Tramitando

Protocolo **5664.01**/2022 *(08/11/2022 17:10:13)*

Remetente

SILENE OLIVEIRA MONTARDO (DR DAS GAD)

Destinatário

THIAGO DA MOTA MADUREIRA (DR DAS GAD)

Assunto

PAL - Análise de Amostras - Concorrência 70/2022

Detalhamento

Segue em anexo lista das amostras a serem analisadas pelo Sesc Palhoça

Solicitamos atenção aos prazos:

Prazo de entrega das amostras: até 14/11/2022 (favor sinalizar o não recebimento para a CPL);

Prazo para análise das amostras: até 24/11/2022 (favor tramitar via TOC os resultados das análises).

Segue para providências, de acordo com orientação enviada por e-mail da GSA em 03/06/2022.

Arquivos **2**

1. AMOSTRAS PAL 70-22.pdf (/apps/toc2022.nsf/0/15063BCA634655AC032588F4006ECCCB/$FILE/AMOSTRAS PAL 70-22.pdf) (08/11/2022 17:10:13)
2. Amostras nov 2022.zip (/apps/toc2022.nsf/0/15063BCA634655AC032588F4006ECCCB/$FILE/Amostras nov 2022.zip) (25/11/2022 15:31:19)

✔ **Ciente** *09/11/2022 07:20:15* THIAGO DA MOTA MADUREIRA (DR DAS GAD) → BETINA HENES WIESIOEK (PALHOCA)

Segue para providências.

✔ **Ciente** *22/11/2022 15:38:26* SILENE OLIVEIRA MONTARDO (DR DAS GAD) → BETINA HENES WIESIOEK (PALHOCA)

Favor desconsiderar a entrega da amostra de item 39 Rosquinha de Polvilho Salgado Pauli, da empresa Frank; pois entregou em outra unidade Sesc.

✔ **Ciente**

25/11/2022 15:31:19 BETINA HENES WIESIOEK (PALHOCA) → THIAGO DA MOTA MADUREIRA (DR DAS GAD)

Envio as análises das amostras, realizadas no CAP.

O catchup Aurea, as gelatinas Neilar e o chocolate em pó, 50% cacau Zebra, foram aprovadas. A maionese Calcuta foi reprovada, conforme relatórios em anexo.

✔ **Ciente**

30/11/2022 07:25:03 THIAGO DA MOTA MADUREIRA (DR DAS GAD) → SOLIMAR PEREIRA DOS SANTOS DE ARRUDA PINTO (DR DAS)

Segue parecer técnico de análise de amostras entregues no Sesc Palhoça, para registro de marcas SMP.

✔ **Ciente**

30/11/2022 07:32:30 SOLIMAR PEREIRA DOS SANTOS DE ARRUDA PINTO (DR DAS) → ADRIANO RODRIGUES PEREIRA (DR DAS GAD)

Segue para providências quanto as marcas aprovadas e reprovadas.

© 2022 Tecnologia da Informação Sesc SC - Todos os direitos reservados

Fecomércio SC | Sesc

ANÁLISE DE AMOSTRAS DE PRODUTOS CRÍTICOS EM LICITAÇÕES

PRODUTO: Catchup a base de polpa de tomate, isento de glutamato monossódico – sachê 7g – Caixa com aproximadamente 200 unidades.

MARCA: Aurea

DATA DA ANÁLISE: 24/11/2022

RESPONSÁVEL PELA AMOSTRA: Betina Henes Wiesioek

AMOSTRA SEM MANIPULAÇÃO

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	X		
ODOR	X		
GOSTO	X		
TEXTURA	X		
PARECER TÉCNICO:	(x) aprovado	( ) reprovado)	
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	O produto apresentou aroma e sabor de tomate, com uma leve acidez. Apresentou boa consistência. Está aprovada para integrar na lista de marcas aprovadas pelo Sesc.		

AMOSTRA COM MANIPULAÇÃO

MANIPULAÇÃO APLICADA: não se aplica

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR			
ODOR			
GOSTO			
TEXTURA			
% DE PERDA ESPERADO:		% DE PERDA DA AMOSTRA:	
PARECER TÉCNICO:	(x) aprovado	( ) reprovado)	
JUSTIFICATIVA TÉCNICA			

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.**

PROTOCOLO OFICIAL: **Protocolo 5664.01/2022** ***(08/11/2022 17:10:13)***

Fecomércio SC | Sesc

ANÁLISE DE AMOSTRAS DE PRODUTOS CRÍTICOS EM LICITAÇÕES

PRODUTO: Gelatina abacaxi em pó – não deverá apresentar formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas – Pacote 1 kg

MARCA: Neilar

DATA DA ANÁLISE: 24/11/2022

RESPONSÁVEL PELA AMOSTRA: Betina Henes Wiesioek

AMOSTRA SEM MANIPULAÇÃO

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		
ODOR	x		
GOSTO	x		
TEXTURA	x		
PARECER TÉCNICO:	(x) aprovado	( ) reprovado)	
JUSTIFICATIVA TÉCNICA			

AMOSTRA COM MANIPULAÇÃO

MANIPULAÇÃO APLICADA: 24/11/2022

	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	Produto de fácil diluição, ótima textura após preparada. Sabor condizente e típico para o produto. Aprovada.		

