



RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

A qualidade dos alimentos se refere às suas propriedades ou aos atributos capazes de distingui-los e que permitem a sua aceitação, aprovação ou recusa e estão ligados a suas características físicas, químicas/nutricionais, sensoriais, apresentação, facilidade de manuseio, consumo e embalagem. Para garantir a oferta de alimentos seguros e de qualidade na alimentação escolar é essencial a análise e aprovação das amostras dos alimentos a serem ofertados.

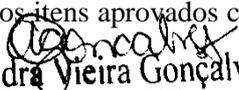
Para a análise dos alimentos foram avaliadas as seguintes características:

1. Acordo com as especificações exigidas no edital do PREGÃO PRESENCIAL nº 396/2020, modalidade REGISTRO DE PREÇOS;
2. Apresentação da amostra;
3. Aspectos sensoriais (cor, odor, sabor, textura) através da análise sensorial do alimento.

Foram avaliados e **aprovados** os seguintes itens:

FORNECEDOR: Sérgio Braulio Ribeiro		
Itens	Especificação	Marca
01 e 16	Carne bovina acém em cubos	Beefallo
02 e 17	Carne bovina músculo moído	Beefallo
03 e 18	Carne bovina músculo em cubos	Beefallo
04 e 19	Carne bovina patinho moído	Beefallo
06 e 21	Carne de frango peito	Francap
07 e 22	Carne de frango coxa e sobrecoxa	Francap
15 e 29	Pernil suíno (traseiro)	Beefallo
30	Salsicha tipo hot dog	Friall

As amostras dos itens listados acima haviam sido reprovadas durante a primeira análise e, de maneira a atender a um recurso deferido em favor da empresa concorrente, foram reavaliadas a partir da apresentação de novas amostras no dia 19 de fevereiro de 2021 no CEMEI Ipê Amarelo, com o acompanhamento de Ednilton Lúcio Santos, representante da empresa **Sérgio Braulio Ribeiro** e a Dra. Eva Cristina Gonçalves, responsável técnica da marca Beefallo. A equipe de análise foi composta pela nutricionista da alimentação escolar, além da coordenadora e a supervisora do setor, uma gestora escolar presidenta do Conselho de Alimentação Escolar e uma merendeira da rede. As carnes foram avaliadas por meio do teste “Dentro-fora do padrão”, proposto pelo FNDE no “Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no âmbito do PNAE”, o qual avalia se os alimentos a serem adquiridos pela alimentação escolar estão dentro ou fora dos padrões propostos em relação a atributos sensoriais (aparência, sabor e textura). A ficha preenchida e assinada pela equipe em questão encontra-se em anexo. Os itens foram aprovados por unanimidade. Contudo, é importante destacar que a qualidade observada entre a amostra original e a segunda apresentada foram discrepantes, especialmente no que tange aos itens **Carne bovina músculo moído e Pernil suíno**, conforme fotos em anexo. Nesse caso, é importante enfatizar que a qualidade das carnes fornecidas será acompanhada em todas as escolas constantemente sob o risco da empresa ser notificada e possivelmente impedida de dar continuidade ao fornecimento dos itens aprovados caso haja discrepâncias na qualidade entre as entregas.


