



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

PROTOCOLOS PARA AS ANÁLISES SENSORIAIS DO PROCESSO  
ADMINISTRATIVO LICITATÓRIO Nº \_\_\_\_/20\_\_ – PREGÃO PRESENCIAL Nº  
\_\_\_\_/20\_\_ - REGISTRO DE PREÇOS Nº \_\_\_\_/20\_\_:

**Relação de fornecedores e produtos que serão submetidos à análise:**

<b>Empresa</b>	<b>Produto</b>	<b>Marca</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

### Protocolo Açúcar Cristal:

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 N° \_\_\_\_/20\_\_** – **Pregão Presencial N° \_\_\_\_/20\_\_** - **Registro de Preços N° \_\_\_\_/20\_\_** :

- 1) Presença dos dizeres obrigatórios na embalagem;
- 2) Dentro do prazo de validade;
- 3) Sacarose de caldo de cana de açúcar;
- 4) Peso/volume do conteúdo confere com o especificado na embalagem;
- 5) Tipo cristal, aspecto granuloso fino/médio;
- 6) Coloração branca;
- 7) Não deve apresentar odores desagradáveis ou qualquer alteração de coloração;
- 8) Livre de umidade;
- 9) Deve estar livre de qualquer tipo de contaminação.

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

2ª Fase – O produto será degustado puro, por uma banca avaliadora composta por 13 pessoas, sendo sete representantes do Conselho Municipal de Alimentação Escolar (CAE) e seis indicados pelas diretoras das escolas municipais.

Serão avaliadas as seguintes características:

<b>Características</b>	<b>Dentro</b>	<b>Fora</b>
Cor	Branco	Amarelado
Sabor	Sem sabor estranho	Com sabor estranho
Gosto	Muito doce	Pouco doce
Textura	Crocante	Pouco crocante

**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:



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Nome do provador: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

### Teste “Dentro-Fora”

Por favor, avalie a amostra do produto que você está recebendo e indique no espaço correspondente, se a amostra está dentro ou fora das 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 80% (oitenta 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 no **anexo I** deste protocolo.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

### Protocolo Arroz Polido:

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 N° \_\_\_\_/20\_\_** – **Pregão Presencial N° \_\_\_\_/20\_\_** - **Registro de Preços N° \_\_\_\_/20\_\_** :

- 1) Presença dos dizeres obrigatórios na embalagem;
- 2) Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega;
- 3) Peso/volume do conteúdo confere com o especificado na embalagem;
- 4) Arroz Agulhinha, longo, fino tipo 1;
- 5) Não deve apresentar odores desagradáveis ou qualquer alteração de coloração;
- 6) Catação e lavagem desnecessárias;
- 7) Deve estar livre de qualquer tipo de contaminação;
- 8) Fator de rendimento mínimo de 2 vezes após cozido.

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

2ª Fase – O produto será submetido ao cozimento adicionando-se apenas água e óleo de soja nas proporções indicadas na embalagem do produto. 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 composta por 13 pessoas, sendo sete representantes do Conselho Municipal de Alimentação Escolar (CAE) e seis indicados pelas diretoras das escolas municipais.

Serão avaliadas as seguintes características:

<b>Características</b>	<b>Dentro</b>	<b>Fora</b>
Cor	Branco	Amarelo
Sabor	Sem sabor estranho	Com sabor estranho
Textura/coesividade	Grãos bem separados	Grãos pastosos/empapados
Dureza	Grão bem cozido com centro macio	Grão com centro duro

**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:



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Nome do provador: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

### Teste “Dentro-Fora”

Por favor, avalie a amostra do produto que você está recebendo e indique no espaço correspondente, se a amostra está dentro ou fora das 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 80% (oitenta 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 no **anexo I** deste protocolo.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

### Protocolo Café Torrado e Moído:

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 N° \_\_\_\_/20\_\_** – **Pregão Presencial N° \_\_\_\_/20\_\_** - **Registro de Preços N° \_\_\_\_/20\_\_**:

- 1) Presença dos dizeres obrigatórios na embalagem;
- 2) Dentro do prazo de validade;
- 3) Peso/volume do conteúdo confere com o especificado na embalagem;
- 4) Café em pó, torrado e moído
- 5) Sem presença de umidade, mofo/bolores, infestação de pragas;
- 6) Sem impurezas e resíduos (grãos de outros vegetais, material terroso, etc..);
- 7) Não deve apresentar odores desagradáveis.

