



## **PADRÃO EXIGIDO PELA EESP PARA AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS**

**AROMA:** Avaliar, ao abrir o pacote, se possui odor característico de cada item.

**SABOR:** Avaliar se possui sabor característico de cada produto.

**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.

**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).

**PADRÃO DE CORTE:** Em especial para o item 4 – filé de pintado banda sem pele, que deverá conter o tamanho mínimo de 25 cm, conforme especificado na descrição do produto. E para a posta de pacú / tambacú que deverá apresentar cerca de 15 cm x 3,0 cm.

**PESO:** Em especial para os itens: 02 – filé de tilápia sem espinhas, que deverá apresentar peso mínimo de 150g cada filé, conforme especificado na descrição do produto; e para o item 4 – filé de pintado banda sem pele, que deverá apresentar peso mínimo de 250g cada filé, conforme especificado na descrição do produto.

**Além dos padrões exigidos acima, no momento do recebimento dos produtos cárneos serão avaliados os seguintes critérios:**

- Carnes de Pescados 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 4° C, com tolerância até 6° C

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

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

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

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