GUIA DE ORIENTAÇÕES PARA ANÁLISE DE PERCENTUAL DE PERDA DE PESO NO DESGLACIAMENTO DE PESCADOS

PROCEDIMENTO

Identificar o produto:

Produto: Filé de Tilápia

Marca: Borgert

Fornecedor: Dialta

Data da análise: 26/12/2022

Local da análise: Sesc Araranguá

Analisado por: Luana Pezente

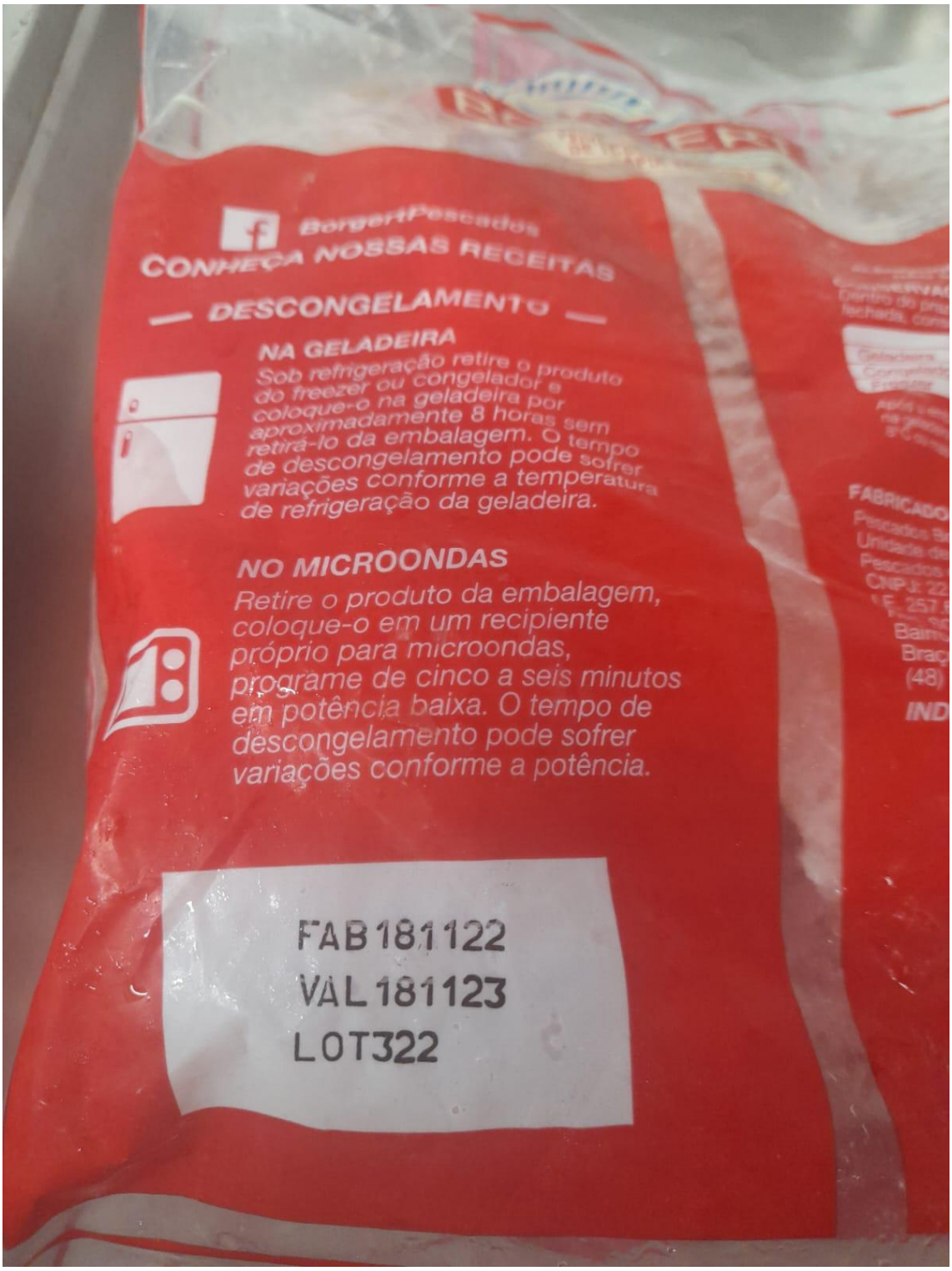
Metodologia utilizada na análise: Portaria Inmetro 250/2021

Resultado da análise: Reprovado

1. ***Identificar individualmente (numerar, posicionar ou outro método) as embalagens, verificando se todas estão em perfeitas condições para o exame.***

   No dia 26/12/2022, foi recebida amostra para análise do Filé de Tilápia, o mesmo estava em sua original embalagem de 1 kg.
   O produto chegou aqui já em processo de resfriamento, como consta as imagens.
   No termômetro verificou se -1,6ºC (inconformidade, visto que ideal é de no mínimo -6ºC.
   E ao pesar constatamos o peso de 700g, divergente ao peso distinto na embalagem.
   Mesmo assim, seguimos com as avaliações; Utilizando embalagens de amostragem, foi porcionado em 6 embalagens enumeradas; tal como fotos.


