



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

**BOLETIM TÉCNICO**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**ARROZ BENEFICIADO**

**2ª Edição  
2021**



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

**BOLETIM TÉCNICO**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**ARROZ BENEFICIADO**

**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
8 CLASSIFICAÇÃO DO ARTIGO.....	6
9 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	6
10 ANEXO A – METODOLOGIA DO TESTE DE COCÇÃO DO ARROZ.....	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 Arroz beneficiado.

## 3. LEGISLAÇÃO

O arroz beneficiado deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;  
 Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho 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;  
 RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;  
 Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007;  
 IN MAPA nº06, de 16 de fevereiro de 2009;  
 RDC ANVISA nº 07, 18 de fevereiro de 2011;  
 IN MAPA nº 02, de 06 de fevereiro de 2012;  
 IN MAPA nº 8, de 22 de abril de 2014;  
 IN MAPA nº 9, de 21 de maio de 2019;  
 IN MAPA nº 49, de 23 de outubro 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	temperatura ambiente.
Condições de recusa imediata	ausência de certificado de classificação merceológica; classificação do produto na rotulagem divergente do produto contratado; presença de larvas e/ou insetos vivos.
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: 5 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"> <li>- identificação da origem;</li> <li>- denominação de venda</li> <li>- identificação do grupo, subgrupo, classe e tipo;</li> <li>- lista de ingredientes;</li> <li>- identificação do lote;</li> <li>- peso líquido;</li> <li>- data de validade;</li> <li>- informação nutricional.</li> </ul>
--------------------	---------------------------------	--

## 7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

### 7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	grãos fisiologicamente maduros, são e secos.
Cor	de acordo com o processo de beneficiamento.
Odor e sabor	característico do produto.

### 7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Não deve apresentar fermentação, mofo ou qualquer substância nociva à saúde; sementes tratadas, sementes tóxicas, insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados.

### 7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Umidade	≤14,0%
Tempo de cocção(*)	≤30 minutos (exceto para o parboilizado integral)
	≤45 minutos (somente para parboilizado integral)
Teste sensorial	grãos com hilo central macio e textura solta

(\*) Conforme ANEXO A

## 8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

A aquisição do arroz beneficiado deve ser realizada conforme a classificação do produto abaixo relacionada:

GRUPO	SUBGRUPO	CLASSE	TIPO
BENEFICIADO	POLIDO	LONGO FINO	I
	PARBOILIZADO POLIDO	LONGO FINO	I
	PARBOILIZADO INTEGRAL	LONGO FINO	I

## 9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-20 (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

**ANEXO A****METODOLOGIA DO TESTE DE COCÇÃO DO ARROZ****1. Material Básico**

- 1.1. Fogão convencional;
- 1.2. Panela de alumínio;
- 1.3. Peneira;
- 1.4. Cronômetro;
- 1.5. Utensílios (espátula).

**2. Procedimento**

- 2.1 Lavar, na peneira, 2(duas) xícaras de chá de arroz e deixar escorrer;
- 2.2 Na panela de alumínio adicionar 4(quatro) colheres de óleo de soja;
- 2.3 Ligar o fogo e refogar o arroz, lavado, até que os grãos comecem a fritar e a se separar (aproximadamente 6 minutos);
- 2.4 Adicionar 3(três) xícaras de água fervente e  $\frac{1}{2}$  colher de sopa de sal, deixando em fogo alto;
- 2.5 Tampar a panela;
- 2.6 Cronometrar o tempo de cocção a partir da fervura da água;
- 2.7 Caso haja a necessidade da adição de mais água na amostra, está deve ser adicionada em estado de fervura.