Alexandra Vieira Gonçalves

CRN9 - 21828

CPF: 110.535.626-40

Nutricionista da Alimentação

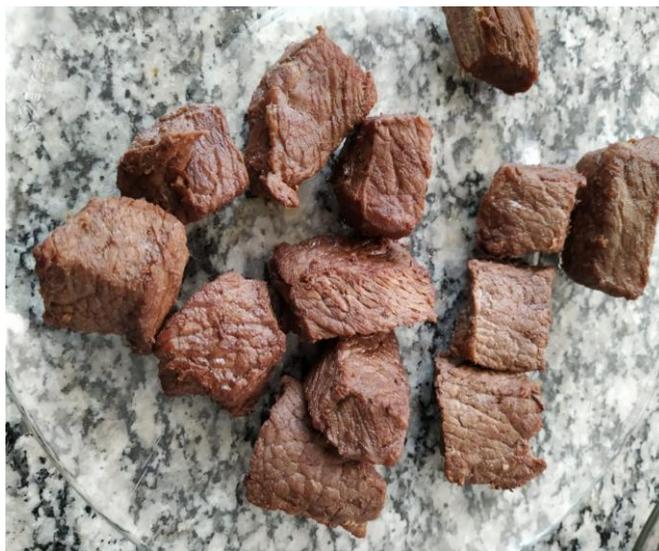
Escolar - Alfenas/MG

Alexandra Vieira Gonçalves

Nutricionista da Alimentação
Escolar Prefeitura Municipal de Alfenas

Alfenas, 22 de fevereiro de 2021

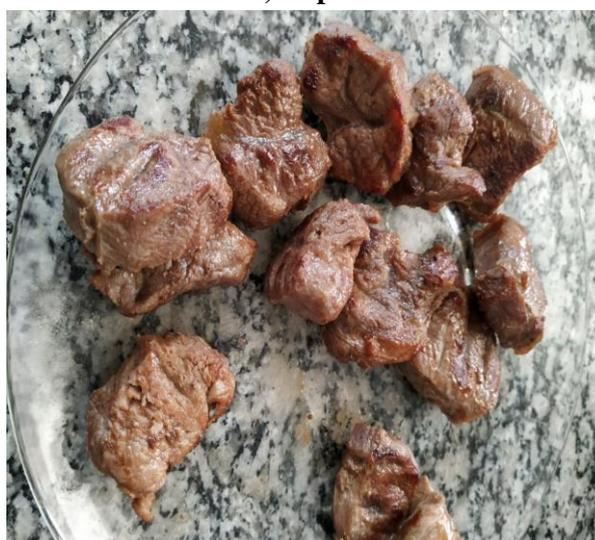
ANEXOS



Figuras 1 e 2: Acém em cubos nas versões crua e cozida, respectivamente



Figuras 3 e 4: Músculo moído nas versões crua e cozida, respectivamente.



Figuras 5 e 6. Músculo em cubos nas versões crua e cozida, respectivamente



Figuras 7 e 8. Carne bovina patinho moído nas versões crua e cozida, respectivamente



Figuras 9 e 10. Carne de frango peito nas versões crua e cozida, respectivamente



Figura 11 e 12. Carne de frango coxa e sobrecoxa nas versões crua e cozida, respectivamente



Figuras 13 e 14. Pernil suíno nas versões crua e cozida, respectivamente



Figura 15. Salsicha cozida

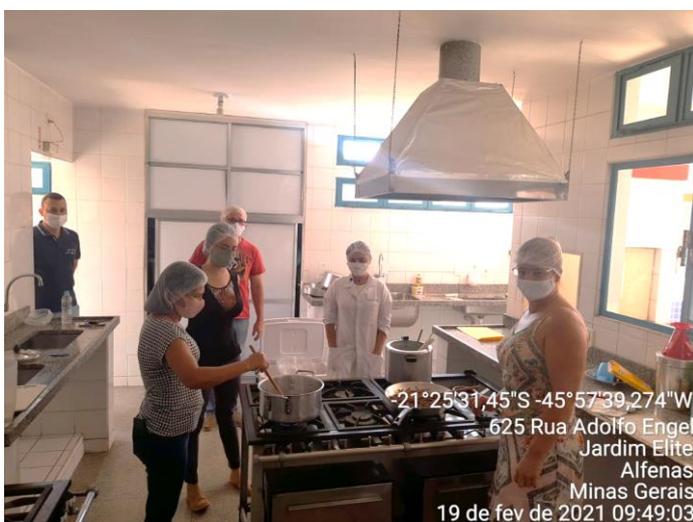


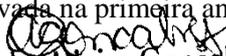
Figura 16. Equipe de análise sensorial



Figura 17: Amostra de músculo moída reprovada na primeira análise



Figura 18. Amostra de pernil reprovada na primeira análise


Alexandra Vieira Gonçalves
CRN9 - 21828
CPF: 110.535.626-40
Nutricionista da Alimentação
Escolar - Alfenas/MG

Alexandra Vieira Gonçalves
Nutricionista da Alimentação
Escolar Prefeitura Municipal de Alfenas



FICHA DE ANÁLISE SENSORIAL

Nome do provador (a):

Cargo:

Cristiane Marina dos Santos Novaes
Supervisora

ITENS 01 E 16: CARNE BOVINA ACÉM EM CUBOS		
	<u>Dentro do padrão</u>	<u>Fora do padrão</u>
Aparência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca gordura aparente	<input type="checkbox"/> Muita gordura aparente
Aroma	<input checked="" type="checkbox"/> Aroma característico	<input type="checkbox"/> Aroma não característico
Sabor	<input checked="" type="checkbox"/> Sabor característico	<input type="checkbox"/> Sabor não característico
Textura (Dureza)	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca dureza	<input type="checkbox"/> Muita dureza
Textura (Suculência)	<input type="checkbox"/> Muita suculência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca suculência
Avaliação geral	<input type="checkbox"/> Aprovado	<input checked="" type="checkbox"/> Reprovado

Comentários: *Aparenta ser patinho coste*

ITENS 02 E 17: CARNE BOVINA MÚSCULO MOÍDO		
	<u>Dentro do padrão</u>	<u>Fora do padrão</u>
Aparência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca gordura aparente	<input type="checkbox"/> Muita gordura aparente
Aroma	<input checked="" type="checkbox"/> Aroma característico	<input type="checkbox"/> Aroma não característico
Sabor	<input checked="" type="checkbox"/> Sabor característico	<input type="checkbox"/> Sabor não característico
Textura (Dureza)	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca dureza	<input type="checkbox"/> Muita dureza
Textura (Suculência)	<input type="checkbox"/> Muita suculência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca suculência
Avaliação geral	<input type="checkbox"/> Aprovado	<input checked="" type="checkbox"/> Reprovado

Comentários: *Não aparenta ser músculo (não possui fibras)*

ITENS 03 E 18: CARNE BOVINA MÚSCULO EM CUBOS		
	<u>Dentro do padrão</u>	<u>Fora do padrão</u>
Aparência	<input type="checkbox"/> Pouca gordura aparente	<input checked="" type="checkbox"/> Muita gordura aparente
Aroma	<input checked="" type="checkbox"/> Aroma característico	<input type="checkbox"/> Aroma não característico
Sabor	<input checked="" type="checkbox"/> Sabor característico	<input type="checkbox"/> Sabor não característico
Textura (Dureza)	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca dureza	<input type="checkbox"/> Muita dureza
Textura (Suculência)	<input checked="" type="checkbox"/> Muita suculência	<input type="checkbox"/> Pouca suculência
Avaliação geral	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovado	<input type="checkbox"/> Reprovado

