ANÁLISE DE AMOSTRAS DE PRODUTOS CRÍTICOS EM LICITAÇÕES

PRODUTO: Chá de camomila – Caixa com 10 sachês

MARCA: NEILAR

FORNECEDOR: Hercílio Correa

SOLICITAÇÃO: CC 69/2022 - HSC - Item 84

DATA DA ANÁLISE: 21/12/2022

RESPONSÁVEL PELA AMOSTRA: Beatriz Santana de Oliveira

DATA DE FABRICAÇÃO: Não há.

LOTE: 22249

DATA DE VALIDADE: SET/2024

AMOSTRA SEM MANIPULAÇÃO

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	X		
ODOR	X		
GOSTO	X		
TEXTURA	X		
PARECER TÉCNICO:	(X) aprovado ( ) reprovado		
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Características sem manipulação apropriadas.		

AMOSTRA COM MANIPULAÇÃO

MANIPULAÇÃO APLICADA: Chá por infusão

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	X		
ODOR	X		
GOSTO	X		
TEXTURA	X		
% DE PERDA ESPERADO:	NA		
PARECER TÉCNICO:	(X) aprovado ( ) reprovado		
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Características com manipulação apropriadas.		

REGISTROS FOTOGRÁFICOS DA ANÁLISE DA AMOSTRA







PARÂMETROS PARA ANÁLISE

1. **Cor** – A cor de um alimento pode ser percebida pelo seu tom, intensidade e brilho. A alteração de qualquer uma destas propriedades, seja interna ou externamente, pode indicar mudanças da qualidade do produto. Por isso é necessária a verificação e comparação destes fatores com os resultados esperados.
2. **Odor** – Substâncias que evaporam facilmente presentes do alimento, são percebidas pelo nosso olfato, podendo indicar alterações no produto. Após colocar o alimento na boca, pode ser percebido o seu aroma, que compõe o sabor do alimento.
3. **Gosto** – O gosto do alimento é a identificação das características primárias, como doce, amargo, ácido, etc. Tais características são percebidas por nossa boca, estando relacionadas com nosso paladar. A presença do sabor “rançoso”, a intensidade e duração do sabor doce do alimento, por exemplo, devem ser avaliados durante os testes a serem realizados.
4. **Textura** – Esta propriedade do alimento é percebida quando ele é mordido, cortado ou pressionado. É por meio dela que podemos perceber a crocância, maciez, granulosidade, elasticidade entre outras características do alimento em **questão.**

ANÁLISE DE AMOSTRAS DE PRODUTOS CRÍTICOS EM LICITAÇÕES

PRODUTO: Chá de Boldo – Caixa com 10 sachês

MARCA: NEILAR

FORNECEDOR: Hercílio Correa

SOLICITAÇÃO: CC 69/2022 - HSC - Item 83

DATA DA ANÁLISE: 21/12/2022

RESPONSÁVEL PELA AMOSTRA: Beatriz Santana de Oliveira

DATA DE FABRICAÇÃO: Não há.

LOTE: 21259

DATA DE VALIDADE: SET/2023

AMOSTRA SEM MANIPULAÇÃO

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	X		
ODOR	X		
GOSTO	X		
TEXTURA	X		
PARECER TÉCNICO:	(X) aprovado ( ) reprovado		
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Características sem manipulação apropriadas.		

AMOSTRA COM MANIPULAÇÃO

MANIPULAÇÃO APLICADA: Chá por infusão

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	X		
ODOR	X		
GOSTO	X		
TEXTURA	X		
% DE PERDA ESPERADO:	NA		
PARECER TÉCNICO:	(X) aprovado ( ) reprovado		
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Características com manipulação apropriadas.		

