



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

**BOLETIM TÉCNICO**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**AÇÚCAR**

**4ª Edição  
2026**



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

**BOLETIM TÉCNICO**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**AÇÚCAR**

**4ª Edição  
2026**

**ÍNDICE DE ASSUNTOS**

	<b>Pag</b>
1 FINALIDADE.....	4
2 OBJETIVO.....	4
3 LEGISLAÇÃO.....	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO.....	4
5 VALIDADE.....	4
6 REQUISITOS DE ARMAZENAGEM.....	5
6.1 EMBALAGEM.....	5
6.2 ROTULAGEM.....	5
7 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE.....	5
7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO.....	5
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO E MICROSCÓPICO.....	5
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO.....	7
7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO.....	7
8 CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO.....	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 açúcar.

**3. LEGISLAÇÃO**

O açúcar 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;  
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;  
IN MAPA nº 47, de 30 de agosto de 2018;  
IN MAPA nº 60, de 19 de novembro de 2019;  
IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;  
RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;  
Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;  
Portaria INMETRO nº 251, de 9 de junho de 2021;  
RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022;  
IN ANVISA nº 161, de 1 de julho 2022;  
RDC ANVISA nº 723, de 1 de julho 2022;  
RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho 2022;  
RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho 2022;  
RDC ANVISA nº 819, de 9 de outubro de 2023;  
RDC ANVISA nº 843, de 22 de fevereiro de 2024; e  
Decreto nº 12.709, de 31 de outubro de 2025.

**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 10 (dez) meses nas condições de conservação constantes 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 Brasileiro, 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: 1, 2 ou 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	Informações obrigatórias: <ul style="list-style-type: none"> <li>- denominação (nome) de venda;</li> <li>- lista de ingredientes;</li> <li>- conteúdo líquido;</li> <li>- identificação da origem;</li> <li>- identificação da classe e tipo;</li> <li>- nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento;</li> <li>- identificação do lote;</li> <li>- prazo de validade; e</li> <li>- informação nutricional.</li> </ul>
--------------------	--------------------------------	--

## 7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

### 7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	Sólido, sob a forma de microcristais soltos e secos.
Cor	Branca, característica do produto.
Odor e sabor	Doce, característico do produto.

### 7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO E MICROSCÓPICO

7.2.1 Os artigos devem cumprir os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022.

7.2.2 É considerada matéria estranha: qualquer material não constituinte do produto associado a condições ou práticas inadequadas na produção, manipulação, armazenamento ou distribuição.

7.2.2.1 São consideradas matérias estranhas macroscópicas, quando detectadas por observação direta (olho nu), podendo ser confirmada com auxílio de instrumentos ópticos.

7.2.2.2 São consideradas matérias estranhas microscópicas, quando detectadas com auxílio de instrumentos ópticos, com aumento mínimo de 30 vezes.

7.2.3 Matérias estranhas indicativas de riscos à saúde humana: matérias estranhas macroscópicas ou microscópicas capazes de veicular agentes patogênicos para os alimentos ou de causar danos ao consumidor, abrangendo:

OBSERVAÇÃO	PADRÃO
Aspecto generalizado de deterioração ou fermentação.	Ausência
Insetos (baratas, formigas, moscas) vivos ou mortos, inteiros ou em partes.	
Roedores: rato, ratazana e camundongo, inteiros ou em partes.	
Outros animais: morcego e pombo, inteiros ou em partes.	
Excrementos de animais.	
Parasitas: helmintos e protozoários, em qualquer fase de desenvolvimento, associados a agravos a saúde humana.	
Objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, iguais ou maiores que 7 mm na maior dimensão, que podem causar lesões ao consumidor, como fragmentos de osso ou de metal, lasca de madeira e plástico rígido.	
Objetos rígidos, com diâmetros iguais ou maiores que 2 mm na maior dimensão, que podem causar lesões ao consumidor, como pedra, metal, dentes, caroço inteiro ou fragmentado.	
Fragmentos de vidro de qualquer tamanho ou formato.	
Filmes plásticos que possam causar danos à saúde do consumidor.	

7.2.4 Matérias estranhas indicativas de falhas das Boas Práticas de Fabricação: matérias estranhas macroscópicas ou microscópicas, abrangendo:

OBSERVAÇÃO	PADRÃO
Artrópodes considerados próprios da cultura e do armazenamento, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, exúvias, teias e excrementos, exceto os previstos como indicativos de risco.	Ausência
Partes indesejáveis da matéria-prima não contemplada em normas específicas, exceto os previstos como indicativos de risco.	

Pelos humanos e de outros animais, exceto os previstos como indicativos de risco.	
Areia, terra e outras partículas macroscópicas, exceto as previstas como indicativos de risco.	
Fungos filamentosos e leveduriformes.	
Partes indesejáveis ou impurezas: partes de vegetais ou de animais que interferem na qualidade do produto, como cascas, pedúnculos, pecíolos, cartilagens, aponevroses, ossos, penas e pelos animais e partículas carbonizadas do alimento advindas ou não removidas pelo processamento.	
Contaminações incidentais com animais vertebrados ou invertebrados não citados acima, ou com outros materiais não relacionados ao processo produtivo.	

### 7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO	
	CRISTAL	REFINADO
Umidade (%)	≤ 0,10	≤ 0,30
Cinzas condutimétricas (%)	≤ 0,10	≤ 0,20
Pontos pretos(nº/100g)	≤ 20	≤ 5
Partículas Magnetizáveis(mg/kg)	≤ 15	≤ 5
Polarização (ºZ)	≥ 99,5	≥ 99,0
Cinzas insolúveis em ácido (%)	≤ 1,5	

### 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.

	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
Bolores e leveduras/g	5	2	<10	10 <sup>2</sup>

**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";

**M** = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" 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. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

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

GRUPO	CLASSE	TIPO
I	BRANCO	CRISTAL
		REFINADO AMORFO ou REFINADO

## 9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-19 (3ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 19 de fevereiro de 2026.

**Gen Bda ERNESTO ISAACODETE DUTRA PEREIRA BATISTA LOPES**  
**Chefe de Suprimento**