Fecomércio SC | Sesc

ANÁLISE DE AMOSTRAS DE PRODUTOS CRÍTICOS EM LICITAÇÕES

PRODUTO: Presunto cozido, fatiado, resfriado.
MARCA: Da fazenda
FORNECEDOR: DIALTA Alimentos

DATA DA ANÁLISE: 26/12/2022
RESPONSÁVEL PELA AMOSTRA: Luana Pezente
DATA DE FAB/LOTE: 21/12/2022 L: 028311 DATA DE VALIDADE: 19/02/2023

AMOSTRA SEM MANIPULAÇÃO

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		
ODOR	x		
GOSTO	x		salgado
TEXTURA	x		
PARECER TÉCNICO:	(x) aprovado ( ) reprovado		
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	O produto apresentou todas as características sensoriais recomendadas, porém com um leve sabor salgado.		

AMOSTRA COM MANIPULAÇÃO

MANIPULAÇÃO APLICADA: Rondeli

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		
ODOR	x		
GOSTO	x		
TEXTURA	x		
% DE PERDA ESPERADO:		% DE PERDA DA AMOSTRA:	
PARECER TÉCNICO:	(x) aprovado ( ) reprovado		
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Foi produzido rondelli com o mesmo, o produto apresentou textura, aroma e sabor característico ao esperado.		

Luana Pezente
Nutricionista
SESC Araranguá

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.

Fecomércio SC | Sesc

ANÁLISE DE AMOSTRAS DE PRODUTOS CRÍTICOS EM LICITAÇÕES

PRODUTO: Presunto cozido, peça inteira, resfriado.
MARCA: Da fazenda
FORNECEDOR: DIALTA Alimentos

DATA DA ANÁLISE: 26/12/2022
RESPONSÁVEL PELA AMOSTRA: Luana Pezente
DATA DE FAB/LOTE: 21/12/2022 L: 028380 DATA DE VALIDADE: 19/02/2023

AMOSTRA SEM MANIPULAÇÃO

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		
ODOR	x		
GOSTO	x		*Salgado
TEXTURA	x		
PARECER TÉCNICO:	(X) aprovado ( ) reprovado		
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	O produto apresentou características sensoriais recomendadas com leve sabor salgado.		

AMOSTRA COM MANIPULAÇÃO

MANIPULAÇÃO APLICADA: Lasanha

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		
ODOR	x		
GOSTO	x		
TEXTURA	x		
% DE PERDA ESPERADO:		% DE PERDA DA AMOSTRA:	
PARECER TÉCNICO:	(X) aprovado ( ) reprovado		
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Foi produzido lasanha. O produto apresentou textura, aroma e sabor característico ao esperado.		

Luana Pezente
Nutricionista
SESC Araranguá

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.