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 na embalagem do produto. Não haverá adição de açúcar, adoçantes ou qualquer aditivo que poderia alterar as características sensoriais típicas do produto.

Após a infusão, o produto será submetido à avaliação sensorial por uma banca avaliadora composta por 13 pessoas, sendo sete representantes do Conselho Municipal de Alimentação Escolar (CAE) e seis indicados pelas diretoras das escolas municipais.

Serão avaliadas as seguintes características:

<b>Características</b>	<b>Dentro</b>	<b>Fora</b>
Cor	Acentuada	Pouco acentuada
Sabor	Característico de café torrado bem pronunciado	Sabor característico pouco evidente, presença de sabores atípicos/desagradáveis

**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:



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Nome do provador: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

Teste “Dentro-Fora”

Por favor, avalie a amostra do produto que você está recebendo e indique no espaço correspondente, se a amostra está dentro ou 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 80% (oitenta 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 no **anexo I** deste protocolo.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

### Protocolo Canjica de Milho Branca:

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 N° \_\_\_\_/20\_\_** – **Pregão Presencial N° \_\_\_\_/20\_\_** - **Registro de Preços N° \_\_\_\_/20\_\_**:

- 1) Presença dos dizeres obrigatórios na embalagem;
- 2) Dentro do prazo de validade;
- 3) Peso/volume do conteúdo confere com o especificado na embalagem;
- 4) Canjica de milho classe branca
- 5) 90% de grãos na cor característica e variedade correspondente;
- 6) Grãos secos;
- 7) Sem presença de umidade, mofo/bolores, infestação de pragas;
- 8) Sem a presença de impurezas e resíduos (grãos de outros vegetais, material terroso, etc.);
- 9) Não deve apresentar odores desagradáveis.

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

2ª Fase – O produto será submetido ao cozimento adicionando-se apenas água nas proporções indicadas na embalagem do produto. Não haverá adição de açúcar, 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 composta por 13 pessoas, sendo sete representantes do Conselho Municipal de Alimentação Escolar (CAE) e seis indicados pelas diretoras das escolas municipais.

Serão avaliadas as seguintes características:

<b>Características</b>	<b>Dentro</b>	<b>Fora</b>
Cor	Branca	Amarronzada/amarelada
Sabor	Característico da canjica	Sabores atípicos/desagradáveis
Gosto	Nenhum gosto amargo/ácido ou azedo	Gosto amargo/ácido ou azedo
Dureza	Grão bem cozido com centro macio	Grão com centro duro
Granulosidade	Ausência de grânulos	Presença de grânulos grosseiros

**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.





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Para a avaliação será disponibilizada a ficha abaixo:

Nome do provador: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

Teste “Dentro-Fora”

Por favor, avalie a amostra do produto que você está recebendo e indique no espaço correspondente, se a amostra está dentro ou 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 80% (oitenta 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 no **anexo I** deste protocolo.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

### Protocolo Farinha de Mandioca:

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 N° \_\_\_\_/20\_\_** – **Pregão Presencial N° \_\_\_\_/20\_\_** - **Registro de Preços N° \_\_\_\_/20\_\_**:

- 1) Presença dos dizeres obrigatórios na embalagem;
- 2) Dentro do prazo de validade;
- 3) Peso/volume do conteúdo confere com o especificado na embalagem;
- 4) Farinha de mandioca, tipo 1, seca, fina, amarela
- 5) Sem presença de umidade, mofo/bolores, infestação de pragas;
- 6) Sem impurezas e resíduos (grãos de outros vegetais, material terroso, etc.);
- 7) Não deve apresentar odores desagradáveis.

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

2ª Fase – O produto será degustado puro, por uma banca avaliadora composta por 13 pessoas, sendo sete representantes do Conselho Municipal de Alimentação Escolar (CAE) e seis indicados pelas diretoras das escolas municipais.