BORGERT
pescados
PEIXE CONGELADO FILÉ
DE TILÁPIA SEM PELE
Peso Líquido
1kg
Peso da embalagem: 8g
Mantenha Congelado a
-18°C
ou mais frio


BorgerPescados
CONHEÇA NOSSAS RECEITAS
DESCONGELAMENTO
NA GELADEIRA
Sob refrigeração retire o produto do freezer ou congelador e coloque-o na geladeira por aproximadamente 8 horas sem retirá-lo da embalagem. O tempo de descongelamento pode sofrer variações conforme a temperatura de refrigeração da geladeira.
NO MICROONDAS
Retire o produto da embalagem, coloque-o em um recipiente próprio para microondas, programe de cinco a seis minutos em potência baixa. O tempo de descongelamento pode sofrer variações conforme a potência.
FAB 181122
VAL 181123
LOT 322


BORGERT
pescados
PEIXE CONGELADO FILÉ DE TILÁPIA SEM PELE
BorgertPescados
CONHEÇA NOSSAS RECEITAS
— DESCONGELAMENTO —
NA GELADEIRA
Sob refrigeração retire o produto do freezer ou congelador e coloque-o na geladeira por aproximadamente 8 horas sem retirá-lo da embalagem. O tempo de descongelamento pode sofrer variações conforme a temperatura de refrigeração da geladeira.
NO MICROONDAS
Retire o produto da embalagem, coloque-o em um recipiente próprio para microondas, programe de cinco a seis minutos em potência baixa. O tempo de descongelamento pode sofrer variações conforme a potência.
FAB 181122
VAL 181123
LOT 322
ALÉRGICOS - CONTÉM PEIXE
NÃO CONTÉM GLÚTEN
CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA:
Dentro do prazo de validade, com a embalagem fechada, consumir de acordo com a tabela.
Temperatura | Validade
Geladeira | 4°C a 8°C | 2 dias
Congelador | -10°C a -12°C | 6 meses
Freezer | -18°C ou mais frio | vide validade
Após a embalagem aberta conservar o produto na geladeira em temperatura de no máximo 8°C ou mais frio, e consumir em até 1 dia.
FABRICADO POR:
Pescados Borgert Eireli - ME
Unidade de Beneficiamento de Pescados e Produtos de Pescado
CNPJ: 22.094.394.0001-27
I.E. 257.602.577
Rod. SC 108, 10.925
Bairro Uruguaia - CEP 88750-000
Braço do Norte / SC
(48) 3658 2831 \ (48) 99933 0022
INDÚSTRIA BRASILEIRA
SANTA CATARINA
INSPECIONADO
1122
S.I.E.
RÓTULO REGISTRADO NA SAR/CIDASC/DEINP-SC SOB NÚMERO 1122-003
7 898961 538013


