

BT30.404-19



MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO LOGÍSTICO  
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

**BOLETIM TÉCNICO**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**AÇÚCAR**

1ª Edição  
2020

BT30.404-19



MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO LOGÍSTICO  
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

**BOLETIM TÉCNICO**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**AÇÚCAR**

1ª Edição  
2020

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

## ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

## 1. FINALIDADE

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

## 2. OBJETIVO

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

## 3. LEGISLAÇÃO

O açúcar deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;  
 Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997;  
 RDC ANVISA nº 12, de 2 de janeiro de 2001;  
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;  
 Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002;  
 RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002;  
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;  
 RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;  
 RDC ANVISA nº 123, de 13 de maio de 2004;  
 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.

## 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	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- identificação da origem;</li> <li>- denominação de venda: "Açúcar" e marca;</li> <li>- identificação da 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	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/(n°/100g)	≤20	≤5
Partículas Magnetizáveis/(mg/kg)	≤15	≤5
Polarização (°Z)	≥ 99,5	≥ 99,0

**7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO**

7.4.1 Artigos com data de fabricação até a 23 de dezembro de 2020, cumprirão os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 12, de 2 de janeiro de 2001, até o fim de seus prazos de validade.

MICROORGANISMO	ACEITABILIDADE
Coliformes a 45°C/g	5

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

MICROORGANISMO	n	c	m	M	ACEITABILIDADE
Bactérias e leveduras/g	5	2	<10	10 <sup>2</sup>	(1)

(1) Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for menor do que m.

**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 está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, de 26 de Maio de 2020

  
Genêda HERIMESSON NOBREGA BARROS DE OLIVEIRA  
Diretor de Abastecimento