



**MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO LOGÍSTICO**

**CATÁLOGO DE ALIMENTOS DO EXÉRCITO  
BRASILEIRO**

**1ª Edição  
2020**



**MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO LOGÍSTICO**

# **CATÁLOGO DE ALIMENTOS DO EXÉRCITO BRASILEIRO**

**1ª Edição  
2020**



MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO LOGÍSTICO  
DEPARTAMENTO MARECHAL FALCONIERI

PORTARIA D Abst/COLOG/C Ex Nº 158 - COLOG, DE 2 DE OUTUBRO DE 2020.  
EB: 64488.003179/2020-66

Aprova o Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (EB40-C-30.403).

O **COMANDANTE LOGÍSTICO**, no uso da atribuição que lhe confere o inciso XI, do art. 14, do Regulamento do Comando Logístico (EB10-R-03.001), aprovado pela Portaria do Comandante do Exército nº 353, de 15 de março de 2019, resolve:

Art.1º Aprovar o Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (EB40-C-30.403), 1ª Edição, que com esta baixa.

Art. 2º Determinar que esta Portaria entre em vigor em 1º de novembro de 2020.

Art. 3º Revogar a Portaria nº 40-COLOG, de 10 de abril de 2017.

FOLHA DE REGISTRO DE MODIFICAÇÕES (FRM)

NÚMERO DE ORDEM	ATO DE APROVAÇÃO	PÁGINAS AFETADAS	DATA

## ÍNDICE DE ASSUNTOS

	<b>Pag</b>
CAPÍTULO I – DISPOSIÇÕES PRELIMINARES .....	9 - 33
1.1 Finalidade .....	9 - 33
1.2 Objetivos .....	9 - 33
CAPÍTULO II – PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL .....	11 - 33
2.1 Carne bovina .....	11 - 33
2.1.1 Carne bovina desossada congelada.....	11 - 33
2.1.2 Carne bovina porcionada congelada.....	12 - 33
2.1.3 Charque bovino .....	13 - 33
2.1.4 <i>Jerked beef</i> .....	13 - 33
2.2 Carne de aves .....	14 - 33
2.2.1 Peito de frango sem pele desossado congelado .....	14 - 33
2.2.2 Coxa com sobrecoxa de frango congelada.....	15 - 33
2.2.3 Sassami de frango congelado .....	15 - 33
2.2.4 Empanado de frango congelado ( <i>Steak</i> ) .....	16 - 33
2.3 Carne suína .....	16 - 33
2.3.1 Carne suína desossada congelada .....	16 - 33
2.3.2 Carne suína com osso congelada .....	17 - 33
2.4 Pescados .....	18 - 33
2.4.1 Peixe congelado em posta .....	18 - 33
2.4.2 Peixe congelado em filé .....	19 - 33
2.5 Leite e derivados .....	20 - 33
2.5.1 Leite em pó instantâneo.....	20 - 33
CAPÍTULO III – PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL .....	23 - 33
3.1 Açúcares .....	23 - 33
3.1.1 Açúcar .....	23 - 33
3.2 Grãos .....	23 - 33
3.2.1 Arroz beneficiado .....	23 - 33
3.2.2 Feijão comum .....	24 - 33
3.3 Farinhas e massas alimentícias .....	25 - 33
3.3.1 Farinha de mandioca .....	25 - 33
3.3.2 Amido de milho.....	25 - 33
3.3.3 Farinha de milho fina .....	26 - 33
3.3.4 Macarrão .....	26 - 33
3.4 Cafés .....	27 - 33
3.4.1 Café torrado e moído .....	27 - 33
3.5 Chocolates .....	27 - 33
3.5.1 Achocolatado em pó .....	27 - 33
3.6 Bebidas não-alcoólicas .....	28 - 33
3.6.1 Suco tropical.....	28 - 33
3.6.2 Néctar de fruta .....	28 - 33
3.6.3 Suco de fruta integral.....	28 - 33
3.6.4 Concentrado líquido para refresco de fruta adoçado .....	29 - 33
3.7 Margarinas e óleos .....	29 - 33
3.7.1 Óleo de soja refinado.....	29 - 33
3.7.2 Margarina.....	30 - 33
3.7.3 Óleo de milho refinado .....	30 - 33

CAPÍTULO IV – ALIMENTAÇÃO EM CAMPANHA .....	31 - 33
4.1 Ração operacional.....	31 - 33
REFERÊNCIAS .....	33 - 33

## **CAPÍTULO I**

### **DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

#### **1.1 FINALIDADE**

O presente Catálogo visa relacionar os gêneros de alimentação básicos que devem ser recebidos, estocados e distribuídos pela cadeia de suprimento, por intermédio dos Órgãos Provedores (OP), os quais são definidos como Quantitativo de Subsistência (QS).

