ANÁLISE DE AMOSTRAS DE PRODUTOS CRÍTICOS EM LICITAÇÕES

PRODUTO: Bacon defumado resfriado em cubos de 2cm (produto de primeira qualidade, com no mínimo 30% de carne suína) - KG

MARCA: FRIPRANDO.

DATA DA ANÁLISE: 08/11/2022

RESPONSÁVEL PELA AMOSTRA: Gabriele Viana Martelli Barbieri

DATA DE FAB/LOTE: 19/10/2022 **DATA DE VALIDADE**: 19/01/2023

AMOSTRA SEM MANIPULAÇÃO

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		
ODOR	x		
GOSTO	x		
TEXTURA	x		
PARECER TÉCNICO:	(x) aprovado	( ) reprovado	
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Embalagem a vácuo, integra, com informações técnicas legíveis, Bacon resfriado picado regularmente, soltinhos dentro da embalagem. Cubos contendo aproximadamente 2 cm, com boa quantidade de carne e pouca gordura.		

AMOSTRA COM MANIPULAÇÃO

MANIPULAÇÃO APLICADA:

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		
ODOR	x		
GOSTO	x		
TEXTURA	x		
% DE PERDA ESPERADO:	NA	% DE PERDA DA AMOSTRA: 20%	
PARECER TÉCNICO:	(x) aprovado	( ) reprovado	
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	O produto era resfriado não tendo assim, perda de água, apresentou uma perda mínima de gordura pós cocção, mantendo sua qualidade. Para Manipulação foram feitos 2 testes de cocção com a amostra: bacon refogado e feijoada, Para todas as amostras ele se mostrou adequado, mantendo sabor, textura odor e cor adequados.		


DATA DE FABRICAÇÃO/LOTE
19/10/2022
VALIDADE
FRIPRANDO
Alimentos
Bacon em cubos
SANTA CATARINA
INSPECIONADO
554
S.I.E.
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porção de 100 g (1 xícara)
QUANTIDADE POR PORÇÃO
%VD (*)
Valor Energético 295 Kcal = 1235 kJ 15%
Carboidratos 0 g 0%
Proteínas 11 g 14%
Gorduras Totais 28 g 51%
Gorduras Saturadas 9,7 g 44%
Gorduras Trans 0 g **
Fibra Alimentar 0 g 0%
Sódio 1376 mg 57%
INGREDIENTES: CARNE SUÍNA (BARRIGA), SAL, AÇÚCAR, PIMENTA PRETA, NOZ MOSCADA.
ANTIOXIDANTES: ÁCIDO ASCORBICO INS 300 E ERITORBATO DE SÓDIO INS 316. REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO INS 621 E CONSERVANTES: NITRITO DE SÓDIO INS 250 E NITRATO DE SÓDIO INS 251. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
PESO LÍQUIDO
200g
MANTER CONSERVADO EM TEMPERATURA DE 1°C À 7°C
APÓS ABERTO MANTER SOB REFRIGERAÇÃO DE 1°C A 7°C
E CONSUMIR EM ATÉ 3 DIAS
TÍTULO REGISTRADO NA
AR/GIDASC/ DEINP - SC
SOB Nº 554-039
7 898588 780048

ANÁLISE DE AMOSTRAS DE PRODUTOS CRÍTICOS EM LICITAÇÕES

PRODUTO: Orelha suína salgada limpa, isenta de pelo, congelada (produto de primeira qualidade) - KG

MARCA: FRIPRANDO.

DATA DA ANÁLISE: 08/11/2022

RESPONSÁVEL PELA AMOSTRA: Gabriele Viana Martelli Barbieri

DATA DE FAB/LOTE: 22/10/2022 **DATA DE VALIDADE**: 22/10/2023

AMOSTRA SEM MANIPULAÇÃO

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		
ODOR	x		
GOSTO	x		
TEXTURA	x		
PARECER TÉCNICO:	(x) aprovado	( ) reprovado	
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Embalagem a vácuo, integra, com informações técnicas legíveis, orelhas congeladas individualmente, soltinhos dentro da embalagem. Orelhas contendo aproximadamente 8 cm, sem pelo, limpa, sem cristais de gelo dentro da embalagem.		

