

#### RELATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL<sup>1</sup>

PROCESSO ADMINISTRATIVO LICITATÓRIO Nº 127/2022 – PREGÃO PRESENCIAL Nº 040/2022 - REGISTRO DE PREÇOS Nº 15/2022

Município: PAINS Estado: MG

Fornecedores participantes do processo: Ativa Alimentos LTDA - 47.506.457/0001-36

Comercial Pereira Pango LTDA - 38.532.529/0001-29

Três Irmãos supermercado LTDA - 04.053.660/0001-91

Tristão Alimentos LTDA - 44.214.958/0001-50

Data do teste: 12 e 13 de setembro de 2022

Local do teste: E. M. Prof. João Batista Rodarte

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup>Caso o produto seja reprovado na primeira fase das análises sensoriais, o mesmo não será submetido à banca de avaliação sensorial, em virtude disso o relatório não será assinado pelos integrantes da banca. Em caso de desaprovação na segunda etapa serão explicitados os motivos no texto do relatório, anexado à lista de presença dos participantes da banca e às fichas de votação. Também poderão ser disponibilizadas imagens do processo de análise, caso o(s) produto(s) analisados sejam reprovados.



#### ESTADO DE MINAS GERAIS

#### Relação de fornecedores e produtos que não foram entregues:

Empresa	CNPJ	Item	Produto	Marca	OBS
Comercial Pereira Pango LTDA	38.532.529/0001-29	00098	Milho verde em conserva 200g	MINAS MAIS	Já em uso
Comercial Pereira Pango LTDA	38.532.529/0001-29	00159	Queijo tipo mussarela	CASCA DANTA	
Três Irmãos supermercado LTDA	04.053.660/0001-91	00115	Proteína texturizada de soja	KALLAS	
Três Irmãos supermercado LTDA	04.053.660/0001-91	00147	Filé de peixe tipo tilápia	GUAPE	
Três Irmãos supermercado LTDA	04.053.660/0001-91	00148	Frango inteiro	COGRAN	
Três Irmãos supermercado LTDA	04.053.660/0001-91	00157	Queijo fresco	CURRAL	Já em uso
Três Irmãos supermercado LTDA	04.053.660/0001-91	00158	Queijo meia cura à vácuo	CURRAL	Já em uso
Tristão Alimentos LTDA	44.214.958/0001-50	00010	Água mineral fluoretada sem gás 1,5L	DAFLORA	
Tristão Alimentos LTDA	44.214.958/0001-50	00087	Macarrão cortado massa sêmola 500g	DON SAPORE	
Tristão Alimentos LTDA	44.214.958/0001-50	00161	Salsicha hot-dog	AVIVAR	Já em uso
Ativa Alimentos LTDA	47.506.457/0001-36	00043	Café em pó	BIAGINI	
Ativa Alimentos LTDA	47.506.457/0001-36	00139	Carne bovina de primeira – vácuo	BONOBOI	Já em uso
Ativa Alimentos LTDA	47.506.457/0001-36	00140	Carne bovina moída - vácuo	BONOBOI	Já em uso
Ativa Alimentos LTDA	47.506.457/0001-36	00142	Carne suina de primeira – vácuo	BONOBOI	Já em uso
Ativa Alimentos LTDA	47.506.457/0001-36	00143	Costela suina – vácuo	BONOBOI	Já em uso
Ativa Alimentos LTDA	47.506.457/0001-36	00145	Fígado bovino – vácuo	BONOBOI	Já em uso
Ativa Alimentos LTDA	47.506.457/0001-36	00154	Linguiça de carne suina - vácuo	BONOBOI	Já em uso

Os produtos que já estão em uso de processos anteriores não apresentam reclamações recentes e documentadas, assim julgou-se ser desnecessário a ánalise dos mesmos.



#### Relação de fornecedores e produtos que não atenderam a especificação:

Empresa	CNPJ	Item	Produto	Marca
Três Irmãos supermercado LTDA	04.053.660/0001-91	00005	Adoçante líquido stévia 80Ml	Sostevia
Três Irmãos supermercado LTDA	04.053.660/0001-91	00009	Água mineral natural fluoretada com gás 500mL	Mineiro
Três Irmãos supermercado LTDA	04.053.660/0001-91	00035	Bicaronato de sódio 150g	Sacy
Três Irmãos supermercado LTDA	04.053.660/0001-91	00037	Biscoito recheado chocolate 120g	Vilma
Três Irmãos supermercado LTDA	04.053.660/0001-91	00091	Macarrão parafuso sêmola	Santa Terezinha
Três Irmãos supermercado LTDA	04.053.660/0001-91	00105	Pão de forma integral 380g	Pullman
Tristão Alimentos LTDA	44.214.958/0001-50	00088	Macarrão espaguete sêmola nº8 1kg	Don Sapore
Tristão Alimentos LTDA	44.214.958/0001-50	00094	Margarina cremosa com sal 500g	Claybom sabor manteiga
Tristão Alimentos LTDA	44.214.958/0001-50	00130	Suco integral pronto para beber 200ml	Dafruta
Tristão Alimentos LTDA	44.214.958/0001-50	00156	Picolé de fruta 50 a 55g	Sorvetes caramelos
Tristão Alimentos LTDA	44.214.958/0001-50	00052	Canjica amarela	Ponto A
Tristão Alimentos LTDA	44.214.958/0001-50	00077	Fubá mimoso	Ponto A
Comercial Pereira Pango LTDA	38.532.529/0001-29	133	Triguilho – 500g	Ponto A

As fichas de avaliação (1ª fase) destes produtos foram disponibilizadas no Apêndice A.



#### **ESTADODEMINASGERAIS**

#### Relação de fornecedores e produtos que atenderam a especificação:

Empresa	CNPJ	Item	Produto	Marca	Análise**
Comercial Pereira Pango LTDA	38.532.529/0001-29	00020	Ameixa seca	Fontini	
Comercial Pereira Pango LTDA	38.532.529/0001-29	00057	Chocolate granulado	K-delícia	
Comercial Pereira Pango LTDA	38.532.529/0001-29	00006	Farinha de trigo sem fermento	Santo Grano	X
Comercial Pereira Pango LTDA	38.532.529/0001-29	00069	Feijão preto tipo 1	Ponto A	X
Comercial Pereira Pango LTDA	38.532.529/0001-29	00109	Pimenta do reino moída	K-delícia	
Comercial Pereira Pango LTDA	38.532.529/0001-29	00134	Vinagre claro	Massalho	
Comercial Pereira Pango LTDA	38.532.529/0001-29	00137	Bacon 1ª qualidade	Adeel	
Três Irmãos supermercado LTDA	04.053.660/0001-91	00008	Água mineral fluoretada 500mL sem gás	Mineiro	
Três Irmãos supermercado LTDA	04.053.660/0001-91	00021	Amido de milho	Kimimo	
Três Irmãos supermercado LTDA	04.053.660/0001-91	00025	Aveia em flocos fina (500g)	Kallas	X
Três Irmãos supermercado LTDA	04.053.660/0001-91	00027	Azeite de oliva extra virgem	Borges	
Três Irmãos supermercado LTDA	04.053.660/0001-91	00028	Azeitona verde sem caroço	Tozzi	
Comercial Pereira Pango LTDA	38.532.529/0001-29	00034	Batata palha	MABS	X
Três Irmãos supermercado LTDA	04.053.660/0001-91	00041	Cacau em pó 160g	Natufor	
Três Irmãos supermercado LTDA	04.053.660/0001-91	00042	Cacau em pó 200g	Apti	
Três Irmãos supermercado LTDA	04.053.660/0001-91	00070	Fermento em pó químico 250g	Apti	
Três Irmãos supermercado LTDA	04.053.660/0001-91	00078	Gelatina em pó diet 12g	Apti	
Três Irmãos supermercado LTDA	04.053.660/0001-91	00082	Gergelim branco 160g	Natufor	
Três Irmãos supermercado LTDA	04.053.660/0001-91	00097	Milho para pipoca	Codil	
Três Irmãos supermercado LTDA	04.053.660/0001-91	00099	Milho verde em conserva 2,6 Kg	Sofruta	
Três Irmãos supermercado LTDA	04.053.660/0001-91	000107	Pão de forma 450g	Pan Vit	
Três Irmãos supermercado LTDA	04.053.660/0001-91	000114	Preparado sólido para refresco diet 8g	Apti	
Três Irmãos supermercado LTDA	04.053.660/0001-91	000135	Uva passas 100g	La violeteira	
Três Irmãos supermercado LTDA	04.053.660/0001-91	000150	Leite de vaca desnatado Longa Vida UHT	Quatá	
Três Irmãos supermercado LTDA	04.053.660/0001-91	000152	Leite de vaca isento de lactose	Quatá	
Tristão Alimentos LTDA	44.214.958/0001-50	00068	Feijão carioquinha	Glória	X
Tristão Alimentos LTDA	44.214.958/0001-50	00131	Tempero alho e sal 500g	Na panela	
Tristão Alimentos LTDA	44.214.958/0001-50	000151	Leite de vaca integral longa vida UHT	Italac	X
Tristão Alimentos LTDA	44.214.958/0001-50	00128	Suco integral concentrado de maracujá	Dafruta	
Tristão Alimentos LTDA	44.214.958/0001-50	00141	Carne bovina músculo picado em cubos embalada à vácuo	Pascal	X

<sup>\*\*</sup> Os itens que não foram marcados foram dispensados da análise sensorial.



#### **ESTADODEMINASGERAIS**

#### Relação de fornecedores e produtos que foram submetidos à análise sensorial:

Empresa	CNPJ	Item	Produto	Marca	Análise (% dentro)
Comercial Pereira Pango LTDA	38.532.529/0001-29	00034	Batata palha	MABS	Dentro (93,3%)
Comercial Pereira Pango LTDA	38.532.529/0001-29	00066	Farinha de trigo sem fermento	Santo grano	Dentro (100%)
Comercial Pereira Pango LTDA	38.532.529/0001-29	00069	Feijão preto tipo 1	Ponto A	Fora (73%)
Três Irmãos supermercado LTDA	04.053.660/0001-91	00025	Aveia em flocos finos (500g)	KALLAS	Fora (40%)
Tristão Alimentos LTDA	44.214.958/0001-50	00068	Feijão carioquinha tipo 1	Glória	Dentro (93,3%)
Tristão Alimentos LTDA	44.214.958/0001-50		Carne bovina músculo picado em cubos embalada à vácuo	Pascal	Dentro (100%)
Tristão Alimentos LTDA	44.214.958/0001-50	00151	Leite de vaca integral longa vida UHT	Italac	Dentro (100%)

Produtos com percentual abaixo de 85% estão FORA do processo.