Comentários:

ITENS 04 E 19: CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO		
	<u>Dentro do padrão</u>	<u>Fora do padrão</u>
Aparência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca gordura aparente	<input type="checkbox"/> Muita gordura aparente
Aroma	<input checked="" type="checkbox"/> Aroma característico	<input type="checkbox"/> Aroma não característico
Sabor	<input checked="" type="checkbox"/> Sabor característico	<input type="checkbox"/> Sabor não característico
Textura (Dureza)	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca dureza	<input type="checkbox"/> Muita dureza
Textura (Suculência)	<input checked="" type="checkbox"/> Muita suculência	<input type="checkbox"/> Pouca suculência
Avaliação geral	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovado	<input type="checkbox"/> Reprovado

Comentários:



ITENS 06 E 21: CARNE DE FRANGO PEITO		
	<u>Dentro do padrão</u>	<u>Fora do padrão</u>
Aparência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca gordura aparente	<input type="checkbox"/> Muita gordura aparente
Aroma	<input checked="" type="checkbox"/> Aroma característico	<input type="checkbox"/> Aroma não característico
Sabor	<input checked="" type="checkbox"/> Sabor característico	<input type="checkbox"/> Sabor não característico
Textura (Dureza)	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca dureza	<input type="checkbox"/> Muita dureza
Textura (Suculência)	<input checked="" type="checkbox"/> Muita suculência	<input type="checkbox"/> Pouca suculência
Avaliação geral	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovado	<input type="checkbox"/> Reprovado

Comentários: _____

ITENS 07 E 22: CARNE DE FRANGO COXA E COBRECOXA		
	<u>Dentro do padrão</u>	<u>Fora do padrão</u>
Aparência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca gordura aparente	<input type="checkbox"/> Muita gordura aparente
Aroma	<input checked="" type="checkbox"/> Aroma característico	<input type="checkbox"/> Aroma não característico
Sabor	<input checked="" type="checkbox"/> Sabor característico	<input type="checkbox"/> Sabor não característico
Textura (Dureza)	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca dureza	<input type="checkbox"/> Muita dureza
Textura (Suculência)	<input type="checkbox"/> Muita suculência	<input type="checkbox"/> Pouca suculência
Avaliação geral	<input type="checkbox"/> Aprovado	<input type="checkbox"/> Reprovado

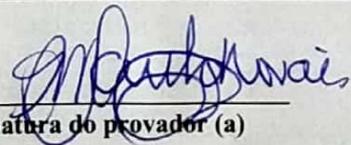
Comentários: _____

ITENS 15 E 29: PERNIL SUÍNO		
	<u>Dentro do padrão</u>	<u>Fora do padrão</u>
Aparência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca gordura aparente	<input type="checkbox"/> Muita gordura aparente
Aroma	<input checked="" type="checkbox"/> Aroma característico	<input type="checkbox"/> Aroma não característico
Sabor	<input checked="" type="checkbox"/> Sabor característico	<input type="checkbox"/> Sabor não característico
Textura (Dureza)	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca dureza	<input type="checkbox"/> Muita dureza
Textura (Suculência)	<input type="checkbox"/> Muita suculência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca suculência
Avaliação geral	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovado	<input type="checkbox"/> Reprovado

Comentários: _____

ITEM 30: SALSICHA TIPO HOT DOG		
	<u>Dentro do padrão</u>	<u>Fora do padrão</u>
Aparência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca gordura aparente	<input type="checkbox"/> Muita gordura aparente
Aroma	<input checked="" type="checkbox"/> Aroma característico	<input type="checkbox"/> Aroma não característico
Sabor	<input checked="" type="checkbox"/> Sabor característico	<input type="checkbox"/> Sabor não característico
Textura (Dureza)	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca dureza	<input type="checkbox"/> Muita dureza
Textura (Suculência)	<input type="checkbox"/> Muita suculência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca suculência
Avaliação geral	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovado	<input type="checkbox"/> Reprovado

Comentários: _____


Assinatura do provador (a)

Alfenas, 19 de fevereiro de 2021

OB5: A segunda amostragem está com nível superior a primeira amostragem, em relação a odor, textura, gordura, dureza.