#### **1.2 OBJETIVOS**

**1.2.1** Estabelecer as características gerais dos gêneros do QS, as quais constituem o conjunto de atributos que envolvem a definição do artigo e a sua obtenção.

**1.2.2** Relacionar as especificações técnicas de cada gênero referente à avaliação organoléptica, macroscópica, físico-química e microbiológica, conforme Boletim Técnico (BT) compatibilizado com a legislação sanitária e requisitos logísticos.

**1.2.3** Orientar as Organizações Militares, responsáveis pelos processos de aquisição do QS, na padronização dos requisitos de qualidade a serem utilizados nos termos de referência.





## CAPÍTULO II PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

### 2.1 CARNE BOVINA

#### 2.1.1 CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA

##### 2.1.1.1 Características Gerais

**2.1.1.1.1** O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

**2.1.1.1.2** O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, não incluídas as bases ósseas correspondentes, procedente de bovídeos sãos, abatidos conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

**2.1.1.1.3** Entende-se por carne bovina desossada congelada a carne que, após desossa, é fracionada em cortes padronizados, embalada e submetida a processo tecnológico de congelamento rápido.

**2.1.1.1.4** Para atendimento do sistema logístico de subsistência do Exército Brasileiro (EB), o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); ou
- b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

##### 2.1.1.2 Cortes

A aquisição de carne bovina desossada congelada deve ser realizada conforme as opções de cortes de dianteiro e traseiro, abaixo relacionados:

<b>DIANTEIRO</b>	ACÉM
	MIOLO DA PALETA
<b>TRASEIRO</b>	FILÉ-MIGNON SEM CORDÃO
	CONTRAFILÉ DE LOMBO
	MAMINHA DA ALCATRA
	FRALDINHA
	PICANHA
	MIOLO DA ALCATRA
	LAGARTO
	PATINHO
	COXÃO DURO
	COXÃO MOLE SEM CAPA

Tab 1 – Opções de cortes de dianteiro e traseiro

### 2.1.1.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-04 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne bovina desossada congelada.

### 2.1.2 CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA

#### 2.1.2.1 Características gerais

**2.1.2.1.1** O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

**2.1.2.1.2** O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, não incluídas as bases ósseas correspondentes, procedente de bovídeos sãos, abatidos conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

**2.1.2.1.3** Entende-se por carne bovina porcionada congelada a carne que, após desossa, é submetida a um processo de fatiamento ou moagem; sendo o congelamento realizado pelo processo *Individual Quick Frozen* (IQF) a fim de evitar a aglomeração do produto, obtendo o congelamento individual da porção e permitindo o preparo imediato sem a necessidade de descongelamento prévio.

**2.1.2.1.4** Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB, o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou
- b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

**2.1.2.1.5** A aquisição de carne bovina porcionada congelada deve ser realizada obedecendo os cortes e tipo de porcionamento, abaixo relacionados:

<b>CORTE</b>	<b>APRESENTAÇÃO</b>
COXÃO MOLE	EM CUBOS
COXÃO MOLE	EM TIRAS
CORAÇÃO DE ALCATRA	EM BIFES
PATINHO	MOÍDO

Tab 2 – Opções de corte e tipo de porcionamento

#### 2.1.2.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-05 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne bovina porcionada congelada.

## **2.1.3 CHARQUE BOVINO**

### **2.1.3.1 Características gerais**

**2.1.3.1.1** O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

**2.1.3.1.2** O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, não incluídas as bases ósseas correspondentes, procedente de bovídeos sãos, abatidos conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

**2.1.3.1.3** Entende-se por charque o produto originário da carne de bovino, desossada e adelgada, adicionada de sal e submetida ao processo de dessecação.

