



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO**

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

CHARQUE BOVINO

**4ª Edição
2026**



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO**

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

CHARQUE BOVINO

**4ª Edição
2026**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pág.
1 FINALIDADE.....	4
2 OBJETIVO.....	4
3 LEGISLAÇÃO.....	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO.....	4
5 VALIDADE.....	4
6 REQUISITOS DE ARMAZENAGEM.....	4
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.....	6
8 PADRONIZAÇÃO DO ARTIGO.....	7
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 charque bovino.

3.LEGISLAÇÃO

O charque bovino deve atender os requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
Portaria MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;
RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005
Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;
Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
IN MAPA nº 92, de 18 de setembro de 2020;
RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;
Portaria INMETRO/ ME nº 249- de 9 de junho de 2021;
RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022;
IN ANVISA nº 161, de 1 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;
RDC nº 778, de 1º de março de 2023;
Portaria MAPA nº 747, de 23 de dezembro de 2024; e
IN ANVISA nº 313, de 4 de setembro de 2024.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Temperatura ambiente.
Condições de recusa imediata	Produto proveniente do dianteiro ou sem vácuo.
Transporte	Veículo adequado ao transporte de alimento.

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. EMBALAGEM

6.1 As especificações dos tipos de materiais e capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército Brasileiro são as seguintes:

Embalagem primária	Plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo com etiqueta interna ou impressa. Capacidade: 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 com etiqueta adesiva. Capacidade: até 30 kg.

6.1.1 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 impressão na embalagem	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - denominação (nome) de venda; - lista de ingredientes; - identificação da origem; - denominação do corte; - nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento; - carimbo oficial de inspeção; - instruções sobre a conservação do produto; - identificação do lote; - prazo de validade; - indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----"; (1) e - instruções sobre o preparo e uso do produto.
--------------------	--------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Embalagem secundária	Etiqueta adesiva ou impressão na embalagem	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda; - denominação do corte; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - prazo de validade; - instruções sobre a conservação do produto; - indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----". (1)
----------------------	--------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

(1) Nos casos de equivalência do serviço de inspeção integrante do SISBI-Poa com o SIF, considerar os modelos de selo SISBI, conforme a Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024.

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	uniforme, sem amolecimento ou pegajoso ao tato, sem corpos estranhos, pelos e couro.
Cor	Coloração marrom avermelhada, uniforme, marmórea, sem manchas ou pontos escuros.
Consistência	homogênea, firme, compacta e uniforme.
Odor e sabor	Suave, agradável, característico e próprio.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho. O sal deve ser isento de substâncias estranhas à sua composição.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Teste de cocção	ausência de odores estranhos.
Formaldeído	negativo
Atividade de água(Aw)	$\leq 0,80$
Umidade	$\leq 50\%$
RMF (cinzas)	$\leq 23\%$
Cloreto de sódio	$\geq 12\%$

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

7.4.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 724, de 01 de julho de 2022 e IN ANVISA nº 161, de 01 de julho de 2022, com as respectivas alterações normativas.

	n	c	m	M
Salmonella/25g	5	0	Aus	-
Escherichia coli/g	5	2	<10	10 ²
Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10 ²	10 ³

n = número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente;

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

m = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável".

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

1. no caso de planos de amostragem de duas classes:

a) satisfatório com qualidade aceitável, quando o resultado observado em todas as unidades amostrais for ausência ou menor ou igual a m; ou

b) insatisfatório com qualidade inaceitável, quando o resultado observado em qualquer unidade amostral for presença ou maior que m.


2. no caso de planos de amostragem de três classes:

a) satisfatório com qualidade aceitável, quando o resultado observado em todas as unidades amostrais for menor ou igual a m;

b) satisfatório com qualidade intermediária, quando o número de unidades amostrais com resultados entre m e M for igual ou menor que c e nenhuma unidade amostral apresentar resultado maior que M; ou

c) insatisfatório com qualidade inaceitável: quando o número de unidades amostrais com resultados entre m e M for maior que c ou alguma unidade amostral apresentar resultado maior que M.

8. PADRONIZAÇÃO DO ARTIGO

Denominação de venda do produto será "charque" ou "carne salgada dessecada de bovino". Proveniente de carne bovina desossada, de corte traseiro, adicionado de sal e aditivos(2), submetido a processo de salga e dessecação, em forma de manta. Espessura da manta: 2 a 5 cm.	
Gordura de cobertura	Homogênea, com tonalidade que varia da branca à amarela, sem odor de ranço.

(2) Em atenção ao disposto no inciso II do art. 270 do Decreto nº 9.013, de 2017, e observada a legislação específica do órgão regulador da saúde, fica autorizado o uso de aditivos intencionais com as seguintes funções: acidulante, regulador de acidez e antioxidante.

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-06 (3ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 09 de fevereiro de 2026.

Gen Bda ERNESTO ISAACODETE DUTRA PEREIRA BATISTA LOPES
Chefe de Suprimento