



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA
SUCO TROPICAL

2ª Edição
2021



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA
SUCO TROPICAL

2ª Edição
2021

Uma assinatura manuscrita em azul, localizada no canto inferior direito da página.

ÍNDICE DE ASSUNTOS

1 FINALIDADE.....	4
2 OBJEATIVO.....	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 ORGANOLEPTICO.....	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. OBJEATIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo Suco tropical.

3. LEGISLAÇÃO

O suco tropical 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 nº 12, 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 2005;
 Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2008;
 IN MAPA nº 42, de 11 de setembro de 2013;
 RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;
 RDC ANVISA nº 240, de 26 de julho 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	temperatura ambiente.
Condições de recusa imediata	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 5 (cinco) 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 envasado em embalagem cartonada, atóxica, resistente, com abertura superior com tampa de rosca e anel a prova de violação. Capacidade: 1 litro
Embalagem secundária	conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico ou caixa de papelão, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 12 litros.

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; - designação: "Suco tropical de (nome da fruta)"; - quantidade de polpa ou suco, no painel frontal; - denominação: "Pronto para beber"; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - data de validade; - lista de ingredientes; - informação nutricional; - modo de conservação; - número de registro no Órgão competente
--------------------	---------------------------------	--

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLEPTICO

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
Polpa (g/ 100g)	SABOR GOIABA ≥45,0% SABOR CAJU ≥25,0%
Sólidos solúveis em %Brix, a 20°C	≥11,0
Acidez total em ácido cítrico	≥0,12

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
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 BT30-404-29 (1ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 5 de Maio de 2021.



Gen Bda HERMESON NOBREGA BARROS DE OLIVEIRA
Diretor de Abastecimento