA, CONGELADA - LAGARTO	Nr de dias	22						
	Quantidade Tabelar	0,480						
	Percentual Consumo (média de consumo dos últimos 12 meses de expediente integral)	50%			Necessidade Mensal (a)			
	Quantidade Calculada	33.655			33.655			
		CÁLCULO PARA PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) (*)	CÁLCULO PARA OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)					
	Efetivo	1.056	543					
	Nr de dias	30	30					
	Quantidade Tabelar	0,480						
	Percentual Consumo (café, almço e jantar 100% do efetivo)	100%	100%	Necessidade Mensal PEF e Op Acolhida (b)	Necessidade Mensal 12ª RM e Op ACOLHIDA (a) + (b)	Necessidade Total para 10 meses 12ª RM	Necessidade Total para 12 meses Op ACOLHIDA	Necessidade Total para a 12ª RM e Op ACOLHIDA
	Quantidade Calculada	6.589	3.388	9.977	43.632	402.440	40.656	132.929

(*) Fórmula aplicada: ((Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar)/30) X o número de dias de consumo de carne bovina, frango, suíno e pescado (03 dias PEF e Op ACOLHIDA e 02 dias demais efetivos).

1. Para todos os itens no consumo de 22 dias, foi considerado o consumo médio de 12 meses com expediente integral, em média 50% do Fator de Suprimento (Efetivos X 30 dias X Quantidade Tabelar X 100% do efetivo no café, almoço e jantar).

2. Foi considerado, ainda, o fato de serem 07 (sete) cortes de carne bovina, assim, da necessidade total, foram considerados aprox. 30% do total calculado para o corte, em funçaõ dos demais cortes.

MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA AQUISIÇÃO DE ARTIGOS DO QUANTITATIVO DE SUBSISTÊNCIA (QS)

		CÁLCULO PARA AS ORGANIZAÇÕES MILITARES EXCETO PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) E OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)						
Artigo	Efetivo	14023						
CARNE BOVINA DESOSSADA, CONGELADA - MAMINHA DA ALCATRA	Nr de dias	22						
	Quantidade Tabelar	0,480						
	Percentual Consumo (média de consumo dos últimos 12 meses de expediente integral)	50%			Necessidade Mensal (a)			
	Quantidade Calculada	33.655			33.655			
		CÁLCULO PARA PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) (*)	CÁLCULO PARA OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)					
	Efetivo	1.056	543					
	Nr de dias	30	30					
	Quantidade Tabelar	0,480						
	Percentual Consumo (café, almço e jantar 100% do efetivo)	100%	100%	Necessidade Mensal PEF e Op Acolhida (b)	Necessidade Mensal 12ª RM e Op ACOLHIDA (a) + (b)	Necessidade Total para 10 meses 12ª RM	Necessidade Total para 12 meses Op ACOLHIDA	Necessidade Total para a 12ª RM e Op ACOLHIDA
	Quantidade Calculada	6.589	3.388	9.977	43.632	402.440	40.656	44.310

(*) Fórmula aplicada: ((Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar)/30) X o número de dias de consumo de carne bovina, frango, suíno e pescado (03 dias PEF e Op ACOLHIDA e 02 dias demais efetivos).

1. Para todos os itens no consumo de 22 dias, foi considerado o consumo médio de 12 meses com expediente integral, em média 50% do Fator de Suprimento (Efetivos X 30 dias X Quantidade Tabelar X 100% do efetivo no café, almoço e jantar).

2. Foi considerado, ainda, o fato de serem 07 (sete) cortes de carne bovina, assim, da necessidade total, foram considerados aprox. 10% do total calculado para o corte, em função dos demais cortes.

MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA AQUISIÇÃO DE ARTIGOS DO QUANTITATIVO DE SUBSISTÊNCIA (QS)

		CÁLCULO PARA AS ORGANIZAÇÕES MILITARES EXCETO PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) E OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)						
Artigo	**Efetivo**	14023						
CARNE BOVINA DESOSSADA, CONGELADA - MIOLO DA ALCATRA	**Nr de dias**	22						
	Quantidade Tabelar	0,480						
	Percentual Consumo (média de consumo dos últimos 12 meses de expediente integral)	**50%**			**Necessidade Mensal (a)**			
	Quantidade Calculada	**33.655**			**33.655**			
		CÁLCULO PARA PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) (*)	**CÁLCULO PARA OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)**					
	Efetivo	1.056	543					
	Nr de dias	30	30					
	Quantidade Tabelar	0,480						
	Percentual Consumo (café, almço e jantar 100% do efetivo)	**100%**	**100%**	**Necessidade Mensal PEF e Op Acolhida (b)**	**Necessidade Mensal 12ª RM e Op ACOLHIDA (a) + (b)**	**Necessidade Total para 10 meses 12ª RM**	**Necessidade Total para 12 meses Op ACOLHIDA**	**Necessidade Total para a 12ª RM e Op ACOLHIDA**
	Quantidade Calculada	**6.589**	**3.388**	**9.977**	**43.632**	**402.440**	**40.656**	**44.310**

(*) Fórmula aplicada: ((Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar)/30) X o número de dias de consumo de carne bovina, frango, suíno e pescado (03 dias PEF e Op ACOLHIDA e 02 dias demais efetivos).

1. Para todos os itens no consumo de 22 dias, foi considerado o consumo médio de 12 meses com expediente integral, em média 50% do Fator de Suprimento (Efetivos X 30 dias X Quantidade Tabelar X 100% do efetivo no café, almoço e jantar).

2. Foi considerado, ainda, o fato de serem 09 (nove) cortes de carne bovina, assim, da necessidade total, foram considerados aprox. 10% do total calculado para o corte, em função dos demais cortes.

MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA AQUISIÇÃO DE ARTIGOS DO QUANTITATIVO DE SUBSISTÊNCIA (QS)

		CÁLCULO PARA AS ORGANIZAÇÕES MILITARES EXCETO PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) E OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)						
Artigo	Efetivo	14023						
CARNE BOVINA DESOSSADA, CONGELADA - PATINHO	Nr de dias	22						
	Quantidade Tabelar	0,480						
	Percentual Consumo (média de consumo dos últimos 12 meses de expediente integral)	50%			Necessidade Mensal (a)			
	Quantidade Calculada	33.655			33.655			
		CÁLCULO PARA PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) (*)	CÁLCULO PARA OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)					
	Efetivo	1.056	543					
	Nr de dias	30	30					
	Quantidade Tabelar	0,480						
	Percentual Consumo (café, almço e jantar 100% do efetivo)	100%	100%	Necessidade Mensal PEF e Op Acolhida (b)	Necessidade Mensal 12ª RM e Op ACOLHIDA (a) + (b)	Necessidade Total para 10 meses 12ª RM	Necessidade Total para 12 meses Op ACOLHIDA	Necessidade Total para a 12ª RM e Op ACOLHIDA
	Quantidade Calculada	6.589	3.388	9.977	43.632	402.440	40.656	62.033

(*) Fórmula aplicada: ((Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar)/30) X o número de dias de consumo de carne bovina, frango, suíno e pescado (03 dias PEF e Op ACOLHIDA e 02 dias demais efetivos((Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar)/22)).

1. Para todos os itens no consumo de 22 dias, foi considerado o consumo médio de 12 meses com expediente integral, em média 50% do Fator de Suprimento (Efetivos X 30 dias X Quantidade Tabelar X 100% do efetivo no café, almoço e jantar).

2. Foi considerado, ainda, o fato de serem 07 (sete) cortes de carne bovina, assim, da necessidade total, foram considerados aprox. 14% do total calculado para o corte, em função dos demais cortes.

MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA AQUISIÇÃO DE ARTIGOS DO QUANTITATIVO DE SUBSISTÊNCIA (QS)

		CÁLCULO PARA AS ORGANIZAÇÕES MILITARES EXCETO PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) E OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)					
Artigo	**Efetivo**	14023					
PEITO DE FRANGO DESOSSADO SEM PELE CONGELADO	**Nr de dias**	22					
	Quantidade Tabelar	0,440					
	Percentual Consumo (média de consumo dos últimos 12 meses de expediente integral)	**50%**			**Necessidade Mensal (a)**		
	Quantidade Calculada	**24.680**			**24.680**		
		CÁLCULO PARA PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) (*)	**CÁLCULO PARA OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)**				
	Efetivo	1.056	543				
	Nr de dias	30	30				
	Quantidade Tabelar	0,440					
	Percentual Consumo (café, almço e jantar 100% do efetivo)	**100%**	**100%**	**Necessidade Mensal PEF e Op Acolhida (b)**	**Necessidade Mensal 12ª RM e Op ACOLHIDA (a) + (b)**	**Necessidade Total para 10 meses 12ª RM**	**Necessidade Total para 12 meses Op ACOLHIDA**	**Necessidade Total para a 12ª RM e Op ACOLHIDA**
	Quantidade Calculada	**5.111**	**2.628**	**7.739**	**32.419**	**297.910**	**31.536**	**228.464**

(*) Fórmula aplicada: ((Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar)/30) X o número de dias de consumo de carne bovina, frango, suíno e pescado (03 dias PEF e Op ACOLHIDA e 02 dias demais efetivos((Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar)/22)).

1. Para todos os itens no consumo de 22 dias, foi considerado o consumo médio de 12 meses com expediente integral, em média 50% do Fator de Suprimento (Efetivos X 30 dias X Quantidade Tabelar X 100% do efetivo no café, almoço e jantar).

2. Foi considerado, ainda, o fato de serem 04 (quatro) cortes de carne de frango, assim, da necessidade total, foram considerados aprox. 69,35% do total calculado para o Peito de frango, 60,92% de Coxa com sobrecoxa, 24,59% para o Sassami e 24,04% para o empanado de frango(SteaK), em função dos elevados preços da carne bovina. O que impõe a necessidade de aquisição de maior quantidade de carne de frango.

MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA AQUISIÇÃO DE ARTIGOS DO QUANTITATIVO DE SUBSISTÊNCIA (QS)

		CÁLCULO PARA AS ORGANIZAÇÕES MILITARES EXCETO PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) E OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)					
Artigo	**Efetivo**	14023					
COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO	**Nr de dias**	22					
	Quantidade Tabelar	0,560					
	Percentual Consumo (média de consumo dos últimos 12 meses de expediente integral)	**50%**			**Necessidade Mensal (a)**		
	Quantidade Calculada	**31.412**			**31.412**		
		CÁLCULO PARA PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) (*)	**CÁLCULO PARA OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)**				
	Efetivo	1.056	543				
	Nr de dias	30	30				
	Quantidade Tabelar	0,560					
	Percentual Consumo (café, almço e jantar 100% do efetivo)	**100%**	**100%**	**Necessidade Mensal PEF e Op Acolhida (b)**	**Necessidade Mensal 12ª RM e Op ACOLHIDA (a) + (b)**	**Necessidade Total para 10 meses 12ª RM**	**Necessidade Total para 12 meses Op ACOLHIDA**	**Necessidade Total para a 12ª RM e Op ACOLHIDA**
	Quantidade Calculada	**6.505**	**3.345**	**9.850**	**41.262**	**379.170**	**40.140**	**255.464**

(*) Fórmula aplicada: ((Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar)/30) X o número de dias de consumo de carne bovina, frango, suíno e pescado (03 dias PEF e Op ACOLHIDA e 02 dias demais efetivos((Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar)/22)).

1. Para todos os itens no consumo de 22 dias, foi considerado o consumo médio de 12 meses com expediente integral, em média 50% do Fator de Suprimento (Efetivos X 30 dias X Quantidade Tabelar X 100% do efetivo no café, almoço e jantar).

2. Foi considerado, ainda, o fato de serem 04 (quatro) cortes de carne de frango, assim, da necessidade total, foram considerados aprox. 69,35% do total calculado para o Peito de frango, 60,92% de Coxa com sobrecoxa, 24,59% para o Sassami e 24,04% para o empanado de frango(SteaK), em função dos elevados preços da carne bovina. O que impõe a necessidade de aquisição de maior quantidade de carne de frango.

MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA AQUISIÇÃO DE ARTIGOS DO QUANTITATIVO DE SUBSISTÊNCIA (QS)

		CÁLCULO PARA AS ORGANIZAÇÕES MILITARES EXCETO PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) E OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)						
Artigo	**Efetivo**	14023						
SASSAMI DE FRANGO CONGELADO	**Nr de dias**	22						
	Quantidade Tabelar	0,440						
	Percentual Consumo (média de consumo dos últimos 12 meses de expediente integral)	**50%**			**Necessidade Mensal (a)**			
	Quantidade Calculada	**24.680**			**24.680**			
		CÁLCULO PARA PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) (*)	**CÁLCULO PARA OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)**					
	Efetivo	1.056	543					
	Nr de dias	30	30					
	Quantidade Tabelar	0,440						
	Percentual Consumo (café, almço e jantar 100% do efetivo)	**100%**	**100%**	**Necessidade Mensal PEF e Op Acolhida (b)**	**Necessidade Mensal 12ª RM e Op ACOLHIDA (a) + (b)**	**Necessidade Total para 10 meses 12ª RM**	**Necessidade Total para 12 meses Op ACOLHIDA**	**Necessidade Total para a 12ª RM e Op ACOLHIDA**
	Quantidade Calculada	**5.111**	**2.628**	**7.739**	**32.419**	**297.910**	**31.536**	**81.000**

(*) Fórmula aplicada: ((Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar)/30) X o número de dias de consumo de carne bovina, frango, suíno e pescado (03 dias PEF e Op ACOLHIDA e 02 dias demais efetivos((Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar)/22)).