TP101
BORGERT
pescados



2. ***Determinar o Peso Bruto (PB) pesando o produto já identificado.***

PB1= 135g

PB2=145g

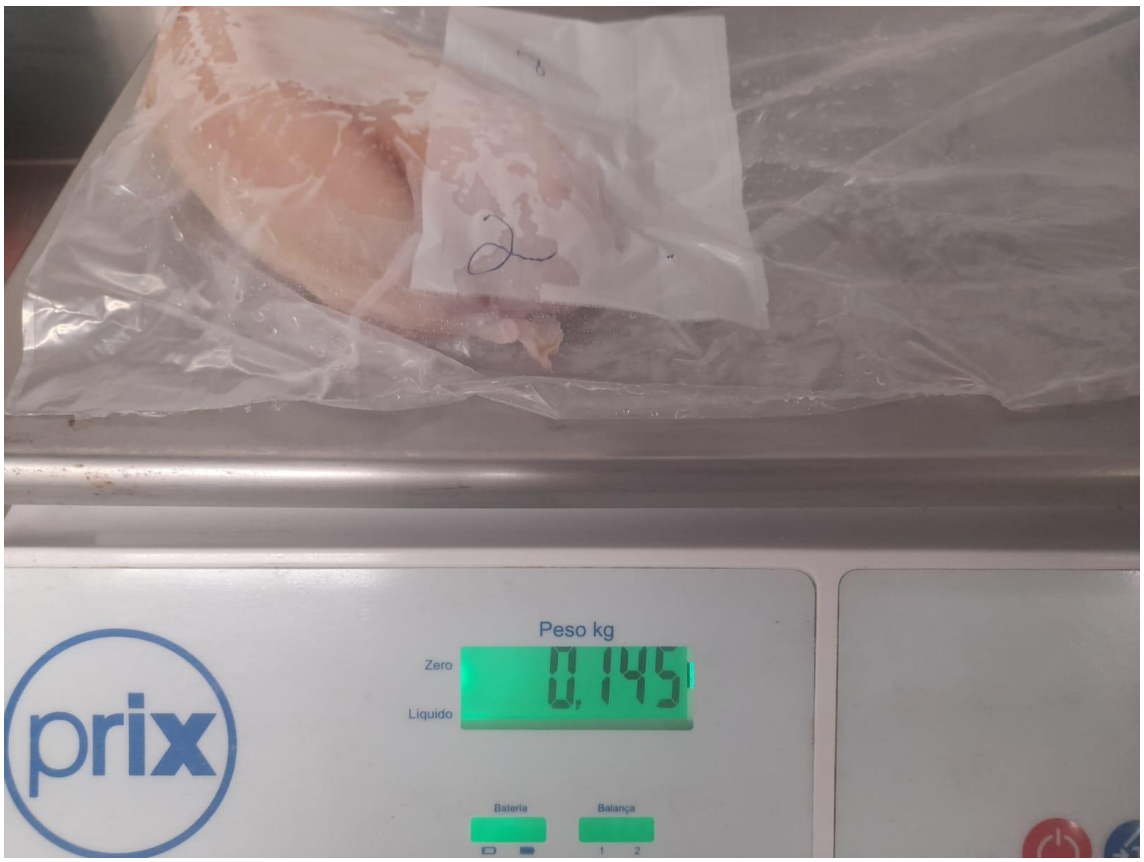
PB3=155g

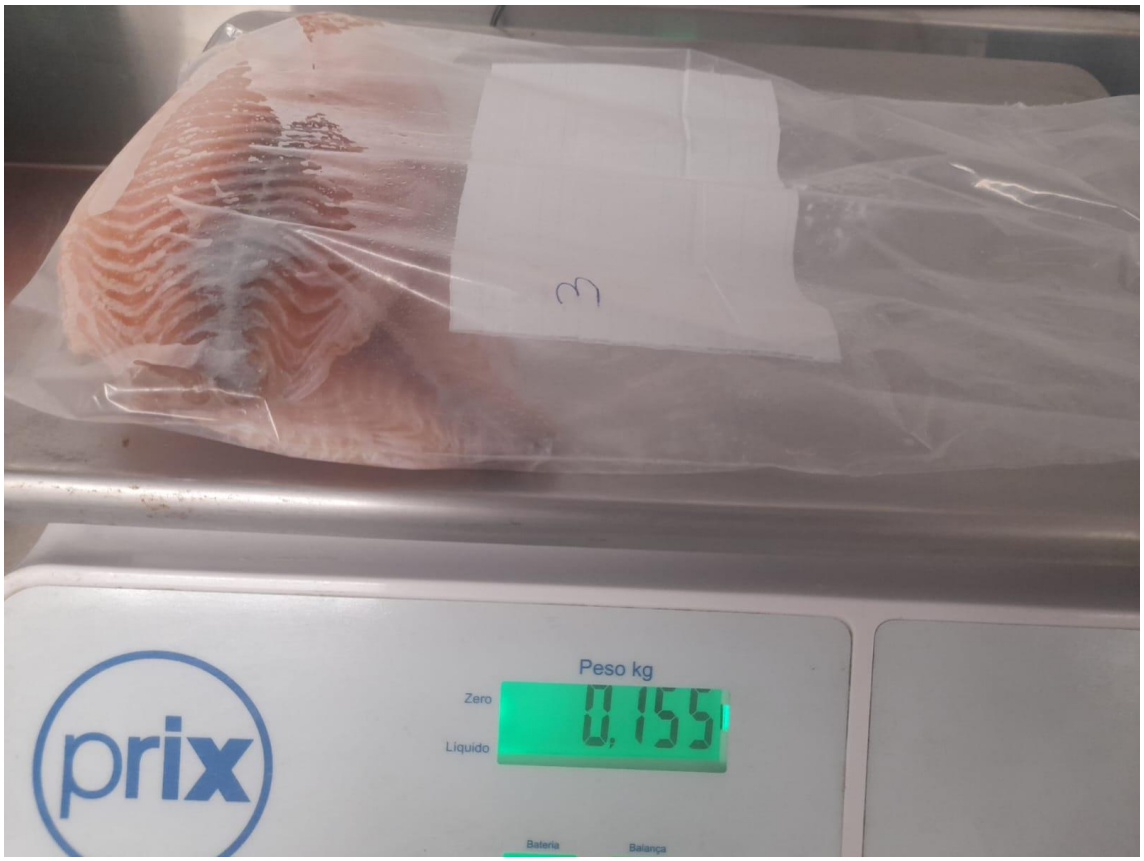
PB4=115g

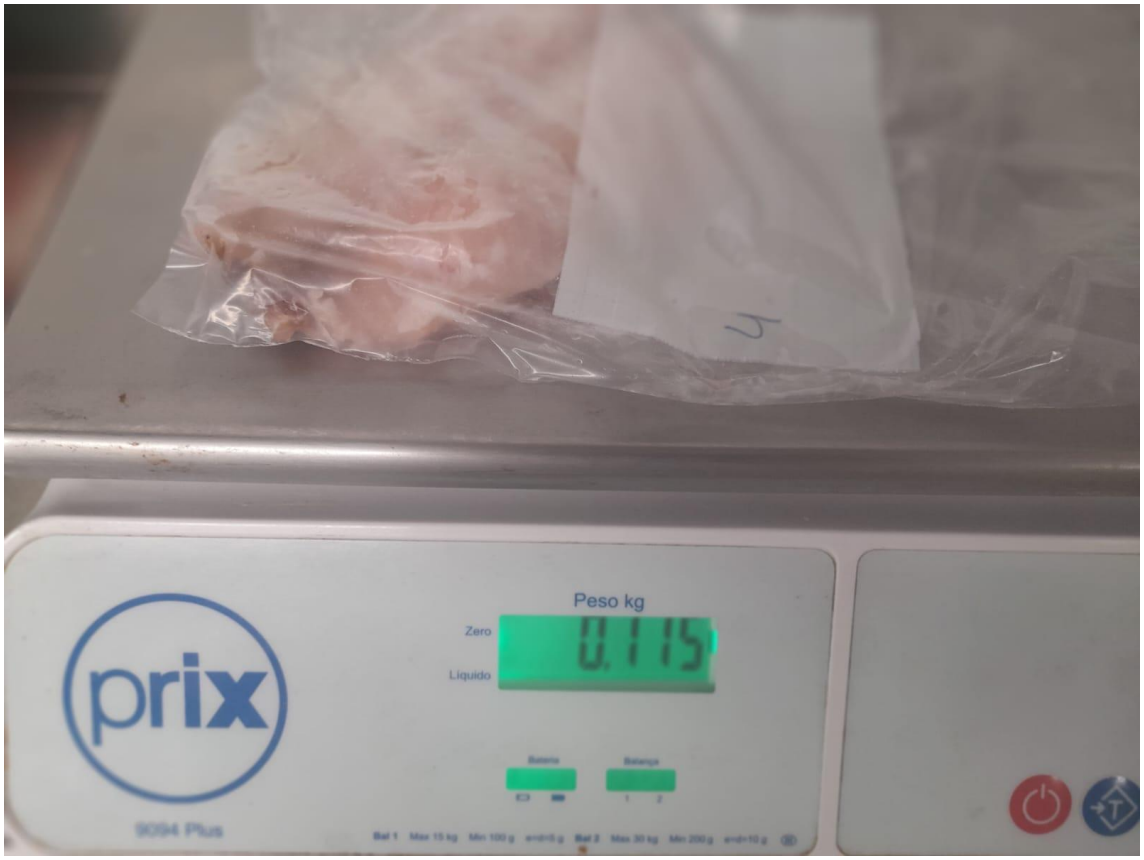
