

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

# BOLETIM TÉCNICO

# ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

# CARNE SUÍNA DESOSSADA CONGELADA

**4ª Edição**
**2024**



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

# BOLETIM TÉCNICO

# ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

# CARNE SUÍNA DESOSSADA CONGELADA

**4ª Edição**
**2024**

## 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..... 6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO..... 6
7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO..... 7
8 PADRONIZAÇÃO DOS CORTES..... 7
8.1 LOMBO..... 7
8.2 PERNIL..... 8
9 DISPOSIÇÕES FINAIS..... 9

## 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 carne suína desossada congelada.

## 3.LEGISLAÇÃO

A carne suína desossada congelada 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;
IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
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;
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;
Portaria SDA nº 744, de 25 de janeiro de 2023;
RDC ANVISA nº 778, de 1 de março 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.

## 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 | Peça embalada individualmente em plástico atóxico, transparente e com boa resistência mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto. |
| 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 em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva.<br>Capacidade: de 10 a 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 | Etiqueta adesiva ou impressão na embalagem. | Informações obrigatórias:<br>- denominação (nome) de venda;<br>- lista de ingredientes;<br>- identificação da origem;<br>- denominação do corte;<br>- nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento;<br>- carimbo oficial de inspeção;<br>- instruções sobre a conservação do produto;<br>- identificação do lote;<br>- prazo de validade;<br>- indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----"; (1) e<br>- instruções sobre o preparo e uso do produto. |

| | | |
|---|---|---|
| Embalagem secundária | Etiqueta adesiva ou impressão na embalagem. | Informações obrigatórias:<br>- identificação da origem;<br>- denominação de venda;<br>- denominação do corte;<br>- identificação do lote;<br>- conteúdo líquido;<br>- prazo de validade;<br>- instruções sobre a conservação do produto;<br>- 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 ou claras 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 | Vermelho-róseo. |
| Consistência | Firme, compacta, elástica 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 odor de ranço ou metálico. |
| pH | 5,3 a 6,4 no extrato aquoso |
| Reação de Éber para gás sulfídrico | Negativo |
| Reação de Éber para amônia | Negativo |
| Reação de Kreis | Negativo |
| Pesquisa de formaldeído | Negativo |

## 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 | 1 | 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:

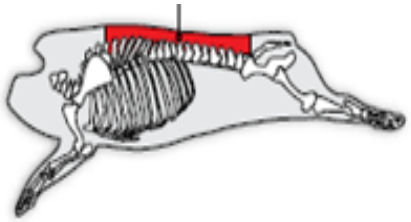
a) satisfatório com qualidade aceitável, quando o resultado observado em todas as unidades amostrais for menor ou igual a m;

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

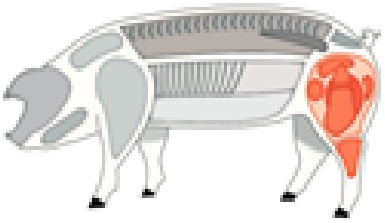
c) insatisfatório com qualidade inaceitável: quando o número de unidades amostrais com resultados entre m e M for maior que c ou alguma unidade amostral apresentar resultado maior que M.

## 8. PADRONIZAÇÃO DOS CORTES

## 8.1 LOMBO

| | |
|---|---|
| TIPIFICAÇÃO DO CORTE<br>Considera-se “lombo”, o corte constituído das massas musculares que formam o dorso da meia carcaça, de forma cilíndrica e equivale ao contrafilé, sem ossos e sem pele. |  |
| BASE ÓSSEA:<br>Dez últimas vértebras torácicas, porção dorsal das costelas correspondentes e vértebras lombares. | |
| COMPONENTES MUSCULARES<br>Longo dorsal, íliocostais, espinhais dorsais, multífidos, intercostais, serrato dorsal caudal e intertransversos lombares. |  |
| GORDURA DE COBERTURA<br>Deve apresentar coloração quase branca, sem a presença de pontos hemorrágicos. | ≤ 5% do peso da peça. |

## 8.2 PERNIL

| | |
|---|---|
| TIPIFICAÇÃO DO CORTE<br>Considera-se “pernil”, o corte constituído das massas musculares e bases ósseas que compõem a região sacrococcígea, pélvica e membro posterior, sem ossos e sem pele. |  |
| BASE ÓSSEA:<br>Ísquio, íleo, púbis, sacro, duas primeiras vértebras coccígeas, fêmur, tíbia, fíbula, tuberosidade calcânea (tarso) e patela. | |
| COMPONENTES MUSCULARES:<br>Tensor da fáscia lata, glúteo médio, profundo e acessório, bíceps femoral, sartório, grácilis, pectíneo, adutor femoral, semimembranoso, gêmeos, obturadores, quadrado femoral, semitendinoso, gastrocnêmio, flexor digital superficial, reto femoral, vasto lateral, medial, intermédio, extensor digital, fibular longo, fibular terceiro, extensor digital longo e poplíteo. |  |
| GORDURA DE COBERTURA<br>Deve apresentar coloração quase branca, sem a presença de pontos hemorrágicos. | ≤ 6% do peso da peça. |

## 9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-14 (3ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 19 de setembro de 2024.

RENATO CALDEIRA IGREJA:00761817743

Assinado digitalmente por RENATO CALDEIRA IGREJA:00761817743
DN: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=Autoridade Certificadora de Defesa, OU=03277610000125, OU=Presencial, OU=Certificado PF A3, CN=RENATO CALDEIRA IGREJA:00761817743
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização: sua localização de assinatura aqui
Data: 2024-09-23 17:50:40
Foxit Reader Versão: 10.0.1

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