



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

**BOLETIM TÉCNICO**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**AMIDO DE MILHO**

**2ª Edição  
2021**



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

**BOLETIM TÉCNICO**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**AMIDO DE MILHO**

**2ª Edição  
2021**

**ÍNDICE DE ASSUNTOS**

	<b>Pag</b>
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.....	5
7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO.....	5
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO.....	6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO.....	6
7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO.....	6
8 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	6

**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 Amido de milho.

**3. LEGISLAÇÃO**

O amido de milho 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 263, de 22 de setembro de 2005;  
 RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;  
 RDC ANVISA nº 7, de 18 de fevereiro de 2011;  
 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 20 (vinte) 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.	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda - identificação do lote; - peso líquido; - data de validade; - lista de ingredientes; - informação nutricional.
--------------------	---------------------------------	--

## 7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

### 7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	pó fino que apresenta crepitação quando comprimido entre os dedos.
Cor	branco.
Odor e sabor	característico do produto.

**7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO**

Ausência de qualquer corpo estranho.

**7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO**

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Umidade	≤15,0%
Acidez (em ml SAN))	≤2,5%
Resíduo Mineral Fixo	≤0,2%

**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 <sup>2</sup>	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. DISPOSIÇÕES FINAIS**

Este BT revoga o BT30.404-23 (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