**2.1.3.1.4** Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB, o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou
- b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

**2.1.3.1.5** A aquisição de charque deve ser restrita a massas musculares provenientes do traseiro bovino.

### **2.1.3.2 Padrão de Identidade e Qualidade**

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-06 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Charque bovino.

## **2.1.4 JERKED BEEF**

### **2.1.4.1 Características gerais**

**2.1.4.1.1** O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

**2.1.4.1.2** O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, não incluídas as bases ósseas correspondentes, procedente de bovídeos sãos, abatidos conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

**2.1.4.1.3** Entende-se por *Jerked Beef* o produto cárneo industrializado obtido da carne bovina, adicionado de cloreto de sódio e sais de cura, submetido a processo de maturação e dessecação.

**2.1.4.1.4** Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB, o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou

EB40-C-30.403

b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

**2.1.4.1.5** A aquisição de *jerked beef* deve ser restrita a massas musculares provenientes do traseiro bovino.

#### **2.1.4.2 Padrão de Identidade e Qualidade**

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-07 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - *Jerked Beef*.

## **2.2 CARNE DE AVES**

### **2.2.1 PEITO DE FRANGO DESOSSADO, SEM PELE, CONGELADO**

#### **2.2.1.1 Características gerais**

**2.2.1.1.1** O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

**2.2.1.1.2** O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, não incluídas as bases ósseas correspondentes, procedente de aves do gênero *Gallus*, sãs, abatidas conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

**2.2.1.1.3** Entende-se por peito de frango desossado, sem pele, congelado a carne que, após desossa, é fracionada em corte padronizado, removida a pele, embalada e submetida a processo tecnológico de congelamento rápido. É considerado “peito de frango”, os tecidos musculares correspondentes a parte da ave formada pelo esterno (quilha), clavícula e coracóides.

**2.2.1.1.4** Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou

b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

#### **2.2.1.2 Padrão de Identidade e Qualidade**

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-10 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Peito de frango desossado, sem pele, congelado.

## **2.2.2 COXA COM SOBRECOPA DE FRANGO CONGELADA**

### **2.2.2.1 Características gerais**

**2.2.2.1.1** O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

**2.2.2.1.2** O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, incluídas as bases ósseas correspondentes, procedente de aves do gênero *Gallus*, sãs, abatidas conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

**2.2.2.1.3** Entende-se por coxa com sobrecoxa de frango congelada, a carne fracionada em corte padronizado, embalada e submetida a processo tecnológico de congelamento rápido. É considerado “coxa com sobrecoxa de frango”, a parte da ave composta por coxa que é formada pelos ossos tíbio tarso e fíbula e por sobrecoxa que é formada pelo osso fêmur, ambas cobertas pelos tecidos musculares correspondentes, com pele.

**2.2.2.1.4** Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou
- b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

### **2.2.2.2 Padrão de Identidade e Qualidade**

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-11 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Coxa com sobrecoxa de frango congelado.

## **2.2.3 SASSAMI DE FRANGO CONGELADO**

### **2.2.3.1 Características gerais**

**2.2.3.1.1** O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

**2.2.3.1.2** O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, procedente de aves do gênero *Gallus*, sãs, abatidas conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

**2.2.3.1.3** Entende-se por sassami de frango congelado a carne que, após desossa, é fracionada em corte padronizado, embalada e submetida a congelamento realizado pelo processo *Individual Quick Frozen* (IQF) a fim de evitar a aglomeração do produto. É considerado “sassami de frango”, a parte muscular retirada da parte interna do peito, formada pelo músculo supracoracóide.

**2.2.3.1.4** Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou
- b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

#### **2.2.3.2 Padrão de Identidade e Qualidade**

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-12 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Sassami de frango congelado.

### **2.2.4 EMPANADO DE FRANGO CONGELADO (*STEAK*)**

#### **2.2.4.1 Características gerais**

**2.2.4.1.1** O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos que atende aos requisitos gerais de boas práticas.

**2.2.4.1.2** Entende-se por empanado de frango congelado o produto industrializado elaborado com carne de frango, submetido a cozimento e revestido de cobertura apropriada que o caracterize, embalado e submetido a processo tecnológico de congelamento rápido.