PB5=60g

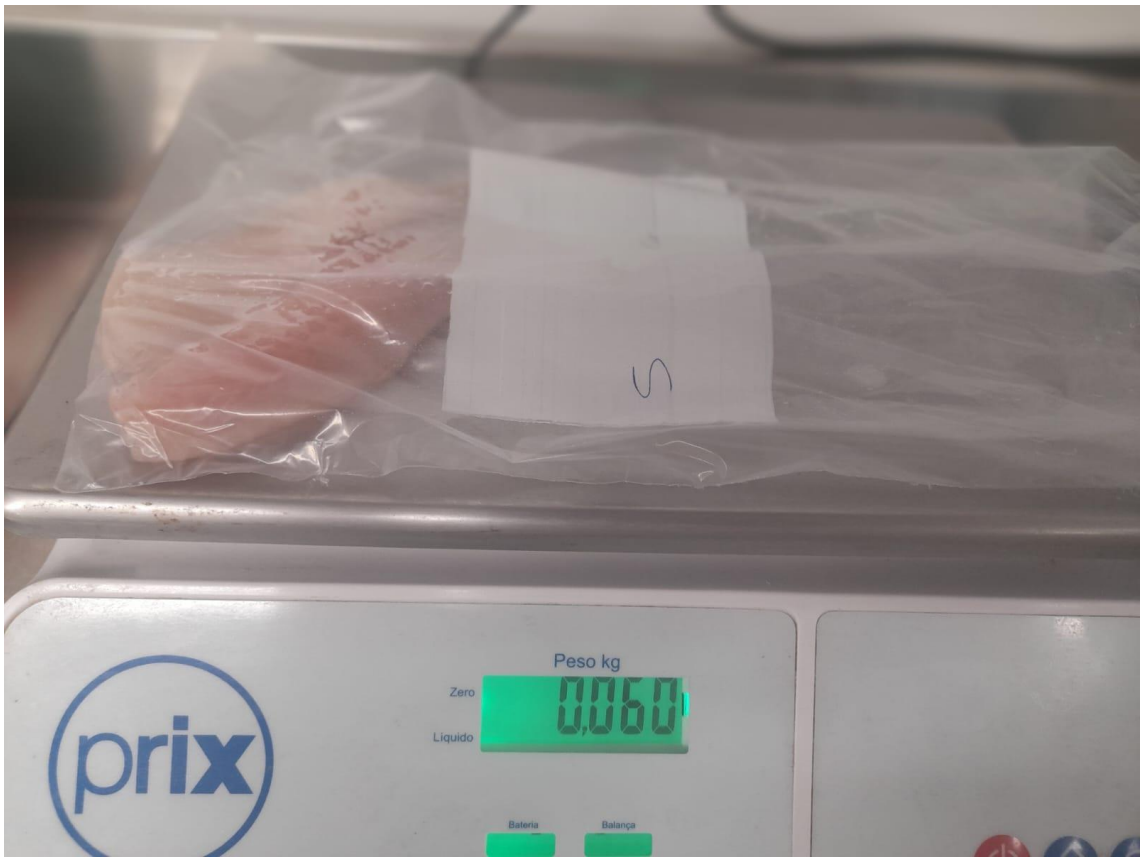
PB6=80g


prix
Peso kg
Zero
Líquido
0,135
Bateria
Balança


prix
Peso kg
Zero
Líquido
0,145
Bateria
Balança


3
prix
Peso kg
Zero
Liquido
0,155
Bateria
Balança


4
prix
Peso kg
Zero
Liquido
0,115
