ANÁLISE DE AMOSTRAS DE PRODUTOS CRÍTICOS EM LICITAÇÕES

PRODUTO: Presunto cozido, magro, sem capa de gordura, fatiado, resfriado (embalado à vácuo obtido com carne de pernil suína selecionada, contendo no mínimo 14% de proteína pura, produto de primeira qualidade, espessura aproximada da fatia: 1,8 à 2,0 mm, peso aproximado da fatia: 10g) - KG.

MARCA: Bonatti

DATA DA ANÁLISE: 08/12/2022

RESPONSÁVEL PELA AMOSTRA: Betina Henes Wiesioek

DATA DE FAB/LOTE: 2610D **DATA DE VALIDADE:** 18/01/2023

AMOSTRA SEM MANIPULAÇÃO

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		
ODOR	x		
GOSTO	x		
TEXTURA	x		
PARECER TÉCNICO:	(x) aprovado	( ) reprovado)	
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	O produto apresentou características condizentes para o produto avaliado. Boa aparência, cheiro e sabor. Ressalto que a fatia do presunto apresentou peso médio de 25g, sendo que no descritivo da solicitação de amostras, está solicitado que o presunto tenha peso aproximado de 10g.		

AMOSTRA COM MANIPULAÇÃO

MANIPULAÇÃO APLICADA:

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR			
ODOR			
GOSTO			
TEXTURA			
% 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.**

ANÁLISE DE AMOSTRAS DE PRODUTOS CRÍTICOS EM LICITAÇÕES

PRODUTO: Queijo prato fatiado interfolhado resfriado – embalado à vácuo – kg.

MARCA: Da Nona

DATA DA ANÁLISE: 09/12/2022

RESPONSÁVEL PELA AMOSTRA: Betina Henes Wiesioek

DATA DE FAB/LOTE: 14/11/2022 **DATA DE VALIDADE:** 14/02/2023

AMOSTRA SEM MANIPULAÇÃO

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		
ODOR	x		
GOSTO	x		
TEXTURA	x		
PARECER TÉCNICO:	(x) aprovado	( ) reprovado)	
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	O produto apresentou características esperadas para queijo prato. Boa aparência, consistência, cheiro e sabor. As fatias apresentaram-se com tamanho padronizado.		

AMOSTRA COM MANIPULAÇÃO

MANIPULAÇÃO APLICADA:

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR			
ODOR			
GOSTO			
TEXTURA			
% 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.**