Por meio do teste de análise sensorial realizado no dia DOZE e TREZE de SETEMBRO de 2022, a nutricionista Karine Oliveira Noronha Ribeiro e a equipe de análise sensorial consideram:

• Os produtos: Feijão preto –Ponto A® e Aveia em flocos finos (500g) –Kallas <u>não foram</u> considerados aptos a serem adquiridos pela Prefeitura Municipal de Pains/MG. Os mesmos foram submetidos às duas fases da avaliação sensorial, sendo considerados inaptos para aquisição por não terem atingindo o percentual mínimo (85%) de aceitabilidade entre os integrantes da banca de avaliação sensorial.

As constatações supracitadas estão demonstradas nas fichas avaliativas da primeira fase que integra o **Apêndice C**, e nas fotos do **Apêndice E**.

Encontram-se no **Apêndice B** os protocolos utilizados para a análise sensorial dos produtos avaliados.

Encontram-se no **Apêndice C** as fichas de avaliação da primeira fase, de todos os produtos, e da segunda fase, apenas dos produtos que foram reprovados (**Apêndice D**), preenchidas pelo nutricionista responsável e pelos integrantes da banca de avaliação sensorial.

Encontram-se no **Apêndice E** o registro fotográfico do processo de avaliação.

Encontra-se no **Apêndice F** a lista de presença dos dois dias de análise sensorial.



#### **ESTADODEMINASGERAIS**

Segue a listagem com as identificações dos integrantes da banca de avaliação sensorial representantes do Conselho Municipal de Alimentação Escolar – CAE, colaboradores dos hospital e da administração:

	Nome	Profissão/cargo
1	Lorena Freitas da Silva	Integrante do CAE
2	Maria Madalena Rodrigues da Silveira	Diretora escolar EMJBR - CAE
3	Érica Cristina Silva Oliveira	Vice diretora escolar EMJMF - CAE
4	Giulane dos Santos Camargo	Representante da EMJMF - CAE
5	Ana Dalva da Silva	Servidora do hospital
6	Soraia do Carmo Silva Leal	Servidora do hospital
7	Thiago Silva Melo	Enfermeiro
8	Lorrayne Ramos Cravo	Servidora da asministração
9	Neiva Alves Quirino	Integrante do CAE
10	Ivone Maria de Paiva Faria	Integrante do CAE
11	Juvênia Costa Ferreira Castro	Integrante do CAE
12	Nizan Alves Ferreira	Integrante do CAE
13	Patrícia Maria Rezende Dias	Integrante do CAE
14	Mayliane Andrade Alves de Melo	Integrante do CAE
15	Marilene de Oliveira Silveira	Representante da secretaria de educação

Acompanhou também um representante do Comercial Pereira Pango LTDA, o Sr. Leandro Ramos Rodrigues

Sendo a análise conduzida pela nutricionita Karine Noronha e a acadêmica de nutrição da UFMG Julia Diláscio.



#### **ESTADODEMINASGERAIS**

Produto: Adoçante líquido stévia (80 mL)

Embalagem: 80 mL Marca: Sostevia

Beneficiado e empacotado por: Lightsweet – Ind. E Com. De Alimentos Ltda.

Lote: 2206036979

Data de fabricação: Não consta

Data de validade: 02/06/2024

Data do recebimento: 12/09/2022

Data da análise: 12/09/2022

Requisitos	Confere	Não confere
Composto apenas pelo glicosídeo de steviol	Х	
Composição: água, edulcorante natural glicosídeos de esteviol e conservante sorbato de potássio e acidulante cítrico		Х
Deve conter lista de ingredientes	Χ	
Tabela nutricional	X	
Data de validade	X	
Número do lote	Х	

Produto: Água mineral natural fluoretada 500mL com gás

Embalagem: 500 mL

Marca: Mineiro

Beneficiado e empacotado por: Concessionária Refrigerantes do Triângulo Ltda.

Lote: 28

Data de fabricação: 12/07/2022 Data de validade: 11/01/2023 Data do recebimento: 12/09/2022 Data da análise: 12/09/2022

Requisitos	Confere	Não confere
Naturalmente gasosa na fonte		Χ

Karine O. Noronha Ribeiro

Nutricionista – CRN9 – 9456

Produto: Bicarbonato de sódio 150g (caixa ou sache) (35)

Embalagem: 80g (caixa)

Marca: Sacy

Beneficiado e empacotado por: Indústria e Comércio de Temperos Ltda

Lote: 02/2022

Data de fabricação: Não consta

Data de validade: 02/2024

Data do recebimento: 12/09/2022

Data da análise: 12/09/2022

Requisitos	Confere	Não confere
Sem adulterações e contaminantes	Х	
Deve conter lista de ingredientes	X	
Tabela nutricional	X	
Data de validade	X	
Número do lote	X	
Embalagem de 150g		X

K : O N | D''



#### **ESTADODEMINASGERAIS**

Produto: Biscoito recheado de chocolate 120 g (37)

Embalagem: 120 g

Marca: Vilma

Beneficiado e empacotado por: Indústria e Comércio José de Paula S.A.

Lote: 220822

Data de fabricação: Não consta

Data de validade: 18/06/2023

Data do recebimento: 12/09/2022

Data da análise: 12/09/2022

A lista de ingredientes do produto não confere com a especificada na licitação

Karine O. Noronha Ribeiro Nutricionista – CRN9 – 9456

8

Produto: Macarrão parafuso sêmola (91)

Embalagem: 500g

Marca: Santa Terezinha

Beneficiado e empacotado por: Indústria e comércio Castellani LTDA

Lote: 008

Data de fabricação: 04/04/2022 Data de validade: 04/04/2023 Data do recebimento: 12/09/2022 Data da análise: 12/09/2022

Requisitos	Confere	Não confere
Produzido com farinha de trigo especial de sêmola ou semolina		Х
Massa sem ovos	Х	
Deve conter lista de ingredientes	X	
Tabela nutricional	X	
Data de fabricação/manipulação	X	
Data de validade	Х	
Número do lote	Х	
Corantes naturais	Х	
Isento de sujidades e parasitas	Х	
Não fermentado ou rançoso	Х	
Embalagem plástica transparente atóxica de 500g	X	

#### **ESTADODEMINASGERAIS**

Produto: Pão de forma integral 380g (105)

Embalagem: 400g

Marca: Prado 100% integral com castanhas e quinoa

Beneficiado e empacotado por:

Lote:

Data de fabricação:

Data de validade:

Data do recebimento: 12/09/2022 Data da análise: 12/09/2022

Requisitos	Confere	Não confere
Livre de gorduras trans		
Produzido com farinha de trigo integral rica em fibras		
Deve conter lista de ingredientes		
Tabela nutricional		
Data de fabricação/manipulação		
Data de validade mínima de sete dias		
Número do lote		
Cor e textura típicas		
Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração		
Não deve conter leite ou derivados na sua composição		

Foi cotada a marca Pullman e entregue a marca Prado, por isso o produto não foi avaliado. O produto estava contaminado por mofo. Ver foto no Apêndice E.

Karine O. Noronha Ribeiro

Nutricionista - CRN9 - 9456

Produto: Macarrão espaguete de sêmola nº 8 (088)

Embalagem: 500g Marca: Don Sapore

Beneficiado e empacotado por: Camil Alimentoa S.A

Lote: 015411

Data de fabricação: Não consta Data de validade: 06/06/2024

Data do recebimento: 12/09/2022 Data da análise: 12/09/2022

Requisitos	Confere	Não confere
Produzido com farinha de trigo especial de sêmola ou semolina		Х
Massa sem ovos	Х	
Deve conter lista de ingredientes	X	
Tabela nutricional	X	
Data de validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega	Х	
Número do lote	Х	
Corantes naturais	X	
Isento de sujidades e parasitas	X	
Não fermentado ou rançoso	X	
Embalagem plástica transparente atóxica de 1 kg		Х

#### **ESTADODEMINASGERAIS**

Produto: Margarina cremosa com sal 500g (94)

Embalagem: 500g

Marca: Claybom sabor manteiga

Beneficiado e empacotado por: Indústria BRF S.A

Lote: 5b3T314-A

Data de fabricação: 10/08/2022 Data de validade: 06/02/2023 Data do recebimento: 12/09/2022 Data da análise: 12/09/2022

Requisitos	Confere	Não confere
Pelo menos 60% de lipídeos	Χ	
Não conter gordura trans	X	
Deve conter lista de ingredientes	Х	
Tabela nutricional	Х	
Data de fabricação/manipulação	Х	
Data de validade	Х	
Número do lote	X	
Corantes naturais	X	
Isento de qualquer adulteração com contaminação	X	
Sem sinal de rancificação	Х	
Sabor característico		X

Journa Driver Jacons in mars



#### **ESTADODEMINASGERAIS**

Produto: Suco integral pronto para beber 200 mL (130)

Embalagem: 200 mL

Marca: Dafruta

Beneficiado e empacotado por: Empresa Brasileira de Bebidas e Alimentos S/A

Lote: 2061664 SP

Data de fabricação: Não consta

Data de validade: 04/2023

Data do recebimento: 12/09/2022

Data da análise: 12/09/2022

Requisitos	Confere	Não confere
Deve ter como principal ingrediente polpa de fruta ou suco integral		X
Não ser utilizado açúcar (sacarose) e sim suco de maçã clarificado		X
Deve conter lista de ingredientes	Х	
Tabela nutricional	Х	
Data de validade mínima de 04 meses a partir da entrega	Х	
Número do lote	Х	
Corantes e aromatizantes naturais		Х
Não deve possuir aditivos químicos		Х

me Williams

Produto: Picolé de frutas 50 a 55 g (156)

Embalagem: 60g

Marca: Sorvetes caramelos

Beneficiado e empacotado por:

Lote:

Data de fabricação:

Data de validade:

Data do recebimento: 12/09/2022 Data da análise: 12/09/2022

Requisitos	Confere	Não confere
Embalagem 50 a 55g		Х

Karine O. Noronha Ribeiro

Nutricionista – CRN9 – 9456

Produto: Canjica amarela – 500g (Amostra 0052)

Embalagem: Canjica de milho 500g

Marca: Ponto A

Beneficiado e empacotado por: Ponto 100 atacadista LTDA

Lote: 15

Data de fabricação: 05/05/2022 Data de validade: 05/10/2022 Data do recebimento: 12/09/2022 Data da análise: 13/09/2022

Requisitos	Confere	Não confere
Embalagem plástica atóxica transparente de 500g	X	
Isentos de sujidades e contaminantes	Х	
Deve conter lista de ingredientes	X	
Tabela nutricional	X	
Data de fabricação/manipulação	X	
Data de validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega		Х
Número do lote	Х	

Produto: Fubá mimoso – 1Kg (Amostra 0077)

Embalagem: Fubá mimoso – 1kg

Marca: Ponto A

Beneficiado e empacotado por: Ponto 100 atacadista LTDA

Lote: 02

Data de fabricação: 25/05/2022 Data de validade: 25/10/2022 Data do recebimento: 12/09/2022 Data da análise: 13/09/2022

Requisitos	Confere	Não confere
Coloração amarela claro	X	
Moagem e laminação adequadas	X	
Isentos de sujidades, mofos, fermentação, pragas e adulteração	Х	
Sem umidade ou rançoso	X	
100% natural sem corantes e conservadores	X	
Embalagem plástica atóxica transparente	Χ	
Deve conter lista de ingredientes	-	
Tabela nutricional	X	
Data de fabricação/manipulação	X	
Data de validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega		Х
Número do lote	Х	

Promise Santa



Produto: Triguilho (Amostra 0133)

Embalagem: 500g Marca: Ponto A

Beneficiado e empacotado por: Ponto 100 Atacadista LTDA

Lote: 26

Data de fabricação: 23/05/2022 Data de validade: 23/10/2022 Data do recebimento: 12/09/2022 Data da análise: 12/09/2022

Requisitos	Confere	Não confere
Granulado de trigo de cor escura	Х	
Embalagem de 500g atóxica *	Х	
Isentos de sujidades, mofos, parasitas,larvas, material estranho e pragas	Х	
100% natural sem corantes e conservadores	Х	
Deve conter lista de ingredientes	Х	
Tabela nutricional	Х	
Data de fabricação/manipulação	Х	
Data de validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega		Х
Número do lote	Х	

\* Embalagem danificada

APÊNDICE B

#### Protocolo Feijão Carioca:

1ª Fase – O produto, para ser considerado apto nessa fase deverá atender os seguintes requisitos que constam na especificação técnica disponibilizada no Anexo I do PAL Nº127/2022 PREGÃO PRESENCIAL Nº 040/2022 – REGISTRODEPREÇOSNº 015/2022:

Presença dos dizeres obrigatórios na embalagem:

- 1) Dentro do prazo de validade;
- 2) Peso/volume do conteúdo confere com o especificado na embalagem;
- 3) Feijão carioca, tipo1;
- 4) 90% de grãos não cor característica e variedade correspondente;
- 5) Grãos maduros, secos e inteiros;
- 6) Sem presença de umidade, mofo/bolores, infestação de pragas;
- 7) Máximo de 2% de impurezas e resíduos (grãos de outros vegetais, material terroso, etc..);
- 8) Não deve apresentar odores desagradáveis.
- 9) Embalagem plástica atóxica.

O não atendimento a qualquer um dos requisitos supracitados acarretará em desclassificação sumáriado produto.

2ª Fase — O produto será submetido ao cozimento em panela de pressão adicionando-se apenas água por 40 minutos. Não haverá adição de temperos ou qualquer aditivo que poderia alterar as características sensoriais típicas.

Após a cocção o produto será submetido à avaliação sensorial por uma banca avaliadora nomeada para o processo licitatório.

Serão avaliadas as seguintes características:

Características	Dentro	Fora
Cor	Pouco esbranquiçada	Muito esbranquiçada
Sabor	Característico de feijão cozido	Pouco característico de feijão cozido
Gostoamargo	Pouco ou nenhum gosto amargo	Muito gosto amargo
Formaçãodecaldo	Caldo espesso	Caldo ralo
Granulosidade	Ausência de grânulos	Pouca suculência

Fonte: Adaptado de CECANE-UNIFESP, 2010.



#### **ESTADODEMINASGERAIS**

Os membros participantes da banca receberão amostras devidamente codificadas.

Sob nenhuma circunstância serão informadas as marcas e a identificação dos fornecedores.

Para a avaliação será disponibilizada a ficha abaixo:

Nome do provador:	Data:
<u>.</u>	e você está recebendo e indique no espaço ora dos atributos, de acordo com os conceitos
Dentro	Fora
[]	П
Comentários:	

Fonte:Adaptado de CECANE-UNIFESP, 2010.

#### Aprovação

Para que o produto seja aprovado na análise sensorial, deverá atender a todos os quesitos da 1ª fase, que será realizada por técnico devidamente habilitado, e ter o mínimo de 85% (oitenta e cinco por cento) de aprovação na 2ª fase do teste.

A aprovação ou desaprovação dos produtos submetidos à análise sensorial será atestada através de um relatório baseado no apêndice I do Manual para Aplicação de Testes de Aceitabilidade no PNAE (CECANE-UNIFESP, 2010. p. 44), disponível nas referências.



#### **ESTADODEMINASGERAIS**

#### Protocolo Feijão Preto:

1ª Fase – O produto, para ser considerado apto nessa fase deverá atender os seguintes requisitos que constam na especificação técnica disponibilizada no Anexo I do PAL Nº127/2022 PREGÃO PRESENCIAL Nº 040/2022 – REGISTRODEPREÇOSNº 015/2022:

Presença dos dizeres obrigatórios na embalagem;

- 1) Dentro do prazo de validade;
- 2) Peso/volume do conteúdo confere com o especificado na embalagem;
- 3) Feijão preto, tipo1;
- 4) 90% de grãos na cor característica e variedade correspondente;
- 5) Grãos maduros, secos e inteiros;
- 6) Sem presença de umidade, mofo/bolores, infestação de pragas;
- 7) Máximo de 2% de impurezas e resíduos (grãos de outros vegetais, material terroso, etc.);
- 8) Não deve apresentar odores desagradáveis.
- 9) Embalagem plástica atóxica

O não atendimento aqualquer um dos requisitos supracitados acarretará em desclassificação sumária do produto.

2ª Fase — O produto será submetido ao cozimento em panela de pressão adicionando-se apenas água por 40 minutos. Não haverá adição de temperos ou qualquer aditivo que poderia alterar as características sensoriais típicas.

Após a cocção o produto será submetido à avaliação sensorial por uma banca avaliadora nomeada para o processo licitatório

Serão avaliadas as seguintes características:

Características	Dentro	Fora
Cor	Preto	Acinzentado
Sabor	Característico de feijão	Sabores
Sabol	cozido	atípicos/desagradáveis
Gostoamargo	Pouco ou nenhum gosto	Muito gosto amargo
Gostoaniargo	amargo	Wuito gosto amargo
Formaçãodecaldo	Caldo espesso	Caldo ralo
Granulosidade	Ausência de grânulos	Presença de grânulos
Granulosidade	Auscricia de grandios	grosseiros

Fonte: Adaptado de CECANE-UNIFESP, 2010.

Os membros participantes da banca receberão amostras devidamente codificadas.



#### **ESTADODEMINASGERAIS**

Sob nenhuma circunstância serão informadas as marcas e identificação dos fornecedores.

Para a avaliação será disponibilizada a ficha abaixo:

Nome do provador:	Data:
	que você está recebendo e indique no espaço fora dos atributos, de acordo com os conceitos
Dentro	Fora
Comentários:	

Fonte: Adaptado de CECANE-UNIFESP, 2010.

#### Aprovação

Para que o produto seja aprovado na análise sensorial, deverá atender a todos os quesitos da 1ªfase, que será realizada por técnico devidamente habilitado, e ter o mínimo de 85% (oitenta e cinco por cento) de aprovação na 2ª fase do teste.

A aprovação ou desaprovação dos produtos submetidos à análise sensorial será atestada através de um relatório baseado no apêndice I do Manual para Aplicação de Testes de Aceitabilidade no PNAE (CECANE-UNIFESP, 2010. p. 44), disponível nas referências.



#### **ESTADODEMINASGERAIS**

#### Protocolo Carne Bovina Músculo:

1ª Fase − O produto, para ser considerado apto nessa fase deverá atender os seguintes requisitos que constam na especificação técnica disponibilizada no Anexo I do PAL Nº127/2022 PREGÃO PRESENCIAL Nº 040/2022 − REGISTRODEPREÇOSNº 015/2022:

Presença dos dizeres obrigatórios na embalagem (todos legíveis);

- 1) Sem sinais de violação da embalagem (perda do vácuo);
- 2) Produto inspecionado e com registro ativo junto ao órgão fiscalizador;
- 3) Dentro do prazo de validade;
- 4) Peso/volumedo conteúdo confere com o especificado na embalagem;
- 5) Livre de contaminantes (físicos, químicos e biológicos);
- 6) Não deve apresentar odores desagradáveis;
- 7) Coloração típica(vermelho vivo);
- 8) Sem sinais de descongelamento e recongelamento;
- 9) Carne limpa, sem pele, com pouca gordura (máx.2% do peso representado por capa de gordura), sem pelancas (aponeuroses, tendões, fragmentos de ossos);
- 10) Sem sinais de deterioração;
- 11) Carne quando resfriada deverá aceitar congelamento devendo ter descrito na embalagem o período de validade de acordo com as diferentes faixas de temperaturas quais poderáser submetida;
- 12) Cortes padronizados.

O não atendimento a qualquer um dos requisitos supracitados acarretará em desclassificação sumáriado produto.

Caso o produto seja entregue congelado o mesmo será submetido ao descongelamento sobre frigeração por no máximo 48 horas antes da análise.

2ª Fase — O produto será submetido ao cozimento em panela de pressão adicionando-se apenas água por 30 minutos após a pressão. Não haverá adição de temperos ou qualquer aditivo que poderia alterar as características sensoriais típicas.