9094 Plus


prix
Peso kg
Zero
Liquido
0,060
Bateria
Balança


prix
Peso kg
Zero
Liquido
0,080
Bateria
Balança

3. ***Determinar o Peso da Embalagem (PE).***

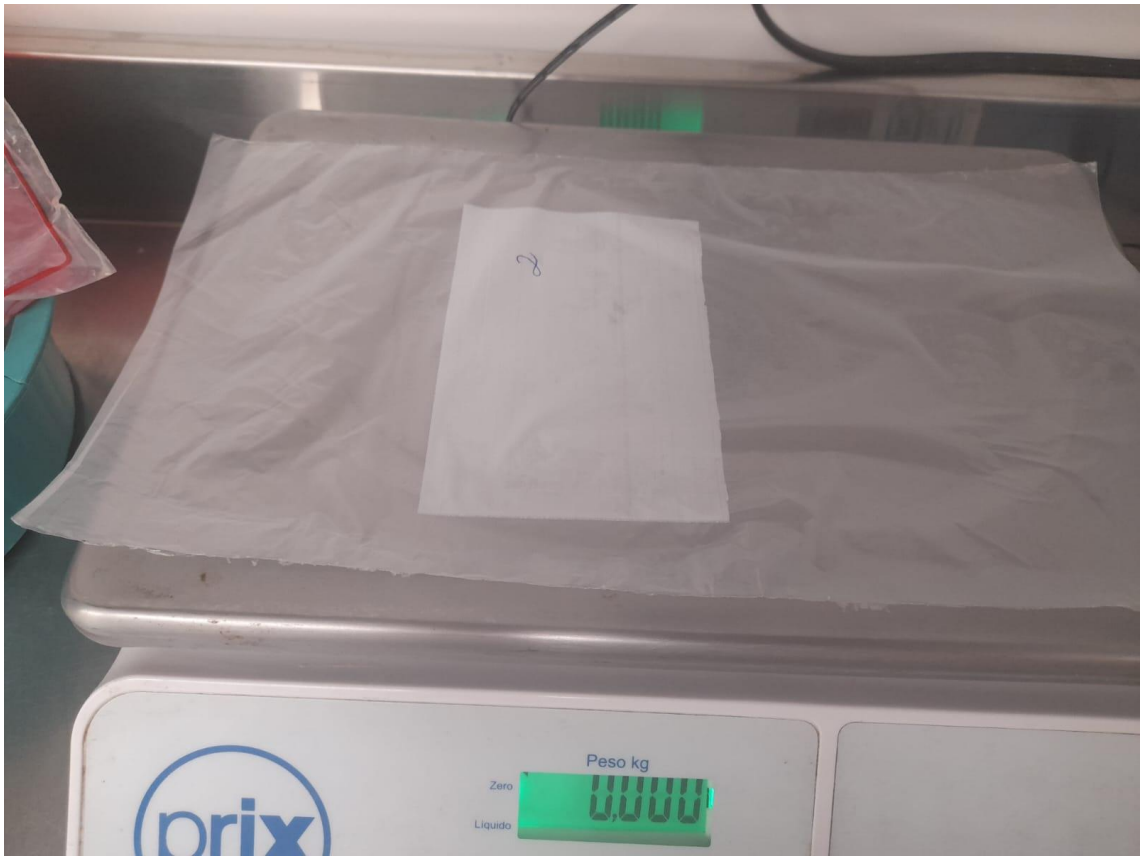
O produto veio em apenas uma embalagem de 1 kg, pesando 0,005g.