1. Para todos os itens no consumo de 22 dias, foi considerado o consumo médio de 12 meses com expediente integral, em média 50% do Fator de Suprimento (Efetivos X 30 dias X Quantidade Tabelar X 100% do efetivo no café, almoço e jantar).

2. Foi considerado, ainda, o fato de serem 04 (quatro) cortes de carne de frango, assim, da necessidade total, foram considerados aprox. 69,35% do total calculado para o Peito de frango, 60,92% de Coxa com sobrecoxa, 24,59% para o Sassami e 24,04% para o empanado de frango(SteaK), em função dos elevados preços da carne bovina. O que impõe a necessidade de aquisição de maior quantidade de carne de frango.

MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA AQUISIÇÃO DE ARTIGOS DO QUANTITATIVO DE SUBSISTÊNCIA (QS)

		CÁLCULO PARA AS ORGANIZAÇÕES MILITARES EXCETO PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) E OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)						
Artigo	Efetivo	14023						
FRANGO EMPANADO STEAK	Nr de dias	22						
	Quantidade Tabelar	0,300						
	Percentual Consumo (média de consumo dos últimos 12 meses de expediente integral)	50%			Necessidade Mensal (a)			
	Quantidade Calculada	16.828			16.828			
		CÁLCULO PARA PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) (*)	CÁLCULO PARA OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)					
	Efetivo	1.056	543					
	Nr de dias	30	30					
	Quantidade Tabelar	0,300						
	Percentual Consumo (café, almço e jantar 100% do efetivo)	100%	100%	Necessidade Mensal PEF e Op Acolhida (b)	Necessidade Mensal 12ª RM e Op ACOLHIDA (a) + (b)	Necessidade Total para 10 meses 12ª RM	Necessidade Total para 12 meses Op ACOLHIDA	Necessidade Total para a 12ª RM e Op ACOLHIDA
	Quantidade Calculada	3.485	1.792	5.277	22.105	203.130	21.504	54.000

(*) Fórmula aplicada: ((Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar)/30) X o número de dias de consumo de carne bovina, frango, suíno e pescado (03 dias PEF e Op ACOLHIDA e 02 dias demais efetivos((Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar)/22)).

1. Para todos os itens no consumo de 22 dias, foi considerado o consumo médio de 12 meses com expediente integral, em média 50% do Fator de Suprimento (Efetivos X 30 dias X Quantidade Tabelar X 100% do efetivo no café, almoço e jantar).

2. Foi considerado, ainda, o fato de serem 04 (quatro) cortes de carne de frango, assim, da necessidade total, foram considerados aprox. 69,35% do total calculado para o Peito de frango, 60,92% de Coxa com sobrecoxa, 24,59% para o Sassami e 24,04% para o empanado de frango(SteaK), em função dos elevados preços da carne bovina. O que impõe a necessidade de aquisição de maior quantidade de carne de frango.

MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA AQUISIÇÃO DE ARTIGOS DO QUANTITATIVO DE SUBSISTÊNCIA (QS)

		CÁLCULO PARA AS ORGANIZAÇÕES MILITARES EXCETO PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) E OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)						
Artigo	Efetivo	14023						
CARNE SUÍNA BISTECA	Nr de dias	22						
	Quantidade Tabelar	0,560						
	Percentual Consumo (média de consumo dos últimos 12 meses de expediente integral)	50%			Necessidade Mensal (a)			
	Quantidade Calculada	7.852,88			7.852,88			
		CÁLCULO PARA PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) (*)	CÁLCULO PARA OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)					
	Efetivo	1.056	543					
	Nr de dias	30	30					
	Quantidade Tabelar	0,560						
	Percentual Consumo (café, almço e jantar 100% do efetivo)	100%	100%	Necessidade Mensal PEF e Op Acolhida (b)	Necessidade Mensal 12ª RM e Op ACOLHIDA (a) + (b)	Necessidade Total para 10 meses 12ª RM	Necessidade Total para 12 meses Op ACOLHIDA	Necessidade Total para a 12ª RM e Op ACOLHIDA
	Quantidade Calculada	1.774	912	2.686	10.539	96.269	10.944	35.380

(*) Fórmula aplicada: ((Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar)/30) X o número de dias de consumo de carne bovina, frango, suíno e pescado (03 dias PEF e Op ACOLHIDA e 02 dias demais efetivos((Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar)/22)).

1. Para todos os itens no consumo de 22 dias, foi considerado o consumo médio de 12 meses com expediente integral, em média 50% do Fator de Suprimento (Efetivos X 30 dias X Quantidade Tabelar X 100% do efetivo no café, almoço e jantar).

2. Foi considerado, ainda, o fato de serem 09 (nove) cortes de carne bovina, assim, da necessidade total, foram considerados, aprox. 33% do total calculado para o corte, em função dos demais cortes de carne suína. para cada corte.

MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA AQUISIÇÃO DE ARTIGOS DO QUANTITATIVO DE SUBSISTÊNCIA (QS)

		CÁLCULO PARA AS ORGANIZAÇÕES MILITARES EXCETO PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) E OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)					
Artigo	Efetivo	14023					
CARNE SUÍNA DESOSSADA CONGELADA - PERNIL	Nr de dias	22					
	Quantidade Tabelar	0,480					
	Percentual Consumo (média de consumo dos últimos 12 meses de expediente integral)	50%			Necessidade Mensal (a)		
	Quantidade Calculada	6.731			6.731		
		CÁLCULO PARA PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) (*)	CÁLCULO PARA OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)				
	Efetivo	1.056	543				
	Nr de dias	30	30				
	Quantidade Tabelar	0,480					
	Percentual Consumo (café, almço e jantar 100% do efetivo)	100%	100%	Necessidade Mensal PEF e Op Acolhida (b)	Necessidade Mensal 12ª RM e Op ACOLHIDA (a) + (b)	Necessidade Total para 10 meses 12ª RM	Necessidade Total para 12 meses Op ACOLHIDA	Necessidade Total para a 12ª RM e Op ACOLHIDA
	Quantidade Calculada	1.521	782	2.303	9.034	82.520	9.384	30.328

(*) Fórmula aplicada: ((Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar)/30) X o número de dias de consumo de carne bovina, frango, suíno e pescado (03 dias PEF e Op ACOLHIDA e 02 dias demais efetivos((Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar)/22)).

1. Para todos os itens no consumo de 22 dias, foi considerado o consumo médio de 12 meses com expediente integral, em média 50% do Fator de Suprimento (Efetivos X 30 dias X Quantidade Tabelar X 100% do efetivo no café, almoço e jantar).

2. Foi considerado, ainda, o fato de serem 09 (nove) cortes de carne bovina, assim, da necessidade total, foram considerados, aprox. 33% do total calculado para o corte, em função dos demais cortes de carne suína. para cada corte.

MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA AQUISIÇÃO DE ARTIGOS DO QUANTITATIVO DE SUBSISTÊNCIA (QS)

		CÁLCULO PARA AS ORGANIZAÇÕES MILITARES EXCETO PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) E OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)						
Artigo	**Efetivo**	14023						
CARNE SUÍNA - LOMBO	**Nr de dias**	22						
	Quantidade Tabelar	0,480						
	Percentual Consumo (média de consumo dos últimos 12 meses de expediente integral)	**50%**			**Necessidade Mensal (a)**			
	Quantidade Calculada	**6.731**			**6.731**			
		CÁLCULO PARA PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) (*)	**CÁLCULO PARA OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)**					
	Efetivo	1.056	543					
	Nr de dias	30	30					
	Quantidade Tabelar	0,480						
	Percentual Consumo (café, almço e jantar 100% do efetivo)	**100%**	**100%**	**Necessidade Mensal PEF e Op Acolhida (b)**	**Necessidade Mensal 12ª RM e Op ACOLHIDA (a) + (b)**	**Necessidade Total para 10 meses 12ª RM**	**Necessidade Total para 12 meses Op ACOLHIDA**	**Necessidade Total para a 12ª RM e Op ACOLHIDA**
	Quantidade Calculada	**1.521**	**782**	**2.303**	**9.034**	**82.520**	**9.384**	**30.328**

(*) Fórmula aplicada: ((Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar)/30) X o número de dias de consumo de carne bovina, frango, suíno e pescado (03 dias PEF e Op ACOLHIDA e 02 dias demais efetivos((Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar)/22)).

1. Para todos os itens no consumo de 22 dias, foi considerado o consumo médio de 12 meses com expediente integral, em média 50% do Fator de Suprimento (Efetivos X 30 dias X Quantidade Tabelar X 100% do efetivo no café, almoço e jantar).

2. Foi considerado, ainda, o fato de serem 09 (nove) cortes de carne bovina, assim, da necessidade total, foram considerados, aprox. 33% do total calculado para o corte, em função dos demais cortes de carne suína. para cada corte.

MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA AQUISIÇÃO DE ARTIGOS DO QUANTITATIVO DE SUBSISTÊNCIA (QS)

		CÁLCULO PARA AS ORGANIZAÇÕES MILITARES EXCETO PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) E OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)					
Artigo	**Efetivo**	14023					
Pescado MATRINXÃ espalmado congelado	**Nr de dias**	22					
	Quantidade Tabelar	0,560					
	Percentual Consumo (média de consumo dos últimos 12 meses de expediente integral)	**50%**			**Necessidade Mensal (a)**		
	Quantidade Calculada	**7.853**			**7.853**		
		CÁLCULO PARA PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) (*)	**CÁLCULO PARA OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)**				
	Efetivo	1.056	543				
	Nr de dias	30	30				
	Quantidade Tabelar	0,560					
	Percentual Consumo (café, almço e jantar 100% do efetivo)	**100%**	**100%**	**Necessidade Mensal PEF e Op Acolhida**	**Necessidade Mensal 12ª RM e Op ACOLHIDA (a) + (b)**	**Necessidade Total para 10 meses 12ª RM**	**Necessidade Total para 12 meses Op ACOLHIDA**	**Necessidade Total para a 12ª RM e Op ACOLHIDA**
	Quantidade Calculada	**1.774**	**912**	**2.686**	**10.539**	**96.270**	**10.944**	**54.000**

(*) Fórmula aplicada: ((Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar)/30) X o número de dias de consumo de carne bovina, frango, suíno e pescado (03 dias PEF e Op ACOLHIDA e 02 dias demais efetivos((Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar)/22)).

1. Para todos os itens no consumo de 22 dias, foi considerado o consumo médio de 12 meses com expediente integral, em média 50% do Fator de Suprimento (Efetivos X 30 dias X Quantidade Tabelar X 100% do efetivo no café, almoço e jantar).

2. Foi considerado, ainda, o fato de serem 13 tipos/cortes de pescados, assim, da necessidade total, foram considerados, em média, 50,37% do total calculado para a espécie, em função das demais espécies.

MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA AQUISIÇÃO DE ARTIGOS DO QUANTITATIVO DE SUBSISTÊNCIA (QS)

		CÁLCULO PARA AS ORGANIZAÇÕES MILITARES EXCETO PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) E OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)						
Artigo	Efetivo	14023						
Pescado SARDINHA espalmado congelado	Nr de dias	22						
	Quantidade Tabelar	0,560						
	Percentual Consumo (média de consumo dos últimos 12 meses de expediente integral)	50%			Necessidade Mensal (a)			
	Quantidade Calculada	7.853			7.852,88			
		CÁLCULO PARA PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) (*)	CÁLCULO PARA OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)					
	Efetivo	1.056	543					
	Nr de dias	30	30					
	Quantidade Tabelar	0,560						
	Percentual Consumo (café, almço e jantar 100% do efetivo)	100%	100%	Necessidade Mensal PEF e Op Acolhida (b)	Necessidade Mensal 12ª RM e Op ACOLHIDA (a) + (b)	Necessidade Total para 10 meses 12ª RM	Necessidade Total para 12 meses Op ACOLHIDA	Necessidade Total para a 12ª RM e Op ACOLHIDA
	Quantidade Calculada	1.774	912	2.686	10.539	96.269	10.944	54.000

(*) Fórmula aplicada: ((Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar)/30) X o número de dias de consumo de carne bovina, frango, suíno e pescado (03 dias PEF e Op ACOLHIDA e 02 dias demais efetivos((Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar)/22)).

1. Para todos os itens no consumo de 22 dias, foi considerado o consumo médio de 12 meses com expediente integral, em média 50% do Fator de Suprimento (Efetivos X 30 dias X Quantidade Tabelar X 100% do efetivo no café, almoço e jantar).