IMAGEM ANALISE DE AMOSTRAS DE PRODUTOS CRÍTICOS EM LICITAÇÕES

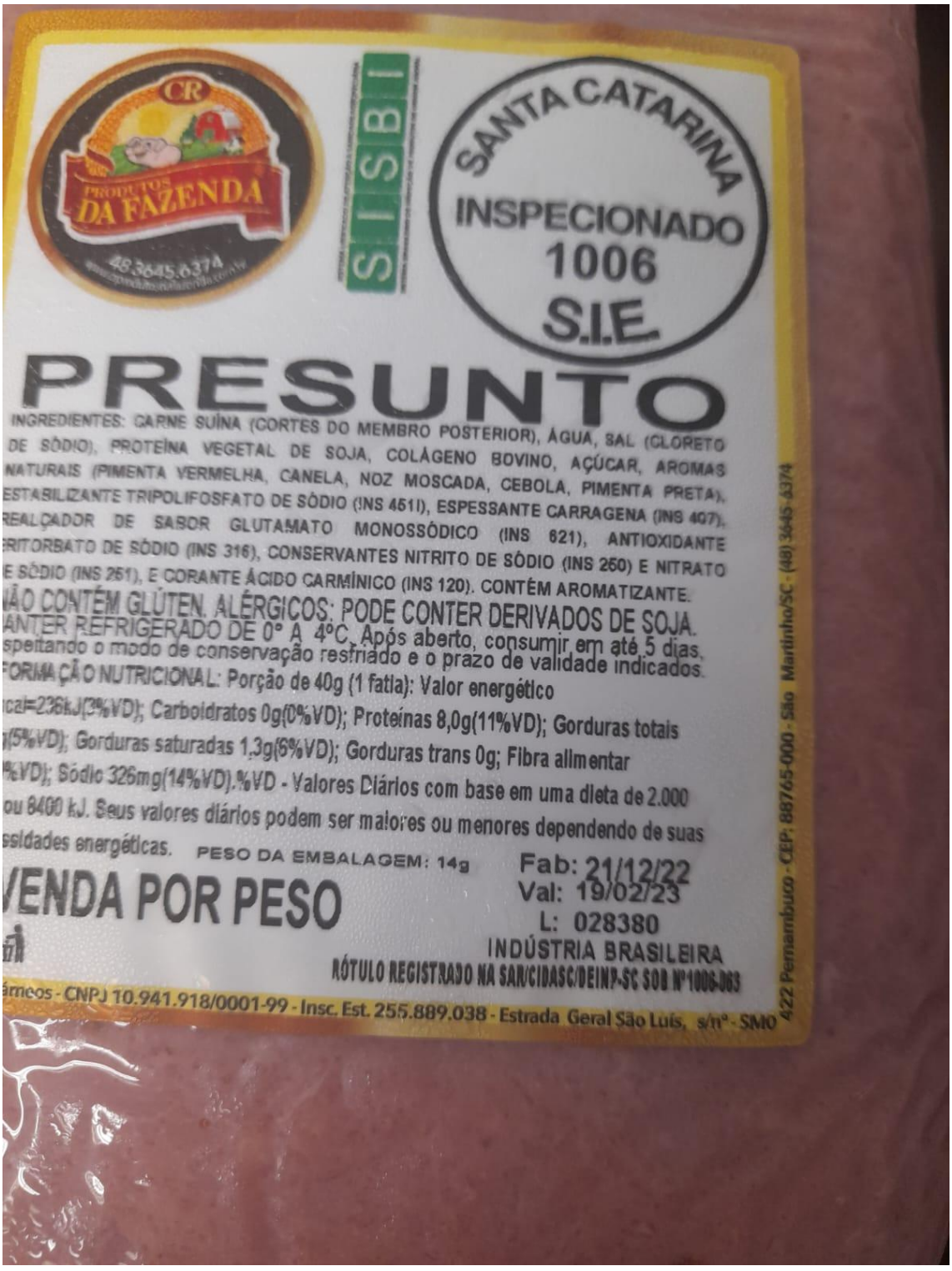
Produto: presunto cozido, peça inteira, resfriado.

Marca: Da fazenda

Fornecedor: Dialta Alimentos




NOME DO PRODUTO
PRESUNTO 10X15 PEÇA
FABRICADO:
21/12/2022
PESO BRUTO:
3,83
TARA CAIXA:
0,022
TARA EMBAL:
0,014
PESO LIQUIDO:
3,794
VALIDADE:
19/02/2023
HORA:
09:12:55
COD. PRODUTO:
722
ORIGEM:
028380
CODIGO DE BARRAS DE CONTROLE INTERNO
00000722001485159
LOTE:
028380
OPERADOR:
expedicao


CR
PRODUTOS DA FAZENDA
48 3645.6374
S.I.S.B.I
SANTA CATARINA
INSPECIONADO
1006
S.I.E.
PRESUNTO
INGREDIENTES: CARNE SUÍNA (CORTES DO MEMBRO POSTERIOR), ÁGUA, SAL (CLORETO DE SÓDIO), PROTEÍNA VEGETAL DE SOJA, COLÁGENO BOVINO, AÇÚCAR, AROMAS NATURAIS (PIMENTA VERMELHA, CANELA, NOZ MOSCADA, CEBOLA, PIMENTA PRETA), ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), ESPESSANTE CARRAGENA (INS 407), REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621), ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), CONSERVANTES NITRITO DE SÓDIO (INS 250) E NITRATO E SÓDIO (INS 251), E CORANTE ÁCIDO CARMÍNICO (INS 120). CONTÉM AROMATIZANTE.
NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER DERIVADOS DE SOJA.
ANTER REFRIGERADO DE 0° A 4°C. Após aberto, consumir em até 5 dias,
speitando o modo de conservação resfriado e o prazo de validade indicados.
FORMAÇÃO NUTRICIONAL: Porção de 40g (1 fatia): Valor energético
cal=236kJ(3%VD); Carboidratos 0g(0%VD); Proteínas 8,0g(11%VD); Gorduras totais
(5%VD); Gorduras saturadas 1,3g(6%VD); Gorduras trans 0g; Fibra alimentar
%VD); Sódio 326mg(14%VD).%VD - Valores Diários com base em uma dieta de 2.000
ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas
ssidades energéticas.
PESO DA EMBALAGEM: 14g
VENDA POR PESO
Fab: 21/12/22
Val: 19/02/23
L: 028380
INDÚSTRIA BRASILEIRA
RÓTULO REGISTRADO NA SAR/CIDASC/DEINP-SC SOB Nº1006-003
ámeos - CNPJ 10.941.918/0001-99 - Insc. Est. 255.889.038 - Estrada Geral São Luís, s/nº - SMO
422 Pernambuco - CEP: 88765-000 - São Martinho/SC - (48) 3645 6374