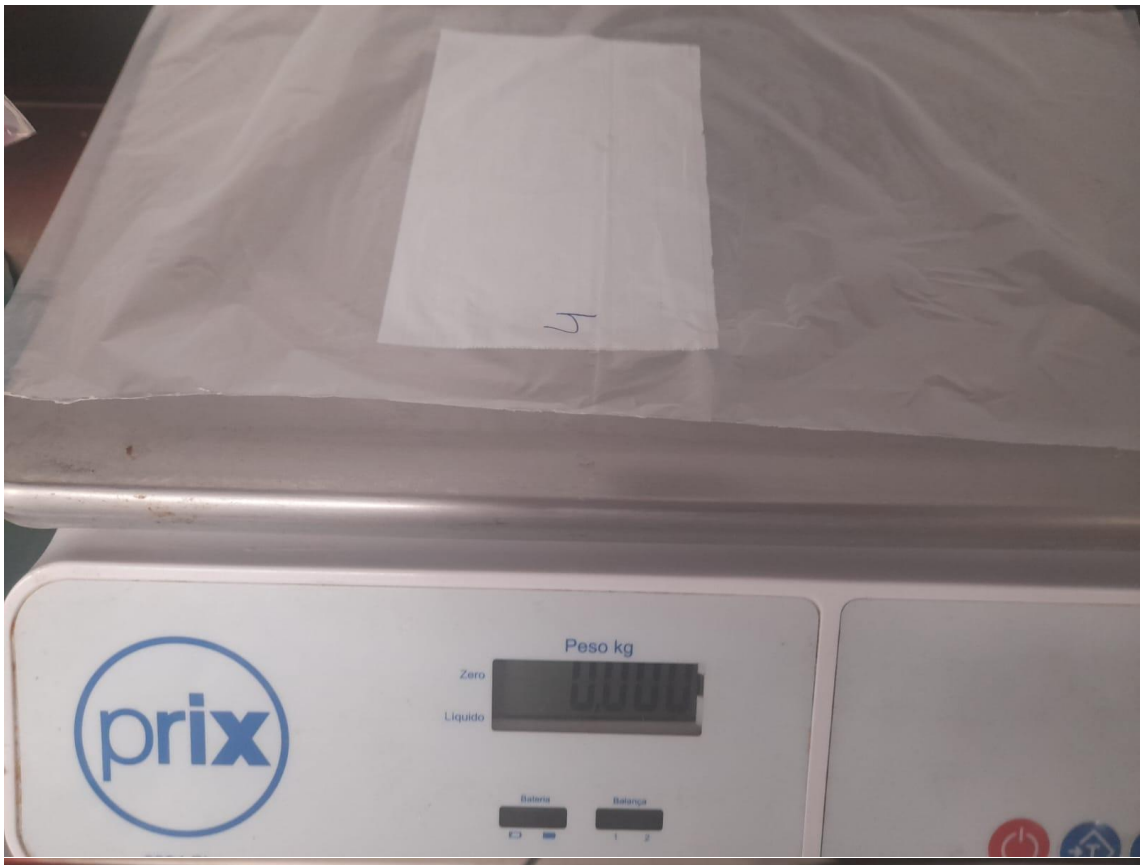
Porém para o porcionamento utilizou embalagens amostras para analise, pesando 0g.

Como consta nas imagens a seguir.