**2.2.4.1.3** Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal MAPA; ou
- b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

#### **2.2.4.2 Padrão de Identidade e Qualidade**

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-13 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Empanado de frango congelado – *Steak*.

## **2.3 CARNE SUÍNA**

### **2.3.1 CARNE SUÍNA DESOSSADA CONGELADA**

#### **2.3.1.1 Características gerais**

**2.3.1.1.1** O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como

abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

**2.3.1.1.2** O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, não incluídas as bases ósseas correspondentes, procedente de suínos sãos, abatidos conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

**2.1.1.1.3** Entende-se por carne suína desossada congelada a carne que, após desossa, é fracionada em cortes padronizados, embalada e submetida a processo tecnológico de congelamento rápido.

**2.3.1.1.4** Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou
- b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

### 2.3.1.2 Cortes

A aquisição de carne suína congelada desossada deve ser realizada conforme as opções de cortes de traseiro abaixo relacionados:

<b>TRASEIRO</b>	PERNIL
	LOMBO

Tab 3 – Opções de cortes de traseiro

### 2.3.1.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-14 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne suína desossada congelada.

## 2.3.2 CARNE SUÍNA COM OSSO CONGELADA

### 2.3.2.1 Características gerais

**2.3.2.1.1** O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

**2.3.2.1.2** O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, incluídas as bases ósseas correspondentes, procedente de suínos sãos, abatidos conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

**2.3.2.1.3** Entende-se por carne suína com osso congelada a carne fracionada em cortes padronizados, embalada e submetida a processo tecnológico de congelamento rápido.

**2.3.2.1.4** Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

EB40-C-30.403

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal MAPA; ou
- b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

### **2.3.2.2 Cortes**

A aquisição de carne suína com osso congelada é restrita ao corte do traseiro denominado bisteca.

### **2.3.2.3 Padrão de Identidade e Qualidade**

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-15 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne suína com osso congelada.

## **2.4 PESCADOS**

### **2.4.1 PEIXE CONGELADO EM POSTA**

#### **2.4.1.1 Características gerais**

**2.4.1.1.1** O produto deve ser produzido em Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação, cuja matéria prima é proveniente de embarcações pesqueiras.

**2.4.1.1.2** O produto é proveniente da captura de peixes de espécies diversas, manuseado de forma adequada e armazenado sob refrigeração até o desembarque e/ou processamento em estabelecimento industrializador.

**2.4.1.1.3** Entende-se por peixe congelado em posta o produto eviscerado, sem cabeça e sem a nadadeira caudal, cortado transversalmente à coluna vertebral do peixe, fracionado em postas, embalado e submetido a processo tecnológico de congelamento rápido.

**2.4.1.1.4** Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou
- b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

#### **2.4.1.2 Espécies**

A aquisição de peixe congelado em posta deve ser realizada conforme as opções de espécies abaixo relacionadas:



APRESENTAÇÃO	ESPÉCIE
POSTA	TAMBAQUI
	BADEJO
	PINTADO
	FILHOTE OU PIRAÍBA

Tab 4 – Opções de espécies de peixe em postas

### 2.4.1.3 Padrão de Qualidade e Identidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-16 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Peixe congelado em posta.

## 2.4.2 PEIXE CONGELADO EM FILÉ

### 2.4.2.1 Características gerais

**2.4.2.1.1** O produto deve ser produzido em Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação, cuja matéria prima é proveniente de embarcações pesqueiras.

**2.4.2.1.2** O produto é proveniente da captura de peixes de espécies diversas, manuseado de forma adequada e armazenado sob refrigeração até o desembarque e/ou processamento em estabelecimento industrializador.

**2.4.2.1.3** Entende-se por peixe congelado em filé o produto eviscerado, com ou sem pele, sem cabeça e sem espinhaço, cortado longitudinalmente desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral do peixe, embalado e submetido a processo tecnológico de congelamento rápido.

