



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA
COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO
CONGELADA

1ª Edição
2020



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA
COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO
CONGELADA

1ª Edição
2020

A handwritten signature in black ink, consisting of several fluid, overlapping strokes.

ÍNDICE DE ASSUNTOS

| | Pag |
|---|-----|
| 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..... | 7 |
| 8 PADRONIZAÇÃO 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 Coxa com sobrecoxa de frango congelada.

3. LEGISLAÇÃO

A coxa com sobrecoxa de frango congelada deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
 Portaria MAA nº 210, de 10 de novembro de 1998;
 RDC SVS/MS nº 12, de 2 de janeiro de 2001;
 RDC SVS/MS nº 13, 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 03;
 RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;
 RDC ANVISA nº 123, de 13 de maio de 2004;
 IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;
 RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;
 IN MAPA nº 32, de 3 de dezembro de 2010;
 IN MAPA nº 25, de 18 de julho de 2013;
 RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;
 IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
 IN MAPA nº 32, de 26 de junho de 2018;
 RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
 RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
 IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

| | |
|------------------------------|--|
| Temperatura do produto | igual ou inferior a - 12°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular. |
| Condições de recusa imediata | sinais de descongelamento e/ou recongelamento. |
| Transporte | veículo isotérmico com gerador de frio. |



5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 9 (nove) 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 | saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente ou conjuntamente. Capacidade: até 5 kg. |
| Embalagem secundária | caixa de papelão envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: até 20 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 | etiqueta adesiva ou impressão na embalagem. | <p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificação da origem; - denominação de venda; - denominação do corte; - lista de ingredientes; - identificação do lote; - peso da embalagem; - data de fabricação; - data de validade; - condições de uso, preparo e armazenagem; - informação nutricional; - carimbo e número de registro no órgão fiscalizador. |
|--------------------|---|---|

| | | |
|----------------------|-------------------|---|
| Embalagem secundária | etiqueta adesiva. | <p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificação da origem; - denominação de venda; - denominação do corte; - identificação do lote; - peso bruto; - peso líquido; - data de fabricação; - data de validade; - condições de armazenagem; - carimbo e número de registro no Órgão fiscalizador. |
|----------------------|-------------------|---|

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

| | |
|--------------|--|
| Aspecto | uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular ou acúmulo de placas de gelo entre as peças. |
| Cor | coloração rósea. |
| Consistência | firme, compacta e elástica. |
| Odor e sabor | suave, agradável e característico. |

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

| DETERMINAÇÕES | PADRÃO |
|------------------------------------|-------------------------------|
| Teste de cocção | ausência de odores estranhos. |
| pH | 5,3 a 6,4 no extrato aquoso. |
| Reação de Éber para gás sulfídrico | negativo |
| Reação de Éber para amônia | negativo |

PARÂMETROS PARA AVALIAÇÃO DO TEOR TOTAL DE ÁGUA CONTIDA EM COXA COM SOBRECORA DE FRANGO

| PARÂMETROS | LIMITE INFERIOR | LIMITE SUPERIOR |
|--------------------------|-----------------|-----------------|
| Umidade | 62,82% | 70,70% |
| Proteína | 14,36% | 18,08% |
| Relação Umidade/Proteína | 3,59 | 4,67 |

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

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 | ACEITABILIDADE |
|---------------------|-----------------|
| Coliformes a 45°C/g | 10 ⁴ |

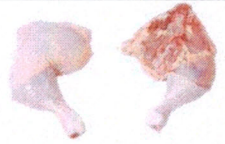
Artigos com data de fabricação posterior a 23 de dezembro de 2020, cumprirão os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

| MICROORGANISMO | n | c | m | M | ACEITABILIDADE |
|------------------------------------|---|---|-------------------|-------------------|----------------|
| <i>Salmonella enteritidis</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - | (1) |
| <i>Salmonella typhimurium</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - | (1) |
| <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 3 | 5x10 ² | 5x10 ³ | (2) |
| Aeróbios mesófilos/g | 5 | 3 | 10 ⁵ | 10 ⁶ | (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. PADRONIZAÇÃO DO ARTIGO

| | |
|--|--|
| BASE ÓSSEA: tíbiotarso, fíbula e fêmur. |  |
| COMPONENTES MUSCULARES: - correspondentes à base óssea; - com presença de pele sobre a massa muscular. | |

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Brasília, DF, 18 de MAIO de 2020

Gen Bda HERMESON NÓBREGA BARROS DE OLIVEIRA
Diretor de Abastecimento