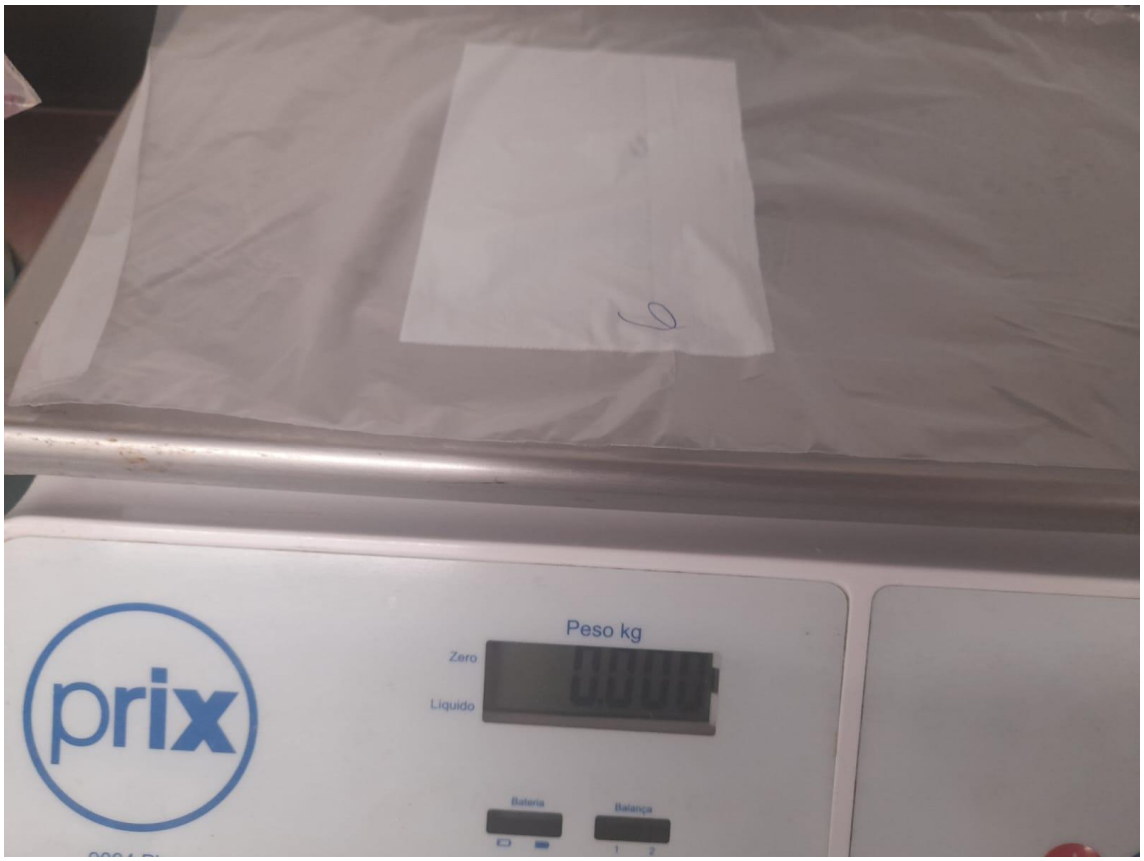



prix
9094 Plus
Peso kg
Zero
Líquido
Bateria
Balança


prix
Peso kg
Zero
Líquido
0,000


4
prix
Peso kg
Zero
Líquido
0,000
Bateria
Balança
1
2


5
prix
Peso kg
Zero
Líquido
0,000
Bateria
Balança
1
2
9094 Plus



- **<u>Para cálculos, utilizou o peso da embalagem original, respeitando o que seria o próprio produto.</u>**

4. ***Determinar o Peso do Produto Glaciado (PPG).***

O peso bruto de cada amostra do produto glaciado (PPG), foi determinado ao subtrair do peso bruto o peso da embalagem.

PPG=PB-PE

PB1 = 135g PE1= 0,005g **PPG1= 134g**

PB2= 145g PE2= 0,005g **PPG 2= 144g**

PB3= 154g PE3= 0,005g **PPG3= 154g**

PB4= 115g PE4= 0,005g **PPG4= 114g**

PB5= 60g PE5=0,005g **PPG5= 59g**

PB6=80g PE6=0,005g **PPG6=79g**

5. Desglaciamento da amostra

- Cada amostra foi submersa com auxílio de uma peneira, em um recipiente contendo 10 litros de água com temperatura de 20º.

O produto foi submergido em sua totalidade, até perceber todo o glaciamento; Conforme imagens.













6. Retirada do excesso de água das amostras pós desglaciamento

Cada amostra, após o deglaciamento, foi retirada da água e deixada na peneira levemente inclinada, afim de escorrer o excesso de água por 2 minutos.. O mesmo utilizou um recipiente seco para tal analise. Conforme imagens.




2


3




S


6

7. Determinação do peso do produto desglaciado (PPD)

O peso do produto desglaciado foi determinado após escorrer o excesso de água do desglaciamento.

PPD1= 125g

PPD2=130g

PPD3=150g

PPD4=105g

PPD5=55g

PPD6=75g


Peso kg
0,125
Balança
Max 30 kg
Min 200 g


Peso kg
Zero
Liquido
0,130
Bateria
Balança
1 2
4 Plus
Bal 1 Max 15 kg Min 100 g e=d=5 g Bal 2 Max 30 kg Min 200 g e=d=10 g


Peso kg
Zero
0,150


Peso kg
Zero
Liquido
0.105
Bateria
Balança
9094 Plus
Bal 1 Max 15 kg Min 100 g e=d=5 g Bal 2 Max 30 kg Min 200 g e=d=10 g


Peso kg
Zero
Líquido
0055
Bateria
Balança
1 2
94 Plus
Bal 1 Max 15 kg Min 100 g e=d=5 g Bal 2 Max 30 kg Min 200 g e=d=10 g


Peso kg
Zero
Líquido
0075

8. Determinação do peso de gelo (PG) contido no produto

O produto chegou em processo de descongelamento; Porém seguimos conforme avaliação prevista no guia.

Foi subtraído o peso do produto glaciado do peso do produto desglaciado.