**2.4.2.1.4** Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou
- b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

### 2.4.2.2 Espécies

A aquisição de peixe congelado em filé deve ser realizada conforme as opções de espécies abaixo relacionadas:

APRESENTAÇÃO	ESPÉCIE
FILÉ	MERLUZA
	PESCADA AMARELA
	SALMÃO
	TILÁPIA

Tab 5 – Opções de espécies de peixe em filé

### 2.4.2.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-17 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Peixe congelado em filé.

## 2.5 LEITE E DERIVADOS

### 2.5.1 LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO

#### 2.5.1.1 Características gerais

**2.5.1.1.1** O produto deve ser produzido em Estabelecimento de leite e derivados, classificado como fábrica de laticínios, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

**2.5.1.1.2** Entende-se por leite em pó o produto industrializado obtido por desidratação do leite de vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado. Poderá ser adicionado dos seguintes produtos lácteos para o ajuste do teor de proteína: retentado de leite, permeado de leite e lactose.

**2.5.1.1.3** O produto deve atender aos requisitos de umectabilidade e dispersabilidade que o caracterizam como “instantâneo”.

**2.5.1.1.4** Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou
- b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

### 2.5.1.2 Classificação

A aquisição de leite em pó instantâneo deve ser realizada conforme o teor de gordura existente no produto:

<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	<b>TEOR DE GORDURA</b>
INTEGRAL	$\geq 26,0\%$
PARCIALMENTE DESNATADO	$> 1,5\%$ e $< 26,0\%$
DESNATADO	$\leq 1,5\%$

Tab 6 – Classificação do leite em pó conforme teor de gordura

### 2.5.1.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-18 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Leite em pó instantâneo.



## CAPÍTULO III PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

### 3.1 AÇÚCARES

#### 3.1.1 AÇÚCAR

##### 3.1.1.1 Características gerais

**3.1.1.1.1** O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

**3.1.1.1.2** Entende-se por açúcar o produto obtido a partir da cana-de-açúcar pertencente às cultivares provenientes da espécie *Saccharum officinarum L.* através de processos tecnológicos adequados, para obtenção de cristais.

##### 3.1.1.2 Classificação

A aquisição de açúcar está restrita aos artigos com a seguinte classificação:

GRUPO	CLASSE	TIPO
I	BRANCO	CRISTAL
		REFINADO OU REFINADO AMORFO

Tab 7 – Opções de açúcar conforme classificação vegetal

##### 3.1.1.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-19 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Açúcar.

### 3.2 GRÃOS

#### 3.2.1 ARROZ BENEFICIADO

##### 3.2.1.1 Características gerais

**3.2.1.1.1** O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

**3.2.1.1.2** Entende-se por arroz beneficiado o produto proveniente de grãos fisiologicamente maduros, são e secos da espécie *Oryza sativa L.*, submetido a processo tecnológico de beneficiamento.

##### 3.2.1.2 Classificação

**3.2.1.2.1** A aquisição de arroz beneficiado está restrita aos artigos com a seguinte classificação:

GRUPO	SUBGRUPO	CLASSE	TIPO
BENEFICIADO	POLIDO	LONGO FINO	1
	PARBOILIZADO POLIDO	LONGO FINO	1
	PARBOILIZADO INTEGRAL	LONGO FINO	1

Tab 8 – Opções de arroz conforme classificação vegetal

**3.2.1.2.2** O recebimento do produto está condicionado à apresentação, no ato de entrega, do Certificado de Classificação do produto, emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada e credenciada na atividade de classificação de arroz com registro ativo no Cadastro Geral de Classificação do MAPA.

### 3.2.1.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-20 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Arroz beneficiado.

## 3.2.2 FEIJÃO COMUM

### 3.2.2.1 Características gerais

**3.2.2.1.1** O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

**3.2.2.1.2** Entende-se por feijão comum o produto proveniente de grãos fisiologicamente maduros, são e secos da espécie *Phaseolus vulgaris L.*, selecionados e embalados.

### 3.2.2.2 Classificação

**3.2.2.2.1** A aquisição do feijão comum está restrita aos artigos com a seguinte classificação:

GRUPO	CLASSE	TIPO
I FEIJÃO COMUM	PRETO	1
	CORES	1

Tab 9 – Opções de feijão conforme classificação vegetal

**3.2.2.2.2** O recebimento do produto está condicionado à apresentação, no ato de entrega, do Certificado de Classificação do produto, emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada e credenciada na atividade de classificação de feijão com registro ativo no Cadastro Geral de Classificação do MAPA.