FICHA DE ANÁLISE SENSORIAL

Nome do provador (a): Alexandra Vieira Gonçalves
Cargo: Nutricionista - RT

ITENS 01 E 16: CARNE BOVINA ACÉM EM CUBOS		
	<u>Dentro do padrão</u>	<u>Fora do padrão</u>
Aparência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca gordura aparente	<input type="checkbox"/> Muita gordura aparente
Aroma	<input checked="" type="checkbox"/> Aroma característico	<input type="checkbox"/> Aroma não característico
Sabor	<input checked="" type="checkbox"/> Sabor característico	<input type="checkbox"/> Sabor não característico
Textura (Dureza)	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca dureza	<input type="checkbox"/> Muita dureza
Textura (Suculência)	<input checked="" type="checkbox"/> Muita suculência	<input type="checkbox"/> Pouca suculência
Avaliação geral	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovado	<input type="checkbox"/> Reprovado

Comentários:

ITENS 02 E 17: CARNE BOVINA MÚSCULO MOÍDO		
	<u>Dentro do padrão</u>	<u>Fora do padrão</u>
Aparência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca gordura aparente	<input type="checkbox"/> Muita gordura aparente
Aroma	<input checked="" type="checkbox"/> Aroma característico	<input type="checkbox"/> Aroma não característico
Sabor	<input checked="" type="checkbox"/> Sabor característico	<input type="checkbox"/> Sabor não característico
Textura (Dureza)	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca dureza	<input type="checkbox"/> Muita dureza
Textura (Suculência)	<input checked="" type="checkbox"/> Muita suculência	<input type="checkbox"/> Pouca suculência
Avaliação geral	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovado	<input type="checkbox"/> Reprovado

Comentários:

ITENS 03 E 18: CARNE BOVINA MÚSCULO EM CUBOS		
	<u>Dentro do padrão</u>	<u>Fora do padrão</u>
Aparência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca gordura aparente	<input type="checkbox"/> Muita gordura aparente
Aroma	<input checked="" type="checkbox"/> Aroma característico	<input type="checkbox"/> Aroma não característico
Sabor	<input checked="" type="checkbox"/> Sabor característico	<input type="checkbox"/> Sabor não característico
Textura (Dureza)	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca dureza	<input type="checkbox"/> Muita dureza
Textura (Suculência)	<input checked="" type="checkbox"/> Muita suculência	<input type="checkbox"/> Pouca suculência
Avaliação geral	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovado	<input type="checkbox"/> Reprovado

Comentários:

ITENS 04 E 19: CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO		
	<u>Dentro do padrão</u>	<u>Fora do padrão</u>
Aparência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca gordura aparente	<input type="checkbox"/> Muita gordura aparente
Aroma	<input checked="" type="checkbox"/> Aroma característico	<input type="checkbox"/> Aroma não característico
Sabor	<input checked="" type="checkbox"/> Sabor característico	<input type="checkbox"/> Sabor não característico
Textura (Dureza)	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca dureza	<input type="checkbox"/> Muita dureza
Textura (Suculência)	<input checked="" type="checkbox"/> Muita suculência	<input type="checkbox"/> Pouca suculência
Avaliação geral	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovado	<input type="checkbox"/> Reprovado

Comentários:



ITENS 06 E 21: CARNE DE FRANGO PEITO		
	<u>Dentro do padrão</u>	<u>Fora do padrão</u>
Aparência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca gordura aparente	<input type="checkbox"/> Muita gordura aparente
Aroma	<input checked="" type="checkbox"/> Aroma característico	<input type="checkbox"/> Aroma não característico
Sabor	<input checked="" type="checkbox"/> Sabor característico	<input type="checkbox"/> Sabor não característico
Textura (Dureza)	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca dureza	<input type="checkbox"/> Muita dureza
Textura (Suculência)	<input checked="" type="checkbox"/> Muita suculência	<input type="checkbox"/> Pouca suculência
Avaliação geral	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovado	<input type="checkbox"/> Reprovado

Comentários: _____

ITENS 07 E 22: CARNE DE FRANGO COXA E COBRECOXA		
	<u>Dentro do padrão</u>	<u>Fora do padrão</u>
Aparência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca gordura aparente	<input type="checkbox"/> Muita gordura aparente
Aroma	<input checked="" type="checkbox"/> Aroma característico	<input type="checkbox"/> Aroma não característico
Sabor	<input checked="" type="checkbox"/> Sabor característico	<input type="checkbox"/> Sabor não característico
Textura (Dureza)	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca dureza	<input type="checkbox"/> Muita dureza
Textura (Suculência)	<input checked="" type="checkbox"/> Muita suculência	<input type="checkbox"/> Pouca suculência
Avaliação geral	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovado	<input type="checkbox"/> Reprovado

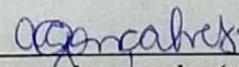
Comentários: _____

ITENS 15 E 29: PERNIL SUÍNO		
	<u>Dentro do padrão</u>	<u>Fora do padrão</u>
Aparência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca gordura aparente	<input type="checkbox"/> Muita gordura aparente
Aroma	<input checked="" type="checkbox"/> Aroma característico	<input type="checkbox"/> Aroma não característico
Sabor	<input checked="" type="checkbox"/> Sabor característico	<input type="checkbox"/> Sabor não característico
Textura (Dureza)	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca dureza	<input type="checkbox"/> Muita dureza
Textura (Suculência)	<input checked="" type="checkbox"/> Muita suculência	<input type="checkbox"/> Pouca suculência
Avaliação geral	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovado	<input type="checkbox"/> Reprovado

