



ANEXO VI

FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

PROCESSO LICITATÓRIO: **PREGÃO PRESENCIAL Nº. 19/0001-PG**

PRODUTOS AVALIADOS: **FRIOS**

NOME DO LICITANTE:

PRODUTO AVALIADO	AROMA	SABOR	TEXTURA	RÓTULO	EMBALAGEM	RESULTADO
NOME DO PRODUTO Marca: NOME DA MARCA	() Conforme () Não Conforme	() Conforme () Não Conforme	() Conforme () Não Conforme	() Conforme () Não Conforme	() Conforme () Não Conforme	

PADRÕES DE QUALIDADE EXIGIDOS PELA ESTÂNCIA ECOLÓGICA SESC PANTANAL 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 (para o leitão, linguiça calabresa, toscana e paio, pernil, picanha suína, lombo de porco, costela de porco, pé, rabo e orelha suína pós coccionados). 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, no caso das carnes suínas.

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).

ALÉM DOS PADRÕES EXIGIDOS ACIMA, NO MOMENTO DO RECEBIMENTO DOS PRODUTOS CÁRNEOS SERÃO AVALIADOS OS SEGUINTE 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 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.