Serão avaliadas as seguintes características:

<b>Características</b>	<b>Dentro</b>	<b>Fora</b>
Cor	Parda	Branca/ Amarronzada/ Pretejada
Sabor	Característico da farinha de mandioca torrada	Sabores atípicos/desagradáveis/ queimado
Textura	Crocante	Pouco crocante

**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:



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Nome do provador: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

Teste “Dentro-Fora”

Por favor, avalie a amostra do produto que você está recebendo e indique no espaço correspondente, se a amostra está dentro ou 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 80% (oitenta 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 no **anexo I** deste protocolo.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

### 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 N° \_\_\_\_/20\_\_** – **Pregão Presencial N° \_\_\_\_/20\_\_** - **Registro de Preços N° \_\_\_\_/20\_\_** :

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

O não atendimento a qualquer 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 composta por 13 pessoas, sendo sete representantes do Conselho Municipal de Alimentação Escolar (CAE) e seis indicados pelas diretoras das escolas municipais.

Serão avaliadas as seguintes características:

<b>Características</b>	<b>Dentro</b>	<b>Fora</b>
Cor	Pouco esbranquiçada	Muito esbranquiçada
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

**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.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Para a avaliação será disponibilizada a ficha abaixo:

Nome do provador: _____ Data: _____	
Teste “Dentro-Fora”	
Por favor, avalie a amostra do produto que você está recebendo e indique no espaço correspondente, se a amostra está dentro ou fora das 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 80% (oitenta 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 no **anexo I** deste protocolo.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

### 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 N° \_\_\_\_/20\_\_ – Pregão Presencial N° \_\_\_\_/20\_\_ - Registro de Preços N° \_\_\_\_/20\_\_**:

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

O não atendimento a qualquer 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 composta por 13 pessoas, sendo sete representantes do Conselho Municipal de Alimentação Escolar (CAE) e seis indicados pelas diretoras das escolas municipais.

Serão avaliadas as seguintes características:

<b>Características</b>	<b>Dentro</b>	<b>Fora</b>
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

**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.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Para a avaliação será disponibilizada a ficha abaixo:

Nome do provador: _____	Data: _____
Teste “Dentro-Fora”	
Por favor, avalie a amostra do produto que você está recebendo e indique no espaço correspondente, se a amostra está dentro ou 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 80% (oitenta 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 no **anexo I** deste protocolo.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

### Protocolo Carne Bovina de Primeira (coxão mole/chã de dentro):

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 N° \_\_\_\_/20\_\_** – **Pregão Presencial N° \_\_\_\_/20\_\_** - **Registro de Preços N° \_\_\_\_/20\_\_** :

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

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

Caso o produto seja entregue congelado o mesmo será submetido ao descongelamento sob refrigeração 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 composta por 13 pessoas, sendo sete representantes do Conselho Municipal de Alimentação Escolar (CAE) e seis indicados pelas diretoras das escolas municipais.

Serão avaliadas as seguintes características:

<b>Características</b>	<b>Dentro</b>	<b>Fora</b>
<b>Aparência</b>	Pouca gordura aparente	Muita gordura aparente
<b>Aroma</b>	Aroma característico	Aroma não característico
<b>Sabor</b>	Sabor não rançoso	Sabor rançoso





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

<b>Dureza</b>	Pouca dureza	Muita dureza
<b>Suculência</b>	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 abaixo:

Nome do provador: _____	Data: _____
Teste “Dentro-Fora”	
Por favor, avalie a amostra do produto que você está recebendo e indique no espaço correspondente, se a amostra está dentro ou 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 80% (oitenta 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 no **anexo I** deste protocolo.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

### **Protocolo Carne Bovina Moída (chã de fora /Coxão duro ou Patinho):**

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 N° \_\_\_\_/20\_\_** – **Pregão Presencial N° \_\_\_\_/20\_\_** - **Registro de Preços N° \_\_\_\_/20\_\_** :

- 1) Presença dos dizeres obrigatórios na embalagem (todos legíveis);
- 2) Sem sinais de violação da embalagem (perda do vácuo);
- 3) Produto inspecionado e com registro ativo junto ao órgão fiscalizador;
- 4) Dentro do prazo de validade;
- 5) Peso/volume do conteúdo confere com o especificado na embalagem;
- 6) Livre de contaminantes (físicos, químicos e biológicos);
- 7) Não deve apresentar odores desagradáveis;
- 8) Coloração típica (vermelho vivo);
- 9) Sem sinais de descongelamento e recongelamento;
- 10) Carne limpa, com pouca gordura e sem pelancas (sem presença excessiva de pontos esbranquiçados);
- 11) Sem sinais de deterioração;
- 12) Carne quando resfriada deverá aceitar congelamento devendo ter descrito na embalagem o período de validade de acordo com as diferentes faixas de temperaturas as quais poderá ser submetida.