2. Foi considerado, ainda, o fato de serem 13 tipos/cortes de pescados, assim, da necessidade total, foram considerados, em média, 50,37% do total calculado para a espécie, em função das demais espécies.

MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA AQUISIÇÃO DE ARTIGOS DO QUANTITATIVO DE SUBSISTÊNCIA (QS)

		CÁLCULO PARA AS ORGANIZAÇÕES MILITARES EXCETO PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) E OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)					
Artigo	**Efetivo**	14023					
Pescado JARAQUI espalmado congelado	**Nr de dias**	22					
	Quantidade Tabelar	0,560					
	Percentual Consumo (média de consumo dos últimos 12 meses de expediente integral)	**50%**			**Necessidade Mensal (a)**		
	Quantidade Calculada	**7.853**			**7.853**		
		CÁLCULO PARA PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) (*)	**CÁLCULO PARA OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)**				
	Efetivo	1.056	543				
	Nr de dias	30	30				
	Quantidade Tabelar	0,560					
	Percentual Consumo (café, almço e jantar 100% do efetivo)	**100%**	**100%**	**Necessidade Mensal PEF e Op Acolhida (b)**	**Necessidade Mensal 12ª RM e Op ACOLHIDA (a) + (b)**	**Necessidade Total para 10 meses 12ª RM**	**Necessidade Total para 12 meses Op ACOLHIDA**	**Necessidade Total para a 12ª RM e Op ACOLHIDA**
	Quantidade Calculada	**1.774**	**912**	**2.686**	**10.539**	**96.270**	**10.944**	**54.000**

(*) Fórmula aplicada: ((Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar)/30) X o número de dias de consumo de carne bovina, frango, suíno e pescado (03 dias PEF e Op ACOLHIDA e 02 dias demais efetivos((Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar)/22)).

1. Para todos os itens no consumo de 22 dias, foi considerado o consumo médio de 12 meses com expediente integral, em média 50% do Fator de Suprimento (Efetivos X 30 dias X Quantidade Tabelar X 100% do efetivo no café, almoço e jantar).

2. Foi considerado, ainda, o fato de serem 13 tipos/cortes de pescados, assim, da necessidade total, foram considerados, em média, 50,37% do total calculado para a espécie, em função das demais espécies.

MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA AQUISIÇÃO DE ARTIGOS DO QUANTITATIVO DE SUBSISTÊNCIA (QS)

Artigo		CÁLCULO PARA AS ORGANIZAÇÕES MILITARES EXCETO PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) E OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)						
	Efetivo	14023						
	Nr de dias	22						
	Quantidade Tabelar	0,460						
	Percentual Consumo (média de consumo dos últimos 12 meses de expediente integral)	50%			Necessidade Mensal (a)			
	Quantidade Calculada	6.451			6.451			
		CÁLCULO PARA PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) (*)	CÁLCULO PARA OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)					
Pescado PIRARUCU em fié congelado	Efetivo	1.056	543					
	Nr de dias	30	30					
	Quantidade Tabelar	0,460						
	Percentual Consumo (café, almço e jantar 100% do efetivo)	100%	100%	Necessidade Mensal PEF e Op Acolhida (b)	Necessidade Mensal 12ª RM e Op ACOLHIDA (a) + (b)	Necessidade Total para 10 meses 12ª RM	Necessidade Total para 12 meses Op ACOLHIDA	Necessidade Total para a 12ª RM e Op ACOLHIDA
	Quantidade Calculada	1.457	749	2.206	8.657	79.080	8.988	54.000

(*) Fórmula aplicada: ((Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar)/30) X o número de dias de consumo de carne bovina, frango, suíno e pescado (03 dias PEF e Op ACOLHIDA e 02 dias demais efetivos((Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar)/22)).

1. Para todos os itens no consumo de 22 dias, foi considerado o consumo médio de 12 meses com expediente integral, em média 50% do Fator de Suprimento (Efetivos X 30 dias X Quantidade Tabelar X 100% do efetivo no café, almoço e jantar).

2. Foi considerado, ainda, o fato de serem 13 tipos/cortes de pescados, assim, da necessidade total, foram considerados aprox. 61,32% do total calculado para a espécie, em função das demais espécies.

MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA AQUISIÇÃO DE ARTIGOS DO QUANTITATIVO DE SUBSISTÊNCIA (QS)

		CÁLCULO PARA AS ORGANIZAÇÕES MILITARES EXCETO PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) E OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)					
Artigo	**Efetivo**	14023					
Pescado SURUBIM em fié congelado	**Nr de dias**	22					
	Quantidade Tabelar	0,460					
	Percentual Consumo (média de consumo dos últimos 12 meses de expediente integral)	**50%**			**Necessidade Mensal (a)**		
	Quantidade Calculada	**6.451**			**6.451**		
		CÁLCULO PARA PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) (*)	**CÁLCULO PARA OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)**				
	Efetivo	1.056	543				
	Nr de dias	30	30				
	Quantidade Tabelar	0,460					
	Percentual Consumo (café, almço e jantar 100% do efetivo)	**100%**	**100%**	**Necessidade Mensal PEF e Op Acolhida (b)**	**Necessidade Mensal 12ª RM e Op ACOLHIDA (a) + (b)**	**Necessidade Total para 10 meses 12ª RM**	**Necessidade Total para 12 meses Op ACOLHIDA**	**Necessidade Total para a 12ª RM e Op ACOLHIDA**
	Quantidade Calculada	**1.457**	**749**	**2.206**	**8.657**	**79.080**	**8.988**	**54.000**

(*) Fórmula aplicada: ((Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar)/30) X o número de dias de consumo de carne bovina, frango, suíno e pescado (03 dias PEF e Op ACOLHIDA e 02 dias demais efetivos((Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar)/22)).

1. Para todos os itens no consumo de 22 dias, foi considerado o consumo médio de 12 meses com expediente integral, em média 50% do Fator de Suprimento (Efetivos X 30 dias X Quantidade Tabelar X 100% do efetivo no café, almoço e jantar).

2. Foi considerado, ainda, o fato de serem 13 tipos/cortes de pescados, assim, da necessidade total, foram considerados aprox. 61,32% do total calculado para a espécie, em função das demais espécies.

MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA AQUISIÇÃO DE ARTIGOS DO QUANTITATIVO DE SUBSISTÊNCIA (QS)

		CÁLCULO PARA AS ORGANIZAÇÕES MILITARES EXCETO PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) E OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)					
Artigo	**Efetivo**	14023					
Pescado ARUANÃ em fié congelado	**Nr de dias**	22					
	Quantidade Tabelar	0,460					
	Percentual Consumo (média de consumo dos últimos 12 meses de expediente integral)	**50%**			**Necessidade Mensal (a)**		
	Quantidade Calculada	**6.451**			**6.451**		
		CÁLCULO PARA PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) (*)	**CÁLCULO PARA OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)**				
	Efetivo	1.056	543				
	Nr de dias	30	30				
	Quantidade Tabelar	0,460					
	Percentual Consumo (café, almço e jantar 100% do efetivo)	**100%**	**100%**	**Necessidade Mensal PEF e Op Acolhida (b)**	**Necessidade Mensal 12ª RM e Op ACOLHIDA (a) + (b)**	**Necessidade Total para 10 meses 12ª RM**	**Necessidade Total para 12 meses Op ACOLHIDA**	**Necessidade Total para a 12ª RM e Op ACOLHIDA**
	Quantidade Calculada	**1.457**	**749**	**2.206**	**8.657**	**79.080**	**8.988**	**54.000**

(*) Fórmula aplicada: ((Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar)/30) X o número de dias de consumo de carne bovina, frango, suíno e pescado (03 dias PEF e Op ACOLHIDA e 02 dias demais efetivos((Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar)/22)).

1. Para todos os itens no consumo de 22 dias, foi considerado o consumo médio de 12 meses com expediente integral, em média 50% do Fator de Suprimento (Efetivos X 30 dias X Quantidade Tabelar X 100% do efetivo no café, almoço e jantar).

2. Foi considerado, ainda, o fato de serem 13 tipos/cortes de pescados, assim, da necessidade total, foram considerados aprox. 61,32% do total calculado para a espécie, em função das demais espécies.

MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA AQUISIÇÃO DE ARTIGOS DO QUANTITATIVO DE SUBSISTÊNCIA (QS)

		CÁLCULO PARA AS ORGANIZAÇÕES MILITARES EXCETO PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) E OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)						
Artigo	Efetivo	14023						
Pescado TAMBAQUI em banda congelado	Nr de dias	22						
	Quantidade Tabelar	0,560						
	Percentual Consumo (média de consumo dos últimos 12 meses de expediente integral)	50%			Necessidade Mensal (a)			
	Quantidade Calculada	7.853			7.853			
		CÁLCULO PARA PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA (PEF) (*)	CÁLCULO PARA OPERAÇÃO ACOLHIDA (*)					
	Efetivo	1.056	543					
	Nr de dias	30	30					
	Quantidade Tabelar	0,560						
	Percentual Consumo (café, almço e jantar 100% do efetivo)	100%	100%	Necessidade Mensal PEF e Op Acolhida (b)	Necessidade Mensal 12ª RM e Op ACOLHIDA (a) + (b)	Necessidade Total para 10 meses 12ª RM	Necessidade Total para 12 meses Op ACOLHIDA	Necessidade Total para a 12ª RM e Op ACOLHIDA
	Quantidade Calculada	1.774	912	2.686	10.539	96.270	10.947	54.000

(*) Fórmula aplicada: ((Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar)/30) X o número de dias de consumo de carne bovina, frango, suíno e pescado (03 dias PEF e Op ACOLHIDA e 02 dias demais efetivos((Efetivo X Nr de dias X Percentual Consumo X Quantidade Tabelar)/22)).

1. Para todos os itens no consumo de 22 dias, foi considerado o consumo médio de 12 meses com expediente integral, em média 50% do Fator de Suprimento (Efetivos X 30 dias X Quantidade Tabelar X 100% do efetivo no café, almoço e jantar).

2. Foi considerado, ainda, o fato de serem 13 tipos/cortes de pescados, assim, da necessidade total, foram considerados aprox. 61,32% do total calculado para a espécie, em função das demais espécies.

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR
(Comando de Elementos de Fronteira/1948)
FORTE MENDONÇA FURTADO

TERMO DE JUNTADA POR ANEXAÇÃO DE DOCUMENTO

Termo nº 013/2025 - Processo 64321.029752/2024-98

Em 07/02/2025 às 10:09, faço anexar ao presente processo 64321.029752/2024-98, o(s) documento(s): Memória de Cálculo QS 2025.pdf.

[redacted]
Adj CCOL-Cl I.02

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

PLANO DE AMOSTRAGEM PARA INSPEÇÃO DOS ARTIGOS DE SUBSISTÊNCIA

3ª Edição
2021

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

PLANO DE AMOSTRAGEM PARA INSPEÇÃO DOS ARTIGOS DE SUBSISTÊNCIA

3ª Edição
2021

[redacted]

ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pag
1 Finalidade	4
2 Objetivo	4
3 Introdução	4
4 Definições	4
5 Plano de Amostragem	4
5.1 Procedimentos gerais para colheita de amostra	4
5.2 Amostragem para análise fiscal	5
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 Sassami 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 Achocolatado em pó	13
5.2.23 Suco tropical	13
5.2.24 Néctar de fruta	14
5.2.25 Suco de fruta integral	14
5.2.26 Concentrado líquido para refresco de fruta adoçado	14
5.2.27 Óleo de soja refinado	15
5.2.28 Margarina	15
5.2.29 Óleo de milho refinado	16
5.2.30 Ração operacional	16
5.3 Plano de amostragem para padrão microbiológico	17
6 Disposições finais	18

[redacted]

[redacted]

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:

a) coletar apenas 1(uma) unidade amostral de cada embalagem secundária;

b) utilizar diferentes pontos da carga, do veículo de transporte, para escolha das embalagens secundárias;

c) não coletar embalagens que não apresentem prefeita 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 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

5.2.2 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 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

5.2.3 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

5.2.4.1Requisito 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 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

5.2.9 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 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

5.2.10 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 AMOSTRAL	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 AMOSTRAL	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 AMOSTRAL	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

[redacted]

5.2.21 CAFÉ TORRADO E MOÍDO

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 SUCO 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

[redacted]

5.2.24 NÉCTAR DE FRUTA

5.2.24.1Requisito 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
GARRAFA ou 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

5.2.25 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
BAG	2 a 25	1
	26 a 150	2
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	5
	Acima de 35.000	8

5.2.26 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
BAG	2 a 25	1
	26 a 150	2
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	5
	Acima de 35.000	8

5.2.27 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
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

5.2.28 MARGARINA

5.2.28.1Requisito 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 RAÇÃO OPERACIONAL

5.2.30.1Requisito de embalagem

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

[redacted]

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

[redacted]

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.