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: Gelatina limão em pó – não deverá apresentar formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas – Pacote 1 kg

MARCA: Neilar

DATA DA ANÁLISE: 24/11/2022

RESPONSÁVEL PELA AMOSTRA: Betina Henes Wiesioek

AMOSTRA SEM MANIPULAÇÃO

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		
ODOR	x		
GOSTO	x		
TEXTURA	x		
PARECER TÉCNICO:	(x) aprovado	( ) reprovado)	
JUSTIFICATIVA TÉCNICA			

AMOSTRA COM MANIPULAÇÃO

MANIPULAÇÃO APLICADA:24/11/2022.

	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	Produto de fácil diluição, ótima textura após preparada. Sabor condizente e típico para o produto. Aprovada.		

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: Gelatina maracujá em pó – não deverá apresentar formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas – Pacote 1 kg

MARCA: Neilar

DATA DA ANÁLISE: 24/11/2022

RESPONSÁVEL PELA AMOSTRA: Betina Henes Wiesioek

AMOSTRA SEM MANIPULAÇÃO

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		
ODOR	x		
GOSTO	x		
TEXTURA	x		
PARECER TÉCNICO:	(x) aprovado	( ) reprovado)	
JUSTIFICATIVA TÉCNICA			

AMOSTRA COM MANIPULAÇÃO

MANIPULAÇÃO APLICADA: 24/11/2022

	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	Produto de fácil diluição, ótima textura após preparada. Sabor condizente e típico para o produto. Aprovada.		

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: Gelatina morango em pó – não deverá apresentar formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas – Pacote 1 kg

MARCA: Neilar

DATA DA ANÁLISE: 24/11/2022

RESPONSÁVEL PELA AMOSTRA: Betina Henes Wiesioek

AMOSTRA SEM MANIPULAÇÃO

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		
ODOR	x		
GOSTO	x		
TEXTURA	x		
PARECER TÉCNICO:	(x) aprovado	( ) reprovado)	
JUSTIFICATIVA TÉCNICA			

AMOSTRA COM MANIPULAÇÃO

MANIPULAÇÃO APLICADA: 24/11/2022

	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	Produto de fácil diluição, ótima textura após preparada. Sabor condizente e típico para o produto. Aprovada.		

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: Gelatina uva em pó – não deverá apresentar formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas – Pacote 1 kg

MARCA: Neilar

DATA DA ANÁLISE: 25/11/2022

RESPONSÁVEL PELA AMOSTRA: Betina Henes Wiesioek

AMOSTRA SEM MANIPULAÇÃO

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		
ODOR	x		
GOSTO	x		
TEXTURA	x		
PARECER TÉCNICO:	(x) aprovado	( ) reprovado)	
JUSTIFICATIVA TÉCNICA			

AMOSTRA COM MANIPULAÇÃO

MANIPULAÇÃO APLICADA: 25/11/2022

	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	Produto de fácil diluição, ótima textura após preparada. Sabor condizente e típico para o produto. Aprovada.		

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: Maionese tradicional, de excelente qualidade – com até 25% de gorduras totais – sachê de 7 g – caixa com 190 unidades aproximadamente.

MARCA: Calcuta

DATA DA ANÁLISE: 24/11/2022

RESPONSÁVEL PELA AMOSTRA: Betina Henes Wiesioek

AMOSTRA SEM MANIPULAÇÃO

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR		x	
ODOR	x		
GOSTO	x		
TEXTURA		x	
PARECER TÉCNICO:	( ) aprovado	(x) reprovado)	
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	O produto apresenta aparência gelatinosa, indicando muito amido na sua composição, além da cor do produto ser muito clara, pouco atrativa. O produto está reprovado.		

AMOSTRA COM MANIPULAÇÃO

MANIPULAÇÃO APLICADA: não se aplica

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		
ODOR	x		
GOSTO	x		
TEXTURA	x		
% DE PERDA ESPERADO:		% DE PERDA DA AMOSTRA:	
PARECER TÉCNICO:	( ) aprovado	( ) reprovado	
JUSTIFICATIVA TÉCNICA			

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: Chocolate em pó, 50% cacau (cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizante)

MARCA: Zebra

DATA DA ANÁLISE: 25/11/2022

RESPONSÁVEL PELA AMOSTRA: Betina Henes Wiesioek

AMOSTRA SEM MANIPULAÇÃO

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	X		
ODOR	X		
GOSTO	X		
TEXTURA	X		
PARECER TÉCNICO:	(x) aprovado	( ) reprovado)	
JUSTIFICATIVA TÉCNICA			

AMOSTRA COM MANIPULAÇÃO

MANIPULAÇÃO APLICADA: 25/11/2022

	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 brigadeiro com o chocolate 50% cacau. O produto apresentou textura, aroma e sabor característico, esperado para o chocolate em pó.		

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.**