REGISTROS FOTOGRÁFICOS DA ANÁLISE DA AMOSTRA







PARÂMETROS PARA ANÁLISE

1. **Cor** – A cor de um alimento pode ser percebida pelo seu tom, intensidade e brilho. A alteração de qualquer uma destas propriedades, seja interna ou externamente, pode indicar mudanças da qualidade do produto. Por isso é necessária a verificação e comparação destes fatores com os resultados esperados.
2. **Odor** – Substâncias que evaporam facilmente presentes do alimento, são percebidas pelo nosso olfato, podendo indicar alterações no produto. Após colocar o alimento na boca, pode ser percebido o seu aroma, que compõe o sabor do alimento.
3. **Gosto** – O gosto do alimento é a identificação das características primárias, como doce, amargo, ácido, etc. Tais características são percebidas por nossa boca, estando relacionadas com nosso paladar. A presença do sabor “rançoso”, a intensidade e duração do sabor doce do alimento, por exemplo, devem ser avaliados durante os testes a serem realizados.
4. **Textura** – Esta propriedade do alimento é percebida quando ele é mordido, cortado ou pressionado. É por meio dela que podemos perceber a crocância, maciez, granulosidade, elasticidade entre outras características do alimento em **questão.**

ANÁLISE DE AMOSTRAS DE PRODUTOS CRÍTICOS EM LICITAÇÕES

PRODUTO: Chá de Erva-Doce – Caixa com 10 sachês

MARCA: NEILAR

FORNECEDOR: Hercílio Correa

SOLICITAÇÃO: CC 69/2022 - HSC - Item 86

DATA DA ANÁLISE: 21/12/2022

RESPONSÁVEL PELA AMOSTRA: Beatriz Santana de Oliveira

DATA DE FABRICAÇÃO: Não há.

LOTE: 22166

DATA DE VALIDADE: JUN/2024

AMOSTRA SEM MANIPULAÇÃO

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	X		
ODOR	X		
GOSTO	X		
TEXTURA	X		
PARECER TÉCNICO:	(X) aprovado ( ) reprovado		
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Características sem manipulação apropriadas.		

AMOSTRA COM MANIPULAÇÃO

MANIPULAÇÃO APLICADA: Chá por infusão

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	X		
ODOR	X		
GOSTO	X		
TEXTURA	X		
% DE PERDA ESPERADO:	NA		
PARECER TÉCNICO:	(X) aprovado ( ) reprovado		
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Características com manipulação apropriadas.		

REGISTROS FOTOGRÁFICOS DA ANÁLISE DA AMOSTRA







PARÂMETROS PARA ANÁLISE

1. **Cor** – A cor de um alimento pode ser percebida pelo seu tom, intensidade e brilho. A alteração de qualquer uma destas propriedades, seja interna ou externamente, pode indicar mudanças da qualidade do produto. Por isso é necessária a verificação e comparação destes fatores com os resultados esperados.
2. **Odor** – Substâncias que evaporam facilmente presentes do alimento, são percebidas pelo nosso olfato, podendo indicar alterações no produto. Após colocar o alimento na boca, pode ser percebido o seu aroma, que compõe o sabor do alimento.
3. **Gosto** – O gosto do alimento é a identificação das características primárias, como doce, amargo, ácido, etc. Tais características são percebidas por nossa boca, estando relacionadas com nosso paladar. A presença do sabor “rançoso”, a intensidade e duração do sabor doce do alimento, por exemplo, devem ser avaliados durante os testes a serem realizados.
4. **Textura** – Esta propriedade do alimento é percebida quando ele é mordido, cortado ou pressionado. É por meio dela que podemos perceber a crocância, maciez, granulosidade, elasticidade entre outras características do alimento em **questão.**

ANÁLISE DE AMOSTRAS DE PRODUTOS CRÍTICOS EM LICITAÇÕES

PRODUTO: Chá Preto – Caixa com 10 sachês

MARCA: NEILAR

FORNECEDOR: Hercílio Correa

SOLICITAÇÃO: CC 69/2022 - HSC - Item 89

DATA DA ANÁLISE: 21/12/2022

RESPONSÁVEL PELA AMOSTRA: Beatriz Santana de Oliveira

DATA DE FABRICAÇÃO: Não há.

LOTE: 21230

DATA DE VALIDADE: AGO/2023

AMOSTRA SEM MANIPULAÇÃO

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	X		
ODOR	X		
GOSTO	X		
TEXTURA	X		
PARECER TÉCNICO:	(X) aprovado ( ) reprovado		
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Características sem manipulação apropriadas.		

AMOSTRA COM MANIPULAÇÃO

MANIPULAÇÃO APLICADA: Chá por infusão

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	X		
ODOR	X		
GOSTO	X		
TEXTURA	X		
% DE PERDA ESPERADO:	NA		
PARECER TÉCNICO:	(X) aprovado ( ) reprovado		
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Características com manipulação apropriadas.		