[redacted]

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

CARNE SUÍNA DESOSSADA CONGELADA

4ª Edição
2024

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

CARNE SUÍNA DESOSSADA CONGELADA

4ª Edição
2024

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..... 7
8 PADRONIZAÇÃO DOS CORTES..... 7
8.1 LOMBO..... 7
8.2 PERNIL..... 8
9 DISPOSIÇÕES FINAIS..... 9

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;
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;
Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;
IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;
Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;
RDC ANVISA nº 623, de 9 de março 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;
RDC ANVISA nº 778, de 1 de março de 2023.
Portaria SDA/MAPA nº 1.021, de 22 de fevereiro de 2024;
Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024;
Portaria INMETRO nº 262, de 9 de julho de 2024;
IN ANVISA nº 313, de 4 de setembro de 2024.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a - 12ºC (tolerância de +2ºC) 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	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 10 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	Etiqueta adesiva ou impressão na embalagem.	Informações obrigatórias: - denominação (nome) de venda; - lista de ingredientes; - 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-----/-----"; (1) e - instruções sobre o preparo e uso do produto.

Embalagem secundária	Etiqueta adesiva ou impressão na embalagem.	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - 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-----/-----". (1)

(1) Nos casos de equivalência do serviço de inspeção integrante do SISBI-Poa com o SIF, considerar os modelos de selo SISBI, conforme a Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024.

6.2.1 Os produtos pré-embalados cárneos que, por sua natureza, não puderem ter sua quantidade líquida padronizada, deverão ter informados em seu rótulo o peso da embalagem utilizada no produto em comercialização.

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	Uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, sem manchas escuras ou claras 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	Vermelho-róseo.
Consistência	Firme, compacta, elástica 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 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

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, com as respectivas alterações normativas.

	n	**c**	**m**	**M**
Salmonella/25g	5	1	Aus	-
Escherichia coli*/g*	5	3	10^2	10^3

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:

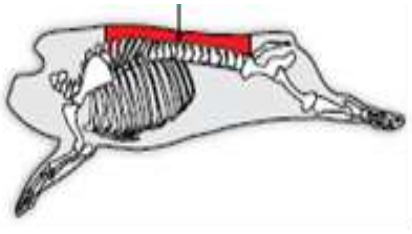
a) satisfatório com qualidade aceitável, quando o resultado observado em todas as unidades amostrais for menor ou igual a m;

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

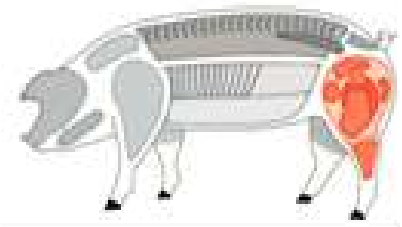
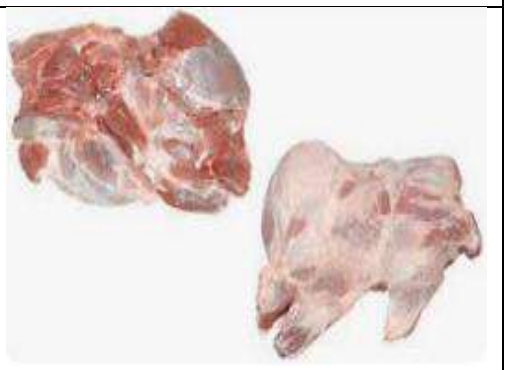
c) insatisfatório com qualidade inaceitável: quando o número de unidades amostrais com resultados entre m e M for maior que c ou alguma unidade amostral apresentar resultado maior que M.

8. PADRONIZAÇÃO DOS CORTES

8.1 LOMBO

TIPIFICAÇÃO DO CORTE Considera-se “lombo”, o corte constituído das massas musculares que formam o dorso da meia carcaça, de forma cilíndrica e equivale ao contrafilé, sem ossos e sem pele.	
BASE ÓSSEA: Dez últimas vértebras torácicas, porção dorsal das costelas correspondentes e vértebras lombares.	
COMPONENTES MUSCULARES Longo dorsal, íliocostais, espinhais dorsais, multífidos, intercostais, serrato dorsal caudal e intertransversos lombares.	
GORDURA DE COBERTURA Deve apresentar coloração quase branca, sem a presença de pontos hemorrágicos.	≤ 5% do peso da peça.

8.2 PERNIL

TIPIFICAÇÃO DO CORTE Considera-se “pernil”, o corte constituído das massas musculares e bases ósseas que compõem a região sacrococcígea, pélvica e membro posterior, sem ossos e sem pele.	
BASE ÓSSEA: Ísquio, íleo, púbis, sacro, duas primeiras vértebras coccígeas, fêmur, tíbia, fíbula, tuberosidade calcânea (tarso) e patela.	
COMPONENTES MUSCULARES: Tensor da fáscia lata, glúteo médio, profundo e acessório, bíceps femoral, sartório, grácilis, 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.	
GORDURA DE COBERTURA Deve apresentar coloração quase branca, sem a presença de pontos hemorrágicos.	≤ 6% do peso da peça.

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-14 (3ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 19 de setembro de 2024.

[redacted]

Gen Bda [redacted]

Chefe de Suprimento

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO

3ª Edição
2024

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO

3ª Edição
2024

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 DEFINIÇÃO DO PRODUTO..... 7
8.1 CLASSIFICAÇÃO..... 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 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;
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;
IN MAPA nº 69, de 13 de dezembro de 2006;
Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;
RES/GMC/MERCOSUL nº 07/18, de 19 de abril de 2018;
IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
IN MAPA nº 53, de 1 de outubro de 2018;
RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;
Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;
RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022;
IN ANVISA nº 160, de 1 de julho de 2022;
IN ANVISA nº 161, de 1 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 722, de 1 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 778, de 1 de março de 2023;
Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024;
IN ANVISA nº 313, de 4 de setembro de 2024.

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 Brasileiro 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 confiram 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: - denominação (nome) de venda; - classificação do produto; - lista de ingredientes; - identificação da origem; - nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento; - carimbo oficial de inspeção; - instruções sobre a conservação do

		produto; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - prazo de validade; - indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----"; (1) e - instruções sobre o preparo e uso do produto.
Embalagem secundária	Etiqueta adesiva ou impressão na caixa	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda; - classificação do produto; - 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-----/-----". (1)

(1) Nos casos de equivalência do serviço de inspeção integrante do SISBI-Poa com o SIF, considerar os modelos de selo SISBI, conforme a Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024.

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 fluído

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)	≤ 18,0
Índice de insolubilidade (ml)	≤ 1,0
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 724, de 01 de julho de 2022 e IN ANVISA nº 161, de 01 de julho de 2022.

	n	**c**	**m**	**M**
Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	5	0	Aus	-
Salmonella/25g	10	0	Aus	-
Enterobacteriaceae/g	5	0	10	-
Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10	10^2
Aeróbios mesófilos/g	5	2	$3x10^4$	$1x10^5$

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. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

O leite em pó é o produto que se obtém por desidratação do leite de vaca, integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados.

Será aceito como aditivo, unicamente, a Lecitina como emulsificante para a fabricação do leite instantâneo em uma proporção máxima de 5g/kg.

8.1. CLASSIFICAÇÃO

8.1.1 Por teor de gordura:

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

8.1.2 De acordo com a Umectabilidade e Dispersabilidade o leite em pó será classificado como “Instantâneo” ou não, se atender aos seguintes requisitos:

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

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-18 (2ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

.

Brasília, DF, 08 de outubro de 2024.

[redacted]OU=Presencial, OU=Certificado PF A3,

Gen Bda [redacted]

Chefe de Suprimento

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

ARROZ BENEFICIADO

3ª Edição
2024

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

ARROZ BENEFICIADO

3ª Edição
2024

ÍNDICE DE ASSUNTOS

Pag

1 FINALIDADE..... 4
2 OBJETIVO..... 4
3LEGISLAÇÃO..... 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..... 5
7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO..... 6
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO..... 6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO..... 6
8 CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO..... 6
9 DISPOSIÇÕES FINAIS..... 6
10 ANEXO –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;
Lei n.º 9.972, de 25 de maio de 2000;
Instrução Normativa SARC nº 6, de 16 de maio de 2001.
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
Decreto n° 6.268, de 22 de novembro de 2007;
IN MAPA n°06, de 16 de fevereiro de 2009;
Portaria MAPA nº 381, de 28 de maio de 2009;
IN MAPA n° 2, de 6 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 8 de outubro de 2020;
Portaria/SDA nº 487, de 22 de dezembro de 2021;
Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;
Decreto nº 11.130, de 11 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 722, de 1 de julho de 2022;
Portaria INMETRO nº 93, de 21 de março de 2022;

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 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	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, 2 ou 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: - denominação (nome) de venda; - lista de ingredientes; - conteúdo líquido; - identificação da origem; - identificação do grupo, subgrupo, classe e tipo; - nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento; - identificação do lote; - prazo 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 %
Teste de cocção(1)	100% (cem por cento) dos grãos cozidos.
Características sensoriais	Grãos com hilo central macio e textura solta.

(1) ANEXO

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 BT30.404-20 (2ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 08 de outubro de 2024.

[redacted]000125, OU=Presencial, OU=Certificado PF A3, CN=RENATO

Gen Bda [redacted]

Chefe de Suprimento

ANEXO

TESTE DE COCÇÃO DO ARROZ

1. Aplicação

Arroz beneficiado.

2. Tempo de cocção

Tempo mínimo em que 100% (cem por cento) dos grãos da amostra, submetidos ao teste de cocção estejam cozidos. Depende da variedade e do tipo de beneficiamento do arroz.

3. Material Básico

3.1 Balança**.**
3.2 Fonte de calor. Chapa de aquecimento para 300º C.
3.3 Béquer de 250 ml.
3.4 Proveta graduada de 100 ml.
3.5 Proveta graduada de 5 ml.
3.6 Vidro de relógio
3.7 Cronômetro.

4. Procedimento

4.1 Pesar 40 g (quarenta gramas) da amostra em um béquer de 250 ml.
4.2 Medir 100 ml de água destilada, em proveta.
4.3 Adicionar a água destilada ao béquer com a amostra.
4.4 Medir 2 ml de óleo de soja, em proveta.
4.5 Adicionar o óleo de soja à amostra.
4.6 Tampar parcialmente o béquer com vidro de relógio.
4.7 Aquecer em chapa de aquecimento a 300° C, até a não constatação de água residual.
4.8 Observar e avaliar as características sensoriais do arroz.

5. Resultado

5.1 Grãos cozidos: são considerados cozidos aqueles que apresentarem o hilo central macio e a textura solta.
5.2 Grãos não-cozidos: são considerados não-cozidos aqueles que não apresentarem o hilo central macio e a textura solta.
5.3 Cocção adequada: quando, 100% (cem por cento) dos grãos examinados apresentam-se cozidos.
5.4 Cocção inadequada: quando menos de 100% (cem por cento) dos grãos examinados não se apresentam cozidos.

6. Conclusão do Teste

6.1 Aprovado, se o produto apresenta cocção adequada.
6.2 Reprovado, se o produto apresenta cocção inadequada.

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

FEIJÃO COMUM

3ª Edição
2024

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

FEIJÃO COMUM

3ª Edição
2024

ÍNDICE DE ASSUNTOS

Pag

1 FINALIDADE..... 4
2 OBJETIVO..... 4
3LEGISLAÇÃO..... 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
10 ANEXO –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;
Lei n.º 9.972, de 25 de maio de 2000;
Instrução Normativa SARC nº 6, de 16 de maio de 2001.
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
Decreto n° 6.268, de 22 de novembro de 2007;
IN MAPA nº 12, de 28 de março de 2008;
Portaria MAPA nº 381, de 28 de maio de 2009;
IN MAPA nº 56, de 24 de novembro de 2009;
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 429, de 8 de outubro de 2020;
Portaria/SDA nº 487, de 22 de dezembro de 2021;
Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;
Decreto nº 11.130, de 11 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 722, de 1 de julho de 2022;
Portaria INMETRO nº 93, de 21 de março de 2022;

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 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 Brasileiro, 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, 2 ou 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.

6.1 ROTULAGEM

Embalagem primária	Impressa na embalagem primária.	Informações obrigatórias: - denominação (nome) de venda; - lista de ingredientes; - conteúdo líquido; - identificação da origem; - identificação do grupo, subgrupo, classe e tipo; - nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento; - identificação do lote; - prazo 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 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.

7.2 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Umidade	≤ 14,0 %
Cocção(1)	Pelo menos, 90% (noventa por cento) dos grãos da amostra submetidos ao teste de cocção estão cozidos.

(1) ANEXO

8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

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

GRUPO	CLASSE	TIPO
I FEIJÃO COMUM	PRETO	I
	CORES	I

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-21 (2ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 08 de outubro de 2024.

[redacted]

[redacted]

Gen Bda

ANEXO

TESTE DE COCÇÃO DO FEIJÃO

1. Aplicação

Feijão comum.

2. Tempo de cocção

É aquele em que pelo menos 90% (noventa por cento) dos grãos da amostra, submetidos ao teste de cocção, estão cozidos.