### 3.2.2.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-21 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Feijão comum.

### 3.3 FARINHAS E MASSAS ALIMENTÍCIAS

#### 3.3.1 FARINHA DE MANDIOCA

##### 3.3.1.1 Características gerais

**3.3.1.1.1** O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

**3.3.1.1.2** Entende-se por farinha de mandioca o produto obtido das raízes de mandioca do gênero *Manihot*, sadias, devidamente limpas e submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento.

##### 3.3.1.2 Classificação

**3.3.1.2.1** A aquisição de farinha de mandioca está restrita aos artigos com a seguinte classificação:

GRUPO	CLASSE	TIPO
SECA	FINA	1
	MÉDIA	1
D'ÁGUA	MÉDIA	1
	GROSSA	1

Tab 10 – Opções de farinha de mandioca conforme classificação vegetal

**3.3.1.2.2** O recebimento do produto está condicionado à apresentação, no ato de entrega, do Certificado de Classificação do produto, emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada e credenciada na atividade de classificação de farinha de mandioca com registro ativo no Cadastro Geral de Classificação do MAPA.

##### 3.3.1.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-22 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Farinha de mandioca.

#### 3.3.2 AMIDO DE MILHO

##### 3.3.2.1 Características gerais

**3.3.2.1.1** O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

**3.3.2.1.2** Entende-se por amido de milho o produto amiláceo, extraído de grãos de milho (*Zea mays L.*) selecionados, fisiologicamente desenvolvidos, maduros, sãos e secos, submetidos a processo tecnológico adequado de fabricação.

### 3.3.2.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-23 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Amido de milho.

### 3.3.3 FARINHA DE MILHO FINA

#### 3.3.3.1 Características gerais

**3.3.3.1.1** O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

**3.3.3.1.2** Entende-se por farinha de milho fina o produto obtido pela moagem de grãos de milho (*Zea Mays*) selecionados, fisiologicamente desenvolvidos, maduros, são e secos, desgerminados ou não, submetidos a processo tecnológico adequado de fabricação.

#### 3.3.3.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-24 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Farinha de milho fina.

### 3.3.4 MACARRÃO

#### 3.3.4.1 Características gerais

**3.3.4.1.1** O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

**3.3.4.1.2** Entende-se por macarrão o produto não fermentado apresentado sob várias formas, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da sêmola/semolina de trigo, submetido a processo tecnológico adequado de fabricação.

#### 3.3.4.2 Classificação

A aquisição de macarrão está restrita aos artigos com as seguintes denominações:

<b>MASSA LONGA</b>	ESPAGUETE
	TALHARIM
<b>MASSA CURTA</b>	PENNE
	FUSILI / PARAFUSO

Tab 11 – Opções de tipo de massa

#### 3.3.4.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-25 - Especificação



Técnica de Artigo de Subsistência - Macarrão.

### **3.4 CAFÉS**

#### **3.4.1 CAFÉ TORRADO E MOÍDO**

##### **3.4.1.1 Características gerais**

**3.4.1.1.1** O produto deve ser produzido **em** Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

**3.4.1.1.2** Entende-se por café torrado e moído o produto proveniente do endosperma beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero *Coffea*, submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra adequado e posteriormente ao processo de moagem.

##### **3.4.1.2 Qualidade Global do Café**

**3.4.1.2.1.** O recebimento do produto está condicionado à apresentação, no ato de entrega, do Laudo da Qualidade Global do Café, ponto de torra, moagem e matérias estranhas macroscópicas e microscópicas, referente ao lote de entrega, emitido por laboratório especializado. Não será aceito laudo de laboratório de Controle de Qualidade Interno da empresa produtora do café.

##### **3.4.1.3 Padrão de Identidade e Qualidade**

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-26 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Café torrado e moído.

### **3.5 CHOCOLATES**

#### **3.5.1 ACHOCOLATADO EM PÓ**

##### **3.5.1.1 Características gerais**

**3.5.1.1.1** O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de alimentos que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

**3.5.1.1.2** Entende-se por achocolatado em pó o produto obtido pela mistura de cacau em pó e açúcares, podendo ser adicionado de leite em pó para obter maior solubilidade.