Após a cocção o produto será submetido à avaliação sensorial por uma banca avaliadora nomeada para o processo licitatório.

Serão avaliadas as seguintes características:



#### **ESTADODEMINASGERAIS**

Características	Dentro	Fora
Aparência	Pouca gordura aparente	Muita gordura aparente
Aroma	Aroma característico	Aroma não característico
Sabor	Sabor não rançoso	Sabor rançoso
Dureza	Pouca dureza	Muita dureza
Suculência	Muita suculência	Pouca suculência

Fonte: Adaptado de CECANE-UNIFESP, 2010.

Os membros participantes da banca receberão amostras devidamente codificadas.

Sob nenhuma circunstância serão informadas as marcas e identificação dos fornecedores.

Para a avaliação será disponibilizada a ficha a	baixo:
Nome do provador:	Data:
Teste"Dentro-Fora"	
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	o que você está recebendo e indique no
1 7	ntro ou fora dos atributos, de acordo com os
conceitosaprendidosdurante o treinamento.	Eans.
Dentro	Fora
Comentários:	
Comentarios.	

#### Fonte:Adaptado de CECANE-UNIFESP, 2010.

#### Aprovação

Para que o produto seja aprovado na análise sensorial, deverá atender a todos os quesitos da 1ª fase, que será realizada por técnico devidamente habilitado, e ter o mínimo de 85% (oitenta e cinco por cento) de aprovação na 2ª fase do teste.

A aprovação ou desaprovação dos produtos submetidos à análise sensorial será atestada através de um relatório baseado no apêndice I do Manual para Aplicação de Testes de Aceitabilidade no PNAE (CECANE-UNIFESP, 2010. p. 44), disponível nas referências.



#### **ESTADODEMINASGERAIS**

#### Protocolo Farinha de Trigo sem fermento:

1ª Fase − O produto, para ser considerado apto nessa fase deverá atender os seguintes requisitos que constam na especificação técnica disponibilizada no Anexo I do PAL Nº127/2022 PREGÃO PRESENCIAL Nº 040/2022 − REGISTRODEPREÇOSNº 015/2022:

Presença dos dizeres obrigatórios na embalagem;

- 1) Dentro do prazo de validade;
- 2) Peso/volume do conteúdo confere com o especificado na embalagem;
- 3) Farinha de trigo, seca, coloração branca;
- 4) Sem presença de umidade, mofo/bolores, infestação de pragas;
- 5) Sem impurezas e resíduos (grãos de outros vegetais, material terroso, etc.);
- 6) Não deve apresentar odores desagradáveis.
- 7) Lista de ingredientes, tabela nutricional, data de validade, data de fabricação/manipulação, número do lote.

O não atendimento a qualquer um dos requisitos supracitados acarretará em desclassificação sumária do produto.

2ª Fase – O produto será submetido ao processo de preparo como indicado no Receituário Padrão da Alimentação Escolar para o preparo do bolo de farinha de trigo. (**APÊNDICE B1**). Após preparação, o produto será submetido à avaliação sensorial por uma banca avaliadora nomeada para o processo licitatório.

Serão avaliadas as seguintes características:

Características	Dentro	Fora
Aparência	Agradável	Não agradável
Sabor	Característico do bolo de farinha de trigo	Sabores atípicos/desagradáveis/ rançoso/ azedo
Textura	Macio	Pouco macio

Fonte: Adaptado de CECANE-UNIFESP, 2010.

Os membros participantes da banca receberão amostras devidamente codificadas.

Sob nenhuma circunstância serão informadas as marcas e identificação dos fornecedores.



Para a avaliação será disponibilizada a ficha abaixo:

Nome do provador:	Data:
	que você está recebendo e indique no espaço fora dos atributos, de acordo com os conceitos
Dentro	Fora
[]	[]
Comentários:	
Fonte:Adaptado de CECANE-UNIFESP, 2010	0.

#### Aprovação

Para que o produto seja aprovado na análise sensorial, deverá atender a todos os quesitos da 1ª fase, que será realizada por técnico devidamente habilitado, e ter o mínimo de 85% (oitenta e cinco por cento) de aprovação na 2ª fase do teste.

A aprovação ou desaprovação dos produtos submetidos à análise sensorial será atestada através de um relatório baseado no apêndice I do Manual para Aplicação de Testes de Aceitabilidade no PNAE (CECANE-UNIFESP, 2010. p. 44), disponível nas referências.



#### Protocolo Leite de Vaca Integral Longa Vida UHT:

1ª Fase − O produto, para ser considerado apto nessa fase deverá atender os seguintes requisitos que constam na especificação técnica disponibilizada no Anexo I do PAL Nº127/2022 PREGÃO PRESENCIAL Nº 040/2022 − REGISTRO DE PREÇOS Nº 015/2022:

Presença dos dizeres obrigatórios na embalagem;

- 1) Dentro do prazo de validade;
- 2) Sem adulterações e alterações sensoriais (cor e cheiro);
- 3) Possuir certificação do IMA e/ou SIF;
- 4) Lista de ingredientes, tabela nutricional, data de validade, data de fabricação/manipulação, número do lote.

O não atendimento a qualquer um dos requisitos supracitados acarretará em desclassificação sumária do produto.

2ª Fase – Será ofertado por volta de 50 mL do produto em temperatura ambiente para análise sensorial aos integrantes da banca avaliadora nomeada para o processo licitatório.

Serão avaliadas as seguintes características:

Características	Dentro	Fora
Aparência: Cor	Branco	Acinzentado
Sabor: Ácido	Pouco sabor ácido	Muito sabor ácido
Textura: Presença de grumos	Sem presença de grumos	Com presença de grumos

Fonte: Adaptado de CECANE-UNIFESP, 2010.

Os membros participantes da banca receberão amostras devidamente codificadas.

Sob nenhuma circunstância serão informadas as marcas e identificação dos fornecedores.



Para a avaliação será disponibilizada a ficha abaixo:

Nome do provador:	Data:
Teste"Dentro-Fora"	
	ue você está recebendo e indique no espaço
•	fora dos atributos, de acordo com os conceitos
aprendidos durante o treinamento.	_
Dentro	Fora
[]	
Comentários:	

Fonte: Adaptado de CECANE-UNIFESP, 2010.

#### Aprovação

Para que o produto seja aprovado na análise sensorial, deverá atender a todos os quesitos da 1ª fase, que será realizada por técnico devidamente habilitado, e ter o mínimo de 85% (oitenta e cinco por cento) de aprovação na 2ª fase do teste.

A aprovação ou desaprovação dos produtos submetidos à análise sensorial será atestada através de um relatório baseado no apêndiceI do Manual para Aplicação de Testes de Aceitabilidade no PNAE (CECANE-UNIFESP, 2010. p. 44), disponível nas referências.



#### Protocolo Batata Palha:

1ª Fase – O produto, para ser considerado apto nessa fase deverá atender os seguintes requisitos que constam na especificação técnica disponibilizada no Anexo I do PAL Nº 127/2022 PREGÃO PRESENCIAL Nº 040/2022 – REGISTRO DE PREÇOS Nº 015/2022:

Presença dos dizeres obrigatórios na embalagem;

- 1) Dentro do prazo de validade;
- 2) Sem adulterações e contaminantes;
- 3) Livre de gorduras trans;
- 4) Lista de ingredientes, tabela nutricional, data de validade, data de fabricação/manipulação, número do lote.

O não atendimento a qualquer um dos requisitos supracitados acarretará em desclassificação sumária do produto.

2ª Fase – Será ofertado uma porção do produto para análise sensorial aos integrantes da banca avaliadora nomeada para o processo licitatório.

Serão avaliadas as seguintes características:

Características	Dentro	Fora
Aparência:	Muito característico	Pouco característico
Cor		
Sabor:	-	Pouco intenso ou muito intenso
Textura: Fraturabilidade	Muito crocante	Pouco crocante
Textura: Adesividade	Pouca força para remover o	Muita força para remover
Adesividade	alimento que adere à boca	o alimento que adere à boca

Fonte: Adaptado de CECANE-UNIFESP, 2010.

Os membros participantes da banca receberão amostras devidamente codificadas.

Sob nenhuma circunstância serão informadas as marcas e identificação dos fornecedores.



Para a avaliação será disponibilizada a ficha abaixo:

	_
Nome do provador:	Data:
Teste"Dentro-Fora"	
	ue você está recebendo e indique no espaço fora dos atributos, de acordo com os conceitos
Dentro	Fora
Comentários:	

Fonte: Adaptado de CECANE-UNIFESP, 2010.

#### Aprovação

Para que o produto seja aprovado na análise sensorial, deverá atender a todos os quesitos da 1ª fase, que será realizada por técnico devidamente habilitado, e ter o mínimo de 85% (oitenta e cinco por cento) desaprovação na 2ª fase do teste.

A aprovação ou desaprovação dos produtos submetidos à análise sensorial será atestada através de um relatório baseado no apêndice I do Manual para Aplicação de Testes de Aceitabilidade no PNAE (CECANE-UNIFESP, 2010. p. 44), disponível nas referências.

Protocolo Aveia em flocos finos 500g:

1ª Fase – O produto, para ser considerado apto nessa fase deverá atender os seguintes requisitos que constam na especificação técnica disponibilizada no Anexo I do PAL Nº 127/2022 PREGÃO PRESENCIAL Nº 040/2022 – REGISTRO DE PREÇOS Nº 015/2022:

Presença dos dizeres obrigatórios na embalagem;

- 1) Dentro do prazo de validade;
- 2) Grãos laminados;
- 3) Sem contaminantes;
- 4) Cor e aroma característicos;
- 5) Embalagem: caixa ou sachê;
- 6) Lista de ingredientes, tabela nutricional, data de validade, data de fabricação/manipulação, número do lote.

O não atendimento a qualquer um dos requisitos supracitados acarretará em desclassificação sumária do produto.

2ª Fase – Será ofertado por uma porção do produto cru para análise sensorial aos integrantes da banca avaliadora nomeada para o processo licitatório.

Serão avaliadas as seguintes características:

Características	Dentro	Fora
Aparência:	Muito característica	Pouco característica
Sabor:	-	Pouco intenso ou muito intenso
Textura:	Macio	Pouco macio

Fonte: Adaptadode CECANE-UNIFESP,2010.

Os membros participantes da banca receberãoamostras devidamente codificadas.