Comentários: _____

ITEM 30: SALSICHA TIPO HOT DOG		
	<u>Dentro do padrão</u>	<u>Fora do padrão</u>
Aparência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca gordura aparente	<input type="checkbox"/> Muita gordura aparente
Aroma	<input checked="" type="checkbox"/> Aroma característico	<input type="checkbox"/> Aroma não característico
Sabor	<input checked="" type="checkbox"/> Sabor característico	<input type="checkbox"/> Sabor não característico
Textura (Dureza)	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca dureza	<input type="checkbox"/> Muita dureza
Textura (Suculência)	<input checked="" type="checkbox"/> Muita suculência	<input type="checkbox"/> Pouca suculência
Avaliação geral	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovado	<input type="checkbox"/> Reprovado

Comentários: _____


Assinatura do provador (a)

Alexandra Vieira Gonçalves
CRN9 - 21828
CPF: 110.535.626-40
Nutricionista da Alimentação
Escolar - Alfenas/MG

Alfenas, 19 de fevereiro de 2021



FICHA DE ANÁLISE SENSORIAL

Nome do provador (a): Vera L. S. J. Fernandes
Cargo: Analista de Merenda

ITENS 01 E 16: CARNE BOVINA ACÉM EM CUBOS		
	<u>Dentro do padrão</u>	<u>Fora do padrão</u>
Aparência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca gordura aparente	<input type="checkbox"/> Muita gordura aparente
Aroma	<input checked="" type="checkbox"/> Aroma característico	<input type="checkbox"/> Aroma não característico
Sabor	<input checked="" type="checkbox"/> Sabor característico	<input type="checkbox"/> Sabor não característico
Textura (Dureza)	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca dureza	<input type="checkbox"/> Muita dureza
Textura (Suculência)	<input checked="" type="checkbox"/> Muita suculência	<input type="checkbox"/> Pouca suculência
Avaliação geral	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovado	<input type="checkbox"/> Reprovado

Comentários: _____

ITENS 02 E 17: CARNE BOVINA MÚSCULO MOÍDO		
	<u>Dentro do padrão</u>	<u>Fora do padrão</u>
Aparência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca gordura aparente	<input type="checkbox"/> Muita gordura aparente
Aroma	<input checked="" type="checkbox"/> Aroma característico	<input type="checkbox"/> Aroma não característico
Sabor	<input checked="" type="checkbox"/> Sabor característico	<input type="checkbox"/> Sabor não característico
Textura (Dureza)	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca dureza	<input type="checkbox"/> Muita dureza
Textura (Suculência)	<input checked="" type="checkbox"/> Muita suculência	<input type="checkbox"/> Pouca suculência
Avaliação geral	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovado	<input type="checkbox"/> Reprovado

Comentários: _____

ITENS 03 E 18: CARNE BOVINA MÚSCULO EM CUBOS		
	<u>Dentro do padrão</u>	<u>Fora do padrão</u>
Aparência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca gordura aparente	<input type="checkbox"/> Muita gordura aparente
Aroma	<input checked="" type="checkbox"/> Aroma característico	<input type="checkbox"/> Aroma não característico
Sabor	<input checked="" type="checkbox"/> Sabor característico	<input type="checkbox"/> Sabor não característico
Textura (Dureza)	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca dureza	<input type="checkbox"/> Muita dureza
Textura (Suculência)	<input checked="" type="checkbox"/> Muita suculência	<input type="checkbox"/> Pouca suculência
Avaliação geral	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovado	<input type="checkbox"/> Reprovado

Comentários: _____

ITENS 04 E 19: CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO		
	<u>Dentro do padrão</u>	<u>Fora do padrão</u>
Aparência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca gordura aparente	<input type="checkbox"/> Muita gordura aparente
Aroma	<input checked="" type="checkbox"/> Aroma característico	<input type="checkbox"/> Aroma não característico
Sabor	<input checked="" type="checkbox"/> Sabor característico	<input type="checkbox"/> Sabor não característico
Textura (Dureza)	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca dureza	<input type="checkbox"/> Muita dureza
Textura (Suculência)	<input checked="" type="checkbox"/> Muita suculência	<input type="checkbox"/> Pouca suculência
Avaliação geral	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovado	<input type="checkbox"/> Reprovado

Comentários: _____



ITENS 06 E 21: CARNE DE FRANGO PEITO		
	<u>Dentro do padrão</u>	<u>Fora do padrão</u>
Aparência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca gordura aparente	<input type="checkbox"/> Muita gordura aparente
Aroma	<input checked="" type="checkbox"/> Aroma característico	<input type="checkbox"/> Aroma não característico
Sabor	<input checked="" type="checkbox"/> Sabor característico	<input type="checkbox"/> Sabor não característico
Textura (Dureza)	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca dureza	<input type="checkbox"/> Muita dureza
Textura (Suculência)	<input checked="" type="checkbox"/> Muita suculência	<input type="checkbox"/> Pouca suculência
Avaliação geral	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovado	<input type="checkbox"/> Reprovado

