



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

**BOLETIM TÉCNICO**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**ARROZ BENEFICIADO**

**3ª Edição  
2024**



**MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO LOGÍSTICO  
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO**

**BOLETIM TÉCNICO**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**ARROZ BENEFICIADO**

**3ª 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.....	5
7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO.....	6
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO.....	6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO.....	6
8 CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO.....	6
9 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	6
10 ANEXO –TESTE DE COCÇÃO DO ARROZ.....	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 Arroz beneficiado.

## 3. LEGISLAÇÃO

O arroz beneficiado 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 9.972, de 25 de maio de 2000;  
 Instrução Normativa SARC nº 6, de 16 de maio de 2001.  
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;  
 Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007;  
 IN MAPA nº 06, de 16 de fevereiro de 2009;  
 Portaria MAPA nº 381, de 28 de maio de 2009;  
 IN MAPA nº 2, de 6 de fevereiro de 2012;  
 IN MAPA nº 8, de 22 de abril de 2014;  
 IN MAPA nº 9, de 21 de maio de 2019;  
 IN MAPA nº 49, de 23 de outubro de 2019;  
 IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;  
 RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;  
 Portaria/SDA nº 487, de 22 de dezembro de 2021;  
 Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;  
 Decreto nº 11.130, de 11 de julho de 2022;  
 RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;  
 RDC ANVISA nº 722, de 1 de julho de 2022;  
 Portaria INMETRO nº 93, de 21 de março de 2022;

## 4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Temperatura ambiente.
Condições de recusa imediata	Ausência de certificado de classificação merceológica. Classificação do produto na rotulagem divergente do produto contratado. Presença de larvas e/ou insetos vivos.
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: - denominação (nome) de venda; - lista de ingredientes; - conteúdo líquido; - identificação da origem; - identificação do grupo, subgrupo, classe e tipo; - nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento; - identificação do lote; - prazo de validade; - informação nutricional.
--------------------	---------------------------------	--

## 7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

**7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO**

Aspecto	Grãos fisiologicamente maduros, são e secos.
Cor	De acordo com o processo de beneficiamento.
Odor e sabor	Característico do produto.

**7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO**

Não deve apresentar fermentação, mofo ou qualquer substância nociva à saúde; sementes tratadas, sementes tóxicas, insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados.

**7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO**

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Umidade	≤14,0 %
Teste de cocção(1)	100% (cem por cento) dos grãos cozidos.
Características sensoriais	Grãos com hilo central macio e textura solta.

(1) ANEXO

**8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO**

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

GRUPO	SUBGRUPO	CLASSE	TIPO
BENEFICIADO	POLIDO	LONGO FINO	I
	PARBOILIZADO POLIDO	LONGO FINO	I
	PARBOILIZADO INTEGRAL	LONGO FINO	I

**9. DISPOSIÇÕES FINAIS**

Este BT revoga o BT30.404-20 (2ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 08 de outubro de 2024.

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

## ANEXO

### **TESTE DE COCÇÃO DO ARROZ**

#### **1. Aplicação**

Arroz beneficiado.

#### **2. Tempo de cocção**

Tempo mínimo em que 100% (cem por cento) dos grãos da amostra, submetidos ao teste de cocção estejam cozidos. Depende da variedade e do tipo de beneficiamento do arroz.

#### **3. Material Básico**

- 3.1 Balança.
- 3.2 Fonte de calor. Chapa de aquecimento para 300° C.
- 3.3 Béquer de 250 ml.
- 3.4 Proveta graduada de 100 ml.
- 3.5 Proveta graduada de 5 ml.
- 3.6 Vidro de relógio
- 3.7 Cronômetro.

#### **4. Procedimento**

- 4.1 Pesar 40 g (quarenta gramas) da amostra em um béquer de 250 ml.
- 4.2 Medir 100 ml de água destilada, em proveta.
- 4.3 Adicionar a água destilada ao béquer com a amostra.
- 4.4 Medir 2 ml de óleo de soja, em proveta.
- 4.5 Adicionar o óleo de soja à amostra.
- 4.6 Tampar parcialmente o béquer com vidro de relógio.
- 4.7 Aquecer em chapa de aquecimento a 300° C, até a não constatação de água residual.
- 4.8 Observar e avaliar as características sensoriais do arroz.

#### **5. Resultado**

5.1 Grãos cozidos: são considerados cozidos aqueles que apresentarem o hilo central macio e a textura solta.

5.2 Grãos não-cozidos: são considerados não-cozidos aqueles que não apresentarem o hilo central macio e a textura solta.

5.3 Cocção adequada: quando, 100% (cem por cento) dos grãos examinados apresentam-se cozidos.

5.4 Cocção inadequada: quando menos de 100% (cem por cento) dos grãos examinados não se apresentam cozidos.

#### **6. Conclusão do Teste**

6.1 Aprovado, se o produto apresenta cocção adequada.

6.2 Reprovado, se o produto apresenta cocção inadequada.