Sob nenhuma circunstância serão informadas as marcas e identificação dos fornecedores.



Para a avaliação será disponibilizada a ficha abaixo:

Nome do provador:	Data:
	ue você está recebendo e indique no espaço fora dos atributos, de acordo com os conceitos
Dentro	Fora
[]	[]
Comentários:	

Fonte: Adaptado de CECANE-UNIFESP,2010.

#### Aprovação

Para que o produto seja aprovado na análise sensorial, deverá atender a todos os quesitos da 1ª fase, que será realizada por técnico devidamente habilitado, e ter o mínimo de 85% (oitenta e cincoporcento) de aprovação na 2ª fasedo teste.

A aprovação ou desaprovação dos produtos submetidos à análise sensorial será atestada através de um relatório baseado no apêndice I do Manual para Aplicação de Testes de Aceitabilidade no PNAE (CECANE-UNIFESP, 2010. p. 44), disponível nas referências.



#### **APÊNDICE B1**

#### Bolo de Farinha de Trigo

#### **Ingredientes**

Farinha de trigo – 3 xícaras de chá

Açúcar – 1 xícara de chá

Ovo – 3 unidades

Óleo – 1 xícara de chá

Leite – 1 xícara de chá

Fermento em pó químico – 1 colher de sopa

#### Modo de preparo

Misturar todos os ingredientes, despejar a massa em tabuleiro untado e colocar para assar em forno pré-aquecido (160°C).



#### **APÊNDICE C**

Produto: Batata palha - 140g (Amostra 0034)

Embalagem: Batata palha crocante de 100g

Marca: MABS

Beneficiado e empacotado por: João Batista de Souza Mabs - EPP

Lote: 561

Data de fabricação: 24/06/2022 Data de validade: 30/01/2023 Data do recebimento: 12/09/2022 Data da análise: 12/09/2022

Requisitos	Confere	Não confere
Livre de gorduras trans	X	
Sem adulterações e contaminantes	X	
Deve conter lista de ingredientes	X	
Tabela nutricional	X	
Data de fabricação/manipulação	X	
Data de validade	X	
Número do lote	X	

Karine O. Noronha Ribeiro

Nutricionista - CRN9 - 9456



Produto: Farinha de trigo sem fermento – 1Kg (Amostra 0066)

Embalagem: Farinha de trigo - 1kg

Marca: Santo Grano

Beneficiado e empacotado por: Moinho Sete Irmãos LTDA

Lote: 1764

Data de fabricação: Não consta

Data de validade: 07/12/2022

Data do recebimento: 12/09/2022

Data da análise: 13/09/2022

Requisitos	Confere	Não confere
Isentos de contaminantes	Х	
Sem umidade ou ranço	Х	
Deve conter lista de ingredientes	X	
Tabela nutricional	X	
Data de validade	X	
Número do lote	X	
Validade mínima de 3 meses	X	

## **ESTADODEMINASGERAIS**

Produto: Feijão preto Tipo 1 – 1Kg (Amostra 0069)

Embalagem: Feijão preto - 1 kg

Marca: Ponto A

Beneficiado e empacotado por: Ponto 100 atacadista LTDA

Lote: 42

Data de fabricação: 18/07/2022 Data de validade: 18/12/2022 Data do recebimento: 12/09/2022 Data da análise: 12/09/2022

Requisitos	Confere	Não confere
Variedade tipo 1	X	
Teor máximo de impurezas de 2%	X	
Grãos inteiros	Х	
Isentos de sujidades e misturas de outras variedades	X	
Embalagem plástica atóxica	Χ	
Deve conter lista de ingredientes	-	
Tabela nutricional	X	
Data de fabricação/manipulação	Χ	
Data de validade	X	
Número do lote	Х	
Validade mínima de 3 meses	Х	

## **ESTADODEMINASGERAIS**

Produto: Aveia em flocos finos - 500g (Amostra 0025)

Embalagem: Natural – Aveia fina 500g

Marca: Kallas

Beneficiado e empacotado por: Comercial Kallas Com e Ind de alimentos LTDA

Lote: 08

Data de fabricação: 08/08/2022 Data de validade: 08/08/2023 Data do recebimento: 12/09/2022 Data da análise: 12/09/2022

Requisitos	Confere	Não confere
Grãos laminados	X	
Cor, aroma e sabor característico	Х	
Sem contaminantes	X	
Embalagem caixa ou sachê	X	
Deve conter lista de ingredientes	-	
Tabela nutricional	X	
Data de fabricação/manipulação	X	
Data de validade	X	
Número do lote	X	

Journ June Dageston



# PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS ESTADODEMINASGERAIS

Produto: Feijão carioca Tipo 1 - 1Kg (Amostra 0068)

Embalagem: Feijão - 1kg

Marca: Glória

Beneficiado e empacotado por: Cerealista Glória LTDA

Lote: 0024

Data de fabricação: 10/08/2022 Data de validade: 10/12/2022 Data do recebimento: 12/09/2022 Data da análise: 12/09/2022

Requisitos	Confere	Não confere
Variedade tipo 1	X	
Teor máximo de impurezas de 2%	Х	
Grãos inteiros	Х	
Isentos de sujidades e misturas de outras variedades	Х	
Embalagem plástica atóxica	Х	
Deve conter lista de ingredientes	-	
Tabela nutricional	Х	
Data de fabricação/manipulação	Χ	
Data de validade	Х	
Número do lote	X	
Validade mínima de 3 meses	X	

and Devena and Demos



## **ESTADODEMINASGERAIS**

Produto: Carne bovina músculo picada em cubos - vácuo - 1Kg (Amostra 141)

Embalagem: Carne congelada de bovino sem osso - músculo

Marca: Pascal

Beneficiado e empacotado por: Pascal indústria e comércio de carnes LTDA

Lote: 195409022022

Data de fabricação: 17/08/2022 Data de validade: 17/08/2023 Data do recebimento: 12/09/2022 Data da análise: 13/09/2022

Requisitos	Confere	Não confere
Magra, limpa, sem pele, sem pelancas	X	
Máximo de 2% de peso total representado por gordura	X	
Cortes padronizados	X	
Certificação IMA e SIF	X	
Aspecto próprio de cor, cheiro e sabor	Х	
Não está amolecida e nem pegajosa	Х	
Sem sinais de descongelamento e recongelamento	Х	
Livre de parasitas, sujidades	Х	
Congelada ou resfriada, mas podendo aceitar o congelamento	Х	
Deve conter lista de ingredientes	Х	
Tabela nutricional	X	
Data de fabricação/manipulação	Х	
Data de validade	Х	
Número do lote	X	

Journ Janes Jaconson Mars



## **ESTADODEMINASGERAIS**

Produto: Leite de vaca integral longa vida UHT - 1 litro (Amostra 151)

Embalagem: Leite UHT integral - 1L

Marca: Italac

Beneficiado e empacotado por: Goiasminas indústria de laticínios LTDA

Lote: 36F

Data de fabricação: 06/06/2022 Data de validade: 06/10/2022 Data do recebimento: 12/09/2022 Data da análise: 12/09/2022

Requisitos	Confere	Não confere
Sem adulterações e alterações sensoriais (cor, cheiro)	Х	
Possui certificação IMA ou SIF	X	
Deve conter lista de ingredientes	Х	
Tabela nutricional	Х	
Data de fabricação/manipulação	Х	
Data de validade	Х	
Número do lote	Х	
Validade mínima de 2 meses	Х	



# PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS ESTADODEMINASGERAIS



## **ESTADODEMINASGERAIS**

Votos da banca avaliadora em relação ao feijão preto:



#### PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS ESTADO DE MINAS GERAIS

Ficha para análise sensorial (2º Fase)

Fiche	para 2"	fase	do	Feijao	preto
Nº da	amostra		Ы	1	

Características	Dentro	Fora
Cor	Preto	Acinzentado
Sabor	Característico de feijão cozido	Sabores atipicos/desagradáveis
Gosto amargo	Pouce ou nenhum gosto	Muito gosto amargo
Formação de caldo	Caldo espesso	Caldo ralo
Granulosidade	Ausênda de grânulos	Presença de grânulos grosseiros

Nome do provador, Mil., p Produto: Feyalo Prett		
Te	ste "Dentro-Fora"	
	produto que você está receben amostra está dentro ou fora d idos durante o treinamento.	
	Dentro	Fora
	- 14	t 1
	54	
Comentarios:		_

Praga Tompo Rabello, 184 – Fone: (37)3523-1285 CEP 35682-000 - Paina, M.C.



#### PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS ESTADO DE MINAS GERAIS

Ficha para análise sensorial (2º Fase)

Ficha para 2º fase do Felijão preto Nº da amostra: 6 1

Características	Dentro	Fora
Cor	Preto	Acinzentado
Sabor	Característico de felião nozido	Sabores atipicos/desagradáveis
Gosto amargo	Pouco ou nenhum gosto amargo	Multa gosto amargo
Formação de caldo	Caldo espesso	Caldo rato
Granulosidade	Ausência de grânulos	Presença de grânulos grosseiros

Test	e "Dentro-Fora"		
for favor, avalle a amostra do pr			
			xos ambutos, di
spaço comespondentem se a a corde com os concetos aprendid			Fora
		imento.	

Prece Tanico Rabelo, 164 - Fune: (27)2523-1265 IGEP 35582-000 - Paine, MG.



