



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO**

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

NÉCTAR DE FRUTA

**2ª Edição
2021**



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO**

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

NÉCTAR DE FRUTA

**2ª Edição
2021**

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.....	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 Néctar de fruta.

3. LEGISLAÇÃO

O néctar de fruta deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
 Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994;
 IN MAPA nº 5, de 31 de março de 2000;
 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;
 IN MAPA nº 55, de 18 de outubro de 2002;
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
 IN MAPA nº 12, de 4 de setembro de 2003;
 RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;
 RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;
 Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009;
 IN MAPA nº 42, de 11 de setembro de 2013;
 RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;
 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;
 RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	do	temperatura ambiente.
Condições de recusa imediata	de	classificação do produto na rotulagem divergente do produto contratado;
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 envasado em embalagem cartonada, atóxica, resistente, com abertura superior com tampa de rosca e anel a prova de violação. Capacidade: 1 litro.
Embalagem secundária	conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico ou caixa de papelão, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 12 litros.

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; - designação: "Néctar de (nome da fruta)" - quantidade de polpa ou suco no painel frontal; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - data de validade; - lista de ingredientes; - informação nutricional; - modo de conservação; - número de registro no Órgão competente.
--------------------	---------------------------------	---

Embalagem secundária (caixa)	etiqueta adesiva ou impressão na embalagem primária.	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificação da origem; - denominação de venda; - designação: "Néctar de (nome da fruta)" - identificação do lote; - conteúdo líquido; - data de validade; - número do registro no Órgão competente.
------------------------------	--	--

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	líquido homogêneo.
Cor	característico da fruta de origem.
Odor e sabor	característico da fruta de origem.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer matéria estranha ao produto.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO	
	SABOR GOIABA	SABOR CAJU
Polpa da fruta(g/ 100g)	≥35,0%	≥15,0%
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	≥10,0	≥10,0
Acidez total em ácido cítrico(g/100g)	≥0,10	≥0,12

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

7.4.1 Os artigos devem cumprir 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	VMP	ACEITABILIDADE
Bolores e leveduras/ml	5	10	Satisfatório com qualidade aceitável

n = nº de unidades amostrais; VMP = valor máximo permitido

8. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-30 (1ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 05 de março de 2021.

Gen Bda HERMESON NÓBREGA BARROS DE OLIVEIRA
Diretor de Abastecimento