AMOSTRA COM MANIPULAÇÃO

MANIPULAÇÃO APLICADA:

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		
ODOR	x		
GOSTO	x		
TEXTURA	x		
% DE PERDA ESPERADO:	NA	% DE PERDA DA AMOSTRA: 8%	
PARECER TÉCNICO:	(x) aprovado	( ) reprovado	
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	O produto congelado sem pera de peso após descongelamento, apresentou uma perda de 8% pós cocção, mantendo sua qualidade. Para Manipulação foram feitos 2 testes de cocção com a amostra: Orelha cozida e feijoada. Para todas as amostras ele se mostrou adequado, mantendo sabor, textura odor e cor adequados.		


PRANDO
MIÚDOS CONGELADOS DESS
Alimentos
ORELHAS
RÓTULO REGISTRADO NA SAR/CIDASC/DEINP-SC SOB
MANTER CONGELADO A -12ºC OU MAIS FRIO
APÓS ABERTO CONSUMIR EM ATÉ DOIS DIAS
APÓS DESCONGELAR, NÃO RECONGELAR
NÃO CONTÉM GLÚTEN
Data de Fabricação/Lote:
22/10/2022
Data de Validade:
22/10/2023
SANTA CATARINA
INSPECIONADO
554
S.I.E.

ANÁLISE DE AMOSTRAS DE PRODUTOS CRÍTICOS EM LICITAÇÕES

PRODUTO: Pele suína salgada resfriada (produto de primeira qualidade) - KG

MARCA: FRIPRANDO.

DATA DA ANÁLISE: 08/11/2022

RESPONSÁVEL PELA AMOSTRA: Gabriele Viana Martelli Barbieri

DATA DE FAB/LOTE: 17/09/2022 **DATA DE VALIDADE**: 17/09/2023

AMOSTRA SEM MANIPULAÇÃO

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		
ODOR	x		
GOSTO	x		
TEXTURA	x		
PARECER TÉCNICO:	(x) aprovado	( ) reprovado	
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Embalagem a vácuo, integra, com informações técnicas legíveis, pele suína congelada, soltinhos dentro da embalagem. Pedaços contendo aproximadamente 10 cm com tamanho padronizado, sem pelo, limpa, sem cristais de gelo dentro da embalagem.		

AMOSTRA COM MANIPULAÇÃO

MANIPULAÇÃO APLICADA:

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		
ODOR	x		
GOSTO	x		
TEXTURA	x		
% DE PERDA ESPERADO:	NA	% DE PERDA DA AMOSTRA: 1%	
PARECER TÉCNICO:	(x) aprovado	( ) reprovado	
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	O produto congelado sem pera de peso após descongelamento, apresentou uma perda de 1% pós cocção, mantendo sua qualidade. Para Manipulação foram feitos 2 testes de cocção com a amostra: Pele cozida e feijoada. Para todas as amostras ele se mostrou adequado, mantendo sabor, textura odor e cor adequados.		


FriPRANDO
Alimentos
PRANDO INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA
MATADOURO FRIGORÍFICO
LINHA BOA VISTA, S/N, [illegible]-SC
MIÚDOS CONGELADOS DE SUÍNO
PELE
RÓTULO REGISTRADO NA SAR/CIDASC/DEINP-SC SOB Nº554-025
MANTER CONGELADO A -12ºC OU MAIS FRIO
APÓS ABERTO CONSUMIR EM ATÉ DOIS DIAS
APÓS DESCONGELAR, NÃO RECONGELAR
NÃO CONTÉM GLÚTEN
CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA
ºC (FREEZER) VIDE VALIDADE*, -4ºC (CONGELADOR) ATÉ 7 MES
4ºC (REFRIGERADOR) ATÉ 24 HORAS*
*EMBALAGEM FECHADA E DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE
Data de Fabricação/Lote:
17/09/2022
Data de Validade:
17/09/2023
VENDA POR PESO
PESO DA EMBALAGEM: 10g
7898588780383
SANTA CATARINA
INSPECIONADO
554
S.I.E.

ANÁLISE DE AMOSTRAS DE PRODUTOS CRÍTICOS EM LICITAÇÕES

PRODUTO: Pé suíno salgado limpo, isento de pelo, congelado (produto de primeira qualidade) - KG

MARCA: FRIPRANDO.

DATA DA ANÁLISE: 08/11/2022

RESPONSÁVEL PELA AMOSTRA: Gabriele Viana Martelli Barbieri

DATA DE FAB/LOTE: 21/10/2022 **DATA DE VALIDADE**: 21/10/2023

AMOSTRA SEM MANIPULAÇÃO

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		
ODOR	x		
GOSTO	x		
TEXTURA	x		
PARECER TÉCNICO:	(x) aprovado	( ) reprovado	
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Embalagem a vácuo, integra, com informações técnicas legíveis, pé suíno congelada, soltinhos dentro da embalagem. Pedaços contendo aproximadamente 100g com tamanho padronizado, sem pelo, limpo, sem cristais de gelo dentro da embalagem.		

