



MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO LOGÍSTICO  
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

**BOLETIM TÉCNICO**  
**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE**  
**SUBSISTÊNCIA**  
**FEIJÃO COMUM**

2ª Edição  
2021



MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO LOGÍSTICO  
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

**BOLETIM TÉCNICO**  
**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE**  
**SUBSISTÊNCIA**  
**FEIJÃO COMUM**

2ª Edição  
2021

Assinatura manuscrita em azul.

## ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

## 1. FINALIDADE

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

## 2. OBJEIVO

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

## 3. LEGISLAÇÃO

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

- Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990.  
 Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997.  
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001.  
 Portaria INMETRO nº 157 de 19 de agosto de 2002.  
 RDC ANVISA nº 259 de 20 de setembro de 2002.  
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.  
 RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003.  
 RDC ANVISA nº 123, de 13 de maio de 2004.  
 RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006.  
 Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007.  
 IN MAPA nº 12, de 28 de março de 2008.  
 IN MAPA nº 58, de 24 de novembro de 2009.  
 RDC ANVISA nº 07, 18 de fevereiro de 2011.  
 IN MAPA nº 48, de 1 de novembro de 2011.  
 IN MAPA nº 8, de 22 de abril de 2014.  
 IN MAPA nº 9, de 21 de maio de 2019.  
 IN MAPA nº 49, de 23 de outubro de 2019.  
 IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020.  
 RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020.

## 4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

**5. VALIDADE**

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

**6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM****6.1 EMBALAGEM**

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

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

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

**6.2 ROTULAGEM**

Embalagem primária	Impressa na embalagem primária.	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificação da origem;</li> <li>- denominação de venda;</li> <li>- identificação do grupo, subgrupo, classe e tipo;</li> <li>- lista de ingredientes;</li> <li>- identificação do lote;</li> <li>- peso líquido;</li> <li>- data de validade;</li> <li>- Informação nutricional</li> </ul>
--------------------	---------------------------------	--


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

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

**7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO**

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

**7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO**

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

(\*) Conforme ANEXO A

**8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO**

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

GRUPO	CLASSE	TIPO
I	PRETO	I
COMUM	CORES	I

**9. DISPOSIÇÕES FINAIS**

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

Brasília, DF, 5 de Maio de 2021

Gen Bda HERMESON NOBREGA BARROS DE OLIVEIRA  
Diretor de Aquisição



## ANEXO A

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

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

**2. Procedimento**

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

**3. Resultado**

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

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

**4. Cálculo**

$$\% \text{ Grão cozidos em } 30 \text{ min} = \frac{\text{n}^\circ \text{ de grãos cozidos}}{\text{n}^\circ \text{ de grãos verificados}} \times 100$$