PG=PPG-PPD

PPG1= 134,9g PPD1 =125g **PG1= 9g**

PPG2= 144g PPD2= 130g **PG2= 14g**

PPG3=154g PPD3= 150g **PG3=4g**

PPG4= 114g PPD4= 105g **PG4=4g**

PPG5=59g PPD5= 55g **PG5= 4g**

PPG6=79g PPD6= 75g **PG6=4g**

9. Determinar o Peso Médio Absoluto do Produto Glaciado (PPGM)

O peso médio do produto glaciado, foi determinado, somando os pesos glaciados das 6 amostras ;

PPGM= 134,9+144+154+114+59+79 / 6 =**114,15 g**

10. Determinar o Peso Médio do Produto Desglaciado (PPDM)

O peso médio do produto desglaciado foi determinado somando os pesos desglaciados das 6 amostras.

PPDM= 125*+130+150+105+55+75/6=* ***106g***

11. Determinação da Quantidade Relativa de Gelo na Amostra (PGRA):

A quantidade de gelo nas amostras foi determinada pela diferença entre PPGM e PPDM pelo PPGM.

- *Sendo aqui não avaliado o produto realmente congelado (em vista do mesmo já ter chego em processo de descongelamento)*

PGRA = (PPGM - PPDM) ⁄ PPGM

PGRA= (114,15-106) /114,15= **0,071g**

12. Cálculo para determinação do Peso Efetivo (PEF)

O peso efetivo de cada amostra foi determinado através da formula:

PEF = (PB - PE) x (1 - PGRA)

PB1= 135g **PE=**0,005g **PPG1=** 134,9 **PEF1=** 134,9 x 0,929**= 125g**

PB2=145g **PE2=**0,005g **PPG2=** 14gg **PEF2=** 144x0,929=**133g**

PB3=155g **PE3=**0,005g **PPG3=** 154g **PEF3=** 154x0,929=**143g**

PB4=115g **PE4=**0,005g **PPG4=**114g **PEF4=** 114x0,929=**105g**

PB5=60g **PE5=** 0,005g **PPG5=**59g **PEF5=**59x0,929= **54g**

PB6= 80g **PE6=** 0,005g **PPG6=**79g **PEF6=** 79x0,929= **73g**

CONSIDERAÇÕES GERAIS

No dia 26/12/2022, foi recebida amostra para análise do Filé de Tilápia, o mesmo estava em sua original embalagem de 1 kg.
O produto chegou aqui já em processo de resfriamento, como constavam as imagens.
No termômetro verificou se -1,6ºC (inconformidade, visto que ideal é de no mínimo -6ºC.
E ao pesar constatamos o peso de 700g, divergente ao peso distinto na embalagem.

Mesmo assim, seguimos com as avaliações citadas acima; porém ao final constatamos que apesar do produto ser bom, sua forma de armazenamento do fornecedor causou incorfomidades para avaliações finais.

PARA APROVAÇÃO:

O produto chegou com inconformidade, não respeitando o processo de produto congelado.

O que impossibilitou o calculo da % de perda de peso pós glaciamento, o que indicarei uma perda maior que 20%; visto que o mesmo já apresentou porcentagens como :

Amostra 1= 7,4%

Amostra 2= 8,2%

Amostra 3=8,2%

Amostra 4=7,4%

Amostra 5= 9,9%

Amostra 6= 8,7%

ANÁLISE DE AMOSTRAS DE PRODUTOS CRÍTICOS EM LICITAÇÕES

PRODUTO: Filé de Tilápia

MARCA: Borgert

DATA DA ANÁLISE: 26/12/2022

RESPONSÁVEL PELA AMOSTRA: Luana Pezente

DATA DE FAB/LOTE: 18/11/2022 **L:** 322

DATA DE VALIDADE: 18/11/2023

AMOSTRA SEM MANIPULAÇÃO

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		
ODOR	x		
GOSTO			
TEXTURA	x		
PARECER TÉCNICO:	( ) aprovado (x) reprovado)		
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Apesar do peixe se encontrar com todas as características organolépticas, o mesmo chegou na unidade já em processo de descongelamento, com -1,6ºC. O seu peso (700g) estava divergente ao da embalagem de 1 kg. Mesmo assim foi realizada análise de percentual de perda de peso conforme Portaria Inmetro 250/2021, onde constatamos a impossibilidade de calculo da % de perda de peso pós glaciamento, pelo fato do mesmo já vir descongelado, o que indicarei uma perda maior que 20%; visto que o mesmo já apresentou porcentagens de 7 a 9%. O que se deve ao mau armazemento; O produto é de qualidade porém fornecedor não atendeu as recomendações.		

AMOSTRA COM MANIPULAÇÃO

MANIPULAÇÃO APLICADA: Fritura (a dorê)

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		
ODOR	x		
GOSTO	x		
TEXTURA	x		
% DE PERDA ESPERADO:		% DE PERDA DA AMOSTRA:	Peso bruto total= 700g PPG total= 684,9g PPD total= 640g Embalagem original= 0,005g
PARECER TÉCNICO:	( ) aprovado (x) reprovado)		
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Os filés seguem as características desejadas, boa espessura, maciez, pouquíssimas aparas; Apesar do mesmo ser ótimo para consumo, não seguiu as recomendações de armazenamento na entrega.		

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.**