



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

CARNE SUÍNA COM OSSO CONGELADA

2ª Edição
2021



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

CARNE SUÍNA COM OSSO CONGELADA

2ª Edição
2021

Uma assinatura manuscrita em azul, consistindo de uma única letra 'A' estilizada e fluida.

ÍNDICE DE ASSUNTOS

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


1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

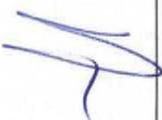
3. LEGISLAÇÃO

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

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

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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



5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM**6.1 EMBALAGEM**

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

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

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

6.2 ROTULAGEM

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

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

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

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

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

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

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

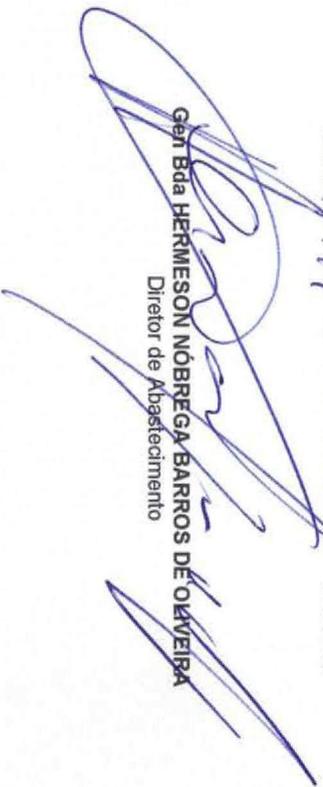
8. PADRONIZAÇÃO DOS CORTES**8.1 BISTECA**

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

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Brasília, DF, 19 de Fevereiro de 2021.


Gen Bda HERMESON NOBREGA BARROS DE OLIVEIRA
 Diretor de Abastecimento