Comentários: _____

ITENS 07 E 22: CARNE DE FRANGO COXA E COBRECOXA		
	<u>Dentro do padrão</u>	<u>Fora do padrão</u>
Aparência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca gordura aparente	<input type="checkbox"/> Muita gordura aparente
Aroma	<input checked="" type="checkbox"/> Aroma característico	<input type="checkbox"/> Aroma não característico
Sabor	<input checked="" type="checkbox"/> Sabor característico	<input type="checkbox"/> Sabor não característico
Textura (Dureza)	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca dureza	<input type="checkbox"/> Muita dureza
Textura (Suculência)	<input checked="" type="checkbox"/> Muita suculência	<input type="checkbox"/> Pouca suculência
Avaliação geral	<input type="checkbox"/> Aprovado	<input type="checkbox"/> Reprovado

Comentários: _____

ITENS 15 E 29: PERNIL SUÍNO		
	<u>Dentro do padrão</u>	<u>Fora do padrão</u>
Aparência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca gordura aparente	<input type="checkbox"/> Muita gordura aparente
Aroma	<input checked="" type="checkbox"/> Aroma característico	<input type="checkbox"/> Aroma não característico
Sabor	<input checked="" type="checkbox"/> Sabor característico	<input type="checkbox"/> Sabor não característico
Textura (Dureza)	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca dureza	<input type="checkbox"/> Muita dureza
Textura (Suculência)	<input checked="" type="checkbox"/> Muita suculência	<input type="checkbox"/> Pouca suculência
Avaliação geral	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovado	<input type="checkbox"/> Reprovado

Comentários: _____

ITEM 30: SALSICHA TIPO HOT DOG		
	<u>Dentro do padrão</u>	<u>Fora do padrão</u>
Aparência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca gordura aparente	<input type="checkbox"/> Muita gordura aparente
Aroma	<input checked="" type="checkbox"/> Aroma característico	<input type="checkbox"/> Aroma não característico
Sabor	<input checked="" type="checkbox"/> Sabor característico	<input type="checkbox"/> Sabor não característico
Textura (Dureza)	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca dureza	<input type="checkbox"/> Muita dureza
Textura (Suculência)	<input checked="" type="checkbox"/> Muita suculência	<input type="checkbox"/> Pouca suculência
Avaliação geral	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovado	<input type="checkbox"/> Reprovado

Comentários: _____

Vera L. S. J. Fernandes
Assinatura do provador (a)

19/02/2021

Alfenas, de fevereiro de 2021



FICHA DE ANÁLISE SENSORIAL

Nome do provador (a): Elas Bolsas

Cargo: Coordenadora Alimentação Escolar

ITENS 01 E 16: CARNE BOVINA ACÉM EM CUBOS		
	<u>Dentro do padrão</u>	<u>Fora do padrão</u>
Aparência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca gordura aparente	<input type="checkbox"/> Muita gordura aparente
Aroma	<input checked="" type="checkbox"/> Aroma característico	<input type="checkbox"/> Aroma não característico
Sabor	<input checked="" type="checkbox"/> Sabor característico	<input type="checkbox"/> Sabor não característico
Textura (Dureza)	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca dureza	<input type="checkbox"/> Muita dureza
Textura (Suculência)	<input type="checkbox"/> Muita suculência	<input type="checkbox"/> Pouca suculência
Avaliação geral	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovado	<input type="checkbox"/> Reprovado

Comentários: nao e Acem, muito macio

ITENS 02 E 17: CARNE BOVINA MÚSCULO MOÍDO		
	<u>Dentro do padrão</u>	<u>Fora do padrão</u>
Aparência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca gordura aparente	<input type="checkbox"/> Muita gordura aparente
Aroma	<input checked="" type="checkbox"/> Aroma característico	<input type="checkbox"/> Aroma não característico
Sabor	<input checked="" type="checkbox"/> Sabor característico	<input type="checkbox"/> Sabor não característico
Textura (Dureza)	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca dureza	<input type="checkbox"/> Muita dureza
Textura (Suculência)	<input type="checkbox"/> Muita suculência	<input type="checkbox"/> Pouca suculência
Avaliação geral	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovado	<input type="checkbox"/> Reprovado

Comentários: sem fibras, nao e musculo

ITENS 03 E 18: CARNE BOVINA MÚSCULO EM CUBOS		
	<u>Dentro do padrão</u>	<u>Fora do padrão</u>
Aparência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca gordura aparente	<input type="checkbox"/> Muita gordura aparente
Aroma	<input checked="" type="checkbox"/> Aroma característico	<input type="checkbox"/> Aroma não característico
Sabor	<input checked="" type="checkbox"/> Sabor característico	<input type="checkbox"/> Sabor não característico
Textura (Dureza)	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca dureza	<input type="checkbox"/> Muita dureza
Textura (Suculência)	<input checked="" type="checkbox"/> Muita suculência	<input type="checkbox"/> Pouca suculência
Avaliação geral	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovado	<input type="checkbox"/> Reprovado

Comentários: muito macio

ITENS 04 E 19: CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO		
	<u>Dentro do padrão</u>	<u>Fora do padrão</u>
Aparência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca gordura aparente	<input type="checkbox"/> Muita gordura aparente
Aroma	<input checked="" type="checkbox"/> Aroma característico	<input type="checkbox"/> Aroma não característico
Sabor	<input checked="" type="checkbox"/> Sabor característico	<input type="checkbox"/> Sabor não característico
Textura (Dureza)	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca dureza	<input type="checkbox"/> Muita dureza
Textura (Suculência)	<input checked="" type="checkbox"/> Muita suculência	<input type="checkbox"/> Pouca suculência
Avaliação geral	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovado	<input type="checkbox"/> Reprovado