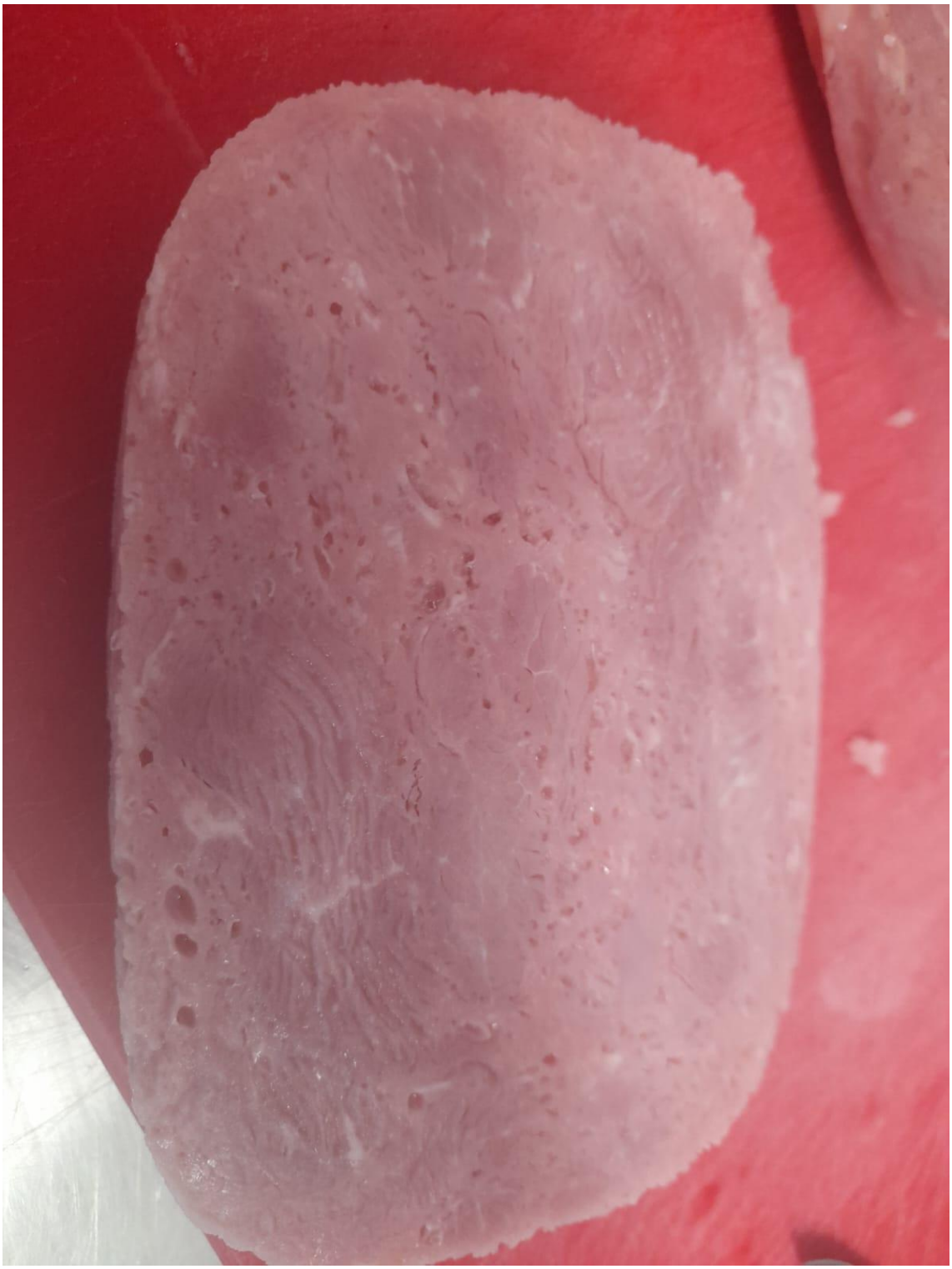


IMAGEM ANALISE DE AMOSTRAS DE PRODUTOS CRÍTICOS EM LICITAÇÕES

Produto: presunto cozido, fatiado, resfriado.

Marca: Da fazenda

Fornecedor: Dialta Alimentos