3. Material Básico

3.1 Balança.

3.2 Utensílios, como concha e colher para manipular o produto cru e cozido, respectivamente.

3.3 Fonte de calor. Pode ser fogão a gás ou elétrico ou fogareiro a gás.

3.4 Panela de pressão.

3.5 Panela de alumínio ou outro vasilhame com tampa, com capacidade para 2 litros.

3.6 Cronômetro.

3.7 Béquer de 500 ml.

3.8 Escorredor.

4. Procedimento

4.1 Pesar 300 g (trezentas gramas) da amostra e passar para o escorredor.

4.2 Lavar o feijão em água corrente até que a água fique limpa.

4.3 Escorrer o feijão.

4.4 Transferir 1,5 L (um e meio litros) de água pura ou potável para a panela de alumínio ou outro vasilhame e adicionar à amostra.

4.5 Tampar a panela de alumínio ou outro vasilhame e deixar o feijão de molho por 12 horas.

4.6 Transferir todo o conteúdo para uma panela de pressão e ajustar a tampa e a válvula, adicionando mais água pura ou potável, se necessário.

4.7 Levar ao fogo e aquecer até o ponto em que ocorrer saída de vapor pela válvula (esse momento corresponderá ao tempo zero do teste de cocção).

4.8 Continuar o aquecimento durante 30 minutos, começando a contar o tempo a partir do início da saída de vapor pela válvula (tempo zero).

4.9 Retirar a panela de pressão do fogo e aguardar 15 (quinze) minutos, para diminuir a pressão do vapor no interior da panela.

4.10 Mover a válvula, para verificar se ainda existe a saída de vapor sob pressão.

4.11 Abrir a panela de pressão, se não houver saída de vapor pela válvula.

4.12 Mexer com colher até misturar todo o feijão, tomando-se ao acaso pelo menos 100 (cem) grãos, para apurar o grau de cocção.

4.13 Comprimir os grãos de feijão, um a um entre os dedos polegar e indicador, exercendo pressão moderada e observar o aspecto do grão.

5. Resultado

5.1 Grão cozido: é considerado cozido aquele que cede facilmente a uma pressão moderada e apresenta uma consistência pastosa suave, que vai desde fina

até ligeiramente grumosa; e/ou antes de ser comprimido o grão apresenta-se intumescido, a superfície fosca e a coloração da casca fica mais clara.

5.2 Grão não-cozido: após comprimido, as porções mais internas do grão apresentam-se endurecidas em relação às regiões mais externas e o aspecto não é homogêneo, desintegrando-se facilmente em pequenas partículas; ou é considerado não-cozido aquele grão que, ao ser comprimido, os seus cotilédones (bandinhas) escapam ou fracionam em pedaços não grumosos.

5.3 Cocção adequada: quando, no mínimo, 90% (noventa por cento) dos grãos examinados apresentam-se cozidos.

5.4 Cocção inadequada: quando menos de 90% (noventa por cento) dos grãos examinados não se apresentam cozidos.

6. Conclusão do Teste

6.1 Aprovado, se o produto apresenta cocção adequada.

6.2 Reprovado, se o produto apresenta cocção inadequada.



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

ÓLEO DE SOJA REFINADO

5ª Edição
2024

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

ÓLEO DE SOJA REFINADO

5ª Edição
2024

ÍNDICE DE ASSUNTOS

Pag

1 FINALIDADE……..... 4
2 OBJETIVO..... 4
3LEGISLAÇÃO..... 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;
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
IN MAPA nº 49, de 22 de dezembro de 2006;
RDC ANVISA nº 240, de 26 de julho de 2018;
IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;
RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;
IN ANVISA n° 87, de 15 de março de 2021;
Portaria INMETRO nº 251, de 9 de junho de 2021;
Portaria INMETRO nº 249, de 9 de setembro de 2021;
RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022;
Portaria MAPA nº 418, de 30 de março de 2022;
IN ANVISA nº 160, de 1 de julho de 2022;
IN ANVISA nº 161, de 1 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 722, 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;
RDC ANVISA nº 778, de 1 de março de 2023.

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 7 (sete) 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	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.

6.1 ROTULAGEM

Embalagem primária	Etiqueta adesiva	Informações obrigatórias: - denominação de venda; - lista de ingredientes; - rotulagem nutricional; - conteúdo líquido; - identificação da origem; - identificação do lote; - prazo de validade; - classificação do produto (tipo).
Embalagem secundária	Etiqueta adesiva ou impressão na caixa	Informações obrigatórias: - denominação de venda; - identificação da origem; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - prazo de validade;

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto a 25º C	Límpido e isento de impurezas.
Cor	Característica do produto
Odor e sabor	Característicos do produto.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer matéria estranha ao produto.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES (1)	PADRÃO
Índice de acidez (mg KOH/g)	≤ 0,20
Índice de peróxido (meq/kg)	≤ 2,5
Índice de refração (nD40)	≥ 1,466, ≤ 1,470
Ponto de fumaça	≥ 210

(1) Parâmetros específicos ao produto Tipo I, conforme IN MAPA nº 49, de 22 de dezembro de 2006 e Portaria MAPA nº 418, de 30 de março de 2022.

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 (4ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 08 de outubro de 2024.

[redacted]

Gen Bda [redacted]

Chefe de Suprimento

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

CAFÉ TORRADO E MOÍDO

3ª Edição
2023

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

CAFÉ TORRADO E MOÍDO

3ª Edição
2023

[redacted]

ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pag
1 FINALIDADE	4
2 OBJETIVO	4
3 LEGISLAÇÃO	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO	4
4.1 DOCUMENTAÇÃO OFICIAL DE CLASSIFICAÇÃO E ANÁLISES COMPLEMENTARES	5
5 VALIDADE	5
6 REQUISITOS DE ARMAZENAGEM	5
6.1 EMBALAGEM	5
6.2 ROTULAGEM	6
7 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE	6
7.1 PARÂMETROS DE IDENTIDADE	6
7.2 CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, DE TORREFAÇÃO E MOAGEM	6
7.3 PARÂMETROS DE QUALIDADE	7
7.4 CRITÉRIO MACROSCÓPICO E MICROSCÓPICO	7
7.5 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO	7
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;
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
RDC ANVISA n° 07, de 18 de fevereiro de 2011;
RDC ANVISA nº 240, de 26 de julho de 2018;
IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;
RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020.
Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;
Portaria INMETRO nº 251, de 9 de junho de 2021;
RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022;
Portaria SDA/MAPA nº 570, de 9 de maio de 2022
RDC ANVISA nº 716, de 1° de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 724, de 1º de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 727, de 1° de julho de 2022;
IN ANVISA nº 161, de 1º de julho de 2022;

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	temperatura ambiente.
Condições de recusa imediata	classificação do produto na rotulagem divergente do produto contratado. ausência do Laudo de análises complementares previstas nos Anexos I, II, III, IV, V e documento de Classificação do Café, previstos na Portaria SDA/MAPA nº 570, de 9 de maio de 2022 (devendo constar, em ambos, obrigatoriamente, o nome do classificador e o seu número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).
Transporte	veículo adequado para o transporte de alimentos.

[redacted]

4.1 DOCUMENTAÇÃO OFICIAL DE CLASSIFICAÇÃO E ANÁLISES COMPLEMENTARES

Em complemento ao especificado no subitem nº 3.4.1.2.1., do Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (CAEB) - EB40-C-30.403 - (1ª ed./ 2020), o recebimento do produto está condicionado à apresentação, no ato de entrega:

4.1.1 do Documento de Classificação do Café, previsto na Portaria SDA/MAPA nº 570, de 9 de maio de 2022 (devendo constar, obrigatoriamente, o nome do classificador e o seu número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento); e

4.1.2 do Laudo de Análises Complementares, previstas nos Anexos I, II, III, IV e V, da Portaria SDA/MAPA nº 570, de 9 de maio de 2022 (devendo constar, obrigatoriamente, o nome do classificador e o seu número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) 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 da capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército Brasileiro são as seguintes:

Embalagem primária	saco a vácuo puro, atóxico, resistente ao impacto, com vedação forte e com alta barreira protetora a luz, umidade e oxigênio. Peso líquido: 250 g, 500 g e 1 kg
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 e Portaria INMETRO nº 251, de 9 de junho de 2021 que aprova o regulamento técnico metrológico consolidado sobre conteúdos líquidos de mercadorias pré-embaladas.

[redacted]

6.2 ROTULAGEM

6.2.1 A rotulagem deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 727, de 1° de julho de 2022 que dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados e Portaria SDA/MAPA nº 570, de 9 de maio de 2022 que estabelece o padrão oficial de classificação do café torrado

Embalagem primária	rotulagem	Informações obrigatórias: - grupo(*); - informação da espécie(*); - denominação de venda; - conteúdo líquido; - identificação da origem; - identificação do lote; - prazo de validade; - instruções de conservação, preparo e uso do alimento,
Embalagem secundária	etiqueta adesiva ou impressão na caixa	Informações obrigatórias: - grupo(*) - identificação da origem; - denominação de venda; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - prazo de validade;

(*) Condições obrigatórias somente a partir de 18 (dezoito) meses, a contar da data da entrada em vigor da Portaria SDA/MAPA nº 570, de 9 de maio de 2022.

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 PARÂMETROS DE IDENTIDADE

PARÂMETRO	
Grupo	Torrado e moído
Tipo	Tipo único
Informação da espécie	- 100% arábica; ou - predominantemente arábica

7.2 CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, DE TORREFAÇÃO E MOAGEM

CATEGORIA	PADRÃO
Qualidade Global	Regular a Excelente e nota de Qualidade Global igual ou maior que 4,5 pontos
Moagem	Média ou Fina
Ponto de torra	Média ou clara
Nº disco Agtron	55 a 75

[redacted]

7.3 PARÂMETROS DE QUALIDADE

PARÂMETRO	TIPO ÚNICO
Umidade	≤ 5,0%
Somatório de matérias estranhas e impurezas	Máximo 1,0% (um por cento)
Elementos estranhos	Ausência
Extrato Aquoso	Mínimo de 20%

7.4 CRITÉRIO MACROSCÓPICO E MICROSCÓPICO

7.4.1 Os artigos devem cumprir os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade, estabelecidos pela RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022.

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	60 em 25g Metodologia Analítica AOAC - 988.16 b (16.02.02)

7.5 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

7.5.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 724, de 1º de julho de 2022 e IN ANVISA nº 161, de 1º de julho de 2022.

Micro-organismo	n	c	m	M
Salmonella/25g	10	0	Aus	-
Escherichia coli/g	5	2	10	10^2

n = número de unidades a serem colhidas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente.
m = limite que, em um plano de três classes, separa o lote aceitável do produto ou lote com qualidade intermediária aceitável;
M = limite que, em plano de duas classes, separa o produto aceitável do inaceitável. Valores acima de M são inaceitáveis;
c = número máximo aceitável de unidades de amostras com contagens entre os limites de m e M (plano de três classes).

8. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-26 (2ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 24 de agosto de 2023.

[redacted]

Chefe de Suprimento

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA

4ª Edição
2024

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA

4ª Edição
2024

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..... 7
7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO..... 7
8 PADRONIZAÇÃO DOS CORTES DA CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA..... 8
8.1 ACÉM..... 8
8.2 CORAÇÃO DA PALETA..... 8
8.3 CONTRAFILÉ (FILÉ DE LOMBO)..... 9
8.4 COXÃO DURO..... 9
8.5 COXÃO MOLE 10
8.6 FRALDA..... 10
8.7 LAGARTO..... 11
8.8 FILÉ MIGNON SEM CORDÃO..... 11
8.9 PICANHA..... 12
8.10 MAMINHA DA ALCATRA..... 12
8.11 CORAÇÃO DA ALCATRA..... 13
8.12 PATINHO..... 13
9 DISPOSIÇÕES FINAIS..... 14

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.

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;
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;
Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;
IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;
Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;
RDC ANVISA nº 623, de 9 de março 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;
RDC ANVISA nº 778, de 1 de março de 2023;
Portaria SDA/MAPA nº 1.021, de 22 de fevereiro de 2024;
Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024;
Portaria INMETRO nº 262, de 9 de julho de 2024;
IN ANVISA nº 313, de 4 de setembro de 2024.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a - 12ºC (tolerância de +2ºC) 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 Brasileiro, 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 10kg 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.	Informações obrigatórias: - denominação (nome) de venda; - lista de ingredientes; - 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-----/-----"; (1) e - instruções sobre o preparo e uso do produto.

Embalagem secundária	Etiqueta adesiva ou impressão na embalagem.	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - 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-----/-----". (1)

(1) Nos casos de equivalência do serviço de inspeção integrante do SISBI-Poa com o SIF, considerar os modelos de selo SISBI, conforme a Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024.

6.2.1 Os produtos pré-embalados cárneos que, por sua natureza, não puderem ter sua quantidade líquida padronizada, deverão ter informados em seu rótulo o peso da embalagem utilizada no produto em comercialização.