## **ESTADODEMINASGERAIS**



#### PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS ESTADO DE MINAS GERAIS

Ficha para análise sensorial (2º Fase)

Ficha	pera 2	e fase	do Feijão	pret
Nº da	amostr	a:	+6.7	

Caracteristicas	Dentro	Fora
Cor	Preto	Acinzentado
Sabor	Característico de feijão costido	Sebores atipicos/desagradáves
Gosto emergio	Pouce ou nenhum gosta amarga	Multo gosto amargo
Formação de caldo	Caldo espesso	Caldo raio
Granulosidade	Auséncia de grânulos	Presença de grânulos grosseiros

	Teste "Dentro-Fors"		
Por favor, evalle a ampstra d espaço comespondentem se			
acordo com as conceitos apre		namento	os atroutos, de
			Fors
		namento	Fors

Preça Tonica Repelo, 164 – Fone (37)3323-1365 CEP 36567-000 - Paine, MG



#### PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS ESTADO DE MINAS GERAIS

Ficha para análise sensorial (2º Fase)

Fichs para 2º fase do Feljão preto Nº da amostra: 4.3

Caracteristicas	Dentro	Fora
Cor	Pruto.	Acinzentado
Sabor	Característico de feijão cozido	Sabores atipicos/desagradáveis
Gosto amargo	Pouco ou nemum gosto amargo	Muito gosto amargo
Formação de caldo	Caldo espesso	Caldo ralo
Granulosidade	Ausência de grênulos	Presença de grânulos orosseiros

	Teste "Dentro-Fo	ra"	
Por favor, avalle a	amostra do produto que vo		
	dentem se a amostra está o reatos aprendidos durante o t		55 50000000
			Fora

Fonte: adaptado de CECANE - UNIFESP, 2010

Progs Temps Rabele, 164 – Fooe: (37(3523-128) GEP 38162-000 + Pairis, MG



## **ESTADODEMINASGERAIS**



#### PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS ESTADO DE MINAS GERAIS

Ficha para análise sensorial (2º Fase)

Ficha	para 2"	fase	do	Feijão	preto
Nº da	amostra		50	1	

Características	Dentro	Fora
Cor	Preto	Acinzentado
Sabor	Característico de feijlilo cozido	Sabores atipicos/desagradáveis
Gosto amargo	Pouco ou nenhum gosto amargo	Muito gasto emergo
Formação de caldo	Caldo espesso	Caldo ralo
Granulosidade	Ausénde de grânules	Presença de grânulos grossa ros

Produto:[/-	guyão pri	4.0-	
	Tests "Dentro	Fora"	
or favor, availe a a	mestra do produto qui		
spaço comesponde	ritem se a amostra es sitos aprendidos durante		os atributos, de
spaço comesponde			os atributos, de
spaço comesponde		o treinamento.	

PREFEI

## PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS ESTADO DE MINAS GERAIS

Ficha para análise sensorial (2º Fase)

Ficha	para 2"	fase	ďa	Feijão	preto
Nº da	amostra	-6	9	2 2	

Caracteristicas	Dentro	Fora
Gor	Preto	Acinzentado
5abor	Característico de fejão coaldo	Sabores atípicos/desagradáveis
Gosto amargo	Pouce ou nenhum gosto amergo	Multo gosto smargo
Formação de caldo	Cáldo espesso	Caldo ralo
Granulosidade	Ausência de grânulos	Presença de grânulos arosseiros

70	Teste "Dentro-Fora"	
	o produto que você está receben a amostra está dentro ou fora d ididos durante o trainamento.	
	Dentro	Fora
	Dentro	Fore [ ]

Prespe Tomico Rabelo, 164 – Fore: (57)3323-1885 CEP 33582-900 - Paine, MG. Praça Tomus Materio, 164 – Fond. (37)3323-1265 CEP 35562-906 - Pracis, AKG.



## **ESTADODEMINASGERAIS**



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS ESTADO DE MINAS GERAIS

Ficha para análise sensorial (2º Fase)

Ficha	para 2ª fase emostrs:	do Feijão	preto
Nº da	emostra:	69	

Caracteristicas	Dentro	Fora
Cor	Preto	Acinzentado
Sabor	Característico de feljão cozido	Sebores atipicos/desagradéveis
Gosto amargo	Pouco ou menhum gosto amargo	Muito gosto amargo
Formação de caldo	Caldo espesso	Caldo raio
Granulosidade	Auséncia de gránulos	Presença de grânulos grosseiros

8 25		
	Teste "Dentro-Fora"	
	do produto que você está receber a a amostra está dentro ou fora p	
	endidos durante o trelnamento.	X1.12/1537201.90
		Fora
	andidos durante o trelnamento.	

Proga Tonico Ratello, 164 – Fore: (37)3323-1285 GEP 25562-000 - Palmi, MG



#### PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS ESTADO DE MINAS GERAIS

Ficha para análise sensorial (2º Fase)

Ficha para 2ª fase do Feijão preto Nº da emostra:

Caracteristicas	Dentro	Fora
Dor	Preto	Acinzentado
Sabor	Característico de feijão cozido	Sabores atipicos/desagradáveir
Gosto amargo	Pouco ou nenhum gosto amargo	Multo gosto amargo
Formação de caido	Caldo espesso	Caldo rato
Granu osidade	Ausência de grânulos	Presença de grânulos grosseiros

4			
Te	ste "Dentro-Fora"		
Por favor, avrille a amcetra do espaço correspondentem se a	amostra está déntro ou	fora dos etri	
action to the concernor aprend	nuos aurante o trematment		
acordo com os conceltos aprend	Den		ora
way on course on concessor shread		ro F	ora.

Progu Tunico Racelo, 164 - Fonet (37/3023-1295 CEP 35582-800 - Pains, MG.



### **ESTADODEMINASGERAIS**



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

#### Ficha para análise sensorial (2ª Fase)

Ficha para 2ª fase do Feijão preto Nº da amostra: 69

Características	Dentro	Fora
Cor	Preto	Acinzentado
Sabor	Característico de feijão cozido	Sabores atípicos/desagradáveis
Gosto amargo	Pouco ou nenhum gosto amargo	Muito gosto amargo
Formação de caldo	Caldo espesso	Caldo ralo
Granulosidade	Ausência de grânulos	Presença de grânulos grosseiros

	Test	e "Dentro-Fora"		
espaço corres	alie a amostra do pro pondentem se a ar s conceitos aprendido	nostra está den	tro ou fora de	
			Dentro	Fora
			1 1	ιχr

Praça Tonico Rabelo, 164 – Fone: (37)3323-1285 CEP 35582-000 - Pains, MG.



#### PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS ESTADO DE MINAS GERAIS

Ficha para análise sensorial (2ª Fase)

Ficha	para 2ª	fase	do Feijão	preto
Nº da	amostra	:(	57	_

Características	Dentro	Fora
Cor	Preto	Acinzentado
Sabor	Característico de feijão cozido	Sabores atípicos/desagradáveis
Gosto amargo	Pouco ou nenhum gosto amargo	Muito gosto amargo
Formação de caldo	Caldo espesso	Caldo ralo
Granulosidade	Ausência de grânulos	Presença de grânulos grosseiros

	Teste "Dentro-Fora"	
Por favor, avalie a amostra	do produto que você está receben	ido e indique n
espaço correspondentem s	e a amostra está dentro ou fora d rendidos durante o treinamento.	los atributos, d
espaço correspondentem s	e a amostra está dentro ou fora d	los atributos, d
espaço correspondentem s	e a amostra está dentro ou fora d rendidos durante o treinamento.	los atributos, d

Praça Tonico Rabelo, 164 – Fone: (37)3323-1285 CEP 35582-000 - Pains, MG.



## **ESTADODEMINASGERAIS**



#### PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS ESTADO DE MINAS GERAIS

Ficha para análise sensorial (2ª Fase)



#### PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS ESTADO DE MINAS GERAIS

Ficha para análise sensorial (2ª Faso)

Fidha para 2º fase do Feijão proto Nº da amostra: 00º

Fichs	para 2*1	ase d	o Feljão	pret
N° da	amostra:	6		

Caracteristicas	Dentro	Fora
Cor	Preto	Acinzentado
Sabor	Característico de feljão cozido	Sabores atipicos/desagradáveis
Gosto amargo	Pouco ou nenhum gosto amargo	Muito gosto amargo
Formação de caldo	Caldo espesso	Caldo ralo
Oranulosidade	Ausência de grânulos	Presença de grânulos grosseiros

Caracteristicas	Dentro	Fora
Gor	Preto	Acinzentado
Sabor	Característico de fegão cozido	Sabores attoicos/desagradáveis
Gosto amargo	Pouco ou nenhum gosto amargo	Muito gosto amargo
Formação de caldo	Caido espesso	Caldo rato
Granulosidade	Ausência de grânulos	Presença de gránulos grosseiros

	Ter	te "Dentro-Fore"		
spaço corres	pondentem se a	xaduto que vacê es emastra está déntra dos durante a treinar	ou fore d	
			Dentro	Fora

	Testo "Den	tro-Fora"	
	a amortica da mondida d	qua vocă estă receben	ido é indique no
espaço correspo	ondeniem se a amostra oncertos aprendidos durá	está dentra qui fora d	os atributos, de
espaço correspo	indentem se a amostra	está dentra qui fora d	os atributos, de

Fonts: adaptado de CECANE - UNIFESP, 2010

Prest Terrico Rabelo, 104 – Formi (57)3323/1265 CEP 35662-006 - Pains, MQ.

Freqs Tonico Rabelo, 164 - Fone: (37)3023-1285 GEP 36681-000 - Paina, MG.



### **ESTADODEMINASGERAIS**

Fora Acinzentado

Sabores

atipicos/desagradáveis

Muito gosto amargo



Fichal para 2º fase do Feljão preto

Caracteristicas

Cor

Sabor

Gosto amargo

Nº de amostra: 60

#### PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS ESTADO DE MINAS GERAIS

Ficha para análise sensorial (2ª Fase)

Dentro

Preto Característico de feijão

cozido

Pouce ou nenhum gosto



Ficha para 2º fase do Feljão preto

Nº da amostra: 0 0

Produto

#### PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS ESTADO DE MINAS GERAIS

Ficha para análise sensorial (2º Fase)

Produto: Les your pour les "Dentro-Fora"  Por favor avalle a amostra do produto que você está recebendo e indique no espaço correspondentem se a amostra está dentro ou fora dos atributos, de acordo com os conceitos aprendidos durante o trainamento.  Dentro Fora	Presença de grânulos  Nome do provador: Por Porto de Date: 124 09/3.  Produto: Produto: Por favor, avalle a amostra do produto que você está recebendo e indique no espaço comespondentem se a amostra está dentro ou fora dos atributos, de scordo com os conceitos aprendidos durante o trainamento.		an action	
Produto: Les your pour les "Dentro-Fora"  Por favor avalle a amostra do produto que você está recebendo e indique no espaço correspondentem se a amostra está dentro ou fora dos atributos, de acordo com os conceitos aprendidos durante o trainamento.  Dentro Fora	Nome do provador. Por Reservo 2 Date: 124 09/3.  Produto: Les YES pour let  Teste "Dentro-Fora"  Por favor, avalie a amostra do produto que você está recebendo e indique no espaço correspondentem se a amostra está dentro ou fora dos atributos, de acordo com os conceitos aprendidos durante o trainamento.  Dentro Fora	Formação de caldo	Caldo espesso	Caldo ralo
Teste "Dentro-Fore"  Por favor, avalle a annostra do produto que você está recebendo e intilique no espaço correspondentem se a amostra está dentro ou fora dos atributos, de acordo com pa conceitos aprendidos durante o trainamento.  Dentro Fora	Teste "Dentro-Fora"  Por favor, avalle a amostra do produto que você está recebendo e indique no espaço correspondentera se a amostra está dentro ou fora dos atributos de acordo com oa conceltos aprendidos durante o tre inamento.  Dentro Fora	Granulosidade	Auséncia de gránulos	Presença de grânu grosseiros
Dentro Fora	Dentro Fora	Produte: Ve. Ve	Teste "Dentro-Fore"	ebendo e indique no
		scordo com os conceitos ap		
	1,0		Deal	2 Fola