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

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

2ª Fase – O produto será submetido à cocção até atingir o ponto de cozimento completo. 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 composta por 13 pessoas, sendo sete representantes do Conselho Municipal de Alimentação Escolar (CAE) e seis indicados pelas diretoras das escolas municipais.

Serão avaliadas as seguintes características:

<b>Características</b>	<b>Dentro</b>	<b>Fora</b>
<b>Aparência</b>	Pouca gordura aparente	Muita gordura aparente
<b>Aroma</b>	Aroma característico	Aroma não característico



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

<b>Sabor</b>	Sabor não rançoso	Sabor rançoso
<b>Dureza</b>	Pouca dureza	Muita dureza
<b>Suculência</b>	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 abaixo:

Nome do provador: _____ Data: _____	
Teste “Dentro-Fora”	
Por favor, avalie a amostra do produto que você está recebendo e indique no espaço correspondente, se a amostra está dentro ou 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 80% (oitenta 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 no **anexo I** deste protocolo.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

### 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 N° \_\_\_\_/20\_\_** – **Pregão Presencial N° \_\_\_\_/20\_\_** - **Registro de Preços N° \_\_\_\_/20\_\_** :

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

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

Caso o produto seja entregue congelado o mesmo será submetido ao descongelamento sob refrigeração 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 composta por 13 pessoas, sendo sete representantes do Conselho Municipal de Alimentação Escolar (CAE) e seis indicados pelas diretoras das escolas municipais.

Serão avaliadas as seguintes características:

<b>Características</b>	<b>Dentro</b>	<b>Fora</b>
<b>Aparência</b>	Pouca gordura aparente	Muita gordura aparente
<b>Aroma</b>	Aroma característico	Aroma não característico



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

### ESTADO DE MINAS GERAIS

<b>Sabor</b>	Sabor não rançoso	Sabor rançoso
<b>Dureza</b>	Pouca dureza	Muita dureza
<b>Suculência</b>	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 abaixo:

Nome do provador: _____ Data: _____	
Teste “Dentro-Fora”	
Por favor, avalie a amostra do produto que você está recebendo e indique no espaço correspondente, se a amostra está dentro ou 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 80% (oitenta 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 no **anexo I** deste protocolo.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

### Protocolo Carne Suína de Primeira (Pernil traseiro):

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 N° \_\_\_\_/20\_\_** – **Pregão Presencial N° \_\_\_\_/20\_\_** - **Registro de Preços N° \_\_\_\_/20\_\_**:

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

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

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

2ª Fase – O produto será submetido à cocção até atingir o ponto de cozimento completo. 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 composta por 13 pessoas, sendo sete representantes do Conselho Municipal de Alimentação Escolar (CAE) e seis indicados pelas diretoras das escolas municipais.

Serão avaliadas as seguintes características:

<b>Características</b>	<b>Dentro</b>	<b>Fora</b>
<b>Aparência</b>	Pouca gordura aparente	Muita gordura aparente
<b>Aroma</b>	Aroma característico	Aroma não característico



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

### ESTADO DE MINAS GERAIS

<b>Sabor</b>	Sabor não rançoso	Sabor rançoso
<b>Dureza</b>	Pouca dureza	Muita dureza
<b>Suculência</b>	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 abaixo:

Nome do provador: _____ Data: _____	
Teste “Dentro-Fora”	
Por favor, avalie a amostra do produto que você está recebendo e indique no espaço correspondente, se a amostra está dentro ou 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 80% (oitenta 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 no **anexo I** deste protocolo.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

### Protocolo Costela Suína:

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 N° \_\_\_\_/20\_\_ – Pregão Presencial N° \_\_\_\_/20\_\_ - Registro de Preços N° \_\_\_\_/20\_\_**:

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

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

Caso o produto seja entregue congelado o mesmo será submetido ao descongelamento sob refrigeração 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 composta por 13 pessoas, sendo sete representantes do Conselho Municipal de Alimentação Escolar (CAE) e seis indicados pelas diretoras das escolas municipais.

