



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA
FARINHA DE MILHO FINA

1ª Edição
2020



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA
FARINHA DE MILHO FINA

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.....	5
7.1 CRITÉRIO ORGANOLEPTICO.....	5
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO.....	6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO.....	6
7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO.....	6
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. OBJEITO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo Farinha de milho fina.

3. LEGISLAÇÃO

A farinha de milho fina 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 12, de 02 de janeiro de 2001;
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
 Port. 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 263, de 22 de setembro de 2005;
 RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;
 RDC ANVISA nº 07, de 18 de fevereiro de 2011;
 RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;
 RDC ANVISA nº 150, de 13 de abril de 2017;
 RDC ANVISA nº 240, de 26 de julho de 2018;
 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. presença de insetos vivos ou mortos.
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 saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Peso líquido: 1 kg.
Embalagem secundária	conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 25 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	impressa na embalagem primária	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificação da origem; - denominação de venda - lista de ingredientes; - identificação do lote; - peso líquido; - data de validade; - informação nutricional.
--------------------	--------------------------------	--

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

Aspecto	pó fino, áspero ao tato.
Cor	amarela.
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	≤15,0%
RMF	≤2,0%
Acidez (em ml SAN)	≤5,0%

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 IN MAPA nº 21, de 31 de maio de 2017, até o fim de seus prazos de validade.

MICROORGANISMO	ACEITABILIDADE
<i>Salmonella</i> sp/25g	Ausência
<i>Bacillus cereus</i> /g	≤10 ²
<i>Escherichia coli</i> /g	≤10

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
<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-	(1)
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	5	1	10 ²	10 ³	(2)
<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	10	10 ²	(2)

(1) Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for ausência ou menor ou igual a m;

(2) Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for menor ou igual a m.

8. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Brasília, DF, 26 de MAIO de 2020


GENILDA HERMESON NOBREGA BARROS DE OLIVEIRA
Diretor de Abastecimento