Comentários: sem macio, sem aparência de carne ruim

igual ao o musculo moído



ITENS 06 E 21: CARNE DE FRANGO PEITO		
	<u>Dentro do padrão</u>	<u>Fora do padrão</u>
Aparência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca gordura aparente	<input type="checkbox"/> Muita gordura aparente
Aroma	<input type="checkbox"/> Aroma característico	<input type="checkbox"/> Aroma não característico
Sabor	<input type="checkbox"/> Sabor característico	<input type="checkbox"/> Sabor não característico
Textura (Dureza)	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca dureza	<input type="checkbox"/> Muita dureza
Textura (Suculência)	<input type="checkbox"/> Muita suculência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca suculência
Avaliação geral	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovado	<input type="checkbox"/> Reprovado

Comentários: Atende o padrão

ITENS 07 E 22: CARNE DE FRANGO COXA E COBRECOXA		
	<u>Dentro do padrão</u>	<u>Fora do padrão</u>
Aparência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca gordura aparente	<input type="checkbox"/> Muita gordura aparente
Aroma	<input checked="" type="checkbox"/> Aroma característico	<input type="checkbox"/> Aroma não característico
Sabor	<input checked="" type="checkbox"/> Sabor característico	<input type="checkbox"/> Sabor não característico
Textura (Dureza)	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca dureza	<input type="checkbox"/> Muita dureza
Textura (Suculência)	<input checked="" type="checkbox"/> Muita suculência	<input type="checkbox"/> Pouca suculência
Avaliação geral	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovado	<input type="checkbox"/> Reprovado

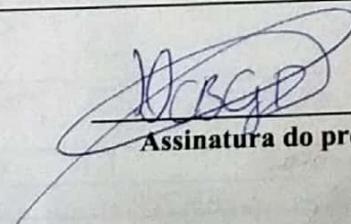
Comentários:

ITENS 15 E 29: PERNIL SUÍNO		
	<u>Dentro do padrão</u>	<u>Fora do padrão</u>
Aparência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca gordura aparente	<input type="checkbox"/> Muita gordura aparente
Aroma	<input checked="" type="checkbox"/> Aroma característico	<input type="checkbox"/> Aroma não característico
Sabor	<input checked="" type="checkbox"/> Sabor característico	<input type="checkbox"/> Sabor não característico
Textura (Dureza)	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca dureza	<input type="checkbox"/> Muita dureza
Textura (Suculência)	<input checked="" type="checkbox"/> Muita suculência	<input type="checkbox"/> Pouca suculência
Avaliação geral	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovado	<input type="checkbox"/> Reprovado

Comentários: ótima amostra

ITEM 30: SALSICHA TIPO HOT DOG		
	<u>Dentro do padrão</u>	<u>Fora do padrão</u>
Aparência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca gordura aparente	<input type="checkbox"/> Muita gordura aparente
Aroma	<input checked="" type="checkbox"/> Aroma característico	<input type="checkbox"/> Aroma não característico
Sabor	<input checked="" type="checkbox"/> Sabor característico	<input type="checkbox"/> Sabor não característico
Textura (Dureza)	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca dureza	<input type="checkbox"/> Muita dureza
Textura (Suculência)	<input type="checkbox"/> Muita suculência	<input type="checkbox"/> Pouca suculência
Avaliação geral	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovado	<input type="checkbox"/> Reprovado

Comentários:


Assinatura do provador (a)

Alfenas, 19 de fevereiro de 2021



FICHA DE ANÁLISE SENSORIAL

Nome do provador (a):

Cargo:

Valderez de Freitas Silva Cabral
Coordenadora/Presidente do Conselho de Alimentação
Escolar

ITENS 01 E 16: CARNE BOVINA ACÉM EM CUBOS

	<u>Dentro do padrão</u>	<u>Fora do padrão</u>
Aparência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca gordura aparente	<input type="checkbox"/> Muita gordura aparente
Aroma	<input checked="" type="checkbox"/> Aroma característico	<input type="checkbox"/> Aroma não característico
Sabor	<input checked="" type="checkbox"/> Sabor característico	<input type="checkbox"/> Sabor não característico
Textura (Dureza)	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca dureza	<input type="checkbox"/> Muita dureza
Textura (Suculência)	<input checked="" type="checkbox"/> Muita suculência	<input type="checkbox"/> Pouca suculência
Avaliação geral	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovado	<input type="checkbox"/> Reprovado

Comentários: *Aparência do patinho*

ITENS 02 E 17: CARNE BOVINA MÚSCULO MOÍDO

	<u>Dentro do padrão</u>	<u>Fora do padrão</u>
Aparência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca gordura aparente	<input type="checkbox"/> Muita gordura aparente
Aroma	<input checked="" type="checkbox"/> Aroma característico	<input type="checkbox"/> Aroma não característico
Sabor	<input checked="" type="checkbox"/> Sabor característico	<input type="checkbox"/> Sabor não característico
Textura (Dureza)	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca dureza	<input type="checkbox"/> Muita dureza
Textura (Suculência)	<input checked="" type="checkbox"/> Muita suculência	<input type="checkbox"/> Pouca suculência
Avaliação geral	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovado	<input type="checkbox"/> Reprovado