Características	Dentro	Fora
Cor	Preto	Acinzentado
Sabor	Característico de feijão cozido	Sabores atípicos/desagradáveis
Gosto atrargo	Pouco ou nenhum gosto amargo	Muito gosio amargo
Formação da caldo	Caldo sapaseo	Caldo raio
Granulosidade	Ausência de grânulos	Presença de grânulos grosseiros

1030	e "Dentro-Fora"	
Por favor, avalie a amostra do pri espaço correspondentem se a ar acordo com os conceitos aprendido	nostra está dentro ou fora o	
	Dentro	Form
	1/1	1.1
comenterios Forta Wil		

Proça Toloico Habalo, 164 - Foner (37)1323-1286 CEP 39582-000 - Palms, Milo

E ido Puls

Praca Tenico Rabelo, 154 - Fene: (07)2323-5286 CEP 35552-000 - Panti, MG.

Fonte: edaptado de CECANE - UNIFESP, 2010



### **ESTADODEMINASGERAIS**



#### PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS ESTADO DE MINAS GERAIS

Ficha para análise sensorial (2ª Fase)

Ficha para 2ª fase do Feijão preto Nº do smostra

Caructeristicas	Dentro	1207
Cor	Preto	Fora
Sabor		Acinzentado
	Característico de fojão cozido	Sabores atipicos/desagradóve s
Gosto amargo	Pouco ou nenhum gosto amergo	Multo gosto amargo
Formação de caido	Caldo espesso	Caldo reto
Granulos dade	Ausência de granulos	Presença de grânulos grosseiros

Nome do provedor This Till Date 11/07/14

Taste "Dentro-Fora"

Por favor, avalle a amostra do produto que vocé está recebendo e indique no espaço correspondentem se a amostra está dentro ou fora dos atributos, de acordo com os conceitos aprendidos durante o treinamento.

comentarios 10MM le mas ser rollmente prote,

Fonte: adaptado de CECANE - UNIFESP, 2010

Prage Torico Habele, 164 - Fune: (37)3333-1205 CEP 39582-000 - Pains, MO.



## **ESTADODEMINASGERAIS**

Votos da banca avaliadora em relação à aveia:



#### PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS ESTADO DE MINAS GERAIS

Ficha para análisa sensorial (2ª Fase)

Ficha	para 2º fase	do Aveia	flocos	finos
Nº da	amostra:	025		

Caracteristicas	Dentro	Fora
Aparência	Muito paracterística	Pouce característico
Sabor		Pouco intenso ou muito intenso
Textura	Macio	Pouco macio

		Teste 1	Dentro-	Fora"	
		m se a amo	estra est	você está receber i dentro ou fora :	
acordo co	m os conceito	s aprendidos	durante	o treinamento.	
acordo co	m os conceito:	s aprendidos	durante	o treinamento. Dentro	Fora
acordo co	m os conceito:	s aprendidos	durante		Fora

Prece Tonico Rebelo, 164 - Fane: (37)3323-1285 CEP 35582-000 - Paine, MC



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

Ficha para análiso sonsorial (2º Faso)

Ficha	para 2º f	ase	do Avela	flocos	finos
No da	amostra:	0	25		

Caracteristicas	Dentro	Fora
Aparência	Muito característica	Pouco característico
Sabor	-	Paupa intenso ou muito intenso
Texture	Macio	Pouco mado

		V		
	Те	ste "Dentro-Fo	га**	
				424 FO TO MONEYA 45 65 FO CA
or favor, avalle	a amostra do	produto que vo	ce está receben	do e indique no
espaço correspo	ondentem se a	amostra está d	dentro ou fora d	
espaço correspo	ondentem se a	amostra está d	dentro ou fora d	
Por favor, avalle espaço correspo scordo som de d	ondentem se a	amostra está d	dentro ou fora d reinamento,	os atributos, de

Fonte: adaptado de CECANE - UNIFESP, 2010

Praça Tonico Rabato, 164 - Fone: (37)9323-1385 CRP 38683-000 - Paine: MG



## **ESTADODEMINASGERAIS**



#### PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS ESTADO DE MINAS GERAIS

Ficha para análise sensorial (2º Faso)

N° da amostra: 0.9%	INDAMENTATE:	
14 SE BINDOM	-	
Camera destant	-	

Ficha para 2º fase do Aveia flocos finos

Caracteristicas	Dentro	Fora
Aparência	Multo característica	Pouco característico
Sabor	F	Pouco intenso ou muito Intenso
Textura	Medio	Pouce made

	#673 NW				-
		Teste "	Dentro-For	•*	
Por favor, av	alle a am	ostra do prodi	Ifa que voc	ñ está recebon	do e indique i
acordo com o	spondente s conceto	em se a amos s aprendidos o	lurante o tre	entro ou tora d Anamento.	os atributos, o
espago coffe ecordo com o	espondente es concedo	em se a amos s aprendidos o	lurante o tre	enamento. Dentro	Fora
acordo com o	sapondente	se a amos	lurante o tre	Dentro	

Preça Tonico Rasolo, 184 - Fane: (37)3323-1385 CEP 35332430 - Paino, MG.



#### PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS ESTADO DE MINAS GERAIS

Ficha para análisa sonsorial (2º Fase)

Fichs para 24 fase do Aveia flocos finos Nº da amostra: 0.3.0

Características	Dentro	Fora
Aperência	Multo característica	Pouco característico
Sabor	- 3	Pouco intenso ou muito intenso
Testura	Macio	Fouce made

	Teste "Dentro-Fora"		
espaço correspondent	calta do produto que você e em se e amostra está dent se aprendidos duranto o treino	ro ou fora d amento.	os etributos, de
		Dentro	Fora

Fings Tenico Rabelo, 164 – Fone: (37/3323 1386 CEP 35562-000 – Patric, MG.



### **ESTADODEMINASGERAIS**



#### PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS ESTADO DE MINAS GERAIS

Ficha para análise sensorial (2º Fase)

Ficha pera 2º fase do Aveia flocos finos

Nº da ampetra: 0.25

- 63	Mili	100
猬	ME	324
-30		5W), 7
×,	200	12
-8	Sirtin.	The High
10	鲗	

unillin.

#### PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS ESTADO DE MINAS GERAIS

Ficha para anélise sensorial (2º Fase)

Ficha para 2º fase do Avela flocos finos

N\* da amostra: 15

Caracteristicas	Dentro	Fora
-----------------	--------	------

	Caracteristicas	Dentro	Fora
Ī	Aperência	Muito caracteristica	Pouco característico
	Sabor		Pouco intenso ou muito intenso
Ì	Textura	Magio	Pouco macio
1			

Produto	Arreca	ather poor	_	-
	Teste "Dentro-Fo	ra"		
espaço corresponde	imostra do produto que vo intem se a amostra está o atos aprendidos durante o tr	lentro ou fora d reinamento.	os atributos	
espaço comesponde	ntem se a amostra está d	dentro au fora di reinamento. Dentro	os atributos Fora	
espaço comesponde	ntem se a amostra está d	lentro ou fora d reinamento.	os atributos	

Características	Dentro	Fora
Aparéncia	Muito característica	Pouco característico
Sabor		Pouco intenso ou multo Intenso
Textura	Macin	Povice marie

	a floca fria		-
	Testa "Dentro-P	ora"	
Por favor, avail	e a amostra do produto que s condentem se a amostra está	rocé está receben dentro ou fora d	do e indique n
	conceitos aprendidos durante o		
			Fore
		treinamento.	

Fonte: adaptado de CECANE - UNIFESP, 2010

Pings Tonion Rabeio, 184 – Fone: (27)3323-1385 CEP 18882-900 - Poins, MG.

Fraça Torrigo Statesto, 154 - Fone: (37)3323-1385 CEP 36682-000 - Pnine, NtG



## **ESTADODEMINASGERAIS**



#### PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS ESTADO DE MINAS GERAIS

Ficha para análise sensorial (2º Fase)

Figha	para 2ª fase	DO	Aveia	flocos	finos
Nº da	amostre:	3.2	E.		

Características	Dentro	Fora
Aparência	Multo caracteristica	Pouco característico
Sabor	744	Pouco intenso ou muito intenso
Textura	Macio	Pouce magio

	0	
	Teste "Dentro-Fora"	
Por favor avalla a serec	tra do produto que você está recel	bende = indique no
astraço correspondenten	i se a amostra está dentro ou fore aprendidos durante o tremamiento.	
astraço correspondenten	se a amostra está dentro ou fore	
astraço correspondenten	n se a amostra está dentro ou fore aprendidos durante o tremamento.	s dos stributos, de



#### PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS ESTADO DE MINAS GERAIS

Ficha para análise sensorial (2º Fase)

Ficha	pare 2" fas	te do Aveia	flocos	fino
		1. 10. 15		
M- da	amostra:	0.43		

Características	Dantro	Fora
Aparência	Muito característica	Pouco característico
Sabor	*	Pouco intenso ou muito intenso
Textura	Macio	Pouco macio

Produto Aprilio (Listo)	a fires	
1	Teste "Dentro-Fora"	
sspaça correspondentem se	o produte que vocé está receben a amostra está dentro ou fora d noidos durante o treinamento.	os atributos, de
sspaça correspondentem se	a amostra está dentro ou fora d	
sspaça correspondentem se	a amostra está dentro ou fora di ndidos durante o treinamento.	os atributos, de

Preça Tenico Rabelo, 164 - Fone: (87)3123-1285 GEP 36612-000 - Peino, MG



## **ESTADODEMINASGERAIS**



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

Ficha para análise sensorial (2ª Fase)

Ficha	para 2*	ase or	Avela	flocos	fines
NP via	amnatra		25		

Características	Dentro	Fora
Aparência	Muito característica	Pouco característico
Sabor	*	Pauca intensa au multo Intensa
Textura	Macio	Pouco mado

Nome do provador: Massili Produto: Rivesio	u de Chrise S'Bete	12/09/
т	este "Dentro-Fora"	
espaço correspondentem se a	produto que você está recebe a amostra está dentro ou fora	
accrdo com da conceitos apren	action durante o trenditionità.	
acordo com ca conceitos apren	Dentra	Fora
acordo som ca conceltas apren		FOTA
accindo som da concettos apren	Dentro	Fora

Proce Tonico Rabeto, 164 - Fore: (37)5333-4285 CEP 35610-009 - Paine, MG.



#### PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS ESTADO DE MINAS GERAIS

Ficha para análise sensorial (2º Fase)

Fichal para 2º fase do Avela flocos finos Nº da amostra\_\_025

Caracteristicas	Dentro	Fora
Aparência Pionu	Multo caracteristica	Pouce característico
Sabor		Pouco intenso ou muito
Textura Book	Macio	Peuco macio

560	
Te	te "Dentro-Fora"
	roduto que você está recebendo a indique n impetra está dentro ou fora dos atributos, di ses durante o trainamento.
espaço correspondentam se a :	moetra está dentro ou fora dos atributos, di
espaço correspondentam se a :	smoetra está dentro ou fora dos atributos, di sus durante o trainamento.

Prace Tenrico Rabalo, 164 - Fonn: (37,3303-1208 CEP 35542-008 - Paints, MG

Fonts: adaptado de CECANE - UNIFESP, 2010



## **ESTADODEMINASGERAIS**



#### PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS ESTADO DE MINAS GERAIS

Ficha para análise sensorial (2ª Fase)

Ficha	para 2ª	fase	do	Aveia	flocos	finos
Nº da	amostra	0	9 4	~		

Características	Dentro	Fora
Aparência	Muito característica	Pouco característico
Sabor		Pouco intenso ou muito intenso
Textura	Macio	Pouco macio

Teste	"Dentro-Fora"	
Por favor, avalie a amostra do prodespaço correspondentem se a am	ostra está dentro ou fora de	
acordo com os conceitos aprendidos	durante o treinamento.	
acordo com os conceitos aprendidos	s durante o treinamento.  Dentro	Fora
acordo com os conceitos aprendidos		Fora

#### PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS ESTADO DE MINAS GERAIS

Ficha para análise sensorial (2ª Fase)

Ficha	para 2ª fase do Aveia flocos finos	
Nº da	amostra: 025	

Características	Dentro	Fora
Aparência	Muito característica	Pouco característico
Sabor	*	Pouco intenso ou muito intenso
Textura	Macio	Pouco macio

Teste	"Dentro-Fora"
Por favor avalia a amostro de pres	
espaço correspondentem se a amo	duto que você está recebendo e indique n ostra está dentro ou fora dos atributos, d durante o treinamento.
espaço correspondentem se a amo	ostra está dentro ou fora dos atributos, d
	ostra está dentro ou fora dos atributos, d durante o treinamento.

Fonte: adaptado de CECANE - UNIFESP, 2010

Praça Tonico Rabelo, 164 – Fone: (37)3323-1285 CEP 35582-000 - Pains, MG. Praça Tonico Rabelo, 164 – Fone: (37)3323-1285 CEP 35582-000 - Pains, MG.



## **ESTADODEMINASGERAIS**



#### PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS ESTADO DE MINAS GERAIS

Ficha para análise sensorial (2ª Fase)

Ficha	para 2ª fase	do	Aveia	flocos	finos
Nº da	amostra:	0	25		

Características	Dentro	Fora
Aparência	Muito característica	Pouco característico
Sabor	*	Pouco intenso ou muito intenso
Textura	Macio	Pouco macio

	Teste	"Dentro-Fo	ra"	
ondente	m se a am	iostra está c	cê está receben dentro ou fora d reinamento.	
			Dentro	Fora
			Dentro [ ]	Fora

Praça Tonico Rabelo, 164 – Fone: (37)3323-1285 CEP 35582-000 - Pains, MG.



#### PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS ESTADO DE MINAS GERAIS

Ficha para análise sensorial (2ª Fase)

Ficha para 2º fase do **Aveia flocos finos** Nº da amostra: 0.25

Características	Dentro	Fora
Aparência	Muito característica	Pouco característico
Sabor	w w	Pouco intenso ou muito intenso
Textura	Macio	Pouco macio

	este "Dentro-Fora"		
Por favor, avalie a amostra despaço correspondentem se	(0)		2
acordo com os conceitos aprer			
	Der	ntro	Fora
	DC		

Fonte: adaptado de CECANE - UNIFESP, 2010

Praça Tonico Rabelo, 164 – Fone: (37)3323-1285 CEP 35582-000 - Pains, MG.



# PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS ESTADODEMINASGERAIS



#### PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS ESTADO DE MINAS GERAIS

Ficha para análise sensorial (2º Fase)

Ficha	para 2	fase	do	Aveia	flocos	finos
Nº Ho	amaetr	w 6	23	7		

Caracteristicas	Dentro	Fora
Aparência	Muito característica	Pouco característico
Sabur	.92	Pauco întenso ou muito intenso
Texture	Macio	Pouce made

Produte: HUM FIRED Fin	Daha Daha	<u> 12 03 122</u> 
Teste "	Dentro-Fora*	
Por favor, availe a amostra do prode espaço correspondentem se a amo		
acordo com os conceitos aprendidos o	durante o treinamento.	
acordo com os conceitos aprendidos o	durante o trainamento. Dentro	Fora
scordo com os conceitos aprendidos (		Fora

Prega Toeloo Materio, 184 – Fone: (27)3323-1286. CEP 35582-000 - Peirs, MO.

# PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS ESTADODEMINASGERAIS

## APÊNDICE E



**Produtos Pereira Pango** 



**Produtos Três Irmãos** 



**Produtos Tristão** 



Pão contaminado por mofo



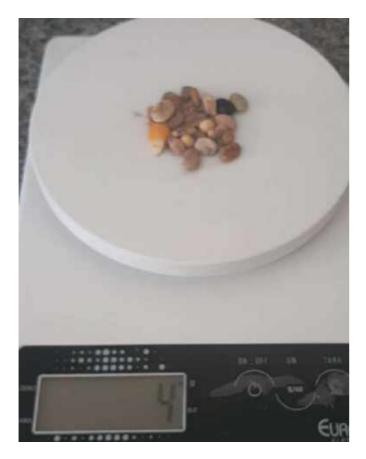
# PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS ESTADODEMINASGERAIS



Impurezas feijão preto



Amostra feijão preto

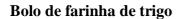


Impurezas feijão carioca



Amostra feijão carioca



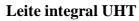




Fatia do bolo de farinha de trigo

# PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS ESTADODEMINASGERAIS







Aveia em flocos finos



Batata palha



Rótulo carne bovina sem osso Músculo



Amostras da carne













# PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS ESTADODEMINASGERAIS

# APÊNDICE F

17	Equipe de análise :	sansorial
Charles .	Equipe de analiae :	serracities
Janes Br	at bearing to Im	La Kritali
(None comp	A CONTRACT OF THE PARTY OF THE	(Assiratura)
27773	Latter da sulm	2 Alletona
(Name comp	isto)	(Arienatura)
Mulane	Santos Borroup	* HOLLING OF
(Nome comp	(eto)	(Assinatura)
(Name conip		(Assiratura)
12	10 F.	A Sha
(Name carrip	(Mad. All Passar), Fached (etc)	(Assinatura)
Harley	delliner liber.	Stor
(Nome comp	(cto)	(Assinatura)
Euro	Brother When Chief	thrune-
(Nome comp	The state of the s	(Assinatura)
Alconolites Alternatives	Frank Ranger	(Assinatura)
hurma	0 n 1	o losenstro
/(Nome comp		(Assignition)
grania n	adalwa te Shura	maria Silveira
(Name comp	(eto)	(Assinatura)
Noger 1	In Stores	3
(Nome comp	CATALOG AND	(Assinatura)
(Nome comp		(Appiratura)
Jemme u	Z (	AG2
(Nome cortip		(Assinatura)
Massi	and Andrope Durality	de Marian
(Nome comp	(etb)	(Assinatural)
(Noma comp	51 (180)	
0.000	The state of the s	(Assinatura)
Mouna 13	tidas da Julia	Paris, 12 de setembro de 2022

	Equipe de analise sens	sorial
7	7	1
	prince losta prince ach lates	Solgatio
	(Ngme completo)	(Assinativa)
	(Nome complete)	(Assiratura)
	Jam Fritze da Ila	Q41
•	(Nome complete)	(Assintature)
	Marylian & Andradi Alms de mils	
7	(Nome complete)	(Assinatura)
	(Name complete)	(Assinstura)
	Patricia me Rezerda Dias	Plexion
	(Nome completo)	(Assinatura)
	Alexa Harris de Sense Laria	568QA
	(Nome complete)	(Assirnat erra)
	(Namé completé)	(Aspinatura)
•	Turner Wille mark	and will
	(Nome complete).	(Assinatura)
,	Whome complete)	(Assinatura)
	Kon a Shi ala Danzani Ailina ka	U (FAAA)
	(Nome complete)	(Adeinstura)
	Mirio matrifica P. Library	MARCE Selection
	(Name complete)	(Assineture)
	(Norté completo)	(Assinatura)
	, residence of the control of the co	1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 -
•	(Nome complete)	(Assinstura)
	T MANY TO A TOTAL TO A	
7	(Name complete)	(Assinstura)
		Pains, 13 de setembro de 2022

### REFERÊNCIAS

Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar da Universidade Federal de São Paulo – CECANE-UNIFESP. Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. São Paulo: CECANE-UNIFESP, 2010. 56 p.

### Resolução-RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002

Manual de classificação do feijão : Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008 / Clóvis Costa Knabben, José Souza Costa. - Brasília, DF:Embrapa, 2012.