ANÁLISE DE AMOSTRAS DE PRODUTOS CRÍTICOS EM LICITAÇÕES

PRODUTO: Pernil sem osso - congelado KG.

MARCA: Della

DATA DA ANÁLISE: 09/12/2022

RESPONSÁVEL PELA AMOSTRA: Betina Henes Wiesioek

AMOSTRA SEM MANIPULAÇÃO

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		
ODOR	x		
GOSTO	-		
TEXTURA	x		
PARECER TÉCNICO:	(x) aprovado	( ) reprovado)	
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	O produto apresentou ótima aparência. Cor adequada e boa textura.		

AMOSTRA COM MANIPULAÇÃO

MANIPULAÇÃO APLICADA: 09/12/2022

	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	O produto apresentou boa qualidade. Carne suculenta com bom rendimento.		

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: Mignon suíno - peça congelada KG.

MARCA: Pamplona
DATA DA ANÁLISE: 09/12/2022

RESPONSÁVEL PELA AMOSTRA: Betina Henes Wiesioek

AMOSTRA SEM MANIPULAÇÃO

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		
ODOR	x		
GOSTO	-		
TEXTURA	x		
PARECER TÉCNICO:	(x) aprovado	( ) reprovado)	
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	O produto apresentou ótima aparência. Cor adequada e boa textura.		

AMOSTRA COM MANIPULAÇÃO

MANIPULAÇÃO APLICADA: 09/12/2022

	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	O produto apresentou boa qualidade. Carne suculenta com bom rendimento.		

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.**