



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

**BOLETIM TÉCNICO**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**PEIXE CONGELADO EM POSTA**

**2ª Edição  
2021**



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

**BOLETIM TÉCNICO**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**PEIXE CONGELADO EM POSTA**

**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.....	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.....	7
8.1 TAMBAQUI.....	7
8.2 BADEJO.....	7
8.3 PINTADO.....	8
8.4 FILHOTE.....	8
9 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	8

**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 Posta.

**3. LEGISLAÇÃO**

O peixe congelado em posta deve atender os 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 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;  
 Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;  
 RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020.

**4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO**

Temperatura do produto	igual ou inferior a - 18°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	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	posta embalada 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>- lista de ingredientes;</li> <li>- identificação do lote;</li> <li>- peso líquido;</li> <li>- data de validade;</li> <li>- condições de uso, preparo e armazenagem;</li> <li>- informação nutricional;</li> <li>- número do registro do produto no Órgão fiscalizador.</li> </ul>
Opcional para posta embalada individualmente em envoltório plástico.		

Embalagem secundária	etiqueta adesiva.	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda; - denominação da espécie; - identificação do lote; - peso bruto; - peso líquido; - data de validade; - condições de armazenagem; - número do registro do produto no Órgão fiscalizador.
----------------------	-------------------	---

## 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	$\leq 7,00$
Reação de Éber para gás sulfídrico	negativo
Reação de Éber para amônia	negativo
Bases Voláteis Totais (BVT)	$\leq 30$ mg/100g
Limite de glaciamento	$\leq 12\%$
Relação entre o teor de umidade/proteína na porção muscular	$\leq 6,00$

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

## 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
Estafilococos coagulase positivo/g	5	10 <sup>2</sup>	Satisfatório com qualidade aceitável
<i>Escherichia coli</i> /g	5	50	Satisfatório com qualidade aceitável

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


## 8. PADRONIZAÇÃO DAS ESPÉCIES

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


### 8.1 TAMBAQUI

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ORDEM: Characiforme FAMÍLIA: Characidae GÊNERO: Colossoma ESPÉCIE: <i>Colossoma macropomum</i>
APRESENTAÇÃO: Produto eviscerado, sem cabeça e removida a nadadeira caudal. Posta obtida do corte transversal à coluna vertebral do peixe.	


### 8.2 BADEJO

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ORDEM: Siluriformes FAMÍLIA: Serranidae GÊNERO: Mycteroperca ESPÉCIES: <i>Mycteroperca spp</i>
APRESENTAÇÃO: Produto eviscerado, sem cabeça e removida a nadadeira caudal. Posta obtida do corte transversal à coluna vertebral do peixe.	

**8.3 PINTADO**

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ORDEM: Siluriforme FAMÍLIA: Pimelodidae GÊNERO: Pseudoplatystoma ESPÉCIE: <i>Pseudoplatystoma corruscans</i>
APRESENTAÇÃO: Produto eviscerado, sem cabeça e removida a nadadeira caudal. Posta obtida do corte transversal à coluna vertebral do peixe.	

**8.4 FILHOTE ou PIRAÍBA**

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ORDEM: Siluriformes FAMÍLIA: Pimelodidae GÊNERO: Brachyplatystoma ESPÉCIE: <i>Brachyplatystoma filamentosum</i>
APRESENTAÇÃO: Produto eviscerado, sem cabeça e removida a nadadeira caudal. Posta obtida do corte transversal à coluna vertebral do peixe.	

**9. DISPOSIÇÕES FINAIS**

Este BT revoga o BT30.404-16 (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