AMOSTRA COM MANIPULAÇÃO

MANIPULAÇÃO APLICADA:

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		
ODOR	x		
GOSTO	x		
TEXTURA	x		
% DE PERDA ESPERADO:	NA	% DE PERDA DA AMOSTRA: 10%	
PARECER TÉCNICO:	(x) aprovado	( ) reprovado	
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	O produto congelado sem pera de peso após descongelamento, apresentou uma perda de 10% pós cocção, mantendo sua qualidade. Para Manipulação foram feitos 2 testes de cocção com a amostra: Pé cozido e feijoada. Para todas as amostras ele se mostrou adequado, mantendo sabor, textura odor e cor adequados.		


FriPRANDO
Alimentos
FRIPRANDO INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA
MATADOURO FRIGORÍFICO
LINHA BOA VISTA, S/N, JABORÁ - SC
MIÚDOS CONGELADOS DE SUÍNO
PÉS
ROTULO REGISTRADO NA SAR/CIDASC/DEIMP-SC SOB Nº554-02
MANTER CONGELADO A -12°C OU MAIS FRIO
APOS AFERIR CONSUMIR EM ATÉ DOIS DIAS
APOS DESCONGELAR, NÃO RECONGELAR
NÃO CONTÉM GLÚTEM
CONSERVAÇÃO DOMESTICA
-12°C /FREEZER VIDA DE VALIDADE -18°C (CONGELADOR) ATÉ 7 MESES
4°C (REFRIGERADOR) ATÉ 24 HORAS*
*EMBALAGEM FECHADA E DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE
Data de Fabricação/Lote
21/10/2022
Data de Validade
21/10/2023
VENDA POR
PESO DA EMBALAGEM
7898902260928
SANTA CATARINA
INSPECIONADO
554
S.I.E.

ANÁLISE DE AMOSTRAS DE PRODUTOS CRÍTICOS EM LICITAÇÕES

PRODUTO: Rabo suíno salgado limpo, isento de pelo, congelado (produto de primeira qualidade) - KG

MARCA: FRIPRANDO.

DATA DA ANÁLISE: 08/11/2022

RESPONSÁVEL PELA AMOSTRA: Gabriele Viana Martelli Barbieri

DATA DE FAB/LOTE: 21/10/2022 **DATA DE VALIDADE**: 21/10/2023

AMOSTRA SEM MANIPULAÇÃO

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		
ODOR	x		
GOSTO	x		
TEXTURA	x		
PARECER TÉCNICO:	(x) aprovado	( ) reprovado	
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Embalagem a vácuo, integra, com informações técnicas legíveis, rabo suíno congelada, soltinhos dentro da embalagem. Pedaços contendo aproximadamente 100g com tamanho padronizado, sem pelo, limpo, sem cristais de gelo dentro da embalagem.		

AMOSTRA COM MANIPULAÇÃO

MANIPULAÇÃO APLICADA:

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		
ODOR	x		
GOSTO	x		
TEXTURA	x		
% DE PERDA ESPERADO:	NA	% DE PERDA DA AMOSTRA: 10%	
PARECER TÉCNICO:	(x) aprovado	( ) reprovado	
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	O produto congelado sem pera de peso após descongelamento, apresentou uma perda de 10% pós cocção, mantendo sua qualidade. Para Manipulação foram feitos 2 testes de cocção com a amostra: Rabo cozido e feijoada. Para todas as amostras ele se mostrou adequado, mantendo sabor, textura odor e cor adequados.		


friPRANDO
Alimentos
MIÚDOS CONGELADOS DE SUÍNO
RABO
MANTER CONGELADO OU MAIS FRIO
APÓS ABERTO CONSUMIR EM ATÉ DOIS DIAS
APÓS DESCONGELAR, NÃO RECONGELAR
NÃO CONTÉM GLÚTEN
CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA
-12ºC (FREEZER) VIDE VALIDADE*, 4ºC (CONGELADOR) ATÉ 7 MESES
4ºC (REFRIGERADOR) ATÉ 2 HORAS
*EMBALAGEM FECHADA E DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE
Data de Fabricação/Lote:
21/10/2022
Data de Validade:
21/10/2023
SANTA CATARINA
INSPECIONADO
554



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.**