

BT30.404-21



MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO LOGÍSTICO  
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

**BOLETIM TÉCNICO**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**FEIJÃO COMUM**

1ª Edição  
2020

BT30.404-21



MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO LOGÍSTICO  
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

**BOLETIM TÉCNICO**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**FEIJÃO COMUM**

1ª Edição  
2020

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

## ÍNDICE DE ASSUNTOS

1 FINALIDADE.....	Pag 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
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. 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;  
 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 56, 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.

## 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 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: 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 ORGANOLEPTICO**

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.

**7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO**

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Umidade	≤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
FEIJÃO COMUM	CORES	I

**9. DISPOSIÇÕES FINAIS**

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

Brasília, DF, 26 de Maio de 2020

Gen Bda HERMESON NOBREGA BARROS DE OLIVEIRA  
Diretor de Abastecimento

## ANEXO A

**METODOLOGIA DO TESTE DE COCÇÃO 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. Bêquer de 500ml;
- 1.8. Peneira ou escorredor.

**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 Levantar 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 pedaços não grumosos.

**4. Cálculo**

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