



MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO LOGÍSTICO  
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

**BOLETIM TÉCNICO**  
**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE**  
**SUBSISTÊNCIA**  
**PEIXE CONGELADO EM FILÉ**

1ª Edição  
2020



MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO LOGÍSTICO  
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

**BOLETIM TÉCNICO**  
**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE**  
**SUBSISTÊNCIA**  
**PEIXE CONGELADO EM FILÉ**

1ª Edição  
2020

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized, cursive letter 'A' followed by a horizontal line.

**ÍNDICE DE ASSUNTOS**

	Pag
1 FINALIDADE.....	4
2 OBJETIVO.....	4
3 LEGISLAÇÃO.....	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO.....	4
5 VALIDADE.....	4
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 DAS ESPÉCIES.....	8
8.1 MERLUZA.....	8
8.2 PESCADA AMARELA.....	8
8.3 SALMÃO.....	9
8.4 TILÁPIA.....	9
9 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	10

**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 Peixe Congelado em Filé.

**3. LEGISLAÇÃO**

O peixe congelado em filé deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;  
 Portaria MAPA nº 368, de 4 de setembro 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;  
 IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;  
 RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;  
 RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;  
 Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;  
 IN MAPA nº 21, de 31 de maio de 2017;  
 IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;  
 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	do	igual ou inferior a - 18°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	de	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	filé embalado individualmente em envoltório plástico ou conjuntamente em saco plástico transparente, atóxico, perfeitamente lacrado e resistente às condições de estocagem em sistema de congelamento. Capacidade: de até 5 kg
Embalagem secundária	caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 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 ou com etiqueta adesiva.	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- identificação da origem;</li> <li>- denominação de venda;</li> <li>- identificação da espécie;</li> <li>- expressão "com pele" ou "sem pele";</li> <li>- lista de ingredientes;</li> <li>- identificação do lote;</li> <li>- peso líquido;</li> <li>- data de fabricação;</li> <li>- data de validade;</li> <li>- condições de uso, preparo e armazenagem;</li> <li>- informação nutricional;</li> <li>- número do registro do produto</li> </ul>
--------------------	--	---

		no Órgão fiscalizador.
Embalagem secundária	etiqueta adesiva.	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- identificação da origem;</li> <li>- denominação de venda;</li> <li>- denominação da espécie;</li> <li>- expressão "com pele" ou "sem pele";</li> <li>- identificação do lote;</li> <li>- peso bruto;</li> <li>- peso líquido;</li> <li>- data de fabricação;</li> <li>- data de validade;</li> <li>- condições de armazenagem;</li> <li>- número do registro do produto no Órgão fiscalizador.</li> </ul>

## 7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

### 7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos ou parasitas no interior da musculatura, ausência de limo na superfície.
Cor	característica da espécie.
Consistência	musculatura firme e íntegra.
Odor e sabor	suave, agradável e característico da espécie.

### 7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

### 7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO(*)
Teste de cocção	consistência da carne firme e ausência de odor amoniacal, sulfídrico ou rançoso.
pH	≤7,00
	≤7,20 (somente família Merluccidae)
Reação de Éber para gás sulfídrico	negativo
Reação de Éber para amônia	negativo
Bases Voláteis Totais (BVT)	≤30 mg/100g
	≤35 mg/100g (somente famílias Salmonidae e Merluccidae)
Limite de glaciamento	≤12%

DETERMINAÇÕES	PADRÃO(*)
Relação entre o teor de umidade/proteína na porção muscular	≤ 6,00
	≤ 5,00 (somente família Salmonidae)

(\*) Os padrões estabelecidos são aplicáveis apenas para as espécies descritas neste BT.

#### 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
Estafilococos coagulase positiva/g	10 <sup>3</sup>
<i>E. coli</i>	500

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)
Estafilococos coagulase positivo/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	(2)
<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	50	5x10 <sup>2</sup>	(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 DAS ESPÉCIES

A aquisição de peixe congelado em filé está restrita às seguintes espécies:

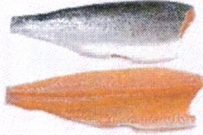
##### 8.1 MERLUZA

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ORDEM: Gadiformes FAMÍLIA: Merluccidae GÊNERO: Merluccius ESPÉCIE: <i>Merluccius spp</i>
APRESENTAÇÃO: Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. Filé obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral.	
COR E ASPECTO	musculatura clara, variando do acizentado rosado com faixas amareladas creme.


##### 8.2 PESCADA AMARELA

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ORDEM: Perciformes FAMÍLIA: Sciaenidae GÊNERO: <i>Cynoscion</i> ESPÉCIE: <i>Cynoscion acoupa</i>
APRESENTAÇÃO: Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. Filé obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral.	
COR E ASPECTO	musculatura clara rosácea no filé fresco e mais parda marelada no filé congelado.

**8.3 SALMÃO**

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ORDEM: Salmoniformes FAMÍLIA: Salmonidae GÊNERO: Salmo ou Oncorhynchus ESPÉCIES: <i>Salmo salar</i> , <i>Oncorhynchus Keta</i>
APRESENTAÇÃO: Produto eviscerado, sem cabeça e sem espinhaço. Filé obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral, com pele.	
COR E ASPECTO	musculatura com coloração alaranjada ao alaranjado rosáceo influenciada pela dieta alimentar.

**8.4 TILÁPIA**

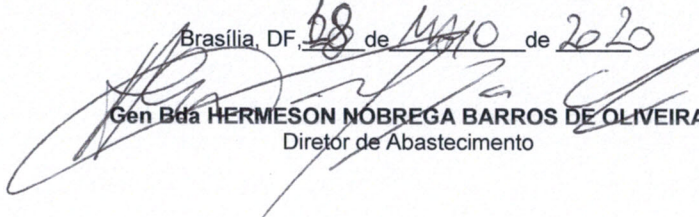
IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	Ordem: Perciforme Família: Cichlidae Gênero: Oreochromis Espécies: <i>Oreochromis niloticus</i>
APRESENTAÇÃO: Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço Filé obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral.	
COR E ASPECTO	clara ao rosado, com linhas rosáceas a avermelhadas de diferentes intensidades.


**9. DISPOSIÇÕES FINAIS**

9.1 Revogar o Boletim Técnico nº 03/2018-SGLS/D Abst, de 24 de maio de 2018.

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

Brasília, DF, 28 de MAIO de 2020

  
Gen Bda HERMESON NOBREGA BARROS DE OLIVEIRA  
Diretor de Abastecimento