



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

**BOLETIM TÉCNICO**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**MARGARINA**

**4ª Edição  
2024**



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

**BOLETIM TÉCNICO**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**MARGARINA**

**4ª Edição  
2024**

**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
7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO.....	6
8 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	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 margarina.

## 3. LEGISLAÇÃO

A margarina deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;  
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;  
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;  
 IN MAPA nº 66, de 10 de dezembro de 2019;  
 IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;  
 RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;  
 Decreto nº 10.468, de 18 de agosto 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 de 2022;  
 RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;  
 RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022;  
 RDC ANVISA nº 778, de 1 de março de 2023.

## 4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Temperatura ambiente ou sob refrigeração conforme rotulagem (igual ou inferior a 10°C).
Condições de recusa imediata	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Teor de lipídios informado na rotulagem inferior ao padrão estabelecido;</li> <li>- Quebra da emulsão do produto, propiciando a exsudação ou a separação do produto em fases; ou</li> <li>- Temperatura superior ao constante na rotulagem.</li> </ul>
Transporte	Veículo adequado para o transporte de alimentos.

## 5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 7 (sete) meses para embalagem primária igual ou superior a 3 quilos e validade vigente de 4 (quatro) meses para embalagem primária igual ou inferior a 1 quilo, 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	Pote ou balde plástico hermeticamente fechado, resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada durante todo período de validade. Capacidade: pote de 500 g ou 1 kg ou balde de 3, 14,5 ou 15 kg.
Embalagem secundária	Caixa de papelão resistente, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e que lhe confirmem uma proteção apropriada durante todo período de validade. Capacidade: 6 kg para pote e 18 kg para balde de 3 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

Primária	Impressa na embalagem primária	Informações obrigatórias: - denominação (nome) de venda; - classificação do produto; - lista de ingredientes; - identificação da origem; - nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento; - instruções sobre a conservação do produto; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - prazo de validade; - teor de gordura (%).
Secundária	Impressa na embalagem secundária	Informações obrigatórias: - denominação (nome) de venda; - identificação da origem; - instruções sobre a conservação do produto; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - prazo de validade.

## 7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

### 7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	Normal ou característico e sem quebra de emulsão.
Cor	Amarela ou branco amarelada, homogênea normal.
Odor e sabor	Característicos do produto. Livre de notas oxidadas, desagradáveis ao paladar.

### 7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer matéria estranha ao produto.

### 7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Lipídios totais	≥ 70 %

### 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>
<b>Enterobacteriaceae/g</b>	5	2	10	$10^2$
Bolores e leveduras/g	5	2	$5 \times 10^2$	$10^3$
<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-

**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.

## 9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-34 (3ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 14 de novembro de 2024.

**Gen Bda RENATO CALDEIRA IGREJA**  
Chefe de Suprimento