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. A gordura não deve apresentar pontos hemorrágicos. À exceção da gordura de cobertura, o produto deve ser livre de aponeuroses, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano. A peça embalada não deve apresentar acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto, sendo estes resultantes de descongelamento e recongelamento, respectivamente. Não apresentar sinais de queimadura pelo frio, de rachadura na superfície, nem tampouco perfurações.
Cor	Variando do vermelho rosado ao vermelho pardo, uniforme.
Consistência	Carne firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida, isenta de acúmulo anormal de líquido, gelatinoso e sanguinolento, entre as fibras musculares.
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 odor de ranço, amoniacal e 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 (1)	Negativo
Pesquisa de formaldeído	Negativo
Prova para sulfitos (qualitativa)	Negativo
Presença de nitritos (qualitativa)	Negativo

(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 724, de 01 de julho de 2022 e IN ANVISA nº 161, de 01 de julho de 2022, com as respectivas alterações normativas.

	n	**c**	**m**	**M**
Salmonella/25g	5	0	Aus	-
Escherichia coli*/g*	5	2	10	10^2

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:

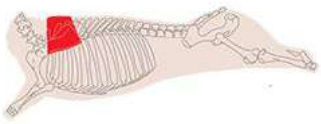
a) satisfatório com qualidade aceitável, quando o resultado observado em todas as unidades amostrais for menor ou igual a m;

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 DOS CORTES DA CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA

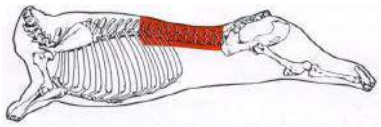
8.1 ACÉM

CORTE:	Constituído das massas musculares situadas entre o pescoço e o filé-da-costela, limitando-se, em sua porção inferior, com o corte da costela-do-dianteiro.
BASE ÓSSEA: cinco primeiras vértebras torácicas e porção dorsal das cinco primeiras costelas.	
COMPONENTES MUSCULARES: trapézio, rombóide, serrátil ventral, escaleno supracostal, serrátil dorsal cranial, íliocostal torácico, longo dorsal, semi-espinhal torácico, elevadores das costelas, intercostais, longo do pescoço.	
GORDURA DE COBERTURA	≤ 5% do peso da peça.

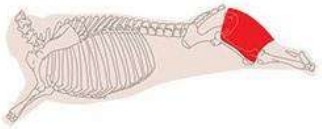
8.2 CORAÇÃO DA PALETA

CORTE:	Constituído da massa muscular separada do peixinho, da raquete e demais músculos da pá.
BASE ÓSSEA: Escápula, úmero e extremidade proximal da ulna.	
COMPONENTES MUSCULARES: Tríceps braquial.	
GORDURA DE COBERTURA	≤ 5% do peso da peça.

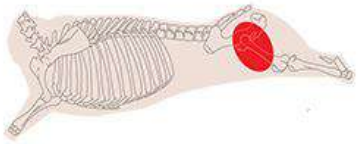
8.3 CONTRAFILÉ (FILÉ DE LOMBO)

CORTE:	Constituído das massas musculares compreendidas entre o filé-de-costela e alcatra.
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, íliocostal lombar, longo dorsal, espinhais dorsais, multífidos, intercostais internos e externos, intertransversos lombares, elevadores das costelas e retrator da costela.	
GORDURA DE COBERTURA	Homogênea, espessura de 6 a 10mm.

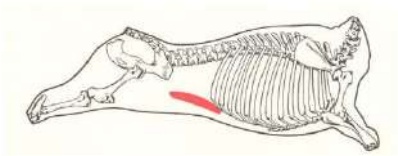
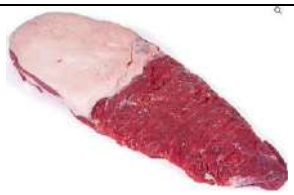
8.4 COXÃO DURO

CORTE:	Constituído da massa muscular da face lateral do coxão, separado do lagarto.
BASE ÓSSEA: Fêmur, ilíaco, tíbia e fíbula.	
COMPONENTES MUSCULARES: Glúteo bíceps	
GORDURA DE COBERTURA	≤5% do peso da peça.

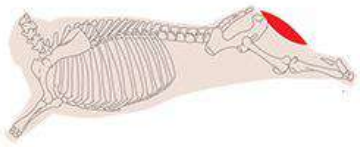
8.5 COXÃO MOLE

CORTE:	Constituído das massas musculares da face interna do coxão, separado do patinho, do lagarto e do coxão-duro.
BASE ÓSSEA: Ísquio, púbis, fêmur e tíbia (extremidade proximal).	
COMPONENTES MUSCULARES: Sartório, reto interno (grácil), pectíneo, adutor, semimembranoso, gêmeos, obturador externo, obturador interno e quadrado femoral.	
GORDURA DE COBERTURA	Isento de gordura.

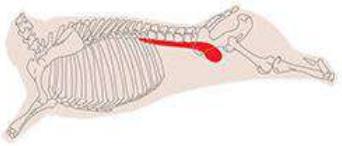
8.6 FRALDA

CORTE:	Constituído da massa muscular obtida do vazio, localizada posteriormente à costela-do-traseiro e na parte lateral (flanco) da cavidade abdominal.
BASE ÓSSEA: Não há.	
COMPONENTES MUSCULARES: Oblíquo abdominal interno.	
GORDURA DE COBERTURA	≤5% do peso da peça.

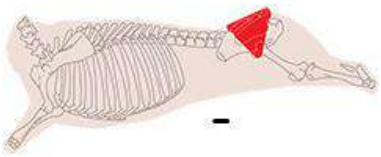
8.7 LAGARTO

CORTE:	Constituído da massa muscular localizada entre o coxão-duro e o coxão-mole.
BASE ÓSSEA: Ilíaco (tuberosidade isquiática) e tarso (tuberosidade calcânea).	
COMPONENTE MUSCULAR: Semi-tendinoso.	
GORDURA DE COBERTURA	≤5% do peso da peça.

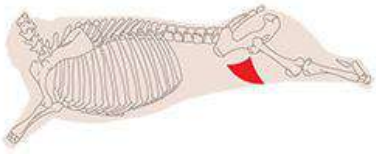
8.8 FILÉ MIGNON SEM CORDÃO

CORTE:	Constituído das massas musculares aderidas à face ventral das três últimas vértebras torácicas, seis lombares, ilíaco e fêmur (terceiro trocanter).
BASE ÓSSEA: três últimas vértebras torácicas e porção espinhal das costelas correspondentes, vértebras lombares, ilíaco e fêmur.	
COMPONENTES MUSCULARES: Psoas maior, ilíaco e quadrado lombar. Sem o músculo psoas menor (cordão).	
GORDURA DE COBERTURA	Isento de gordura.

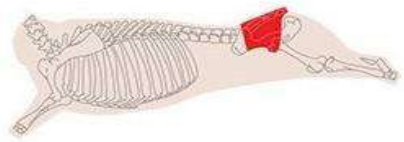
8.9 PICANHA

CORTE: OBS. Não pode ter presença de coxão duro, para tanto, realizar a identificação a partir da localização da terceira veia da picanha (limite do corte).	Constituído das massas musculares compreendidas entre o lombo e o coxão, formado de parte do músculo glúteo bíceps.
BASE ÓSSEA: Sacro, já secionado longitudinalmente, e ilíaco (coxal).	
COMPONENTE MUSCULAR: Glúteo bíceps (parte)	
GORDURA DE COBERTURA	Homogênea, espessura de 6 a 10mm.

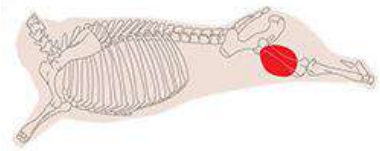
8.10 MAMINHA DA ALCATRA

CORTE:	Constituído das massas musculares compreendidas entre o lombo e o coxão. Liberam-se as massas musculares aderidas aos ossos sacro e ilíaco, a partir do trocanter maior. A partir da preparação da alcatra, pela separação natural do músculo tensor da fáscia lata, a partir do músculo glúteo médio, separa-se a maminha-da-alcatra de sua justaposição ao patinho.
BASE ÓSSEA: Sacro, já secionado longitudinalmente, e ilíaco (coxal).	
COMPONENTE MUSCULAR: Tensor da fáscia lata	
GORDURA DE COBERTURA	≤5% do peso da peça.

8.11 CORAÇÃO DA ALCATRA

CORTE:	Constituído das massas musculares compreendidas entre o lombo e o coxão. l. Na extremidade posterior, faz-se um corte, à altura da articulação sacrococcígea, em direção ao trocanter maior. Liberam-se as massas musculares aderidas aos ossos sacro e ilíaco, a partir do trocanter maior. Retira-se a picanha e a maminha.
BASE ÓSSEA: sacro, já seccionado longitudinalmente, e ilíaco (coxal).	
COMPONENTES MUSCULARES: Glúteo médio, glúteo acessório e glúteo profundo.	
GORDURA DE COBERTURA	≤5% do peso da peça.

8.12 PATINHO

CORTE:	Constituído das massas musculares da face anterior do coxão separado do coxão-mole, do coxão-duro e da maminha-da-alcatra.
BASE ÓSSEA: Fêmur e patela.	
COMPONENTES MUSCULARES: músculos reto femoral, vasto lateral, vasto medial e vasto intermediário.	
GORDURA DE COBERTURA	Isento de gordura.

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-04 (3ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 10 de setembro de 2024.

[redacted]

Chefe de Suprimento

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA

3ª Edição
2024

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA

3ª Edição
2024

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..... 7
8 PADRONIZAÇÃO DO PORCIONAMENTO 7
8.1 COXÃO MOLE - EM CUBOS 8
8.2 COXÃO MOLE - EM TIRAS..... 8
8.3 CORAÇÃO DA ALCATRA - EM BIFE 8
8.4 PATINHO - MOÍDO..... 9
9 DISPOSIÇÕES FINAIS..... 9

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 porcionada congelada.

3. LEGISLAÇÃO

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

Portaria MAA nº 5, 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;
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
IN MAPA nº 9, de 4 de maio de 2004;
IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;
Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;
IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;
Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;
RDC ANVISA nº 623, de 9 de março 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;
RDC ANVISA nº 778, de 1 de março de 2023;
Portaria SDA/MAPA nº 1.021, de 22 de fevereiro de 2024;
Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024;
Portaria INMETRO nº 262, de 9 de julho de 2024;
IN ANVISA nº 313, de 4 de setembro de 2024.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a - 12ºC (tolerância de +2ºC) 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 Brasileiro, são as seguintes:

Embalagem primária	Saco plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Capacidade: até 5kg
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 10kg a 20kg.

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.	Informações obrigatórias: - denominação (nome) de venda; - lista de ingredientes; - identificação da origem; - denominação do porcionamento e corte proveniente; - 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-----/-----"; (1) e - instruções sobre o preparo e uso do produto.

Embalagem secundária	Etiqueta adesiva ou impressão na embalagem.	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - 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-----/-----". (1)

(1) Nos casos de equivalência do serviço de inspeção integrante do SISBI-Poa com o SIF, considerar os modelos de selo SISBI, conforme a Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024.

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	Conforme tipo de porcionamento.
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, amoniacal e metálico.
pH	5,3 a 6,4 no extrato aquoso
Reação de Éber para gás sulfídrico	Negativo
Reação de Éber para amônia	Negativo
Pesquisa de formaldeído	Negativo
Prova para sulfitos (qualitativa)	Negativo
Presença de nitritos (qualitativa)	Negativo

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, com as respectivas alterações normativas.

	n	**c**	**m**	**M**
Salmonella/25g	5	0	Aus	-
Escherichia coli*/g*	5	2	10	10^2
Estafilococos coagulase positiva/g (1)	5	2	10^2	10^4

(1) Somente para o produto moído.

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 PORCIONAMENTO

8.1 COXÃO MOLE - EM CUBOS

CORTE: Peças de coxão mole.	
TIPO DE PORCIONAMENTO: Formato de cubo, tamanho médio da unidade entre 2,0 a 4,0 cm. Congelado por método Individually Quick Frozen (IQF).	
ASPECTO: Cubos de aspecto uniforme, congelados individualmente, isento de aponeuroses, vasos sanguíneos, linfonodos, aparas e pelancas. Não deve apresentar acúmulo de líquido no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto.	

8.2 COXÃO MOLE - EM TIRAS

CORTE: Peças de coxão mole.	
TIPO DE PORCIONAMENTO: Formato de tiras, tamanho médio da unidade: comprimento: de 3,0 a 7,0 cm; largura e espessura: de 1,5 a 3,0 cm. Congelado por método Individually Quick Frozen (IQF).	
ASPECTO: Tiras de aspecto uniforme, congeladas individualmente, isentas de aponeuroses, vasos sanguíneos, linfonodos, aparas e pelancas. Não deve apresentar acúmulo de líquido no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto.	

8.3 CORAÇÃO DA ALCATRA - EM BIFES

CORTE: Peças de coração da alcatra.	
TIPO DE PORCIONAMENTO: Em formato de bifes, congelados individualmente, peso médio da unidade de 90 a 250 gramas. Congelado por método Individually Quick Frozen (IQF).	
ASPECTO: Bife de aspecto uniforme, congelado individualmente, isento de gordura de cobertura, aponeuroses, vasos sanguíneos, linfonodos, aparas e pelancas. Não deve apresentar acúmulo de líquido no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto.	