Serão avaliadas as seguintes características:

<b>Características</b>	<b>Dentro</b>	<b>Fora</b>
<b>Aparência</b>	Pouca gordura aparente	Muita gordura aparente
<b>Aroma</b>	Aroma característico	Aroma não característico





## PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

### ESTADO DE MINAS GERAIS

<b>Sabor</b>	Sabor não rançoso	Sabor rançoso
<b>Dureza</b>	Pouca dureza	Muita dureza
<b>Suculência</b>	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 abaixo:

Nome do provador: _____ Data: _____	
Teste “Dentro-Fora”	
Por favor, avalie a amostra do produto que você está recebendo e indique no espaço correspondente, se a amostra está dentro ou 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 80% (oitenta 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 no **anexo I** deste protocolo.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

### Protocolo Fígado Bovino:

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 N° \_\_\_\_/20\_\_** – **Pregão Presencial N° \_\_\_\_/20\_\_** - **Registro de Preços N° \_\_\_\_/20\_\_** :

- 1) Presença dos dizeres obrigatórios na embalagem (todos legíveis);
- 2) Sem sinais de violação da embalagem (perda do vácuo);
- 3) Produto inspecionado e com registro ativo junto ao órgão fiscalizador;
- 4) Dentro do prazo de validade;
- 5) Peso/volume do conteúdo confere com o especificado na embalagem;
- 6) Livre de contaminantes (físicos, químicos e biológicos);
- 7) Não deve apresentar odores desagradáveis;
- 8) Coloração típica;
- 9) Sem sinais de descongelamento e recongelamento;
- 10) Carne limpa e sem pelancas (aponeuroses, tendões, fragmentos de ossos);
- 11) Sem sinais de deterioração;
- 12) Carne quando resfriada deverá aceitar congelamento devendo ter descrito na embalagem o período de validade de acordo com as diferentes faixas de temperaturas as quais poderá ser submetida.

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

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

2ª Fase – O produto será submetido à cocção até atingir o ponto de cozimento completo. 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 composta por 13 pessoas, sendo sete representantes do Conselho Municipal de Alimentação Escolar (CAE) e seis indicados pelas diretoras das escolas municipais.

Serão avaliadas as seguintes características:

<b>Características</b>	<b>Dentro</b>	<b>Fora</b>
<b>Aparência</b>	Pouca gordura aparente	Muita gordura aparente
<b>Aroma</b>	Aroma característico	Aroma não característico
<b>Sabor</b>	Sabor não rançoso	Sabor rançoso



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

<b>Dureza</b>	Pouca dureza	Muita dureza
<b>Suculência</b>	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 abaixo:

Nome do provador: _____ Data: _____	
Teste “Dentro-Fora”	
Por favor, avalie a amostra do produto que você está recebendo e indique no espaço correspondente, se a amostra está dentro ou 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 80% (oitenta 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 no **anexo I** deste protocolo.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

### Protocolo Farinha de Milho:

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 N° \_\_\_\_/20\_\_** – **Pregão Presencial N° \_\_\_\_/20\_\_** - **Registro de Preços N° \_\_\_\_/20\_\_**:

- 1) Presença dos dizeres obrigatórios na embalagem;
- 2) Dentro do prazo de validade;
- 3) Peso/volume do conteúdo confere com o especificado na embalagem;
- 4) Farinha de milho torrada, em flocos, seca, coloração amarela;
- 5) Sem presença de umidade, mofo/bolores, infestação de pragas;
- 6) Sem impurezas e resíduos (grãos de outros vegetais, material terroso, etc.);
- 7) Não deve apresentar odores desagradáveis.

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

2ª Fase – O produto será degustado puro, por uma banca avaliadora composta por 13 pessoas, sendo sete representantes do Conselho Municipal de Alimentação Escolar (CAE) e seis indicados pelas diretoras das escolas municipais.