REGISTROS FOTOGRÁFICOS DA ANÁLISE DA AMOSTRA







PARÂMETROS PARA ANÁLISE

1. **Cor** – A cor de um alimento pode ser percebida pelo seu tom, intensidade e brilho. A alteração de qualquer uma destas propriedades, seja interna ou externamente, pode indicar mudanças da qualidade do produto. Por isso é necessária a verificação e comparação destes fatores com os resultados esperados.
2. **Odor** – Substâncias que evaporam facilmente presentes do alimento, são percebidas pelo nosso olfato, podendo indicar alterações no produto. Após colocar o alimento na boca, pode ser percebido o seu aroma, que compõe o sabor do alimento.
3. **Gosto** – O gosto do alimento é a identificação das características primárias, como doce, amargo, ácido, etc. Tais características são percebidas por nossa boca, estando relacionadas com nosso paladar. A presença do sabor “rançoso”, a intensidade e duração do sabor doce do alimento, por exemplo, devem ser avaliados durante os testes a serem realizados.
4. **Textura** – Esta propriedade do alimento é percebida quando ele é mordido, cortado ou pressionado. É por meio dela que podemos perceber a crocância, maciez, granulosidade, elasticidade entre outras características do alimento em **questão.**

ANÁLISE DE AMOSTRAS DE PRODUTOS CRÍTICOS EM LICITAÇÕES

PRODUTO: Farinha de trigo integral - 1 kg

MARCA: ROSEFLOR*

FORNECEDOR: Barra Comércio e Distribuição de Alimentos Eireli - ME

SOLICITAÇÃO: CC 69/2022 - HSC - Item 62

DATA DA ANÁLISE: 29/12/2022

RESPONSÁVEL PELA AMOSTRA: Beatriz Santana de Oliveira

DATA DE FABRICAÇÃO: Não há.

LOTE: 101022 1710 A

DATA DE VALIDADE: 15/04/2023 10:31

AMOSTRA SEM MANIPULAÇÃO

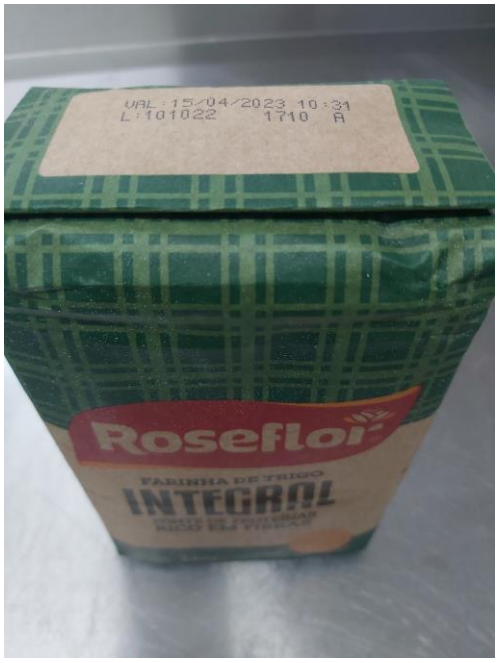
	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	X		
ODOR	X		
GOSTO	X		
TEXTURA	X		
PARECER TÉCNICO:	(X) aprovado ( ) reprovado		
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Características sem manipulação apropriadas.		

AMOSTRA COM MANIPULAÇÃO

MANIPULAÇÃO APLICADA: Pão caseiro integral e bolo integral de banana e canela

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	X		
ODOR	X		
GOSTO	X		
TEXTURA	X		
% DE PERDA ESPERADO:	NA		
PARECER TÉCNICO:	(X) aprovado ( ) reprovado		
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Características com manipulação apropriadas.		