##### **3.5.1.2 Padrão de Identidade e Qualidade**

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-28 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Achocolatado em pó.

## **3.6 BEBIDAS NÃO-ALCOÓLICAS**

### **3.6.1 SUCO TROPICAL**

#### **3.6.1.1 Características gerais**

**3.6.1.1.1** O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal, classificado como fabricante.

**3.6.1.1.2** Entende-se por suco tropical o produto obtido pela dissolução, em água potável, da polpa da fruta polposa, obtida de frutas frescas, sãs e maduras de origem tropical, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, adicionado de açúcar.

#### **3.6.1.2 Padrão de Identidade e Qualidade**

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-29 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Suco tropical.

### **3.6.2 NÉCTAR DE FRUTA**

#### **3.6.2.1 Características gerais**

**3.6.2.1.1** O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal, classificado como fabricante.

**3.6.2.1.2** Entende-se por néctar de fruta o produto obtido pela dissolução, em água potável, da parte comestível de fruta fresca, sã e madura e adicionado de açúcares, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, podendo ser adicionado de ácidos.

#### **3.6.2.2 Padrão de Identidade e Qualidade**

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-30 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Néctar de fruta.

### **3.6.3 SUCO DE FRUTA INTEGRAL**

#### **3.6.3.1 Características gerais**

**3.6.3.1.1** O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal, classificado como fabricante.

**3.6.3.1.2** Entende-se por suco de fruta integral o produto obtido das partes comestíveis da fruta fresca, sã e madura, sem adição de água e de açúcares, na sua concentração natural, submetido a processo tecnológico adequado.

### 3.6.3.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-31 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Suco integral.

### 3.6.4 CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA ADOÇADO

#### 3.6.4.1 Características gerais

**3.6.4.1.1** O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal, classificado como fabricante.

**3.6.4.1.2** Entende-se por concentrado líquido para refresco adoçado o produto que contém suco, polpa ou extrato vegetal de sua origem e açúcar, ácido cítrico e aroma natural da fruta, adicionado de água potável; submetido a processo tecnológico que permita sua conservação à temperatura ambiente.

#### 3.6.4.2 Concentração

Somente serão adquiridas as bebidas que atendam aos seguintes requisitos de concentração/diluição:

FRUTA	DILUIÇÃO PREVISTA NA ROTULAGEM
LARANJA	1 (um) litro de produto concentrado acrescido de 6 (seis) litros de água potável, totalizando 7 (sete) litros de refresco pronto para consumo.
UVA	1 (um) litro de produto concentrado acrescido de 5 (cinco) litros de água potável, totalizando 6 (seis) litros de refresco pronto para o consumo.

Tab 12 – Diluição do concentrado líquido para refresco

### 3.6.4.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-32 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Concentrado líquido para refresco de fruta adoçado.

## 3.7 MARGARINAS E ÓLEOS

### 3.7.1 ÓLEO DE SOJA REFINADO

#### 3.7.1.1 Características gerais

**3.7.1.1.1** O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

**3.7.1.1.2** Entende-se por óleo de soja refinado o produto obtido de sementes de *Glycine max L.*, através de processo tecnológico adequado de extração e refino.

### **3.7.1.2 Padrão de Identidade e Qualidade**

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-33 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Óleo de soja refinado.

## **3.7.2 MARGARINA**

### **3.7.2.1 Características gerais**

**3.7.2.1.1** O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

**3.7.2.1.2** Entende-se por margarina o produto gorduroso em forma de emulsão estável plástica, do tipo água em óleo, composto por água, óleos ou gorduras de origem animal ou vegetal, com ingredientes opcionais; submetido a processo tecnológico adequado de cristalização e solidificação.

### **3.7.2.2 Padrão de Identidade e Qualidade**

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-34 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Margarina.

## **3.7.3 ÓLEO DE MILHO REFINADO**

### **3.7.3.1 Características gerais**

**3.7.3.1.1** O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

**3.7.3.1.2** Entende-se por óleo de milho refinado o produto obtido de sementes de *Zea mays L.*, através de processo tecnológico adequado de extração e refino.