Serão avaliadas as seguintes características:

<b>Características</b>	<b>Dentro</b>	<b>Fora</b>
Cor	Amarelada	Esbranquiçada/ Amarronzada/ Pretejada
Sabor	Característico da farinha de milho torrada	Sabores atípicos/desagradáveis/ queimado
Textura	Crocante	Pouco crocante

**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:



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Nome do provador: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

Teste “Dentro-Fora”

Por favor, avalie a amostra do produto que você está recebendo e indique no espaço correspondente, se a amostra está dentro ou 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 80% (oitenta 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 no **anexo I** deste protocolo.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

### Protocolo Polvilho Azedo:

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 N° \_\_\_\_/20\_\_** – **Pregão Presencial N° \_\_\_\_/20\_\_** - **Registro de Preços N° \_\_\_\_/20\_\_**:

- 1) Presença dos dizeres obrigatórios na embalagem;
- 2) Dentro do prazo de validade;
- 3) Peso/volume do conteúdo confere com o especificado na embalagem;
- 4) Polvilho azedo, seco, coloração branca;
- 5) Sem presença de umidade, mofo/bolores, infestação de pragas;
- 6) Sem impurezas e resíduos (grãos de outros vegetais, material terroso, etc.);
- 7) Não deve apresentar odores desagradáveis.

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 biscoito de polvilho (APÊNDICE I).

Após preparação, o produto será submetido à avaliação sensorial por uma banca avaliadora composta por 13 pessoas, sendo sete representantes do Conselho Municipal de Alimentação Escolar (CAE) e seis indicados pelas diretoras das escolas municipais.

Serão avaliadas as seguintes características:

<b>Características</b>	<b>Dentro</b>	<b>Fora</b>
Aparência	Agradável	Não agradável
Sabor	Característico do biscoito de polvilho	Sabores atípicos/ desagradáveis/ rançoso/ azedo
Textura	Crocante	Pouco crocante

**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:



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Nome do provador: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

Teste “Dentro-Fora”

Por favor, avalie a amostra do produto que você está recebendo e indique no espaço correspondente, se a amostra está dentro ou 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 80% (oitenta 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 no **anexo I** deste protocolo.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

### 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 N° \_\_\_\_/20\_\_ – Pregão Presencial N° \_\_\_\_/20\_\_ - Registro de Preços N° \_\_\_\_/20\_\_**:

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

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 II). Após preparação, o produto será submetido à avaliação sensorial por uma banca avaliadora composta por 13 pessoas, sendo sete representantes do Conselho Municipal de Alimentação Escolar (CAE) e seis indicados pelas diretoras das escolas municipais.

Serão avaliadas as seguintes características:

<b>Características</b>	<b>Dentro</b>	<b>Fora</b>
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:





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Nome do provador: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

### Teste “Dentro-Fora”

Por favor, avalie a amostra do produto que você está recebendo e indique no espaço correspondente, se a amostra está dentro ou 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 80% (oitenta 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 no **anexo I** deste protocolo.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**

## **ESTADO DE MINAS GERAIS**

### **APÊNDICE I**

#### **Biscoito de Polvilho**

##### **Ingredientes**

Polvilho azedo – 1kg

Sal – 1 col. de chá

Ovo – 3 unidades

Óleo – 1 copo americano

Água – 3 copos americanos

##### **Modo de preparo**

Coloque o polvilho em um recipiente, acrescente o óleo, o sal e o leite. Ferva a água e despeje em cima, misture bem, quando a massa estiver homogênea, coloque o ovo e mexa com as mãos. Pré-aqueça o forno, coloque a massa, aos poucos em um saquinho de plástico, faça um furo em uma das pontas do saquinho. Esprema o saquinho e molde os biscoitos em canudos ou roscas em um tabuleiro untado. Asse até ficar sequinho dentro e fora.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

### APÊNDICE II

#### **Bolo de Farinha de Trigo**

##### **Ingredientes**

Farinha de trigo – 3 xícaras de chá

Açúcar – 1 xícara de chá

Ovo – 3 unidades

Óleo – ½ xícara de chá

Água – 2 xícaras 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).