ANEXO VI

FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

PROCESSO LICITATÓRIO: **PREGÃO PRESENCIAL Nº. 16/0014-PG**

PRODUTOS AVALIADOS: **CARNES BOVINAS**

NOME DO LICITANTE:

PRODUTO AVALIADO	AROMA	SABOR	TEXTURA	PADRÃO DE CORTE	RÓTULO	EMBALAGEM	PESO	RESULTADO
NOME DO PRODUTO **Marca: NOME DA MARCA**	( ) Conforme ( ) Não Conforme	( ) Conforme ( ) Não Conforme	( ) Conforme ( ) Não Conforme	( ) Conforme ( ) Não Conforme	( ) Conforme ( ) Não Conforme	( ) Conforme ( ) Não Conforme	( ) Conforme ( ) Não Conforme	

PADRÕES DE QUALIDADE EXIGIDOS PELA ESTÂNCIA ECOLÍGICA SESC PANTANAL PARA AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

AROMA: Avaliar, ao abrir o pacote, se possui odor característico de carnes vermelhas.

SABOR: Avaliar, após o produto coccionado em suas diversas formas de preparação, se possui sabor característico de acordo com cada preparação (assado, grelhado, cozido, etc.).

TEXTURA: O produto será observado durante a manipulação e cocção. Durante esses processos a proteína deve apresentar rigidez característica, e o produto resultante deverá apresentar suculência e maciez de acordo com o tipo de corte e preparação.

PADRÃO DE CORTE: Será utilizado para avaliar as amostras de bucho bovino que deverão ser entregues em iscas de aproximadamente 6 cm x 1 cm, com uma variação de até 1 a 2 cm; e para avaliar amostras de costela fina bovina que deverão ser entregues com um percentual de carne maior em relação ao percentual de gorduras e sebos.

RÓTULO: Avaliar informações tais como: dados do fabricante, registro em órgão de inspeção federal ou estadual, data de fabricação, prazo de validade, nome do produto, informações no rótulo sobre consumo do produto após aberto, orientação do fabricante sobre temperatura de armazenamento.

EMBALAGEM: Avaliar a integridade das embalagens, devendo ser apresentadas intactas, livres de resíduos externos, violações; apresentando embalagens primárias (embalagens plásticas do produto embalado à vácuo) e secundárias (peças embaladas à vácuo, armazenadas em caixas de papelão para transporte).

PESO: Miolo de alcatra: peças com aproximadamente 3,5 a 4 kg / Contra - filé: peças com aproximadamente 7,5 a 8,0 kg / Costela Fina Bovina: pacotes com aproximadamente 1,5 a 2,0 kg / Filé Mignon: peças com aproximadamente 1,8 a 2,0 kg / Picanha Bovina: peças com aproximadamente 800 g a 1,0 kg / Fraldinha: peças com aproximadamente 900 g a 1,2 kg / Lagarto: peças com aproximadamente 1,7 a 2,0 kg / Paleta Grossa: peças com aproximadamente 5,0 a 5,2 kg / Patinho: peças com aproximadamente 3,0 a 3,2 kg / Maminha: peças com aproximadamente 1,0 a 1,2 kg / Coxão duro: peças com aproximadamente: 5,0 a 5,2 kg / Coxão Mole: peças com aproximadamente 8,5 a 8,7 kg.

ALÉM DOS PADRÕES EXIGIDOS ACIMA, NO MOMENTO DO RECEBIMENTO DOS PRODUTOS CÁRNEOS SERÃO AVALIADOS OS SEGUINTES CRITÉRIOS:

- Carnes e embutidos deverão ser entregues acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, inclusive os salgados e defumados;

- Serão observados as seguintes características e procedimentos: Não formação de cristais de gelo; Ausência de água dentro da embalagem; Inexistência de sinais de recongelamento; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa; Odor característico; Cor característica, sem manchas esverdeadas ou de outras cores;

- Critérios de temperatura:

Carnes refrigeradas: até 4º C, com tolerância até 6º C

Carnes resfriadas: De 6º C a 10º C, ou conforme especificação do fabricante

Carnes congeladas: Até – 18º C, com tolerância até – 12º C

Frios e embutidos industrializados: Até 10º C ou de acordo com fabricante

Produtos salgados, curados ou defumados: temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante.