



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

**CONCENTRADO LÍQUIDO PARA
REFRESCO DE FRUTA ADOÇADO**

**2ª Edição
2021**



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

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA ADOÇADO

**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.....	6
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 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 Concentrado líquido para refresco de fruta adoçado.

3. LEGISLAÇÃO

O concentrado líquido para refresco de fruta adoçado 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 nº12, 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 18, de 19 de junho 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 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	<ul style="list-style-type: none"> - tipo bolsa(bag) flexível multicamada, resistente, que permite a conservação do produto à temperatura ambiente. - o filme será composto por duas camadas, de material atóxico, próprio para contato com alimento, resistente à temperatura de pasteurização e eficaz na barreira ao oxigênio. - a bolsa deve conter uma válvula de extração em polietileno de alta densidade, inviolável, capaz de impedir a entrada de ar na embalagem durante a dosagem. <p>Capacidade: 5 litros.</p>	 
Embalagem secundária	<p>caixa de papelão(box) ondulado reforçado, resistente ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, com abertura circular para válvula de extração na parte inferior, resistente à danos durante o transporte e condições de estocagem, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p> <p>Capacidade: 01 unidade de bag.</p>	

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 impressa na embalagem primária	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificação da origem; - denominação de venda; - forma de diluição e instruções de preparo; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - data de validade; - lista de ingredientes; - informação nutricional; - modo de conservação; - número de registro no Órgão competente.
Embalagem Secundária	Etiqueta adesiva ou impressa na embalagem secundária	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificação da origem; - denominação de venda; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - data de validade; - modo de conservação; - número de 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 LARANJA	SABOR UVA
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	65° ± 0,5°	65° ± 0,5°
Ph (sem diluição)	De 3,00 a 4,00	De 2,80 a 3,50

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> sp/25ml	5	Aus	Satisfatório com qualidade aceitável
Enterobacteriaceae/ml	5	10	Satisfatório com qualidade aceitável
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 BT30.404-31 (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