



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

MARGARINA

1ª Edição
2020



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

MARGARINA

1ª Edição
2020

Assinatura manuscrita em azul, consistindo de uma linha fluida e estilizada que se assemelha a uma letra 'L' ou 'K'.

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 ORGANOLÉPTICO.....	6
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. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

A margarina deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
 Resolução nº 12, de 2 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 123, 13 de maio de 2004;
 RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;
 Port. INMETRO nº 153, de 19 de maio de 2008;
 RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;
 IN MAPA nº 66, de 10 de dezembro 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	- teor de lipídio informado na rotulagem inferior ao padrão estabelecido; - quebra da emulsão do produto.
Transporte	veículo adequado para o transporte de alimentos.

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 7 (sete) 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	balde plástico hermeticamente fechado, resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confira uma proteção apropriada durante todo período de validade. Capacidade: 3 kg
Embalagem secundária	caixa de papelão resistente, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e que lhe confira uma proteção apropriada durante todo período de validade. Capacidade: 18 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

Primária	impressa na embalagem primária	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificação da origem; - denominação de venda e a marca - lista de ingredientes; - identificação do lote; - peso líquido; - data de validade; - informação nutricional; - condições de conservação; - teor de lipídios.
----------	--------------------------------	--

Secundária	impressa na embalagem secundária	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificação da origem; - denominação de venda e a marca - lista de ingredientes; - identificação do lote; - peso líquido; - data de validade; - condições de conservação; e - teor de lipídios.
------------	----------------------------------	---

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

Aspecto	firme, homogênea, uniforme.
Cor	amarela ou branco amarelada, homogênea normal.
Odor e sabor	característicos do produto. Livre de notas oxidadas, desagradáveis ao paladar.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer matéria estranha ao produto.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Lipídios totais	≥70%

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 Resolução nº 12, de 2 de janeiro de 2001, até o fim de seus prazos de validade.

MICROORGANISMO	ACETABILIDADE
<i>Salmonella</i> sp/25g	AUS
Coliformes a 45°C/g	3
Bolores e leveduras/g	5 x10 ²

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> /25	5	0	Aus	-	(1)
Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10 ²	(2)
Bolores e leveduras/g	5	2	5x10 ²	10 ³	(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.

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Brasília, DF, 26 de MAIO de 2020.


GERBDA HERMES NÓBREGA BARROS DE OLIVEIRA
 Diretor de Abastecimento