Comentários: *Não contém fibras aparenta outro corte*

ITENS 03 E 18: CARNE BOVINA MÚSCULO EM CUBOS

	<u>Dentro do padrão</u>	<u>Fora do padrão</u>
Aparência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca gordura aparente	<input type="checkbox"/> Muita gordura aparente
Aroma	<input checked="" type="checkbox"/> Aroma característico	<input type="checkbox"/> Aroma não característico
Sabor	<input checked="" type="checkbox"/> Sabor característico	<input type="checkbox"/> Sabor não característico
Textura (Dureza)	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca dureza	<input type="checkbox"/> Muita dureza
Textura (Suculência)	<input checked="" type="checkbox"/> Muita suculência	<input type="checkbox"/> Pouca suculência
Avaliação geral	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovado	<input type="checkbox"/> Reprovado

Comentários: *primeiro corte*

ITENS 04 E 19: CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO

	<u>Dentro do padrão</u>	<u>Fora do padrão</u>
Aparência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca gordura aparente	<input type="checkbox"/> Muita gordura aparente
Aroma	<input checked="" type="checkbox"/> Aroma característico	<input type="checkbox"/> Aroma não característico
Sabor	<input checked="" type="checkbox"/> Sabor característico	<input type="checkbox"/> Sabor não característico
Textura (Dureza)	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca dureza	<input type="checkbox"/> Muita dureza
Textura (Suculência)	<input checked="" type="checkbox"/> Muita suculência	<input type="checkbox"/> Pouca suculência
Avaliação geral	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovado	<input type="checkbox"/> Reprovado

Comentários: *primeiro corte*



ITENS 06 E 21: CARNE DE FRANGO PEITO		
	<u>Dentro do padrão</u>	<u>Fora do padrão</u>
Aparência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca gordura aparente	<input type="checkbox"/> Muita gordura aparente
Aroma	<input checked="" type="checkbox"/> Aroma característico	<input type="checkbox"/> Aroma não característico
Sabor	<input checked="" type="checkbox"/> Sabor característico	<input type="checkbox"/> Sabor não característico
Textura (Dureza)	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca dureza	<input type="checkbox"/> Muita dureza
Textura (Suculência)	<input checked="" type="checkbox"/> Muita suculência	<input type="checkbox"/> Pouca suculência
Avaliação geral	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovado	<input type="checkbox"/> Reprovado

Comentários: _____

ITENS 07 E 22: CARNE DE FRANGO COXA E COBRECOXA		
	<u>Dentro do padrão</u>	<u>Fora do padrão</u>
Aparência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca gordura aparente	<input type="checkbox"/> Muita gordura aparente
Aroma	<input checked="" type="checkbox"/> Aroma característico	<input type="checkbox"/> Aroma não característico
Sabor	<input checked="" type="checkbox"/> Sabor característico	<input type="checkbox"/> Sabor não característico
Textura (Dureza)	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca dureza	<input type="checkbox"/> Muita dureza
Textura (Suculência)	<input checked="" type="checkbox"/> Muita suculência	<input type="checkbox"/> Pouca suculência
Avaliação geral	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovado	<input type="checkbox"/> Reprovado

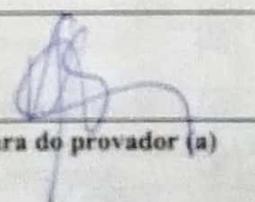
Comentários: _____

ITENS 15 E 29: PERNIL SUÍNO		
	<u>Dentro do padrão</u>	<u>Fora do padrão</u>
Aparência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca gordura aparente	<input type="checkbox"/> Muita gordura aparente
Aroma	<input checked="" type="checkbox"/> Aroma característico	<input type="checkbox"/> Aroma não característico
Sabor	<input checked="" type="checkbox"/> Sabor característico	<input type="checkbox"/> Sabor não característico
Textura (Dureza)	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca dureza	<input type="checkbox"/> Muita dureza
Textura (Suculência)	<input type="checkbox"/> Muita suculência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca suculência
Avaliação geral	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovado	<input type="checkbox"/> Reprovado

Comentários: _____

ITEM 30: SALSICHA TIPO HOT DOG		
	<u>Dentro do padrão</u>	<u>Fora do padrão</u>
Aparência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca gordura aparente	<input type="checkbox"/> Muita gordura aparente
Aroma	<input checked="" type="checkbox"/> Aroma característico	<input type="checkbox"/> Aroma não característico
Sabor	<input checked="" type="checkbox"/> Sabor característico	<input type="checkbox"/> Sabor não característico
Textura (Dureza)	<input type="checkbox"/> Pouca dureza	<input type="checkbox"/> Muita dureza
Textura (Suculência)	<input checked="" type="checkbox"/> Muita suculência	<input type="checkbox"/> Pouca suculência
Avaliação geral	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovado	<input type="checkbox"/> Reprovado

Comentários: _____


Assinatura do provador (a)

Alfenas, 19 de fevereiro de 2021

Obs: segunda amostragem com nível superior a primeira.