REGISTROS FOTOGRÁFICOS DA ANÁLISE DA AMOSTRA









PARÂMETROS PARA ANÁLISE

1. **Cor** – A cor de um alimento pode ser percebida pelo seu tom, intensidade e brilho. A alteração de qualquer uma destas propriedades, seja interna ou externamente, pode indicar mudanças da qualidade do produto. Por isso é necessária a verificação e comparação destes fatores com os resultados esperados.
2. **Odor** – Substâncias que evaporam facilmente presentes do alimento, são percebidas pelo nosso olfato, podendo indicar alterações no produto. Após colocar o alimento na boca, pode ser percebido o seu aroma, que compõe o sabor do alimento.
3. **Gosto** – O gosto do alimento é a identificação das características primárias, como doce, amargo, ácido, etc. Tais características são percebidas por nossa boca, estando relacionadas com nosso paladar. A presença do sabor “rançoso”, a intensidade e duração do sabor doce do alimento, por exemplo, devem ser avaliados durante os testes a serem realizados.
4. **Textura** – Esta propriedade do alimento é percebida quando ele é mordido, cortado ou pressionado. É por meio dela que podemos perceber a crocância, maciez, granulosidade, elasticidade entre outras características do alimento em **questão.**

ANÁLISE DE AMOSTRAS DE PRODUTOS CRÍTICOS EM LICITAÇÕES

PRODUTO: Farinha de trigo tipo 1 – branca – 5 kg

MARCA: ROSESOL

FORNECEDOR: Barra Comércio e Distribuição de Alimentos Eireli - ME

SOLICITAÇÃO: CC 69/2022 - HSC - Item 63

DATA DA ANÁLISE: 29/12/2022

RESPONSÁVEL PELA AMOSTRA: Beatriz Santana de Oliveira

DATA DE FABRICAÇÃO: Não há.

LOTE: 101122 0811 3 A

DATA DE VALIDADE: 07/05/23 04:36

AMOSTRA SEM MANIPULAÇÃO

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	X		
ODOR	X		
GOSTO	X		
TEXTURA	X		
PARECER TÉCNICO:	(X) aprovado ( ) reprovado		
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Características sem manipulação apropriadas.		

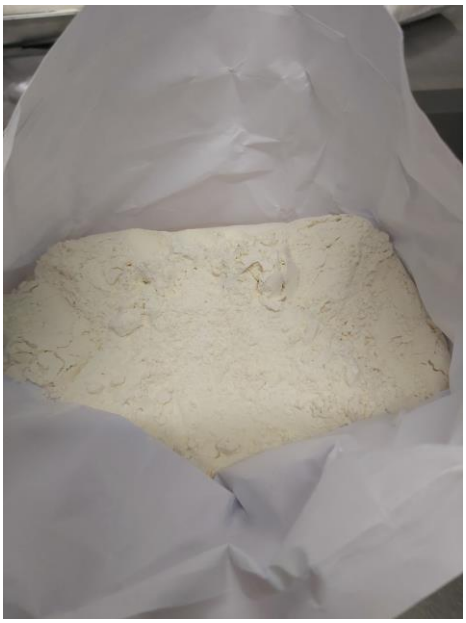
AMOSTRA COM MANIPULAÇÃO

MANIPULAÇÃO APLICADA: Pão caseiro e bolo de chocolate

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	X		
ODOR	X		
GOSTO	X		
TEXTURA	X		
% DE PERDA ESPERADO:	NA		
PARECER TÉCNICO:	(X) aprovado ( ) reprovado		
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Características com manipulação apropriadas.		

REGISTROS FOTOGRÁFICOS DA ANÁLISE DA AMOSTRA









PARÂMETROS PARA ANÁLISE

1. **Cor** – A cor de um alimento pode ser percebida pelo seu tom, intensidade e brilho. A alteração de qualquer uma destas propriedades, seja interna ou externamente, pode indicar mudanças da qualidade do produto. Por isso é necessária a verificação e comparação destes fatores com os resultados esperados.
2. **Odor** – Substâncias que evaporam facilmente presentes do alimento, são percebidas pelo nosso olfato, podendo indicar alterações no produto. Após colocar o alimento na boca, pode ser percebido o seu aroma, que compõe o sabor do alimento.
3. **Gosto** – O gosto do alimento é a identificação das características primárias, como doce, amargo, ácido, etc. Tais características são percebidas por nossa boca, estando relacionadas com nosso paladar. A presença do sabor “rançoso”, a intensidade e duração do sabor doce do alimento, por exemplo, devem ser avaliados durante os testes a serem realizados.
4. **Textura** – Esta propriedade do alimento é percebida quando ele é mordido, cortado ou pressionado. É por meio dela que podemos perceber a crocância, maciez, granulosidade, elasticidade entre outras características do alimento em **questão.**