



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

FARINHA DE MANDIOCA

**2ª Edição
2021**



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

FARINHA DE MANDIOCA

**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 CLASSIFICAÇÃO 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 Farinha de mandioca.

3. LEGISLAÇÃO

A farinha de mandioca 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 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;
 RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;
 Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007;
 Portaria INMETRO nº 153, de 19 de maio de 2008;
 RDC ANVISA nº 27, de 6 de agosto de 2010.
 RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;
 IN MAPA nº 8, de 22 de abril de 2014;
 RDC ANVISA nº 240, de 26 de julho de 2018;
 IN MAPA nº 9, de 21 de maio 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;
 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	ausência de certificado de classificação merceológica; classificação do produto na rotulagem divergente do produto contratado; presença de larvas e/ou insetos vivos e 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. Capacidade: 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: 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 - identificação do grupo, classe e tipo; - acidez; - lista de ingredientes; - identificação do lote; - peso líquido; - data de validade; - informação nutricional.
--------------------	---------------------------------	---

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	de acordo com o processo tecnológico de fabricação.
Cor	de acordo com o grupo.
Odor e sabor	característico do produto.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Não deve apresentar fermentação, mofo ou qualquer substância nociva à saúde; ausência de insetos vivos ou mortos.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO	
	FARINHA SECA	FARINHA D'ÁGUA
Umidade	≤13,0%	≤13,0%
Acidez (meq NaOH 0,1N/100g)	≤3,0%	≤5,0%
Amido	≥86,0%	≥86,0%
Resíduo Mineral Fixo	≤1,4%	≤1,4%
Fibra Bruta	≤2,3%	≤2,3%

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	RESULTADO EXIGIDO
<i>Salmonella</i> /25g	5	Aus	Satisfatório com qualidade aceitável
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	5	10 ²	Satisfatório com qualidade aceitável
<i>Escherichia coli</i> /g	5	10	Satisfatório com qualidade aceitável

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

8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

A aquisição da farinha de mandioca deve ser realizada conforme a classificação do produto abaixo relacionada:

GRUPO	CLASSE	TIPO
SECA	FINA	I
	MÉDIA	I
D'ÁGUA	MÉDIA	I
	GROSSA	I

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-22 (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