### **3.7.3.2 Padrão de Identidade e Qualidade**

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-35 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Óleo de milho refinado.

## CAPÍTULO IV ALIMENTAÇÃO EM CAMPANHA

### 4.1 RAÇÃO OPERACIONAL

#### 4.1.1 CARACTERÍSTICAS GERAIS

TIPO DE RAÇÃO	DEFINIÇÃO
Ração Operacional de Adestramento (RA)	É o conjunto de alimentos e acessórios fornecidos a um militar com a finalidade de supri-lo durante um período de seis horas; será consumida como reserva individual, durante exercícios e instrução militar.
Ração Operacional de Combate (R2)	É o conjunto de alimentos e acessórios fornecidos a um militar com a finalidade de enfrentar situações diversas por um período de vinte e quatro horas, em situações que não permitam outra alternativa de alimentação.
Ração Operacional de Emergência (R3)	É o conjunto de alimentos e acessórios fornecidos a um militar com a finalidade de enfrentar situações diversas por um período de doze horas, em situações que não permitam outra alternativa de alimentação.

Tab 13 – Tipos de ração operacional

#### 4.1.2 ESPECIFICAÇÕES

##### 4.1.2.1 Composição

TIPO DE RAÇÃO	VALOR CALÓRICO TOTAL (mínimo)	COMPOSIÇÃO
Ração Operacional de Adestramento (RA)	1.000 kcal	01 refeição básica principal
Ração Operacional de Combate (R2)	3.300 kcal	desjejum, almoço, jantar e ceia
Ração Operacional de Emergência (R3)	1.800 kcal	desjejum/almoço ou jantar/ ceia

Tab 14 – Valor calórico e composição por tipo de ração

**4.1.2.1.1** Alimentos básicos: formam a base das refeições principais (almoço e jantar) e, tecnologicamente, são alimentos termoprocessados, prontos para consumo, esterilizados em embalagens laminadas flexíveis, de longa duração, sem necessidade de refrigeração.

**4.1.2.1.2** Itens complementares: destinam-se a atender o pleno suprimento nutricional sendo compostos por alimentos liofilizados/desidratados de fácil reconstituição, doces, biscoitos e/ou suplementos alimentares.

EB40-C-30.403

**4.1.2.1.3** Acessórios: destinam-se a propiciar condições adequadas de aquecimento e consumo dos itens alimentares.

#### **4.1.3** PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido nos seguintes Boletins Técnicos para cada tipo de Ração:

- a) BT30.404-01 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Ração Operacional de Adestramento;
- b) BT30.404-02 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Ração Operacional de Emergência; e
- c) BT30.404-03 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Ração Operacional de Combate.

## REFERÊNCIAS

BRASIL. Presidência da República. Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007. Institui a classificação de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico;

\_\_\_\_\_. Presidência da República. Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009. Dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas;

\_\_\_\_\_. Presidência da República. Decreto nº 8.446, de 6 de maio de 2015. Altera o Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007;

\_\_\_\_\_. Presidência da República. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Dispõe sobre o Regulamento da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal;

\_\_\_\_\_. Presidência da República. Decreto nº 10.419, de 7 de julho de 2020. Altera o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.

MINISTÉRIO DA DEFESA (Brasil). Portaria Normativa nº 13, de 23 de março de 2018. Aprova a Doutrina de Alimentação e Nutrição (MD42-M-05);

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (Brasil). Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos;

\_\_\_\_\_. Secretaria de Defesa Agropecuária. Portaria nº 210, de 10 de novembro de 1998. Regulamento Técnico da inspeção tecnológica e higiênico-sanitária de carnes de aves;

\_\_\_\_\_. Secretaria de Defesa Agropecuária. Portaria nº 74, de 7 de maio de 2019. Altera a Portaria nº 210, de 10 de novembro de 1998; e

\_\_\_\_\_. Instrução Normativa nº 23, de 25 de março de 2020. Regulamento Técnico do MERCOSUL sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de produtos vegetais.

**MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO LOGÍSTICO  
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO**  
Brasília, DF, 1º de novembro de 2020  
[www.exercito.gov.br](http://www.exercito.gov.br)