8.4 PATINHO - MOÍDO

CORTE: Peças de patinho.	
TIPO DE PORCIONAMENTO: Submetido a processo de moagem.	
ASPECTO: Produto moído, solto, uniforme, marmóreo e brilhante, sem acúmulo sanguíneo e isento de tecidos inferiores. Não deve apresentar acúmulo de líquido no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto. Congelado por método Individually Quick Frozen (IQF).	
GORDURA	≤15%

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-05 (2ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 19 de setembro de 2024.

[redacted]

Chefe de Suprimento

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA

4ª Edição
2024

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA

4ª Edição
2024

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..... 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 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;
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;
IN MAPA nº 30, de 12 de agosto de 2014;
IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
Portaria nº 74, de 7 de maio de 2019;
Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro 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 01 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 724, de 01 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 727, de 01 de julho de 2022;
Portaria SDA nº 744, de 25 de janeiro de 2023;
Portaria SDA/MAPA nº 1.021, de 22 de fevereiro de 2024;
Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024;
Portaria INMETRO nº 262, de 9 de julho de 2024;
IN ANVISA nº 313, de 4 de setembro de 2024.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a - 12ºC (tolerância de +2ºC) 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.	Informações obrigatórias: - denominação (nome) de venda; - lista de ingredientes; - identificação da origem; - denominação (nome) de venda; - 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-----/-----"; (1) e - instruções sobre o preparo e uso do produto;
Embalagem secundária	Etiqueta adesiva ou impressão na embalagem.	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - 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-----/-----" (1).

(1) Nos casos de equivalência do serviço de inspeção integrante do SISBI-Poa com o SIF, considerar os modelos de selo SISBI, conforme a Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024.

6.2.1 Os produtos pré-embalados cárneos que, por sua natureza, não puderem ter sua quantidade líquida padronizada, deverão ter informados em seu rótulo o peso da embalagem utilizada no produto em comercialização.

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.
PARÂMETROS PARA AVALIAÇÃO DO TEOR TOTAL DE ÁGUA CONTIDA EM COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO	
Relação Umidade/Proteína	≤ 4,72

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, com as respectivas alterações normativas.

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

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

BASE ÓSSEA: - tibiotarso, fíbula e fêmur (sem o dorso).	
COMPONENTES MUSCULARES: - correspondentes à base óssea; - com presença de pele sobre a massa muscular.	

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-11 (3ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 19 de setembro de 2024.

[redacted]

Chefe de Suprimento

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

SASSAMI DE FRANGO CONGELADO

4ª Edição
2024

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

SASSAMI DE FRANGO CONGELADO

4ª Edição
2024

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 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 sassami de frango congelado.

3. LEGISLAÇÃO

O sassami 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 30, de 12 de agosto de 2014;
IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
Portaria nº 74, de 7 de maio de 2019;
Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
IN ANVISA n° 75, de 8 de outubro de 2020;
RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro 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;
Portaria SDA/MAPA nº 1.021, de 22 de fevereiro de 2024;
Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024;
Portaria INMETRO nº 262, de 9 de julho de 2024;
IN ANVISA nº 313, de 4 de setembro de 2024.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a - 12ºC (tolerância de +2ºC).
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, peças embaladas conjuntamente. Capacidade: até 6 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: - denominação (nome) de venda; - lista de ingredientes; - 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-----/-----"; (1) e - instruções sobre o preparo e uso do produto;
Embalagem secundária	Etiqueta adesiva ou impressão na	Informações obrigatórias: - identificação da origem;

	embalagem.	- 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-----/-----". (1)

(1) Nos casos de equivalência do serviço de inspeção integrante do SISBI-Poa com o SIF, considerar os modelos de selo SISBI, conforme a Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024.

6.2.1 Os produtos pré-embalados cárneos que, por sua natureza, não puderem ter sua quantidade líquida padronizada, deverão ter informados em seu rótulo o peso da embalagem utilizada no produto em comercialização.

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 estranhos.
pH	5,3 a 6,4 no extrato aquoso.
Reação de Éber para gás sulfídrico	Negativo

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, com as respectivas alterações normativas.

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

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 sassami, mais conhecido como filezinho de peito de frango, o corte das obtido das partes específicas do supracoracóide do peito do frango, sem osso, sem cartilagem, sem pele e cortadas em pequenos bifes com 30 a 60g cada unidade.	
BASE ÓSSEA: esterno (quilha), clavícula e coracóides.	
COMPONENTES MUSCULARES: - *Supracoracoideus* ou *Pectoralis minor*.	

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-12 (3ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 19 de setembro de 2024.

[redacted]

Chefe de Suprimento

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

EMPANADO DE FRANGO CONGELADO – STEAK

4ª Edição
2024

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

EMPANADO DE FRANGO CONGELADO – STEAK

4ª Edição
2024

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 empanado de frango congelado – steak.

3. LEGISLAÇÃO

O empanado de frango congelado – steak 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;
IN MAPA n° 6, de 15 de fevereiro de 2001;
RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;
IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;
IN MAPA nº 17, de 29 de maio de 2018;
Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;
Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;
RDC nº 623, de 9 de março 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;
IN ANVISA n° 211, de 1 de março de 2023;
RDC ANVISA nº 778, de 1 de março de 2023;
Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024;
IN ANVISA nº 306, de 1 de julho de 2024;
Portaria INMETRO nº 262, de 9 de julho de 2024;
IN ANVISA nº 313, de 4 de setembro de 2024.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a - 12ºC (tolerância de +2ºC).
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 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 Brasileiro são as seguintes:

Embalagem primária	Peça embalada individualmente em cartucho plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica.
Embalagem secundária	Caixa de papelão reforçada, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. Capacidade: de 3 a 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	Etiqueta adesiva ou impressão na embalagem.	Informações obrigatórias: - denominação (nome) de venda; - lista de ingredientes; - identificação da origem; - 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-----/-----"; (1) e - instruções sobre o preparo e uso do produto.
Embalagem secundária	Etiqueta adesiva ou impressão na embalagem.	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda; - 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-----/-----". (1)

(1) Nos casos de equivalência do serviço de inspeção integrante do SISBI-Poa com o SIF, considerar os modelos de selo SISBI, conforme a Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024.

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	Empanado com aderência adequada, não devendo apresentar superfície pegajosa.
Cor	Característica da espécie após cozimento e empanamento.
Consistência	Firme e compacta.
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	5,5 a 6,0.
Reação de Éber para gás sulfídrico	Negativo.
Proteína	≥ 10%.

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, com as respectivas alterações normativas.

	n	**c**	**m**	**M**
Salmonella/25g	5	0	Aus	-
Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10^2	10^4
Escherichia coli/*g*	5	3	5x10	$5x10^2$

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

Produto empanado à base de carne de frango, cozido, pré-frito e posteriormente congelado por processo rápido.	
APRESENTAÇÃO: tipo steak com peso médio de 100 a 150 gramas.	

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-13 (3ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 19 de setembro de 2024.

[redacted]

Chefe de Suprimento

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

CARNE SUÍNA COM OSSO CONGELADA

4ª Edição
2024

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

CARNE SUÍNA COM OSSO CONGELADA

4ª Edição
2024

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..... 7
8 PADRONIZAÇÃO DOS CORTES..... 7
8.1 BISTECA..... 7
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 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;
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;
Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;
IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;
Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;
RDC ANVISA nº 623, de 9 de março 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;
RDC ANVISA nº 778, de 1 de março de 2023;
Portaria SDA/MAPA nº 1.021, de 22 de fevereiro de 2024;
Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024;
Portaria INMETRO nº 262, de 9 de julho de 2024;
IN ANVISA nº 313, de 4 de setembro de 2024.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a - 12ºC (tolerância de +2ºC) 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 Brasileiro são as seguintes:

Embalagem primária	Bifes embalados conjuntamente, interfoliados, em plástico atóxico, de boa qualidade, transparente que permita a proteção do produto, resistente à água e ao congelamento.
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 e que permita o empilhamento adequado. 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 primária	Etiqueta adesiva ou impressão na embalagem.	Informações obrigatórias: - denominação (nome) de venda; - lista de ingredientes; - 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-----/-----"; (1) e - instruções sobre o preparo e uso do produto.

Embalagem secundária	Etiqueta adesiva ou Impressão na embalagem.	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - 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-----/-----". (1)

(1) Nos casos de equivalência do serviço de inspeção integrante do SISBI-Poa com o SIF, considerar os modelos de selo SISBI, conforme a Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024.

6.2.1 Os produtos pré-embalados cárneos que, por sua natureza, não puderem ter sua quantidade líquida padronizada, deverão ter informados em seu rótulo o peso da embalagem utilizada no produto em comercialização.

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	Bifes com superfície marmórea, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, sem manchas escuras ou claras e sem evidências de processo inflamatório; ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações, sem acúmulo de placas de gelo entre as peças; sem flacidez e exsudato.
Cor	Vermelho-róseo.
Consistência	Carne firme, compacta, elástica 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 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 sulfitos (qualitativa)	Negativo
Presença de nitritos (qualitativa)	Negativo

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, com as respectivas alterações normativas.

	n	**c**	**m**	**M**
Salmonella/25g	5	1	Aus	-
Escherichia coli*/g*	5	3	10^2	10^3

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;

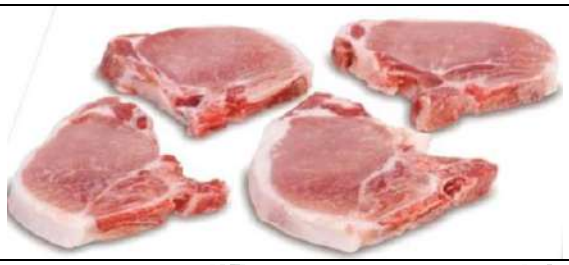
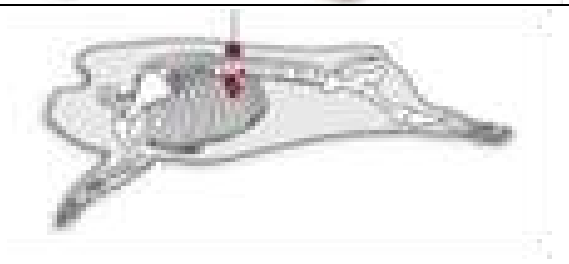
b) satisfatório com qualidade intermediária, quando o número de unidades amostrais com resultados entre m e M for igual ou menor que c e nenhuma unidade amostral apresentar resultado maior que M; ou

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 DOS CORTES

8.1 BISTECA

TIPIFICAÇÃO DO CORTE Considera-se “bisteca”, o corte constituído a partir das massas musculares aderidas às bases ósseas do lombo, com serragem transversal de	

aproximadamente 5 cm do comprimento das costelas, das vértebras torácicas correspondentes. A bisteca deverá estar fatiada, possuindo cada fatia cerca de 1 a 2 cm de espessura e com peso entre 150 e 250 g cada.	
BASE ÓSSEA: vértebras torácicas	
COMPONENTES MUSCULARES longo dorsal, íliocostais, espinhais dorsais, multífidos, intercostais, serrato dorsal caudal e intertransversos lombares.	

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-15 (3ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 19 de setembro de 2024.

[redacted]

Chefe de Suprimento

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

PEIXE CONGELADO EM POSTA

4ª Edição
2024

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

PEIXE CONGELADO EM POSTA

4ª Edição
2024

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..... 7
8 PADRONIZAÇÃO DOS CORTES..... 8
9 PADRONIZAÇÃO DAS ESPÉCIES..... 8
9.1 TAMBAQUI..... 8
9.2 BADEJO..... 9
9.3 PINTADO..... 9
9.4 FILHOTE ou PIRAÍBA..... 9
9.5 DOURADA..... 10
9.6 SURUBIM..... 10
10 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 posta.

3. **LEGISLAÇÃO**

O peixe congelado em posta 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;
Portaria MAA nº 185, de 13 de maio de 1997;
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;
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;
Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;
Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;
RDC ANVISA nº 623, de 9 de março 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;
RDC ANVISA nº 778, de 1 de março de 2023;
Portaria MAPA nº 570, de 23 de março de 2023.
Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024;
Portaria INMETRO nº 262, de 9 de julho de 2024;

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a - 18ºC (tolerância de +2ºC) 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 Brasileiro são as seguintes:

Embalagem primária	Posta embalada 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 10 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	Etiqueta adesiva ou impressão na embalagem (1).	Informações obrigatórias: - denominação (nome) de venda; - lista de ingredientes; - 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-----/-----"; (2) e - instruções sobre o preparo e uso

		do produto;
Embalagem secundária	Etiqueta adesiva ou Impressão na embalagem.	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - 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-----/-----". (2) Deve conter a seguinte advertência: "ALÉRGICOS: CONTÉM (NOME COMUM DO PEIXE QUE CAUSA ALERGIA ALIMENTAR)"

(1) Opcional para posta embalada individualmente em envoltório plástico.
(2) Nos casos de equivalência do serviço de inspeção integrante do SISBI-Poa com o SIF, considerar os modelos de selo SISBI, conforme a Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024.

