

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO COM PELE CONGELADO

1ª Edição
2026



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO COM PELE CONGELADO

1ª Edição
2026

ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pag
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	7
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO	7
7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO	7
8 PADRONIZAÇÃO DO ARTIGO	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 filé de coxa e sobrecoxa de frango com pele congelado.

3. LEGISLAÇÃO

O filé de coxa e sobrecoxa de frango com pele congelado deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
Portaria MAA nº 210, de 10 de novembro de 1998;
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;
IN MAPA nº 30, de 12 de agosto de 2014;
Portaria MAPA nº 74, de 7 de maio de 2019;
Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;
Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;
Portaria MAPA nº 240, de 23 de julho de 2021;
RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022
Decreto nº 11.034, de 5 de abril de 2022;
Portaria MAPA nº 449, de 15 de junho de 2022;
IN ANVISA nº 161, de 01 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 724, de 01 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 727, de 01 de julho de 2022;
Portaria SDA nº 744, de 25 de janeiro de 2023;
Portaria SDA/MAPA nº 1.021, de 22 de fevereiro de 2024;
Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024;
Portaria INMETRO nº 262, de 9 de julho de 2024;
IN ANVISA nº 313, de 4 de setembro de 2024;
Portaria MAPA nº 747, de 23 de dezembro de 2024; E
Portaria SDA/MAPA nº 1.617, de 24 de abril de 2026.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a - 12ºC (tolerância de +2ºC) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	Sinais de descongelamento e/ou recongelamento.

Transporte	Veículo isotérmico com gerador de frio.

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 9 (nove) 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	Saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente ou conjuntamente. Capacidade: até 5 kg.
Embalagem secundária	Caixa de papelão envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: até 20 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	Etiqueta adesiva ou impressão na embalagem.	Informações obrigatórias: - denominação (nome) de venda; - lista de ingredientes; - identificação da origem; - denominação (nome) de venda; - 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.

6.2.1 Os produtos pré-embalados cárneos que, por sua natureza, não puderem ter sua quantidade líquida padronizada, deverão ter informados em seu rótulo o peso da embalagem utilizada no produto em comercialização.

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	Uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, sem manchas escuras e sem evidências de processo

	inflamatório, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular e sem acúmulo de placas de gelo entre as peças.
Cor	Amarelo-avermelhado ao amarelo-esbranquiçado.
Consistência	Firme, macia e ligeiramente úmida.
Odor e sabor	Suave, agradável, característico e próprio.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Teste de cocção	Ausência de odores impróprios ou alterados.
pH	5,3 a 6,4 no extrato aquoso.
Reação de Éber para gás sulfídrico	Negativa.

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, IN ANVISA nº 161, de 01 de julho de 2022, IN ANVISA nº 313, de 4 de setembro de 2024 e respectivas alterações normativas.

	n	**c**	**m**	**M**
Salmonella enteritidis/25g	5	0	Aus	-
Salmonella typhimurium/25g	5	0	Aus	-
Escherichia coli*/g*	5	3	$5x10^2$	$5x10^3$

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";

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. PADRONIZAÇÃO DO ARTIGO

ESPÉCIE: - frango (*Gallus gallus domesticus*)	
APRESENTAÇÃO: - o filé de coxa e sobrecoxa com pele congelado é composto pela união da carne da coxa (parte inferior) e da sobrecoxa (parte superior), sem a presença de ossos.	
BASE ÓSSEA: - tibiotarso, fíbula e fêmur (sem o dorso).	
COMPONENTES MUSCULARES: - correspondentes à base óssea; - com presença de pele sobre a massa muscular.	

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT Está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 27 de julho de 2026.

gov.br
Documento assinado digitalmente
ERNESTO ISAACODETTE DUTRA PEREIRA BATIS
Data: 30/07/2026 17:05:05-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Gen Bda ERNESTO ISAACODETE DUTRA PEREIRA BATISTA LOPES
Chefe de Suprimento