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	Uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos ou parasitas no interior da musculatura. Não deve ter aparência repugnante, anormalidades, nem textura gelatinosa, nem pastosa ou esponjosa.
Superfície	Limpa, com pigmentação característica da espécie. Ausência de limo, de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva, de coloração anormal amarelada ou esbranquiçada.
Musculatura	Firme e íntegra, característica da espécie, que não se desprenda facilmente das espinhas e coluna vertebral e preserve a conformação dos miômeros e mioseptos. Exsudação característica da espécie.
Cor	Característica da espécie.
Odor	Suave, agradável e característico da espécie. Ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Teste de cocção (1)	Deverá manter as características próprias da espécie, sem sabor ou desprendimento de cheiro estranho ou desagradável.
pH	≤7,00
Reação de Éber para gás sulfídrico	negativo
Reação de Éber para amônia	negativo
Bases Voláteis Totais (BVT)	≤30 mg/100g
Limite de glaciamento	≤12%
Relação entre o teor de umidade/proteína na porção muscular	≤ 6,00
	≤ 6,50 (espécies da família Serranidae)

(1) Método descrito no item 1 do ANEXO, da Portaria MAA nº 185, de 13 de maio de 1997.

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, com as respectivas alterações normativas.

	n	**c**	**m**	**M**
Salmonella/25g	5	0	Aus	-
Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10^2	10^3
Escherichia coli*/g*	5	2	50	$5x10^2$

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 DOS CORTES

TIPIFICAÇÃO DO CORTE Considera-se “posta”, o produto obtido de cortes transversais à coluna vertebral do peixe eviscerado, sem cabeça e removida a nadadeira caudal. A posta deverá estar fatiada, de forma perpendicular à espinha, possuindo cada fatia entre 1,3 e 4,5 cm de espessura, aproximadamente.	

9. PADRONIZAÇÃO DAS ESPÉCIES

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

9.1 TAMBAQUI

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ORDEM: Characiforme FAMÍLIA: Characidae GÊNERO: Colossoma ESPÉCIE: *Colossoma macropomum*
APRESENTAÇÃO	

9.2 BADEJO

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ORDEM: Siluriformes FAMÍLIA: Serranidae GÊNERO: Mycteroperca ESPÉCIES: *Mycteroperca spp*
APRESENTAÇÃO	

9.3 PINTADO

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ORDEM: Siluriforme FAMÍLIA: Pimelodidae GÊNERO: Pseudoplatystoma ESPÉCIE: *Pseudoplatystoma corruscans*
APRESENTAÇÃO	

9.4 FILHOTE ou PIRAÍBA

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ORDEM: Siluriformes FAMÍLIA: Pimelodidae GÊNERO: Brachyplatystoma ESPÉCIE: *Brachyplatystoma filamentosum*
APRESENTAÇÃO	

9.5 DOURADA

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ORDEM: *Siluriformes* FAMÍLIA: *Pimelodidae* GÊNERO: *Brachyplatystoma* ESPÉCIE: *Brachyplatystoma rousseauxii*
APRESENTAÇÃO	

9.6 SURUBIM

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ORDEM: *Siluriformes* FAMÍLIA: *Pimelodidae* GÊNERO: *Pseudoplatystoma* ESPÉCIE: *Pseudoplatystoma fasciatum*
APRESENTAÇÃO	

10. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-16 (3ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 19 de setembro de 2024.

[redacted]

Chefe de Suprimento

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

PEIXE CONGELADO EM FILÉ

4ª Edição
2024

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

PEIXE CONGELADO EM FILÉ

4ª Edição
2024

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..... 7
8 PADRONIZAÇÃO DOS CORTES..... 8
9 PADRONIZAÇÃO DAS ESPÉCIES..... 8
9.1 MERLUZA..... 9
9.2 PESCADA AMARELA..... 9
9.3 SALMÃO..... 9
9.4 TILÁPIA..... 10
9.5 SURUBIM..... 10
9.6 PIRARUCU..... 10
9.7 TAMBAQUI..... 11
10 DISPOSIÇÕES FINAIS..... 11

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 MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;
Portaria MAA nº 185, de 13 de maio de 1997;
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;
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;
Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;
Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;
RDC ANVISA nº 623, de 9 de março 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;
RDC ANVISA nº 778, de 1 de março de 2023;
Portaria MAPA nº 570, de 23 de março de 2023.
Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024;
Portaria INMETRO nº 262, de 9 de julho de 2024.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a - 18ºC (tolerância de +2ºC) 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	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 10 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	Etiqueta adesiva ou impressão na embalagem (1).	Informações obrigatórias: - denominação (nome) de venda; - lista de ingredientes; - 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-----/-----"; (2) e - instruções sobre o preparo e uso

		do produto;
Embalagem secundária	Etiqueta adesiva ou Impressão na embalagem.	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - 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-----/-----". (2) Deve conter a seguinte advertência: "ALÉRGICOS: CONTÉM (NOME COMUM DO PEIXE QUE CAUSA ALERGIA ALIMENTAR)"

(1) Opcional para posta embalada individualmente em envoltório plástico.

(2) Nos casos de equivalência do serviço de inspeção integrante do SISBI-Poa com o SIF, considerar os modelos de selo SISBI, conforme a Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024.

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	Uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos ou parasitas no interior da musculatura. Não deve ter aparência repugnante, anormalidades, nem textura gelatinosa, nem pastosa ou esponjosa.
Superfície	Limpa, com pigmentação característica da espécie. Ausência de limo, de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva, de coloração anormal amarelada ou esbranquiçada.
Musculatura	Firme e íntegra, característica da espécie, que não se desprenda facilmente das espinhas e coluna vertebral e preserve a conformação dos miômeros e mioseptos. Exsudação característica da espécie.
Cor	Característica da espécie.
Odor	Suave, agradável e característico da espécie. Ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Teste de cocção (1)	Deverá manter as características próprias da espécie, sem sabor ou desprendimento de cheiro estranho ou desagradável.
pH	≤7,00
	≤7,20 (família Merluccidae)
Reação de Éber para gás sulfídrico	Negativo
Reação de Éber para amônia	Negativo
Bases Voláteis Totais (BVT)	≤30 mg/100g
	≤35 mg/100g (espécies das famílias Salmonidae e Merluccidae)
Limite de glaciamento	≤12%
Relação entre o teor de umidade/proteína na porção muscular	≤ 6,00
	≤ 5,00 (Oreochromis spp. e espécies da família Salmonidae)

(1) Método descrito no item 1 do Anexo, da Portaria MAA nº 185, de 13 de maio de 1997.

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/25g	5	0	Aus	-
Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10^2	10^3
Escherichia coli/*g*	5	2	50	$5x10^2$
Escherichia coli/*g* (espécies da família Salmonidae)	5	2	10	10^2

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.

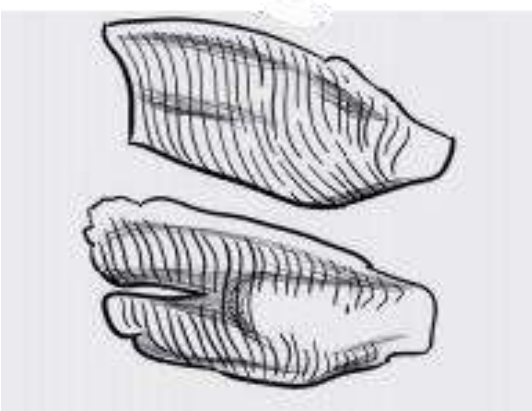
2. no caso de planos de amostragem de três classes:

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 DOS CORTES

TIPIFICAÇÃO DO CORTE Considera-se “filé”, o produto obtido a partir de corte único longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral. Produto eviscerado, sem cabeça, sem espinhaço, desprovido de espinhas e sem pele, exceto os filés de Tambaqui e Salmão, ambos com pele.	

9. PADRONIZAÇÃO DAS ESPÉCIES

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

9.1 MERLUZA

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ORDEM: Gadiformes FAMÍLIA: Merluccidae GÊNERO: Merluccius ESPÉCIE: *Merluccius spp.*
APRESENTAÇÃO	
COR E APARÊNCIA	Clara, variando da acinzentada rosada com faixas amareladas creme, sem pele.

9.2 PESCADA AMARELA

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ORDEM: Perciformes FAMÍLIA: Sciaenidae GÊNERO: Cynoscion ESPÉCIE: *Cynoscion acoupa*
APRESENTAÇÃO	
COR E APARÊNCIA	Parda amarelada, sem pele.

9.3 SALMÃO

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ORDEM: Salmoniformes FAMÍLIA: Salmonidae GÊNERO: Salmo ou Oncorhynchus ESPÉCIES: *Salmo salar, Oncorhynchus Keta*
APRESENTAÇÃO	
COR E APARÊNCIA	Alaranjada à alaranjada rosácea influenciada pela dieta alimentar, com pele.

9.4 TILÁPIA

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	Ordem: Perciforme Família: Cichlidae Gênero: Oreochromis Espécies: *Oreochromis niloticus*
APRESENTAÇÃO	
COR E APARÊNCIA	Clara à rosada, com linhas rosáceas a avermelhadas de diferentes intensidades, sem pele.

9.5 SURUBIM

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ORDEM: Siluriformes FAMÍLIA: Pimelodidae GÊNERO: Pseudoplatystoma ESPÉCIE: *Pseudoplatystoma fasciatum*
APRESENTAÇÃO	
COR E APARÊNCIA	Branca à ligeiramente rosácea, podendo em alguns casos ser pouco mais intensa, sem pele.

9.6 PIRARUCU

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ORDEM: Osteoglossiformes FAMÍLIA: Osteoglossidae GÊNERO: Arapaima ESPÉCIE: *Arapaima gigas*
APRESENTAÇÃO	
COR E APARÊNCIA	Rosada, sem pele.

9.7 TAMBAQUI

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ORDEM: Characiforme FAMÍLIA: Characidae GÊNERO: Colossoma ESPÉCIE: *Colossoma macropomum*
APRESENTAÇÃO	 
COR E APARÊNCIA	Rosada, com pele.

10. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-17 (3ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 19 de setembro de 2024.

[redacted]

Chefe de Suprimento

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO

2ª Edição
2024

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO

2ª Edição
2024

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..... 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 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 30, de 12 de agosto de 2014;
IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
Portaria nº 74, de 7 de maio de 2019;
Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
IN ANVISA n° 75, de 8 de outubro de 2020;
RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro 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;
Portaria SDA/MAPA nº 1.021, de 22 de fevereiro de 2024;
Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024;
Portaria INMETRO nº 262, de 9 de julho de 2024;
IN ANVISA nº 313, de 4 de setembro de 2024.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a - 12ºC (tolerância de +2ºC) 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.	Informações obrigatórias: - denominação (nome) de venda; - lista de ingredientes; - 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-----/-----"; (1) e - instruções sobre o preparo e uso do produto;
Embalagem secundária	Etiqueta adesiva ou Impressão na embalagem.	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - 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-----/-----". (1)

(1) Nos casos de equivalência do serviço de inspeção integrante do SISBI-Poa com o SIF, considerar os modelos de selo SISBI, conforme a Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024.

6.2.1 Os produtos pré-embalados cárneos que, por sua natureza, não puderem ter sua quantidade líquida padronizada, deverão ter informados em seu rótulo o peso da embalagem utilizada no produto em comercialização.

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	Uniforme, sem acúmulo sanguíneo, 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, com as respectivas alterações normativas.

	n	**c**	**m**	**M**
Salmonella enteritidis/25g	5	0	Aus	-

Salmonella typhimurium/25g	5	0	Aus	-
Escherichia coli*/g*	5	3	$5x10^2$	$5x10^3$

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 revoga o BT30.404-36 (1ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 19 de setembro de 2024.

[redacted]

Chefe de Suprimento

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

[redacted]

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 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 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: "Açúcar" e marca; - identificação da classe e tipo; - lista de ingredientes; - identificação do lote; - peso líquido; - data de validade; - informação nutricional.

[redacted]

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

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 (°Z)	≥ 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 2019 e IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

MICROORGANISMO	n	VPM	RESULTADO EXIGIDO
Bolores e leveduras/g	5	<10	Satisfatório com qualidade aceitável

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

[redacted]

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 MARÇO de 2021.

[redacted]

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

MACARRÃO

2ª Edição
2021

BT30.404-25

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

MACARRÃO

2ª Edição
2021

[redacted]

ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pag
1 FINALIDADE	4
2 OBJETIVO	4
3LEGISLAÇÃO	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 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, 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;

[redacted]

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
Salmonella/25g	5	Aus	Satisfatório com qualidade aceitável
Bacillus cereus presuntivo/g	5	10^2	Satisfatório com qualidade aceitável
Escherichia coli/g	5	5x10	Satisfatório com qualidade aceitável
Estafilococos coagulase positiva/g	5	10^3	Satisfatório com qualidade aceitável

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

[redacted]